

Conclusions

The combination of wool fibers with margilan silk makes it possible to produce a modified felting material, which allows to reduce the time and physical costs starting from the preparatory stage – the layout of the fabric, since only two perpendicular layers of lined wool are enough, instead of three. The third layer is laid rarefied silk-gas instead of wool fibers. Due to the strength of the silk material, this felt is thin, but strong enough.

Improvement of consumer quality indicators of felting material by combining wool fiber with silk fabric was carried out in the laboratory conditions. The experiment used 4 samples of felt with a thickness of 1.4 mm: a classic and modified felt material, the raw material for which was unpainted and dyed with aniline dye fibers.

The research revealed that the sample № 4 subjected to modification by silk and colored with aniline dye in comparison with other samples has the best quality indicators. The considered methods of modification of felting material can significantly reduce the indicators of extensibility and residual deformation while maintaining the

thickness of the material, thereby expanding the application of felted fabrics and increase the service life of products from them.

REFERENCES

1. Savostitsky N. A., Amirov E. K. The science of clothing manufacture. - Rostov-on-Don: Phoenix, 2002 – 288 p. (In Russian)
2. Janpaizova V.M., Myrkhalykov Zh.U., Kym I.S., Rakhmankulova Zh.A., Bashirova S.A., Makhmudova M.A., Doskarayeva S.O. Analysis of manufacturing technology felt and product design from the author's paintings created in the technique of "nunovoylok" // Proceedings of higher educational institutions. Technology of textile industry. - 2016. - №3 (363). - P.167-171. (In Russian)
3. Aliyev N. Z., Physics of light industry materials. - Rostov-on-Don: Phoenix, 2007 – 221 p. (In Russian)
4. Talgatbekova A. Zh., Matsyuk, M. S. Features a modified technology of felt making on the basis of combinatorics / Proceedings of international scientific and practical conference «Innovative Development of Food, Light Industry and Hospitality Industry». - Almaty, October 25-26, 2018. – P.P. 305-307. (In Russian)

ӘОЖ 613.2/.3(075)
ГТАМР 65.01.09

НАССР ЖҮЙЕСІН ЕНГІЗУДЕГІ МӘСЕЛЕЛЕР МЕН ПЕРСПЕКТИВАЛАР

Г.Т. ЮСУПОВА¹, Д.Б. ҚҰРМАНҒАЛИЕВА¹, Н.Н. ЛАНЦЕВА,² А.А. МҰРАТОВ¹, Ж.К. ШАДЬЯРОВА¹

(¹С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті, Астана, Қазақстан
²Новосибирск Мемлекеттік Аграрлық Университеті, Новосибирск, Ресей)
E-mail: gauhar_20_90@mail.ru

Мақалада қазіргі кездегі тамақ қауіпсіздігі, НАССР жүйесінің принциптері, міндеті, өзектілігі, ішкі және сыртқы артықшылықтары мен жүйені енгізудегі проблемалар туралы толық жазылған. Өнімдердің сапасын арттыру үшін әлемдік стандарттарға сәйкес келетін кәсіпорынды басқару жүйесін енгізу, кадрларды даярлауға және олардың біліктілігін арттыруға ерекше назар аудару, қолда бар сапа жүйелерін жетілдіру және оларға инвестиция салу қажет. Сондай-ақ сапасыз өнім өндірушілермен күресу үшін БАҚ күш-жігері қажет. Арзан азық-түлік сатып ала отырып, сатып алушы сапасыз тағамды тұтынуға мәжбүрлегенін түсіндіру қажет.

Негізгі сөздер: сапа, қауіпсіздік, тамақ өнімі, НАССР жүйесі, мәселе.

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ НАССР

Г.Т. ЮСУПОВА¹, Д.Б. КУРМАНҒАЛИЕВА¹, Н.Н. ЛАНЦЕВА,² А.А. МУРАТОВ¹, Ж.К. ШАДЬЯРОВА¹

¹Казахский агротехнический университет имени С. Сейфуллина, Астана, Казахстан

²Новосибирский Государственный Аграрный Университет, Новосибирск, Россия)

E-mail: gauhar_20_90@mail.ru

В статье подробно изложена современная пищевая безопасность, принципы, задачи, актуальность системы HACCP, внутренние и внешние преимущества и проблемы внедрения системы. Для того, чтобы повысить качество продуктов, необходимо внедрять системы управления предприятием, соответствующие мировым стандартам, уделять особое внимание подготовке кадров и повышению их квалификации, совершенствовать имеющиеся системы качества и инвестировать в них. Также для борьбы с производителями некачественной продукции необходимы усилия СМИ, которым по силам повысить уровень информированности потребителей. Необходимо объяснять, что покупая дешевый продукт питания, покупатель обрекает себя на потребление некачественной пищи.

