

СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ – НАССР

Назаренко К.С., гр. ТТМ-27

Науковий керівник – ст. викл. **Карбівнича Т.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Нинішню екологічну ситуацію, стан харчування і здоров'я населення України провідні вчені оцінюють як загрозливі для національної безпеки чинники. У такій ситуації підвищення якості і безпечності харчових продуктів є одним із найважливіших і пріоритетних завдань держави.

Найефективнішим методом забезпечення якості та безпечності харчової продукції нині у світі визнано систему НАССР (Hazard Analysis Control Critical Points – аналіз ризиків у контрольних критичних точках). Це науково обґрунтований, раціональний і систематичний підхід до ідентифікації продукції, оцінювання та контролю ризиків, які можуть виникнути під час виробництва, перероблення, зберігання та використання харчових продуктів.

НАССР передбачає заходи, що забезпечують необхідний рівень показників безпечності продукції в процесі її виробництва, причому саме в тих критичних точках технологічного процесу, де може виникнути загроза появи небезпечних чинників. Система дозволяє виділити всі потенційно небезпечні чинники у харчовому продукті та запобігти їх виникненню.

Порівняно з іншими системами якості НАССР має низку переваг, зокрема, вона: дає змогу підприємствам змінити підхід до безпечності та якості харчових продуктів від ретроспективного до превентивного; визначити відповідальність за досягнення безпечності харчових продуктів; надає споживачам документально підтверджену впевненість щодо безпечності харчових продуктів; забезпечує системний підхід, який включає всі характеристики безпечності харчових продуктів від сировини до кінцевого продукту; дає змогу економно використовувати ресурси для управління безпечністю харчових продуктів; надає додаткові можливості за інтеграції з ISO 9000; відповідальність за виконання умов, які гарантують якість продукції, покладає безпосередньо на виробника; зменшує перешкоди на шляху до міжнародної торгівлі. Впровадження такої системи на підприємстві дає змогу визначати, наскільки добре воно контролює процес виготовлення й оцінити його рівень із досягнення рівня безпеки харчової продукції відповідно до встановлених стандартів.