

УДК 342.922

ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (НАССР)

Замета К.С. студ., Галич І.В. ст. викл.

(Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка)

Система НАССР – один із найбільш надійних засобів захисту споживачів харчових продуктів, який ідентифікує, оцінює і контролює можливі небезпеки на всьому шляху виготовлення харчових продуктів, дає можливість усунути шкідливі фактори та контролювати повний процес виробництва.

НАССР може бути інтегрована з ISO 22000, оскільки вони мають спільні вимоги для контролю ризиків у сфері безпеки харчових продуктів.

Отже, НАССР зручно систематизує численні санітарні та технологічні норми і правила виробництва та полегшує їх поточний контроль. Оператори харчових потужностей, тобто виробники та переробники харчової продукції, повинні розуміти, що запровадження НАССР – це не додаткові вимоги для створення нових проблем виробникам, а нормальна світова виробнича практика забезпечення безпечності харчових продуктів.

Система НАССР в Україні не обмежується тільки розробкою документації та елементарного порядку на виробництві, вона базується на принципах:

1. Аналіз небезпечних чинників;
2. Виявлення критичних контрольних точок;
3. Встановлення критичних меж;
4. Встановлення процедури моніторингу;
5. Розробка коригувальних дій;
6. Зберігання і актуалізація документів;
7. Оцінка ефективності.

Ключова мета впровадження системи НАССР – це ефективне управління якістю та безпечністю харчових продуктів, її можна назвати своєрідним інструментом захисту репутації виробника. Впровадження цієї системи контролю потребує деяких матеріальних затрат з боку операторів. Але у довгостроковій перспективі всі гравці ринку харчових продуктів – від виробників до споживачів — отримують значні переваги. Виробники стають більш конкурентоспроможними, виробляючи продукти кращої якості та працюючи над тим, щоб заслуговувати на довіру споживачів та успішно боротись за їхній попит як на внутрішніх, так і на зовнішніх ринках.

Список літератури:

1. Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції ISO 22000 (НАССР/ХАССП) – Режим доступу: <https://eustce.com/ua/sertyfikatsiya-system-upravlinnya-bezpechnistyu-kharchovoyi-produktsiyi-iso-22000/>
2. Система НАССР: довідник / В. Н. Биков [та ін.].