

**УДК 664.038**

**Ольга Стоянова, к.т.н., доц., Катерина Зубкова, к.т.н., Віра Короленко, к.т.н., доц.**  
Херсонський національний технічний університет, Україна

## **ЗАСТОСУВАННЯ СИСТЕМИ НАССР ПРИ ВИРОБНИЦТВІ НОВИХ ЗАКУСОЧНИХ КОНСЕРВІВ**

**Olga Stoyanova Ph.D., Assoc. Prof., Kateruna Zubkova, Ph.D., Vira Korolenko, Ph.D.,  
Assoc. Prof.**

### **THE USE OF QUALITY SYSTEMS HACCP IN PRODUCTION OF NEW SNACK AIR-TIGHT**

Вдосконалення агротехнічних умов вирощування овочів, використання сучасних автоматизованих ліній, високий рівень кваліфікації персоналу призводить до покращення якості готового продукту. Завдяки введенню нових систем, діяльність яких спрямована на підвищення якості продукції, маємо вихід на експорт сучасного виробника. Однією з таких систем є НАССР, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників [1-2].

Метою даного дослідження є аналіз традиційних методів контролю і аналіз з принципами НАССР технологічного процесу виробництва нових консервів «Цвітна капуста в соку з буряку»; визначення контрольно-технічних точок (ККТ) у блок-схемі.

З метою мінімізації ризиків виникнення нестандартних ситуацій під час виробництва консервів «Цвітна капуста в соку з буряка» було розроблено елементи системи НАССР. Робота проводилась за певним планом, визначеним діючою нормативною документацією.

При розробці діаграми визначення контрольно-критичних точок були взяті до уваги сім принципів ХАСС: 1) проведення аналізу небезпечних чинників; 2) визначення критичних точок контролю (КТК); 3) встановлення критичних меж; 4) моніторинг кожної КТК; 5) розробка коригувальних дій; 6) розробка процедур ведення записів; 7) розробка процедур перевірки. Аналіз технологічних процесів дозволив розробити діаграму процесу і виявити критично-контрольні точки при виробництві кетчупу, яка показана на рис.1-2.

ККТ 1:	ККТ 2
Найменування етапу - міксерна ємність	Найменування етапу - міксерна ємність
Ризик-фізичний і мікробіологічний	Ризик-фізичний(попадання в продукт сторонніх предметів та домішок)
Контроль та метод запобігання - фільтр	Контроль та метод запобігання - фільтр після метало детектору на міксерній ємності
Критичні межі - діаметр отворів фільтру 2мм	Критичні межі -діаметр отворів фільтру 2 мм
Процедури моніторинга - перевірка фільтру –один раз в кінці зміни	Процедури моніторинга - перевірка фільтру –один раз в кінці зміни
Корегуючі дії - при порушенні фільтру - заміна або чистка фільтру	Корегуючі дії - при порушенні фільтру - заміна або чистка фільтру
Виконувач-оператор установки	Виконувач-оператор установки
Процедура перевірки - перевірка журналу цілісності фільтру	Процедура перевірки - перевірка журналу цілісності фільтру
Місце зберігання записів-цех	
Опис контрольно-критичних точок	

