

По моему мнению, на комбинате необходимо автоматизировать и компьютеризировать 2 элеватора и цех бестарного хранения муки, что позволит более экономно использовать технологические линии, оборудование с минимальным количеством персонала. Для сокращения потребления электроэнергии желательнее располагать собственной миникотельной, работающей на газе.

Постоянный поиск новых решений, совершенствование технологических процессов, эффективное использование сырья, расширение ассортимента и повышение качества продукции даст возможность прогнозировать хорошие перспективы для производства.

## УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ (НА ПРИМЕРЕ ОАО КАЛИНКОВИЧСКИЙ ЗЗЦМ)

*Д.А. Залесский*

Научные руководители – к.т.н., доцент *О.Л. Сороко*, к.б.н., доцент *Л.А. Расолько*  
*Белорусский государственный аграрный технический университет*

ОАО «Калинковичский ЗЗЦМ» - одно из крупнейших перерабатывающих предприятий не только в Гомельской области, но в РБ в целом. На предприятии вырабатывается достаточно широкий ассортимент продукции из молочного сырья: масло коровье, кисломолочные продукты, мягкие сыры и др. На этом предприятии, как и на многих других, применяемые технологии предусматривают использование различных схем контроля сырья и готовых продуктов: схемы входного контроля припасов, материалов, тары и упаковки; схема организации микробиологического контроля; схема теххимического контроля качества готовой продукции; схема лабораторного контроля сырья и готовой продукции и др. Каждая из этих схем регламентируется соответствующими нормативными документами, установленными с медицинской точки зрения для оценки безопасности пищевых продуктов.

Последняя четверть XX века характеризовалась глобальными изменениями в рыночных отношениях, революционными изменениями в технике. Новый рынок, его глобализация, небывалая конкуренция потребовали новых подходов в обеспечении качества продукции.

Вопросы качества становятся актуальными не только в рамках производственного цикла, но и в процессе разработок, маркетинга и послепродажного обслуживания. В связи с этим ключевые факторы качества, приведенные на рисунке, приобретают сегодня все большее значение.



Поэтому в настоящее время на заводе необходимо ускоренными темпами внедрять международные стандарты в области менеджмента качества (МС ИСО 9000), которые предусматривают внедрение систем управления производством по принципам ХАССП. Система ХАССП предназначена для выявления всех видов опасностей, частота появления которых в изготавливаемой продукции на данном предприятии велика, и установление комплекса мер по их предотвращению. Для этих целей необходимо определить, оценить и взять под контроль опасные факторы, существенно влияющие на безопасность продукции предприятия.