Ключевые слова: качество, безопасность, пищевая продукция, система HACCP, проблема.

PROBLEMS AND PROSPECTS OF IMPLEMENTATION OF THE HACCP SYSTEM

G. YUSUPOVA¹, D. KURMANGALIYEVA¹, N. LANTSEVA,² A. MURATOV,¹ Zh. SHADYAROVA¹

(¹Kazakh agrotechnical University named after S. Seifullin, Astana, Kazakhstan

²Novosibirsk State Agricultural University, Novosibirsk, Russia)

E-mail: gauhar_20_90@mail.ru

The article describes in detail the modern food safety, principles, objectives, relevance of the HACCP system, internal and external advantages and problems of implementation of the system. In order to improve the quality of products, it is necessary to implement enterprise management systems that meet international standards, pay special attention to training and improving their skills, improve existing quality systems and invest in them. Also, to combat the producers of low-quality products, media efforts are needed, which are able to raise consumer awareness. It is necessary to explain that buying a cheap food, the buyer condemns himself to the consumption of substandard food.

Keywords: quality, safety, food products, HACCP system, problem.

Kіpіcne

Бүгінгі күні барлық өркениетті елдер сапа мен қауіпсіздік проблемасын өз қызметінің басым бағыттарының бірі деп таниды. Тамақ өнімдерін тұтынумен байланысты аурулардың өршу жағдайлары тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, осындай өнімдерді тұтынумен байланысты ауруларды жұқтыру тәуекелдерін төмендету мақсатында өнім сапасына жақындауда түбегейлі өзгерістер қажеттілігіне көз жеткізеді.

Осы мақсатта HACCP қағидаттары негізінде сапаны басқару жүйесі, HACCP ағылшын транскрипциясы (Hazard analysis and critical control points - тәуекелдерді талдау және сыни бақылау нүктелері) әзірленді.

HACCP жүйесі-бұл биологиялық, химиялық және физикалық қауіп факторларын талдау және бақылау арқылы қол жеткізілетін, олардың өмірлік циклінің барлық кезеңдерінде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақы-

лауды қамтамасыз етуге бағытталған ұйымдастырушылық құрылымның, құжаттардың, өндірістік процестер мен ресурстардың жиынтығы. Тамақ өнімдері шикізатты қабылдаудан бастап, дайын өнімді шығаруға, сатуға және тұтынуға дейін технологиялық процестің барлық кезеңдерінде бақыланады [1].

HACCP жүйенің негізгі міндеті-өндірістік процестің барлық кезеңдерінде, сондай-ақ өнімді сақтау және сату кезінде, яғни тұтынушының қауіпсіздігіне байланысты қауіпті жағдай туындауы мүмкін барлық жерде бақылауды қамтамасыз ету.

HACCP жүйесінің өзектілігі – бұл шағын бизнесі бар және жеткілікті шектеулі ресурстары бар кәсіпорындарға тәуекелдерді арттырудың барлық бақылау нүктелерінің мониторинг жүйесін құруға және оның жұмысын табысты қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін қазіргі заманғы сын-қатерлерге қажетті және өзекті жауап берумен байланысты.

Зерттеудің нысандар мен әдістері

Мақалада ҚР СТ ИСО 22000-2006, ҚР СТ 1179-2003 стандарттары арқылы НАССР жүйесін талдау бойынша зерттелетін әдіс-сараптау және талдау әдісі. Зерттеу нысаны – НАССР жүйесінің артықшылықтары және енгізу процесінде мәселелері.

Жылдам тарату, дүниежүзілік танылу, НАССР жүйесін өндірістік практикада кеңінен қолдану бірқатар артықшылықтармен түсіндіріледі. Тұтынушылардың қауіпсіздігін жоғарылату және өндірушінің өнімдеріне деген сенімділікті арттырумен қатар НАССР жүйесін қамтамасыз ететін басқа да артықшылықтар бар.

Ішкі артықшылықтары:

1) Жүйенің маңызды артықшылығы тек азық-түлік өнімдерін өндірудің барлық тізбегін кезең-кезеңмен бақылаудың көмегімен қателерді анықтау емес, алдын-ала болжау және ескерту болып табылады.

