

УДК 658.562:637.523

**Алёнкина А.В., магистрантка 2 курса
факультета ветеринарной медицины
Научный руководитель – Пашенко О.А., доцент,
кандидат ветеринарных наук
ГОУВО ЛНР «Луганский государственный аграрный
университет»**

***Ключевые слова:** НАССР, опасные факторы, риски, вареная колбаса, контрольные критические точки*

Работа посвящена внедрению системы безопасности, основанной на принципах НАССР для технологического процесса производства вареного колбасного изделия «ВАРЕНАЯ С МОЛОКОМ» категории В, производимого ООО «Луганские деликатесы». В результате исследования разработаны предупреждающие действия; выявлены критические контрольные точки технологического процесса производства; разработан план НАССР; проведены контрольные исследования готовой продукции для анализа эффективности плана НАССР.

Введение. Внедрение системы безопасности пищевых продуктов является актуальным и практически значимым в условиях быстрого развития предприятий пищевой промышленности и отмечающихся тенденций повышения заинтересованности к внедрению современных систем менеджмента на основе стандартов ISO серии 9000, 22000 и принципов системы НАССР. Основная цель внедрения таких систем для пищевых предприятий – выпуск качественной и безопасной продукции.

Актуальность темы исследования обусловлена высокой пищевой ценностью, широким ассортиментом, острой конкурентной борьбой на рынке и возросшей фальсификацией варёных колбас.

Цель работы. Внедрение принципов НАССР при производстве колбасного изделия «ВАРЁНАЯ С МОЛОКОМ» категории В согласно современных требований нормативных документов на ООО «Луганский мясокомбинат».

Результаты исследований. В результате проводимых исследований: составлена исходная информация о продукции, сырье; изучен технологический процесс производства вареных колбас; в результате проведения анализа опасных факторов, нами был установлен и описан перечень потенциально опасных факторов биологического, химического и физического происхождения, характерных для производства вареных колбасных изделий, а также выявлены процедуры их контроля. На основе выявленных недопустимых рисков были выявлены 6 ККТ в технологическом процессе: приемка сырья, посол, приготовление фарша, термообработка, охлаждение и хранение готовой продукции; разработаны предупреждающие действия, действующие на ООО «Луганский мясокомбинат»; критические контрольные точки были определены путём последовательного ответа на вопросы "Дерева принятия решений", направленные на объективную оценку того, необходимо ли установить ККТ для контроля выявленного источника опасности на данной операции технологического процесса, приведенного на рисунке 3. Данный алгоритм выбора ККТ представлен в ГОСТ Р 51705.1-2001 [4] ; составлен план контроля безопасности продукции, который содержит информацию о критических пределах, корректирующих действиях, системе и частоте мониторинга и др.; по результатам контрольных исследований органолептические, физико - химические показатели качества образцов колбасного изделия «ВАРЕНАЯ С МОЛОКОМ» категории В, соответствуют требованиям нормативной документации, согласно которой разрабатывается продукция: ГОСТ 33673-2015, ТР ТС 034/2013.

Заключение. для усовершенствования выпуска готовой продукции соответствующей требованиям нормативной документации, разработана система НАССР при производстве вареного колбасного изделия «ВАРЕНАЯ С МОЛОКОМ» категории В на ООО «Луганские деликатесы».

Библиографический список:

1. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. ГОСТ Р 51705.1 – 2001. «Системы качества. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов HACCP. Общие требования»//Официальное издание. – ГОССТАНДАРТ России.- 2001.

3. ISO 22000 – 2007. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»//Официальное издание. ГОССТАНДАРТ России. – 2008.

4. ГОСТ 33673-2015 Изделия колбасные варёные. Общие технические условия.

5. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

INTRODUCTION OF PRINCIPLES OF HACCP SYSTEM IN PRODUCTION OF SAUSAGE "COOKED WITH MILK" OF CATEGORY B

Alenkina A.V.

Keywords: HACCP, hazards, risks, boiled sausage, control critical points

The work is devoted to the implementation of a safety system based on the HACCP principles for the technological process of the production of cooked sausage "BOILED WITH MILK" category B, produced by Lugansk delicacies LLC. As a result of the study, preventive actions were developed; critical control points of the production process have been identified; HACCP plan developed; Follow-up studies of finished products were conducted to analyze the effectiveness of the HACCP plan.