

**ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫХ
ПРЕМИКСОВ ПОСРЕДСТВОМ ПРИМЕНЕНИЯ ХАССП**

Шинчалина Д.М. (Университет ИТМО)

**Научный руководитель – кандидат экономических наук, доцент Мишура Л.Г.
(Университет ИТМО)**

Введение. ХАССП – это система, позволяющая выявлять и анализировать потенциальные производственные риски, отмечать критические контрольные точки, где эти риски наиболее вероятны, а также планировать действия, позволяющие минимизировать вероятность возникновения проблем и применяемые в случае, если несоответствия все же появились. ХАССП является обязательным для предприятий пищевой промышленности и общепита. Для всех остальных отраслей может применяться на добровольной основе.

Основная часть. Производство витаминно-минеральных премиксов является довольно обширным, соответственно в его рамках выделяют множество критических контрольных точек. Среди факторов риска можно выделить физические (наличие видимых сторонних веществ, например, стекло, металл и т.д.), химические (превышенное содержание тяжелых металлов), биологические (присутствие патогенной микрофлоры) [1].

Основные критические контрольные точки можно выделить на следующих технологических этапах: на линии дозирования и смешивания компонентов, в том числе на линии введения препаратов, необходимых в малой дозировке; на линии гранулирования, на линии упаковки готовой продукции.

Производство витаминно-минеральных добавок обширное, и процедуры контроля качества во много зависят от специфики производимого премикса и его назначения. Вышеперечисленные технологические операции, потенциально содержащие критические контрольные точки, являются универсальными для разных видов добавок, однако при разработке критических контрольных точек важно учесть особенности изготовления каждого из них [2].

Цель работы – рассмотреть возможность применения системы ХАССП в производстве витаминно-минеральных премиксов.

При выполнении данной работы использовались общепринятые методы изучения, анализа и сравнения данных.

Выводы. Изучены особенности системы ХАССП, универсальная технология производства витаминно-минеральных премиксов, выявлены потенциальные критические контрольные точки данного производственного процесса.

Список использованных источников:

1. Резниченко И.Ю. Особенности внедрения процедур, основанных на принципах ХАССП для обогащенных мучных кондитерских изделий / И.Ю. Резниченко, А.М. Чистяков // ХИПС. – №1. – 2020. – С. 99–109.
2. Технология производства премиксов / Электронный ресурс // URL: <https://www.combikorm.ru/tech-premix.php> (дата обращения: 04.02.2024).