2) Өнімде ақау болған жағдайда жедел әрекет ету және өнімді кері қайтарып алу мүмкіндігі. Тамақ өнімдерін өндірушілерді қадағалау мен бақылаудың орнықты жүйесі арқасында проблемалардың себебін жылдам анықтауға және оларды жоюға мүмкіндік алады. Сонымен қатар, НАССР жүйесі проблеманы өндірістің келесі сатысына көшіруге мүмкіндік бермейді. Барлық күш-жігер өнім қауіпсіздігінің тұрғысынан маңызды болып табылатын қызмет салаларына бағытталады. НАССР қарастырылған үдерістердің тұрақты мониторингі проблемаларды ерте кезеңдерде анықтауға және шығындарды қысқартуға мүмкіндік береді.

3) Өндірілетін (өткізілетін) өнімнің қауіпсіздігін құжаттамалық растау.

4) Персоналдың жауапкершілігін арттыру. НАССР енгізу есебінен қызметкерлер азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі өз жауапкершілігі мен рөлін түсіне бастайды [2].

Сыртқы артықшылықтары:

1) тұтынушылардың өнімге деген сенімін арттыру, бұл өз кезегінде кәсіпорынның сатылуы мен пайдасына әсер етеді.

2) НАССР жүйесі өндірушіге азық-түлік өнімдерін өндіру бақылауда екенін растайтын құжаттар мен жазбаларды көрсетуге мүмкіндік береді. Бұл сатып алушылар мен тұтынушылардың өнімнің өзіне деген сенім деңгейін арттырады.

3) Нарыққа қол жеткізудің жаңа мүмкіндіктері. Нарықта қауіпсіз өнімге деген сұраныс өсуде. Көптеген көтерме сатып алушылар мен сауда желілері азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін өнімнің өзіне қауіпсіздік сертификаттарымен ғана емес, қауіпсіз өндіріс сертификаттарымен де растауды талап етеді. Қолданыстағы НАССР жүйесі ұсыныс пен мүмкіндік береді.

Қазақстанда таяудағы уақытқа дейін бақылау тек дайын өнімге ғана жүзеге асырылды. Әрине, кәсіпорынның санитарлық нормаларға сәйкестігін тексеру жүргізілді, бірақ мемкадағалаумен үш жылда бір рет және алдын ала хабарлау бойынша жасалды. Тұрақты бақылауды ешкім жүзеге асырған жоқ. Кейбір жағдайларда бақылаудың болмауынан тұтынушылардың жаппай улануына әкеп соқтыруы мүмкін. Соның салдарынан қоғамдық тамақтану кәсіпорындары салынған айыппұл түріндегі ақшаны ғана емес, сондай-ақ қалпына келтіру өте қиын болған имиджді да жоғалтқан. Өзін қауіпсіздендіру және нарықтағы бәсекеге қабілеттілікті арттыру үшін компаниялар 2014 жылдан бастап НАССР жүйесін белсенді және ерікті түрде енгізе бастады.

НАССР жүйесін енгізу кезіндегі ерекшеліктер мен мәселелер.

НАССР жүйелерін енгізу процесінде жалпы ерекшеліктер, сондай-ақ өз шешімін талап ететін мәселелер анықталды.

Жалпы НАССР жүйесін әзірлеу және енгізу кезінде әрбір кәсіпорын өтетін жеті кезеңді бөліп көрсетуге болады: жұмыстарды ұйымдастыру, бастапқы ақпаратты құру, қолданыстағы рәсімдерді талдау, ескерілетін қауіпті факторларды таңдау, сыни бақылау нүктелерін таңдау, мониторинг жүйесін әзірлеу, НАССР жүйесін енгізу.

НАССР жүйесін құру кезінде ең күрделі кезең ескерілетін қауіпті факторларды таңдау кезеңі болып табылады. Бұл осы факторлардың көп болуымен, мамандардың жеткіліксіз ақпараттандырылуымен, қауіпті факторларды таңдаудың сараптамалық сипатымен байланысты. Сыни бақылау нүктелерін анықтау кезінде «шешім қабылдау ағашы» әдісін қолдану ұсынылады.

Мониторинг жүйесін жасау кезінде мамандар арасында мониторинг, түзету және алдын алу шаралары, сондай-ақ деректерді жазудың құрамы мен нысаны арасындағы жауапкершілікті бөлу белгілі бір мәселе болып табылады [3].

НАССР жүйесін енгізу кезінде осы жүйені кәсіпорында жұмыс істеп тұрғанмен біріктіру проблема болып табылады. Сондай-ақ, НАССР жүйесі ресми сипатта емес, нәтижелі және тиімді болуы маңызды.

