

3. Оборин М.С. Повышение эффективности производства продукции в сельском хозяйстве на основе инноваций/ Вестник НГИЭИ, 2023. - № 1 (140). - С. 57–67. ISSN 2227–9407

4. <https://www.ksm.kz/activities/sp/plan/>

УДК 006.017

СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ В ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПОДЪЕМНОМ ОБОРУДОВАНИИ: ОБЗОР И ПРАКТИЧЕСКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Асқар Жарият Қайратқызы

zhariyat.askarova@inbox.ru

Студент 3 курса, группы СиС-32, кафедры «ССиМ» ЕНУ Л.Н.Гумилева, Астана

Научный руководитель - Б.У. Байхожаева

Качество и безопасность пищевых продуктов является одним из важнейших аспектов в производственной сфере. Современные технологии и подходы к обеспечению качества и безопасности продуктов требуют постоянного внимания и инноваций. Стандартизация играет ключевую роль в защите здоровья потребителей и обеспечении качества продукции.

Обеспечение безопасности в обработке пищевых продуктов включает в себя множество аспектов, таких как соблюдение санитарных норм, правильная термическая обработка, гигиенические процедуры, контроль за качеством сырья и многое другое. Эффективное соблюдение всех этих мер позволяет минимизировать риск заболеваний и обеспечить высокое качество продукции.

Для улучшения процессов обработки пищевого сырья в 2023 году были разработаны следующие стандарты:

ГОСТ «Машины для обработки пищевых продуктов. Машины тестомесильные. Требования безопасности и гигиены»

ГОСТ «Машины для обработки пищевых продуктов. Смесители планетарные. Требования безопасности и гигиены»

ГОСТ «Машины для обработки пищевых продуктов. Печи вращающиеся. Требования безопасности и гигиены»

ГОСТ «Машины для обработки пищевых продуктов. Тестовальцовочные машины. Требования безопасности и гигиены»

ГОСТ «Машины для обработки пищевых продуктов. Тестоформовочные машины. Требования безопасности и гигиены»

ГОСТ «Машины для обработки пищевых продуктов. Машины для очистки овощей от кожуры. Требования безопасности и гигиены»

Сферы, где можно применить разработанные стандарты: пищевые и перерабатывающие предприятия, сельское хозяйство, рестораны, предприятия общественного питания и др.

ГОСТ «Машины для обработки пищевых продуктов. Машины тестомесильные. Требования безопасности и гигиены» имеет высокую востребованность в пищевой промышленности и общественном питании. Этот стандарты определяют обязательные требования к безопасности и гигиене при производстве и использовании тестомесильных машин, которые широко применяются в производстве хлебобулочных изделий, кондитерских изделий, пасты, пиццы и других продуктов. В связи с повышенным вниманием к безопасности пищевых продуктов и общественному здоровью, соблюдение данного

стандарта является необходимым для соответствия требованиям законодательства, обеспечения качества продукции и защиты здоровья потребителей.

Вышеперечисленные стандарты, регулирующие требования к оборудованию для обработки пищевых продуктов, также имеют значительную востребованность с точки зрения экологии. Эти стандарты могут включать требования к энергоэффективности, использованию экологически чистых материалов, управлению отходами и минимизации воздействия на окружающую среду в процессе производства и эксплуатации оборудования.

Необходимо отметить значение разработанных стандартов для экономики:

1.Повышение конкурентоспособности: соблюдение стандартов способствует созданию высококачественной продукции, что улучшает конкурентоспособность предприятий на рынке.

2.Увеличение безопасности: стандарты в области безопасности и гигиены помогают снизить риски производственных аварий и травм на рабочем месте, что в конечном итоге экономит ресурсы предприятий.

3.Соответствие законодательству: соблюдение стандартов позволяет предприятиям соответствовать требованиям законодательства в области безопасности и качества продукции, что помогает избежать штрафов и судебных исков.

Внедрение данных стандартов через социальные медиа маркетинг (СММ) и таргетированную рекламу может быть эффективным способом повышения осведомленности о стандартах и их преимуществах, а также стимулирования предприятий к их внедрению. Вот несколько шагов, которые могут быть предприняты:

1. Создание информационных материалов: разработка информативных и привлекательных материалов о стандартах, их значимости и преимуществах для предприятий в пищевой промышленности. Это может быть в виде статей, видеороликов, инфографики и прочего контента.

