

## ВПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПІВ НАССР НА ЕТАПІ ПРОЄКТУВАННЯ ЗРГ

**Перерва І.А., гр. ТХ-181-21М-01**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Чорна**  
Державний біотехнологічний університет

Процеси виробництва харчових продуктів повинні бути під постійним наглядом і контролем. Для цього на харчових підприємствах впроваджують систему управління безпекою продуктів харчування НАССР, яка розглядає всі аспекти якості та безпеки на всіх етапах виробництва. Тому, вже на етапі проєктування ЗРГ фахівцям, необхідно враховувати відповідні вимоги та основні принципи НАССР. Звернемо увагу лише на ті, які впливають на технологічне планування і розстановку обладнання та мають бути прийняті до уваги проєктувальниками у першу чергу, а саме:

- в завданні на проєктування закласти концепцію щодо застосування системи НАССР;

- провести аналіз ризиків та потенційних джерел шкоди здоров'ю людини для кожного конкретного об'єкта;

- обумовити дотримання температурних режимів зберігання та правил товарного сусідства у проєкті;

- забезпечити дотримання потоковості технологічного процесу, що виключає перехресні та зустрічні потоки сировини та готової продукції, споживачів та персоналу.

- врахувати заходи забезпечення режимів санітарної обробки приміщень, обладнання та інвентаря;

- передбачити роздільне зберігання мийного інвентарю для приміщень із різним функціональним призначенням;

- провести функціональне зонування груп приміщень та доступу персоналу, забезпечивши розділ персоналу із «чистої» зони цехів від персоналу «забрудненої зони»;

- забезпечити розташування мийних тари в безпосередній близькості від пунктів її використання;

- розробити систему збирання та утилізації відходів та ін.

Отже, саме проєктні рішення, які базуються на вимогах системи НАССР, дозволять знизити ризики виробництва не якісної продукції та забезпечити високий рівень майбутнього проєкту.