Кейбір ескі өндірістерде НАССР жүйесін енгізу кезінде барлық талаптарды орындау қиын болуы мүмкін. Өйткені көптеген өндіріс бүгінгі күні бұл мәселеге моральды да, физикалық да дайын емес. Бүгінде меншік иелерінің көпшілігі ескі жабдықты толық тозғанша пайдалануды жалғастыра отырып, ақша табуда. Сондықтан олар өндірістің негізгі құралдарына елеулі салым салуға, өндірістің жаңа желісін сатып алуға немесе цехты қайта жабдықтауға, персоналды оқыту жүйесін енгізуге және т. б. тура келеді.

Сапа қызметінің дамуы тұтынушылардың тілегі мен дайын өнімнің параметрлік сипаттамалары арасындағы заңдылықтарды өзара байланысты ашуға негізделеді. Бұл сипаттамалардың тұтынушылардың талаптарына сәйкестігі көп жағдайда шикізат пен материалдарды қайта өңдеу мүмкіндігіне байланысты және көп жағдайда орнатылған жабдықтың параметрлерімен анықталады.

Тамақ кәсіпорындарына санитария мен гигиена бойынша белгілі бір талаптар қойылады, сондықтан тазалау, жуу және дезинфекциялау кезінде жеңіл қол жетімділікті қамтамасыз ету қажет [4].

Егер НАССР тұжырымдамасының тәулігімен бүгінгі күні тамақ саласының көптеген мамандары таныс болса, онда енгізу процесінде туындайтын қиындықтар туралы олар аз біледі. Өкінішке орай, тамақ қауіпсіздігін басқару жүйелерін әзірлеудің қателіктері туралы өте аз айтылады және жазылады, сондықтан НАССР базасында менеджмент жүйелерін енгізу кезінде туындайтын проблемалардың басым бөлігі кәсіпорынан кәсіпорынға үлгі және қайталанатын болып табылады.

Тамақ қауіпсіздігін басқару жүйесін енгізуді адамдар жүзеге асырады. Егер олар оқытылмаған және тиісті тәжірибесі жоқ болса, онда құрылатын жүйе сапасыз және нәтижесіз болады.

Нәтижелер және оларды талқылау

Көптеген өндірушілер (әсіресе шағын және орта кәсіпорындар) НАССР енгізу тура-

лы шешім қабылдау сатысында ақпараттық тапшылық мәселесіне тап болады. Қазақстан Республикасы тамақ қауіпсіздігі және оны басқару жүйелері проблемалары бойынша ақпараттық ресурстармен жеткіліксіз қамтамасыз етілген. Ақпарат тапшылығы мәселесін шешу үшін өңіраралық салалық конференциялар, дөңгелек үстелдер, мерзімді тақырыптық басылымдар және т. б. үлкен пайда әкелуі мүмкін.

НАССР жүйесінің толық жұмыс істемейтінінің басты себебі- өндірушінің тұтынушылар алдындағы жауапкершілігін түсінбеуі.

Қорытынды

Егер кәсіпорын өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ете алмаса, миллиондаған адамдардың денсаулығына зиян келеді. Өндіруші өзінің әлеуметтік жауапкершілігін түсінуі тиіс. Бизнес өкілдері әдетте екі нәрсе туралы ойлайды: шығындарды қысқарту және пайданы арттыру.

НАССР жүйесін енгізе отырып, меншік иесі жаңа нарықтарға қол жеткізе алады, бәсекеге қабілетті болып, азық - түлік өндірісі кезіндегі шығындарды анағұрлым нақты бақылайды және өз сатуларын кеңейте отырып, табысты арттырады.

ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

1. Муратов А.А. и др. Анализ проблемных вопросов, связанных с внедрением на предприятиях Республики Казахстан системы НАССР / Материалы Международной научно-практической конференции «Дулатовские чтения 2011». Том 1. Костанай: Шапак, 2011. - С. 18–22.

2. Мейес Т. Эффективное внедрение ХАССП: Учимся на опыте других: учебник / Т. Мейес, С. Мортимор; пер. с англ. В. Широкова. СПб: Профессия, 2005. - 288 с.

3. ҚР СТ 1179-2003 «Сапа жүйелері. НАССР қағидаттарынан негізделген азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау. Жалпы талаптар» Қазақстан Республикасының Стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі комитеті ҚР индустрия және сауда министрлігі (Мемстандарт). Астана 2005.-14 б.

4. ҚР СТ ИСО 22000-2006 «Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері. Тамақ өнімдерін өндіру және тұтыну саласындағы барлық ұйымдарға қойылатын талаптар». ҚР индустрия және сауда министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті (Мемстандарт). Астана 2007.-30 б.