2. Распространение через социальные сети: публикация информационных материалов на официальных страницах предприятий в социальных сетях (например, Facebook, Instagram, LinkedIn) для привлечения внимания своей аудитории.

3. Таргетированная реклама: использование таргетированной рекламы в социальных сетях для достижения целевой аудитории, включая руководителей предприятий и специалистов в области пищевой промышленности. Рекламные кампании могут быть настроены на основе интересов, должностей, отраслевой принадлежности и других параметров.

4. Взаимодействие с аудиторией: активное взаимодействие с аудиторией через комментарии, ответы на вопросы и обратную связь помогут уточнить интересы и потребности целевой аудитории и предоставить им дополнительную информацию о стандартах.

5. Поддержка через онлайн-сообщества: участие в онлайн-сообществах и форумах, связанных с пищевой промышленностью, для обмена опытом и советами

6. Анализ эффективности: проведение регулярного анализа результатов маркетинговых кампаний для оценки их эффективности и внесения необходимых корректировок для достижения поставленных целей.

Таким образом, хотелось бы сделать вывод о применении и внедрение стандартов безопасности в обработке пищевых продуктов и подъемном оборудовании. Данные стандарты помогут нам повысить нашу экономику, а также поможет повышению энергоэффективности. И будет способствовать развитию отрасли, повышению доверия потребителей и укреплению позиций на рынке.

Список использованных источников

1. Баранов В.А «Стандартизация и сертификация продукции пищевой промышленности»: учебное пособие.– Вологда: ВоГУ, 2014 – С. 124-126
2. Коник Н.В. Современные представления о безопасности качества и качестве – Саратов: Инновационный центр развития образования и науки, 2015 – С. 83-86
3. Интернет магазин стандартов/ <https://new-shop.ksm.kz/>

УДК 006.1

ТЕКУЩИЕ РАБОТЫ СИСТЕМЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН

Асылбекова Айнұр Мейрамбекқызы

asylbekova16012001@mail.ru

Магистрант 2 курса кафедры «Стандартизация, сертификация и метрология»

Транспортно –энергетического факультета,

ЕНУ им. Л.Н.Гумилева, Астана

Научные руководители – Е.О. Килибаев, Е.Т. Абсеитов

Система технического регулирования играет ключевую роль в обеспечении безопасности и качества продукции на рынке. Анализ этой системы позволяет оценить ее эффективность, выявить проблемные моменты и предложить решения для ее совершенствования. В данной статье рассматривается работа в системе технического регулирования с упором на важность соблюдения стандартов, процедур и требований, а также на роль государственного контроля и надзора. Анализ проведенных исследований и практических наблюдений позволит выявить основные тенденции развития системы технического регулирования и выделить наиболее значимые аспекты ее функционирования.

Понятие технического регулирования плотно вошло в нашу повседневную жизнь как гарант обращения на рынке безопасной всех видов продукции, услуги. Специалисты в области технического регулирования заняты постоянным поиском новых эффективных механизмов, повышающих уверенность в безопасности пищевой продукции, реализуемой на внутреннем и внешнем рынках. Знать нововведения и изменения в области технического регулирования, получать актуальную информацию о новых механизмах технического регулирования заинтересованы все. Потребители – в силу того, что нововведения в области технического регулирования повышают гарантии приобретения безопасной пищевой продукции, производители – в силу изменения законодательных и нормативных актов, регламентирующих обращение на рынке готовой пищевой продукции. В этом ключе добросовестным производителям важно не только исполнять новые требования в области технического регулирования, но и понимать, на что они нацелены, какую проблему они решают и какой эффект планируется получить от их реализации, что обеспечивает их реагирование в кратчайший срок на все принимаемые нововведения в области технического регулирования без ущерба для ведения бизнеса и его экономических показателей.

Целью данной работы является анализ перспектив развития системы технического регулирования в Республике Казахстан.

Для достижения поставленной цели были решены следующие задачи:

- проанализированы основные направления развития Евразийского экономического союза;
- проанализирована стратегия развития Евразийского экономического союза до 2025 г. в блоке технического регулирования;