

Анар Итица



Март 2019, № 3 (136)

В ГОМЕРЕ:



-  *«Анар ПФ» глазами работников: итоги ежегодного анкетирования*
-  *Знаем и умеем!: подтверждено соответствие «ХАЛАЛ»*
-  *Знать = предотвратить: 5 принципов повышения безопасности пищевых продуктов*



«АКНАР ПФ» ГЛАЗАМИ РАБОТНИКОВ

Подведены итоги ежегодного анкетирования сотрудников «Акнар ПФ» на предмет удовлетворенности качеством трудовой жизни на предприятии. Данный опрос проводит отдел по работе с персоналом, итоги оформляются документально и предоставляются первому руководителю. Результаты анализируются по подразделениям и в целом по предприятию. Анкетирование анонимное, респонденты указывают лишь возраст и стаж работы на предприятии.

В этом году 78% сотрудников предоставили свои анкеты – они были заполнены добросовестно с полными ответами и честными комментариями.

Первый блок вопросов был посвящен непосредственно **самооценке рабочего места и условий труда**. Отрадно заметить, что в подавляющем большинстве нас не только устраивает наше рабочее место (81% - вполне, 15% - отчасти), но мы признаем, что труд на предприятии по тяжести обычен для выбранной нами профессии - так ответили почти три четверти опрошенных. Около четверти оценивает свой труд как тяжелый, что обосновано в условиях производственных технологий, базирующихся, во многом, на ручном труде. Но при этом лишь 10% испытывают физиологический дискомфорт на рабочем месте. Для большинства условия труда не оставляют негативных ощущений, а для 30% - даже комфортны. Только три человека (1%) признались, что недостаточно загружены.

Как тяжелый свой труд оценили 39% работников цеха по производству бройлера в Ботакаре и 36% рабочих убойного цеха. При этом наиболее физиологически дискомфортные условия труда – в цехе гидролизной переработки сырья – 38%, хотя работники это цеха и признают в большинстве (71%), что их труд на предприятии обычен для их профессии.

Наиболее противоречивая оценка условий труда в крупнейшем подразделении СПЗ - цехе убоя: почти половина цеха не обращает внимание на свои ощущения, 19% - испытывают физиологический дискомфорт, примерно столько же считают, что их здоровье подвержено угрозе, 22% работникам - удобно и комфортно на рабочем месте.

Неоднозначный сигнал: четверть сотрудников предприятия, считает, что их здоровье во время работы подвержено угрозе: значительно лидируют по осознанию опасности сотрудники гидролизного цеха – (50%), так же велик процент осознающих угрозу своему здоровью в комбикормовом цехе (29%) и офисе (27%). Уточним, в структуру офиса входит и служба управляющего СПЗ- уборщики, охранники, дворники, повара. А



Отвечаем на вопросы анкеты: возраст - 38 лет, стаж работы на предприятии - 9 лет...

в целом, в ответе на этот вопрос по производственным подразделениям значителен процент лиц, затруднившихся с ответом, не знающих о возможных факторах угрозы здоровью.

О питании, его организации на предприятии, – 56% сотрудников считают его полноценным, 41% - выбрали ответ «когда-как» (на домашнюю кухню мы не претендуем). Количество откровенно не довольных питанием, считающих его неполноценным, едва дотягивает до 2% (цех убоя).

Вопрос о **проблемах на работе** можно отчасти расценить как оценку системы управления на предприятии, которая оказалась очень высокой - «Спокойно: все проблемы решаемы» (94%).

Производственная среда складывается не только из условий труда и управленческой системы, но и из **отношений в коллективе, роли непосредственного руководителя** в нем. Не просто чувство привычки, а командный дух и чувство коллективизма как основу отношений в коллективе назвали больше половины опрошенных. Безусловный лидер по осознанию сплоченности и командного духа коллектива – цех фасовки и отгрузки готовой продукции. Закономерно, что качества лидера и организатора у непосредственного руководителя- начальника цеха были оценены коллективом так же высоко.

Один из самых острых вопросов анкеты, активно задействованный в комментариях, – **о заработной плате**. Сотрудников просили оценить ее соответствие трудовому вкладу в условиях отрасли и региона. Немногим меньше половины (45%) признали,

что она соответствует личному трудовому вкладу, 39% - считают, что соответствует в некоторой мере, остальные считают, что заработная плата меньше их трудового вклада. Подавляющее большинство - 71% сотрудников указали, что источником их дохода является только заработок на нашем предприятии. Почти 20% сотрудников подрабатывают дополнительно, лишь у 9% - иные источники дохода, в основном, - у пенсионеров.

