

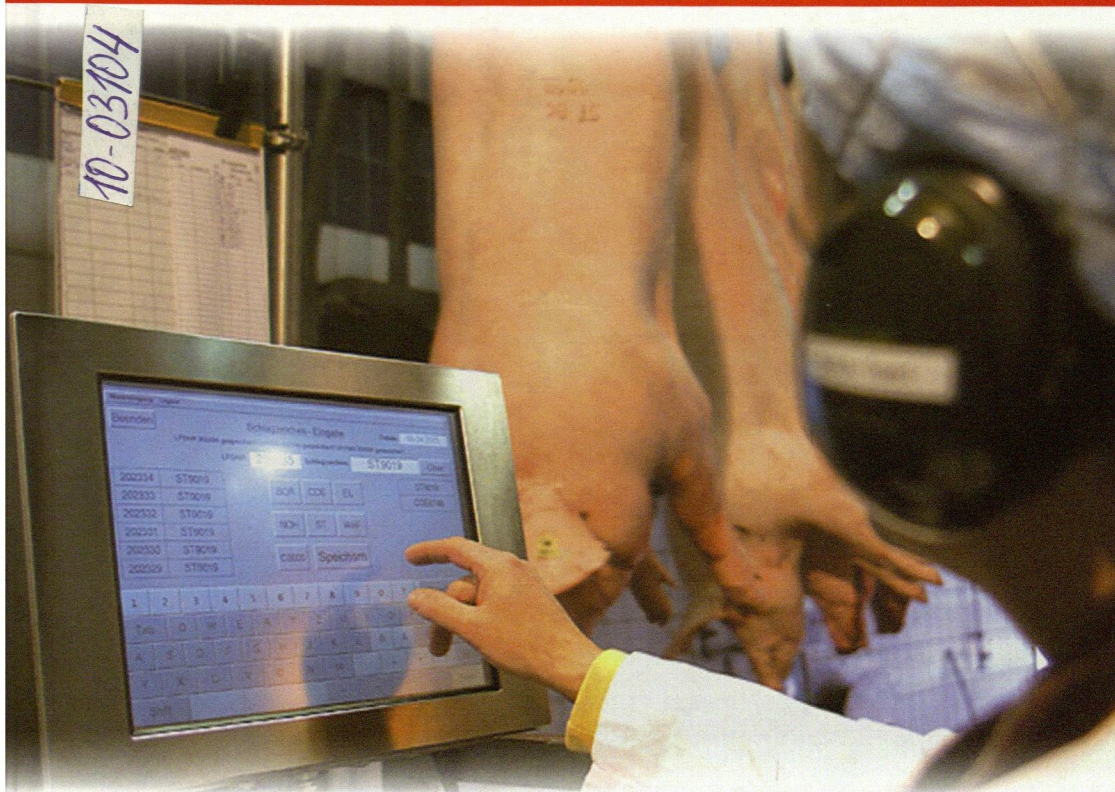
10-3104



ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ: СОЗДАНИЕ И РАЗВИТИЕ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ



ГНУ ВНИИ мясной промышленности
им. В.М. Горбатова



Издательство
«Эдиториал сервис»

Москва – 2010

**Всероссийский научно-исследовательский институт
мясной промышленности им. В.М. Горбатова**

**А.Б. Лисицын, И.М. Чернуха, Г.Ю. Макаренкова,
Г.А. Берлова, О.А. Кузнецова**

**КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПРОДУКЦИИ:
СОЗДАНИЕ И РАЗВИТИЕ
СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ**

Под общей редакцией академика РАСХН А.Б. Лисицына

Москва – 2010

Лисицын, А.Б., Чернуха, И.М., Макаренко, Г.Ю., Берлова, Г.А., Кузнецова, О.А. Качество и безопасность продукции: создание и развитие систем управления / Под общей ред. академика РАСХН А.Б. Лисицына. – М. : Эдиториал сервис, 2010. – 312 с.

В книге рассмотрены важные аспекты производства пищевой продукции – обеспечение ее качества и безопасности.

Авторами приведена характеристика понятий «качество» и «безопасность» применительно к производству пищевой продукции, изложена эволюция подходов к управлению качеством и безопасностью. Описаны основные системы стандартизации и сертификации в данной сфере, в т.ч. требования стандартов Международной организации по стандартизации (ИСО) к системам менеджмента качества. Большое внимание уделено системе «Анализ рисков и критические контрольные точки» (ХАССП) – рассмотрены ее характеристика и сущность, основные принципы и требования, базовые программы, системы идентификации и прослеживаемости, некоторые методологии управления производством (технологии CALS, барьерная технология, прогнозная микробиология и др.); приведен обзор этапов разработки, внедрения, сертификации, функционирования и совершенствования соответствующих систем, изучен опыт внедрения систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на предприятиях России и других стран.

Книга предназначена для специалистов предприятий пищевой промышленности, научных работников и студентов вузов.

Содержание

Введение	5
 Глава 1. Качество и безопасность – неотъемлемые составляющие производства пищевой продукции	 10
1.1. Питание – важный аспект обеспечения здоровья человека	10
1.2. Сущность категории «качество»	20
1.3. Безопасность пищевых продуктов	29
1.4. Потенциально опасные факторы контаминации пищевых продуктов	37
1.4.1. Биологические опасные факторы	39
1.4.2. Химические опасные факторы	57
1.4.3. Физические опасные факторы	66
 Глава 2. Эволюция подходов к управлению качеством продукции	 68
2.1. Появление и становление управления качеством	70
2.2. Отечественные модели управления качеством	81
2.3. Управление качеством за рубежом	90
 Глава 3. Стандартизация и сертификация в системе менеджмента качества.....	 93
3.1. Стандартизация в системе менеджмента качества	93
3.2. Сертификация продукции и систем менеджмента качества	118
 Глава 4. Системы менеджмента качества по стандартам ИСО	 126
4.1. Жизненный цикл продукции	126
4.2. Технологии CALS	133
4.3. Системы менеджмента качества	138
4.4. Порядок разработки и внедрения систем менеджмента качества	148

4.5. Системы экологического менеджмента предприятий и их сертификация	156
Глава 5. Система «Анализ рисков и критические контрольные точки».....	
5.1. Характеристика и сущность системы ХАССП	160
5.2. Последовательность этапов разработки и внедрения системы ХАССП	164
5.3. Опыт ведущих стран по правовой регламентации системы ХАССП	177
5.4. Базовые программы системы ХАССП	181
Глава 6. Комплексная система обеспечения качества и безопасности.....	
6.1. Барьерная технология и прогнозная микробиология	188
6.1.1. Концепция барьерной технологии	188
6.1.2. Прогнозная микробиология	203
6.2. Системы идентификации и прослеживаемости параметров качества и безопасности сырья и продукции	206
6.3. Принципы и правила управления производством	219
Глава 7. Внедрение и функционирование систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в России и за рубежом	
7.1. Создание и внедрение системы менеджмента качества на предприятии	236
7.2. Сертификация систем менеджмента качества на основе ХАССП	251
7.3. Управление несоответствиями и определение затрат на качество	256
Заключение	284
Приложение. Термины и определения	286
Список использованной литературы	305