

УДК 664

**Абдираманов О. Г.**

*магистр*

*Научный руководитель: Тасанбаев С. Е., к.т.н.,*

*доцент кафедры «Автоматизация и управление»*

*РГКП «Евразийский национальный университет им.Л.Н.Гумилева»*

## **СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН**

*Аннотация: В данной статье проведен системы контроля качества пищевых продуктов в Республике Казахстан. Проблемы внедрения системы контроля качества НАССР.*

*Ключевые слова: анализ, качество продукции, система контроля.*

**Abdiramanov O. G.**

**Master**

**Scientific adviser: Tasanbaev S.E., Ph.D.,**

**Associate Professor of the Department of "Automation and Control"**

**RGKP "Gumilyov Eurasian National University"**

## **FOOD QUALITY CONTROL SYSTEM IN THE REPUBLIC OF KAZAKHSTAN**

**Abstract:** This article provides a system of food quality control in the Republic of Kazakhstan. Problems of implementation of the HACCP quality control system.

**Key words:** analysis, product quality, control system.

В настоящее время во всем мире особое внимание уделяется контролю качества выпускаемой пищевой продукции. Контроль качества осуществляется от начала производства и вплоть до его потребления. Процесс включает в себя скоординированные усилия государственных органов и предприятий. При этом значение контроля качества выпускаемой продукции состоит в оказании благополучного воздействия на здоровье граждан и увеличения экспорта. В связи с необходимостью повышения качества продукции за рубежом широко внедряется система управления качеством и контроля безопасности пищевых продуктов ISO, в основу которых положены принципы Кодекса Алиментариус (Codex Alimentarius) и HACCP (англ. HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Point — анализ рисков и критические контрольные точки). Анализ внедрения данной системы показал, что некоторые страны обязуют внедрить систему ISO для наиболее точного и эффективного контроля качества выпускаемой продукции.

Рассматривая и анализируя систему HACCP, хотелось бы отметить что при контроле качества выпускаемой продукции используется метод критических точек. Сущность данного метода состоит в выявлении параметров и характеристик, которые влияют на безопасность продукта. Помимо этого, особое внимание уделяется эффективному использованию ресурсов предприятия для достижения поставленных целей. При использовании и внедрении системы HACCP необходимо установить слаженную работу на предприятии.

Согласно Постановлению Правительства Республики Казахстан от 24 сентября 2007 года N 828 «Об утверждении Плана мероприятий

по формированию системы оценки рисков безопасности и контроля качества продукции агропромышленного комплекса в соответствии с международными требованиями» [1], непосредственно на Министерство Сельского Хозяйства возложены обязанности по контролю и внедрению систем контроля безопасности. В настоящее время разработаны стандарты, основанные на системе НАССР. Особое внимание в этой связи хотелось бы уделить плюсам внедрения системы. Одним из главных плюсов можно выделить контроль качества выпускаемой продукции на всех звеньях производства и оперативное реагирование при критических ситуациях на производстве. Помимо этого, доверие со стороны потребителей для предприятия внедрившего систему НАССР растет и выход на международный рынок становится значительно легче. Однако, следует отметить, что согласно статистическим данным количественные показатели по предприятиям, внедрившим данную систему в Казахстане все еще низкие. Согласно данным Центра деловой информации [2], казахстанских производителей пищевой продукции призывают к активному внедрению стандарта НАССР (ХАССП), однако не все предприятия внедряют данную систему. Согласно показателям на сегодняшний день сертифицированы по стандартам построенным по принципам НАССР (ХАССП) лишь у 5% пищевых производителей РК, тогда как в Беларуси, например, 75% перерабатывающих предприятий уже перешли на новые стандарты. Обуславливается это в первую очередь тем, что Казахстан находится в информационном вакууме в отличии от других стран. Подавляющее большинство информации не находится в свободном доступе и предприятия решившиеся внедрить эту систему, не могут в полной

мере оценить все преимущества и недостатки данной системы. Также в качестве еще одной проблемы внедрения можно выделить совмещение НАССР с существующей на предприятиях системы контроля безопасности. Решение такого рода проблемы носит сугубо индивидуальный характер, так как предприятия имеют разные системы контроля безопасности и однозначного ответа внедрить и убрать предыдущую систему контроля безопасности или оставить её нет.

Таким образом, подводя итоги вышесказанному, система контроля безопасности выпускаемой пищевой продукции в Республике Казахстан находится на стадии развития. Для наиболее эффективного установления общей системы контроля качества безопасности следует усилить взаимоотношения между государственными органами и предприятиями по данному вопросу в области консультирования и внедрения системы НАССР.

#### **Использованные источники:**

- Постановление Правительства Республики Казахстан от 24 сентября 2007 года N 828 «Об утверждении Плана мероприятий по формированию системы оценки рисков безопасности и контроля качества продукции агропромышленного комплекса в соответствии с международными требованиями»
- <https://kapital.kz/contacts.html>