Предусмотрен в анкете и важный для развития предприятия вопрос о желании **обучаться или работать по другой специальности**. Принципиально менять специальность намерены немногие – лишь около 7% сотрудников: в основном, в убойном цехе, - десятая часть. А вот сотрудники РМС, комбикормового цеха, ЦФОГП – все уверены в правильности профессионального выбора, однако намерены повышать свою квалификацию. Это желание выразили 44% всех работающих на нашем предприятии: большая часть коллективов всех производственных подразделений СПЗ. Более инертным оказался разнородный коллектив офиса.

Тревожные чувства вызывает ответ на вопрос, синтезирующий **оценку качества трудовой жизни** и формулирующий восприятие работниками предприятия в целом. Система эмоционального отношения к предприятию в анкете градуирована от чувства гордости к чувству привычки и негативному восприятию. 51% сотрудников гордятся тем, что работают в «Акнар ПФ». Откровенного негатива в адрес предприятия внутри коллектива немного – 2%, но динамика по сравнению с прошлым годом – отрицательная.

Анкетирование персонала в последние время проводится ежегодно, лишь немного видоизменяясь по результатам полученных/неполученных ответов, поэтому мы можем сравнить ключевые показатели. В 2018 году повод гордиться предприятием находили 66% работников. Негатива в оценке не стало больше, но «никакое» отношение (привычка), неприемлемое для нашей системы работы, набирает обороты – с 33% в прошлом году до 44% на сегодняшний день.

Увы, лимит лояльности к предприятию практически исчерпан у коллективов комбикормового и гидролизного цехов.

Надеемся, что **внедрение технологии грануляции комбикормов**, как стратегическая цель предприятия на 2019 год, **придаст новый импульс** развитию не только производства в целом, но и команд процессов-подразделений, каждой личности, вернет веру коллектива в потенциал родного предприятия.



Знаем и умеем!

Актуализация сертификации «Халал» в «Акнар ПФ» и визит эксперта на предприятие давно уже стало обязательной процедурой. Тем самым мы подтверждаем соответствие продукции и технологических процессов требованиям мусульманских традиций и право маркировки продукции узнаваемым знаком.

Благодаря этому наша продукция вызывает доверие и обеспечивает внимание значительной части наших потребителей, которые, кстати, нередко обращаются к нам и интересуются процедурой убой птицы, личностью и подготовкой рабочего-забойщика.

Сотрудничество с органом по подтверждения соответствия – Ассоциацией ХАЛАЛ индустрии Казахстана (АХИК), возглавляемой **Маратом Агибаевичем Сарсембаевым**, носит разносторонний характер на протяжении многих лет: мы получаем консультативные услуги, доступ ко многим

нормативным материалам и международному опыту ХАЛАЛ индустрии и культуры.

В этот раз предприятие с инспекционным визитом посетил международный эксперт АХИК **Максат Божбанбаев** (на фото ниже), который осмотрел технологию уоя и переработки птицы, ее хранения и отгрузки потребителю, общее санитарное состояние производства, ознакомился с системой управления пищевой безопасностью, а так же провел тренинг-презентацию с персоналом, задействованном в убой птицы, и специалистами цеха.

Напомним, у нас ручной убой птицы, от которого мы не планируем отказываться и в дальнейшем, - сейчас это обязательное требование к подтверждению соответствия Ассоциацией ХАЛАЛ индустрии Казахстана. Конечно, особая ответственность за соблюдение установленных правил ложится на рабочих-забойщиков.

Вопросам квалификации персонала уделяется первоочередное внимание, ведь участок уоя и личность забойщика – ключевое звено соответствия требованиям «Халал» в производстве мяса птицы. Обученные специалисты по убою птицы на протяжении многих лет в цехе - **Казбек Макашов** (фото на обложке) и **Сергазы Ахметов**. В этом году прошел подготовку и **Саят Тажин**, которого успешно привлекают к работе на участке уоя птицы.

Вручение сертификатов специалистам по убою состоялось только после письменного экзаменационного испытания на знание требований к забою животных в соответствии с международными стандартами ХАЛАЛ, терминов и определений, подтверждения мусульманства.

Поздравляем наших рабочих!

Алясова И.В., директор по пищевой безопасности
ТОО «Акнар ПФ»



Улыбнемся! Когда хобби — на пользу дела!



