

УДК 631.158

## **СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ АПК**

**Новикова Дарья Александровна,**

магистрант

Мичуринский государственный аграрный университет,

г. Мичуринск, Россия

**Пальчиков Евгений Владимирович,**

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

e-mail: [evgeniy.palchikov.79@yandex.ru](mailto:evgeniy.palchikov.79@yandex.ru)

**Аннотация:** Внедрение ХАССП в России является важным механизмом создания безопасного производства. Основой для получения безопасных пищевых продуктов является безопасно сырье. При поставке сырья на производство, предусматривается, что сырье поступает от надежного проверенного поставщика и подтверждается соответствующими документами.

**Ключевые слова:** пищевые продукты, ХАССП, безопасность, контроль качества, эффективность.

Сельское хозяйство – это одна из основных отраслей экономики страны, направленная на обеспечение населения необходимым продовольствием, а также обеспечивает промышленность сырьем. Растениеводство – основополагающая отрасль сельскохозяйственного производства, а именно зерновое хозяйство. Зерновые культуры имеют ценность как продукты питания для человека, корма для сельскохозяйственных животных и сырье для перерабатывающих предприятий [2-4, 6-10].

В последнее время основным критерием для всех пищевых продуктов является их безопасность. Под безопасность пищевых продуктов следует понимать, отсутствие опасных факторов для здоровья человека, таких как биологическая опасность – отравление, инфекция; химическая – наличие вредных веществ в пищевых продуктах и физическая – инородные предметы, которые могут нанести вред (стекло, дерево, металл). В качестве наиболее эффективной методикой контроля за получением и обеспечением безопасными пищевыми продуктами признана система ХАССП [5].

Система контроля качества продукции ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, в переводе «анализ опасностей и критические контрольные точки»). Для сельского хозяйства на территории Российской Федерации используется ГОСТ Р ИСО 22006-2012 Системы менеджмента качества. Руководящие указания по применению ИСО 9001:2008 в растениеводстве, который является аналогом международного стандарта ISO 22006:2009 «Quality managementsystems – Guidelines for the application of ISO 9001:2008 to crop production» – (Системы менеджмента качества – Руководящие указания по применению ISO 9001:2008 в растениеводстве) [1].

Зерно продовольственное, как и продукты из зерна (пшеница, ячмень, кукуруза и др.) относится к пищевой продукции, а процессы хранения и транспортирования также являются объектами технического регулирования ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Поэтому «первичный производитель» также должен управлять опасными факторами и обеспечивать здоровое состояние растений, которые имеют влияние на здоровье человека, включая исполнение планов государственного мониторинга.

Вследствие этого производители сельскохозяйственных культур обязаны предоставить документы, которые подтверждают безопасность продукции. Кроме того, предоставить информацию о том, что они вносили в землю, что получили на выходе, есть ли документы на гербициды, пестициды

и так далее, которыми они обрабатывают зерно. При приемке зерна элеваторы могут потребовать эти документы, и может сложиться ситуация, что не у каждого производителя они смогут принять зерно. Следовательно, все операции, производимые на элеваторе, начинаются с входного контроля зерна. Это одно из условий процедуры ХАССП (НАССР).

Для зерновых культур система ХАССП рекомендуется на всех этапах производства: селекционные работы, хранение и транспортировка. В ГОСТ Р ИСО 22006-2012 приведено подробное описание принципов анализа и проверок для производства сельскохозяйственных культур, что позволяет обеспечить надлежащий контроль за безопасностью и качеством выпускаемой продукции.

Система ХАССП при выращивании зерна, его хранении и реализации основывается на ряде простых принципов:

**1 принцип: «Чистая почва»** – мероприятия, направленные на снижение вероятности микробного загрязнения почвы.

**2 принцип: «Чистая вода»** – ряд мероприятий, предпринимаемых производителем, целью которых является подготовка и очистка воды, используемой для полива, обработки продуктов растениеводства.

