

УДК 371.134

**ДУАЛЬНА СИСТЕМА ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ
ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ДО ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР
У М'ЯСОПЕРЕРОБНІЙ ГАЛУЗІ**

Т.А. ЛАЗАРЄВА, М.І. ЛАЗАРЄВ, Д.О. ЛАВРИК
Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків

Впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної галузі є актуальною проблемою управління якістю та безпечністю виробництва продовольчої продукції. На жаль, існуючі традиційні підходи не можуть вважатись достатньо ефективними оскільки вони не визначають і адекватно не вирішують багатьох виробничих проблем, що виникають на підприємствах; не можуть забезпечити ефективне реагування на швидкий розвиток і зміни у технологічному процесі виробництва продукції, що привносять ймовірні ризики; не завжди враховують під час прийняття рішень сучасні наукові дані та наслідки для суспільства; не охоплюють та не розповсюджуються на весь харчовий ланцюг.

Необхідність мінімізувати ризики та контролювати безпечність виробництва харчової продукції призвело до створення та розробки різних концепцій управління безпечністю у виробництві продукції. Основними завданнями таких концепцій є зниження ризику виробництва небезпечного продукту та гарантування його високої якості.

На сьогоднішній день однією із науково обґрунтованих систем, що дозволяє забезпечувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників є система аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю – НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point). Концепція НАССР охоплює всі види потенційних небезпечних чинників, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, а саме, біологічні, фізичні та хімічні чинники. Всі підприємства харчової галузі, зокрема м'ясопереробної, повинні запровадити, дотримуватись та виконувати постійно діючу процедуру, яка ґрунтується на принципах НАССР, зокрема:

1) виявлення будь-яких небезпечних чинників, які повинні бути попереджені, усунуті або знижені до прийнятних рівнів;

2) виявлення критичних точок на тому етапі або етапах, де необхідне здійснення контролю з метою запобігання або усунення небезпечного чинника, або його зниження до прийнятного рівня;

3) встановлення критичних меж для застосування у критичних точках контролю;

4) впровадження та реалізація ефективних процедур моніторингу у критичних точках контролю;

5) використання коригувальних заходів, коли данні моніторингу свідчать, що критичний параметр, який підлягає контролю, вийшов з-під контролю;

- б) запровадження регулярних корегуючих та контролюючих процедур;
- 7) ведення відповідної документації та звітності.

Впровадження та успішне застосування системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної галузі залежить від програми відповідної підготовки та навчання персоналу різних структурних ланок. Одним із оптимальних шляхів реалізації програми підготовки фахівців є впровадження дуальної системи професійної освіти, яка передбачає поєднання здобувачами теоретичної підготовки у закладах освіти з практичною — на робочих місцях задля набуття відповідної професійної кваліфікації.

В цьому процесі приймають участь дві сторони, одна з якої є навчальний заклад, інша – роботодавець.

Навчальний заклад повинен забезпечити якісну теоретичну підготовку, цілісність освітньої програми навчання та відповідність стандартам освіти; налагодити співпрацю та комунікацію з роботодавцями, розробити і затвердити навчальний план відповідно до професійного стандарту та потреб роботодавців; узгодити з роботодавцем зміст теоретичної та практичної частини підготовки; забезпечити супровід навчання здобувача освіти на підприємстві; оцінити якість підготовки здобувачів.

У свою чергу, роботодавець може ініціювати налагодження співпраці із закладом освіти щодо підготовки фахівців за дуальною формою освіти; надає місця практичної підготовки, несе відповідальність за техніку безпеки та охорону праці на виробництві; бере участь у розробці освітніх програм та навчального плану підготовки здобувачів, оцінює практичну роботу здобувачів. Зацікавленість роботодавців у такій співпраці полягає в бажанні отримати висококваліфікованого працівника, який максимально мотивований до роботи на підприємстві одразу після закінчення навчання.

При впровадженні системи НАССР професійну підготовку повинні пройти члени робочої групи та лінійний персонал.

Учасники робочої групи повинні знати нормативну та технічну документацію на м'ясну продукцію, володіти глибокими знаннями в галузі ветеринарії, технології виробництва м'ясної продукції, хімії, мікробіології, управління якістю, обслуговування обладнання та використання контрольно-вимірювальних приборів. Вони повинні мати практичний досвід щодо впровадження та підтримки НАССР на підприємствах, а саме:

- вміти проводити внутрішній аудит;
- здійснювати аналіз ризиків, що можуть з'явитися в процесі виробництва продукції;
- виявляти критичні точки контролю (ККТ);
- визначати граничні значення для ККТ;
- вести необхідну документацію.

Лінійний персонал, що задіяний на усіх етапах виробництва м'ясної продукції повинен знати:

- принципи харчової безпечності;

- правила особистої гігієни на виробництві та вплив її на харчову безпеку;
- правила використання вимірювальних приладів;
- вимоги до транспортування сировини і продукції;
- вимоги до зберігання сировини і продукції;
- вимоги до обробки сировини і приготування продукції;
- процедури приймання сировини, оцінка якості сировини, перевірка документації;
- органолептична оцінка продукції;
- вимоги до прибирання приміщень;
- вимоги до обробки обладнання та інвентарю;
- управління перехресними забрудненнями;
- прийоми та правила обробки сировини;
- запобігання попаданню сторонніх предметів;
- контроль алергенів;
- основні робочі інструкції: правила роботи з обладнанням та інвентарем, вимоги до миття та проведення дезінфекції, обробка сировини; робота із напівфабрикатами;
- технологічні процеси та схеми виробництва напівфабрикатів та готової продукції.

Отже, розробка навчального плану підготовки фахівців до впровадження системи НАССР повинна складатися із теоретичної частини, яку може здійснювати навчальний заклад та практичної частини, проведення якої повинен забезпечити роботодавець. Діагностика сформованості знань та умінь може бути здійснена шляхом проведення атестаційного іспиту, який приймає комісія, що складається із представників навчального закладу та підприємства.

За умов впровадження дуальної форми здобуття освіти передбачається модернізація освітніх програм та орієнтація на конкретне підприємство та галузь, підвищення якості освіти здобувачів, посилення мотивації до навчання серед здобувачів, наближення освіти до сучасних вимог ринку праці, зростання ролі роботодавців у професійній підготовці майбутніх фахівців, підвищення конкурентоспроможності випускників закладів вищої освіти.

Література

1. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпекою харчових продуктів на основі концепції НАССР – Київ – 2011, 236 с.