Об увлечении системного администратора **Александра Александровича Чепова** 3D-печатью знают его коллеги и друзья, - а мы решили извлечь пользу из «продвинутого» хобби коллеги и заказали «рекламные» материалы нашего предприятия.

Оцените искусную работу! (на фото справа).

Совершенствуем навыки мастера – нам обещали и суточного цыпленка «вырастить» - смотрите фотоотчет в майском номере газеты «Жар Птица».





5 ПРИНЦИПОВ ПОВЫШЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Прочти и запомни, вырежь и сохрани, пойми и соблюдай!



Соблюдайте чистоту

- Мойте руки перед контактом с пищевыми продуктами, а так же часто в процессе их приготовления;
- Мойте руки после посещения туалета;
- Мойте и дезинфицируйте любые поверхности и кухонные принадлежности, используемые в процессе приготовления пищи;
- Предохраняйте кухню и продукты от насекомых, грызунов и других животных.

Почему?

Хотя большинство микроорганизмов не вызывают никаких болезней, многие из них, встречающиеся в почве, воде и организме человека и животных, все же представляют опасность. Они передаются через грязные руки, хозяйственные тряпки и в особенности через разделочные доски. Одного прикосновения может быть достаточно, чтобы перенести их на продукты питания и вызвать инфекцию пищевого происхождения.

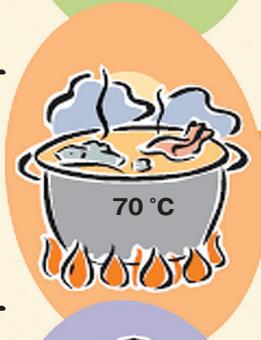


Отделяйте сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке

- Отделяйте сырое мясо, птицу и морские продукты от других пищевых продуктов;
- Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски;
- Храните продукты в закрытой посуде, чтобы не допустить контакта сырых продуктов с готовыми.

Почему?

В сырых продуктах, в особенности мясе, птице, морепродуктах и их соках, могут содержаться опасные микроорганизмы, которые во время приготовления и хранения пищи могут попадать на другие продукты.

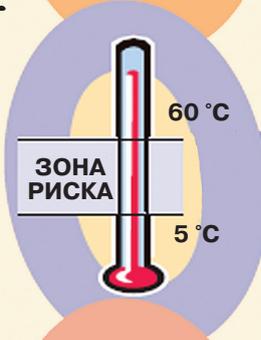


Подвергайте продукты тщательной тепловой обработке

- Подвергайте продукты, в особенности мясо, птицу, яйца и морепродукты, тщательной тепловой обработке;
- Доводите супы и жаркое до кипения, чтобы удостовериться, что температура их приготовления достигает 70°C. Помните о том, что сок готового мяса или птицы должен иметь светлый, а не розовый оттенок. По возможности пользуйтесь термометром;
- Тщательно подогревайте готовую пищу.

Почему?

При тщательной тепловой обработке практически все опасные микроорганизмы погибают. Исследования показывают, что тепловая обработка продуктов при температуре 70°C делает их более безопасными для употребления. К пищевым продуктам, на которые необходимо обращать особое внимание, относятся мясная фарш, мясные рулеты, большие куски мяса и целые тушки птицы.



Храните продукты при безопасной температуре

- Не оставляйте готовую пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа;
- Без промедления охлаждайте все приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты (до t ниже 5°C);
- Держите готовые блюда горячими (выше 60°C) вплоть до сервировки;
- Не храните пищу слишком долго, даже в холодильнике;
- Не размораживайте продукты при комнатной температуре.

Почему?

При комнатной температуре микроорганизмы очень быстро размножаются. При температуре ниже 5°C или выше 60°C процесс их размножения замедляется или прекращается. Некоторые опасные микроорганизмы все же могут размножаться и при температуре ниже 5°C.



Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты

- Используйте чистую воду или очищайте ее;
- Выбирайте свежие и полезные продукты;
- Выбирайте продукты, подвергнутые обработке в целях повышения их безопасности;
- Мойте фрукты и овощи;
- Не используйте продукты после истечения срока их годности.

Почему?

Сырые продукты, а также вода и лед, могут содержать опасные микроорганизмы и химические вещества. В испорченных или покрытых плесенью продуктах могут образовываться токсины. Тщательно отобранные и хорошо вымытые или очищенные продукты менее опасны для здоровья.

По материалам сайта
Всемирной организации здравоохранения