**3 принцип: «Чистые руки»** – система действий, направленных на осуществление мер по обеспечению и поддержанию личной гигиены сотрудников предприятия при работе в полях и при обработке сельскохозяйственной продукции в помещениях.

**4 принцип: «Чистые поверхности»** – устанавливает, обеспечение санитарной и экологической безопасности рабочих поверхностей (упаковочные контейнеры, места хранения, транспортные средства), путем своевременной и регулярной их обработки и соблюдения санитарных условий.

Выявление критических контрольных точек для каждого из этих принципов позволяет производителю внедрить и эффективно применять ХАССП в растениеводстве. При этом следует учитывать, что критические

контрольные точки являются базой для управления рисками безопасности пищевых продуктов и при их определении необходимо предусмотреть все потенциальные риски, отсутствие контроля которых может привести к причинению вреда здоровью потребителя [8].

Разработка и поддержание ХАССП позволит производителям сельскохозяйственной продукции избежать производственных рисков, минимизировать затраты на решение возникшей опасности, повысить выработку и увеличить конкурентоспособность на рынке.

### **Список литературы:**

1. ГОСТ Р ИСО 22006-2012 Системы менеджмента качества. Руководящие указания по применению ИСО 9001:2008 в растениеводстве.

2. Жидков С.А. Концептуальные направления развития рынка зерна России / С.А. Жидков // Сб.: Устойчивое развитие экономики региона (II Шаляпинские чтения): материалы Всероссийской научно-практической конференции. под ред. Н.В. Карамновой, 2019. - С. 96-101.

3. Карамнова Н.В. Управление технологиями в отраслях растениеводства // Н.В. Карамнова, В.М. Белоусов // В книге: Управление технологиями. - Мичуринск, 2018. - С. 78-193.

4. Карамнова Н.В. Управление технологиями: учебное пособие // Н.В. Карамнова, В.М. Белоусов. Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет, 2018. – 275 с.

5. Кудряшов Л.С., Гуринович Г.В., Рензьева Т.В. Стандартизация, метрология, сертификация в пищевой промышленности: учебник для вузов. 2002 ISBN 5-94343-020-2.

6. Кузичева Н.Ю. Направления повышения устойчивости развития рынка зерна / Н.Ю. Кузичева, С.А. Жидков // Никоновские чтения. - 2018. - № 23. - С. 38-40.

7. Минаков И.А. Особенности конкуренции на рынке сельскохозяйственной продукции и продовольствия / И.А. Минаков, В.А. Солопов // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2016. - № 3. - С. 98-104.

8. Парций Я.Е. Постатейный комментарий к Федеральному закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов». «Колос», 2001 ISBN 5-10-003736-9.

9. Zhidkov S. Organizational potential of the cluster structure in grain farming // S. Zhidkov // International Journal of Engineering and Advanced Technology. - 2019. - Т. 8. - № 6. - С. 2596-2600.

10. Zhidkov S.A. Theoretical aspect of development of market environment in grain farming / S.A. Zhidkov // The Journal of Social Sciences Research. - 2018. - Т. 2018. - № Special Issue 3. - С. 414-422.

# QUALITY MANAGEMENT SYSTEM FOR AGRICULTURAL PRODUCTS AT AGRIBUSINESS ENTERPRISES

**Novikova Darya Alexandrovna,**

undergraduate

Michurinsk State Agrarian University,

Michurinsk, Russia

**Palchikov Evgeny Vladimirovich,**

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor

Michurinsk State Agrarian University,

Michurinsk, Russia

e-mail: [evgeniy.palchikov.79@yandex.ru](mailto:evgeniy.palchikov.79@yandex.ru)

**Abstract:** The introduction of HACCP in Russia is an important mechanism for creating safe production. The basis for obtaining safe food products is safe raw materials. When supplying raw materials to production, it is provided that the raw materials come from a reliable, verified supplier and are confirmed by the relevant documents.

**Keywords:** food, HACCP, safety, quality control, efficiency.