

УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА КАВОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ

Скоромний А.Ю.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Янушкевич Д.А.**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

З глобалізацією торгівлі продовольчими товарами виникла необхідність в гармонізації національних вимог країн-виробників в міжнародному масштабі.

Всесвітньою організацією охорони здоров'я і FAO була розроблена система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point), в основі якої – визначення критичних контрольних точок і аналіз ризиків, пов'язаних з гігієною і безпекою продуктів харчування. Головна ідея НАССР – сконцентрувати увагу на тих етапах процесів і умовах виробництва, які є критичними для безпеки харчових продуктів і гарантії того, що їх продукція не завдасть збитку споживачеві.

Запровадження системи НАССР є дуже перспективним для нашої країни, бо в ній розглядаються не лише елементи ідентифікації та аналіз ризиків, але й елементи управління критичними точками і оцінювання його результатів. Це створює на підприємстві реальну можливість для організації та підтримки у порядку ефективної та діючої системи якості.

У роботі відображено, як на основі системного аналізу було проведено ідентифікацію ризиків, встановлено та науково обґрунтовано значення критичних точок аналізу небезпечних факторів при виробництві натуральної меленої кави на вітчизняних підприємствах.