

**Баймаханов Г.А., Кабыл Д.Д.**

Казахский Национальный Университет имени Аль-Фараби, Алматы, Казахстан.

E-mail: diko-33@mail.ru

## **ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

***Түйіндеме.** Бұл мақалада кәсіпорынның сапа менеджменті жүйесінің тиімділігін бағалау жүйесінің принциптері қарастырылады. ХАССП жүйесі тұтынушыларға азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз етудің кепілдігі болып табылады. Сонымен қатар, ХАССП-ны пайдалану нормативтік-құқықтық және заңнамалық талаптарға сәйкестікті растау үшін күшті дәлел болуы мүмкін. ХАССП жүйесін құру алгоритмі ұсынылды, оның негізінде сапа және қауіпсіздік менеджменті бойынша қажетті шаралар әзірленді. Компанияның бағалауы кәсіпорынның одан әрі дамуы үшін резервтерді анықтауға мүмкіндік береді.*

***Кілттік сөздер:** тамақ өнімдері, сапа, қауіпсіздік, сапа жүйесі, ХАССП.*

***Аннотация.** В данной статье рассматриваются принципы системы методики оценки результативности системы менеджмента качества на предприятии. Актуальность заключается в том, что система ХАССП гарантированно обеспечивает потребителям безопасность употребления пищевых продуктов. Кроме того, применение ХАССП может быть весомым аргументом для подтверждения выполнения нормативных и законодательных требований. Приведен алгоритм создания системы ХАССП, на основании которого были разработаны необходимые меры предприятия по управлению качеством и безопасностью. Проведение оценки деятельности предприятия позволяет выявить резервы для дальнейшего развития предприятия.*

***Ключевые слова:** пищевые продукты, качество, безопасность, система качества, ХАССП.*

***Abstract.** In principle, the principles of the system are evaluated as a result of the system of assessment of the system of management of enterprises. Actuality is included in the volume that HACCP guarantees to ensure that consumers are safe from the use of cooking products. As such, HACCP may apply for a negative argument for regulatory and legal requirements. The HACCP algorithm has been upgraded to the uninterrupted and efficient operation of the HACCP system. Provider appraisal of business entities allows you to look for a long-term development of a company.*

***Keywords:** food products, good quality, safety, systems, HACCP.*

В настоящее время многие потребители стали более компетентными в выборе продуктов питания. При этом большинство сегодняшних покупателей не склонны доверять красивым словам и рекламным картинкам. Ведь рекламные акции лишь привлекают внимание покупателей, но не могут гарантировать качество и безопасность продукта. То есть сейчас именно безопасность продукции и ее качество становятся главными критериями в конкурентной борьбе. Однако мало заявить, что ты выпускаешь качественную и безопасную продукцию, надо еще это и подтвердить. Для этого и предусмотрена система безопасности продукции, основанная на принципах ХАССП [1]. ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) - это система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

НЕКОММЕРЧЕСКОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
«КАЗАХСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ К. И. САТПАЕВА»  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН  
г. Алматы, ул. Сатпаева 22, тел: 292-63-46

## Справка

Дана Баймаханову Г.А., Кабыл Д.Д. (Казахский Национальный Университет имени Аль-Фараби, Алматы, Казахстан.) в том, что их статья : «ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП» будет опубликована в научном журнале «Вестник КазНТУ», №4, 2019 г.

Ответственный  
2 04



*Н. Федосенко*  
Н. Федосенко

Справка дана для информации по месту требования.