

ДОЦІЛЬНІСТЬ ВВЕДЕННЯ СИСТЕМИ ХАССП В УКРАЇНІ

Павленко А.В.

Науковий керівник – к.т.н. Кісь В.М.

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: system-quality@mail.ru)

До недавнього часу в багатьох країнах світу для забезпечення якості харчової продукції головний наголос робили на проведенні контрольними органами нерегулярних перевірок виробничих умов та аналізу проб кінцевих продуктів. Такий підхід має певні недоліки і не є достатньо ефективним заходом запобігання випуску неякісної продукції. Особливо гостро ця проблема постала протягом останніх десятиліть, бо кількість харчових патогенних сполук, хімічних забруднюючих речовин за цей час значно зросла. Певну проблему становить і збільшення асортименту продукції, що перешкоджає налагодженню ефективного контролю за нею.

Для ефективнішого вирішення зазначених проблем і було створено систему безпеки харчової продукції НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point, що перекладається як «Аналіз ризиків та критичні контрольні точки». представляє собою систему керування безпекою їжі або, якщо говорити точно, методологію керування процесами по всьому «ланцюжку», від сировини, матеріалів й упакування до доставки готової продукції кінцевому споживачеві, спрямована на усунення (або мінімізацію до прийняттого рівня) можливості виробництва й влучення до споживачів і харчової продукції, що є небезпечною для його (споживача) здоров'я.

ХАССП є системою керування безпеки продуктів харчування, заснованої на попередженні. Вона забезпечує системний підхід для аналізу процесів виробництва продуктів, виявлення можливих небезпечних факторів, визначення критичних контрольних точок, необхідних для запобігання влучення до споживача небезпечних продуктів харчування. ХАССП ґрунтується на Codex Alimentarius, розробленому Організацією Об'єднаних Націй по Їжі й Сільському Господарстві (FAO) і Всесвітньою Організацією Охорони здоров'я (WHO).

Метою її застосування є визначення ризиків забруднення продуктів харчування та їх усунення на всіх ланках ланцюга “від лану до столу”. Чимало вітчизняних законодавчих актів містять положення про доцільність впровадження в Україні системи НАССР, однак на практиці її освоєння відбувається повільно; на переважній більшості українських підприємств про цю систему безпеки знають мало. Тому є потреба донести важливу інформацію до виробників та надати допомогу в освоєнні системи.

Отже, впровадження системи ХАССП необхідне для нашої країни.