

ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ НАССР НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ – ЗАЛОГ БЕЗОПАСНОСТИ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ

Сегодня отрасль пищевой промышленности – одна из самых интенсивно развивающихся и высококонкурентных. Существует сильнейшая конкуренция за рынок, обусловленная стремительным развитием мировой индустрии продуктов питания, постоянным появлением новых производственных и маркетинговых технологий. Чтобы оставаться конкурентоспособным, производителю необходимо выпускать качественную и безопасную продукцию.

Система НАССР является основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых странах мира. Разработка НАССР началась еще в 60-х годах прошлого века в США. Сегодня эта система функционирует по всему миру.

Главный вопрос, возникающий у людей, которые впервые слышат аббревиатуру НАССР: «Что это такое?» НАССР – это некий международный критерий безопасности производства. Дословно аббревиатура переводится и расшифровывается как «анализ рисков и критические контрольные точки». Система обеспечивает полноценный контроль всех этапов пищевого производства. Особое внимание при этом уделяется критическим контрольным точкам – стадиям производства с наибольшей концентрацией опасных факторов.

Как и любая система управления система НАССР базируется на определенных принципах. Принципы НАССР сформулированы таким образом, чтобы их можно было внедрить в любой сегмент пищевого производства. Их применение позволяет быстро идентифицировать опасности и начать управлять ими прежде, чем они создадут реальную угрозу.

В настоящее время вопрос внедрения принципов НАССР очень актуален, ведь в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» изготовители пищевой продукции обязаны разработать, внедрить и поддерживать в организации процедуры, основанные на принципах НАССР. К изготовителям пищевой продукции, помимо промышленных предприятий, также относятся все объекты общественного питания (рестораны, пиццерии, закусочные, буфеты, бары, пекарни, пищеблоки дошкольных учреждений, учебных заведений, пищеблоки при исправительных учреждениях, больницах, санаториях, лагерях и т.д.), производители сельскохозяйственных культур, фермерские хозяйства, производители пищевых добавок.

Те, кто незнаком с НАССР, часто считают, что это слишком сложная и запутанная система, которая может быть внедрена только экспертами и только на крупных предприятиях с большими финансовыми ресурсами. Конечно же для внедрения системы НАССР Вам потребуется определенный объем знаний, но в первую очередь это знания своего продукта, процессов его производства наряду с пониманием факторов, которые могут нанести ущерб здоровью.

В процессе создания системы НАССР скрупулезно анализируется технологический и производственный процессы по всей «пищевой цепочке» – от получения сырья до отгрузки готовой продукции, выявляются все потенциальные опасности, создающие угрозу выпуска небезопасной продукции.

Смысл системы НАССР в том, чтобы выявить и взять под постоянный и неусыпный контроль те этапы производства, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к возникновению патогенных угроз и неустраняемым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.



Внедрение системы НАССР на пищевых предприятиях имеет ряд преимуществ:

- повышение инвестиционной привлекательности за счет создания репутации производителя качественного и безопасного продукта питания;
- повышение доверия потребителей к производимой продукции;
- расширение рынков сбыта;
- выход на международные рынки;
- приоритет при участии в тендерах.

Сегодня потребитель, чтобы быть уверенным в том, что он будет постоянно получать от изготовителя товар того качества, которое ему нужно, требует дополнительных гарантий. Сертификат на систему НАССР может служить для него доказательством того, что все производственные процессы, выполняемые при изготовлении пищевой продукции, соответствуют установленным нормам и требованиям безопасности. Многие отечественные предприятия, заинтересованные в выпуске безопасной и конкурентоспособной продукции, приняли для себя решение сертифицировать свою систему НАССР и получили сертификаты соответствия.

Могилевский ЦСМС с 2003 года аккредитован Национальным органом по аккредитации и проводит работы по сертификации систем НАССР, располагает штатом квалифицированных экспертов-аудиторов и имеет многолетний опыт работы по данному направлению. В числе предприятий, сертифицированных Могилевским ЦСМС, такие как ОАО «Бабушкина крынка» – управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка», ОАО «МОЖЕЛИТ», ОАО «Шкловский маслодельный завод» и другие.

Орган по сертификации Могилевского ЦСМС неоднократно являлся победителем конкурса «Компетентность», проводимого Белорусским государственным центром аккредитации в области качества предоставляемых услуг, что подтверждает высокий уровень компетентности и профессионализма наших сотрудников.

Принципы работы Могилевского ЦСМС позволяют удовлетворить любые потребности организаций на рынке услуг по сертификации систем в Республике Беларусь, поддерживать репутацию высокопрофессионального, честного и непредвзятого органа.

Специалисты отдела сертификации пищевой продукции и стандартизации постоянно проводят обучающие семинары на предприятиях региона по созданию и внедрению систем НАССР, делятся знаниями и собственным опытом.

Мы приглашаем предприятия к взаимовыгодному сотрудничеству и рады будем видеть Вас в числе наших заявителей на сертификацию систем НАССР.

Могилевский ЦСМС расположен по адресу: 212011, г. Могилев, ул. Белинского, 33. Начальник отдела сертификации пищевой продукции и стандартизации – Юцева Светлана Николаевна, контактный телефон 8-0222-72-08-25.