

МЕТОДИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ І ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Бутко Н.Н.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Гладченко В.Я.

Харківський національний технічний університет сільського господарства
імені Петра Василенка

(61050, Харків, пр. Московський, 45, каф. "Якість, стандартизація та
сертифікація" тел. (057) 732-54-33, E-mail: v12000@pochta.ru)

В роботі розглянуті методи забезпечення безпеки сільськогосподарської і харчової продукції на основі системи НАССР. Дається розгорнута оцінка системи управління безпекою харчових продуктів, яка набула назву НАССР, або АРККТ (аналіз ризиків та критичних точок контролю). Приводяться заходи, що гарантують безпеку вживання сільськогосподарських і харчових продуктів чоловіком.

Безпечність харчових продуктів досягається дотриманням технології виробництва, контролем технологічного процесу на різних його стадіях, починаючи з використання сировини і виробництва напівфабрикатів.

З метою забезпечення безпеки харчових продуктів даються рекомендації по використанню якісної сировини і води, по забезпеченню санітарних зручностей, захисту від гризунів, птахів, опадів та ін. Дається пояснення, що таке критичні точки контролю, в яких повинно проводити контроль якості продукції під час технологічного процесу, тобто виробництва. Це дає можливість попередити виникнення негативних наслідків або звести їх до мінімуму.

Даються рекомендації по створенню групи НАССР, які повинні бути на кожному підприємстві по переробці сільськогосподарської сировини. Члени групи повинні мати знання з повного циклу виробництва, починаючи від сировини і процесів переробки до реалізації готової продукції. Наприклад в групі НАССР повинні бути спеціалісти по сировині, по виробничим процесам, по якості готової продукції, по експертизі ризиків, по обладнанню та інші.

Основна причина впровадження системи НАССР – це забезпечення безпечності харчових продуктів і попередження випадків отруєння людей.