

Н.Г. Гринченко, д-р техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
П.П. Пивоваров, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

ПРИКЛАДНІ АСПЕКТИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ НОВОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

На думку вітчизняних та зарубіжних вчених ХХІ століття має стати століттям безпеки та якості. Міжнародний досвід свідчить, що тільки завдяки зведенню проблеми харчової безпеки на рівень національної ідеї можна не тільки перебороти економічну кризу, але й зайняти провідні позиції на світовому ринку.

В умовах сьогодення, відмінними ознаками якого є перманентні кризові явища в економіці, перед підприємствами харчової промисловості та ресторанної індустрії особливо гостро постає завдання забезпечення сталого розвитку та стійкого положення на продовольчому ринку. За цих умов якість і безпека харчової продукції виходять на перший план і є найважливішими показниками конкурентоспроможності підприємств галузі. До того ж, відповідно прикінцевих положень Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» в Україні набули чинності норми, що регламентують впровадження систем менеджменту безпеки НАССР. Так, з 09.2017 року обов'язковим є впровадження системи НАССР на харчових підприємствах (молокозаводи, бійні тощо) з переробки та виробництва харчових продуктів, у складі яких є неперороблені інгредієнти тваринного походження; з 09.2018 року – на хлібозаводах, кондитерських фабриках та інших, з 09.2019 року – на підприємствах малої потужності, до яких належить більшість закладів ресторанної індустрії.

Питання теорії та практики розробки, впровадження та функціонування систем менеджменту якості та безпеки знайшли своє відображення в багатьох науково-практичних роботах. Заслужують на увагу й діючі нормативні документи, зокрема, ДСТУ ISO 22000 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу». Проте вони містять переважно загальні настанови та рекомендації, які залежно від типу, потужності, галузевої приналежності, асортименту харчової продукції, особливостей технологічного процесу її виробництва мають конкретну реалізацію.

У певних випадках на безпеку харчових продуктів впливає наявність небезпечних чинників. Зокрема, небезпечними для життя і здоров'я людини можуть бути харчові продукти і продовольча

сировина, які містять токсичні речовини, небезпечні для здоров'я мікроорганізми, гормональні препарати, харчові добавки, які не дозволені до використання, шкідливі домішки тощо.

Якість ж продукції формується за рахунок здатності даного продукту задовольняти різні потреби споживача. Так якість продукції може лежати в площині задоволення потреби організму в поживних речовинах і енергії, що визначається харчовою та енергетичною цінністю продукту. Якість може також визначатися ступенем технологічності продукту, тобто здатністю продукту проявляти свої властивості в процесі його обробки. Однозначним фактором якості є стабільність продукції протягом всього терміну зберігання. Паралельно якісний продукт повинен володіти певними естетичними та економічними характеристиками.

З огляду на розробку та постановку на виробництво нової продукції важливо ще під час проектування, розробки моделей складу та технологічного процесу враховувати можливі ризики та здійснити моніторинг нової продукції за показниками якості та безпечності, враховуючи основні положення системи менеджменту безпечності НАССР. Прикладні аспекти забезпечення якості та безпечності нової харчової продукції на етапі її розроблення передбачають:

- відповідність сировини та матеріалів вимогам діючих нормативних документів (ДСТУ, ТУ оператора ринку, інші) за показниками якості та безпечності;

- наявність у оператора ринку нормативних та технологічних документів, в яких регламентуються показники якості та безпечності продукції, що виробляється – технічні умови, технологічні інструкції, рецептури, технологічні картки;

- забезпечення виробництва харчової продукції з урахуванням встановлених технологічних параметрів виробництва;

- поопераційний контроль технологічних параметрів виробництва продукції, оцінка проміжних напівфабрикатів та готової продукції за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними та токсикологічними показниками (згідно планів-графіків оператора ринку);

- забезпечення необхідних умов зберігання та транспортування продукту;

- інформування споживача щодо властивостей харчового продукту шляхом нанесення маркувальних даних з визначенням поживної цінності, умов зберігання, строку придатності, умов споживання після відкриття герметичного пакування та ін.