

## ПРИНЦИПИ РОЗРОБКИ СИСТЕМИ НАССР

Васильковська З.М., гр. ТЕ-49

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Хацкевич Ю.М.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Система НАССР (аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки) – це система безпеки, що вивчає кожен крок, етап процесу в харчовому виробництві, виявляє ризики, небезпеки і запроваджує ефективні методи контролю та моніторингові процедури. Основною задачею даної системи є управління безпекою продуктів та попередження випадків отруєння їжею. Безпека харчової продукції є обов'язковою складовою всіх аспектів її якості, а оскільки система НАССР пов'язана саме з безпекою харчової продукції, існує жорсткий зв'язок між якістю і безпекою.

В ході роботи визначено ланку харчового ланцюга, що підлягає дослідженню, якою є технологічний процес виробництва фруктового пюре від одержання сировини до його транспортування. Також визначено типи небезпечних чинників, що є об'єктами дослідження це – біологічні, хімічні, фізичні та будь-яка їх комбінація. Було розглянуто вірогідність прояву ризиків та їх вплив на здоров'я, що допоможе правильно оцінити значимість кожного ризику та прийняти рішення щодо подальшої розробки системи НАССР на кожному етапі.

Після розгляду ризиків були визначені необхідні заходи (контроль постачальників та персоналу тощо), а також ідентифіковані контрольні критичні точки за допомогою «дерева рішень».

Ще одна проблема, що може виникнути через недостатчу досвіду та знань в даній області – завдання критичних меж на кожну критичну контрольну точку, але вона може бути вирішена за допомогою зовнішніх консультантів.

Запровадження системи НАССР є дуже перспективним для нашої країни, бо в ній розглядаються не лише елементи ідентифікації та аналізів 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. Також при введенні системи НАССР значно підвищиться рівень кваліфікації персоналу, можливо буде запровадити ефективні методи контролю, моніторингові процедури тощо. І як наслідок, підвищується довіра споживачів до продукції; підвищується конкурентоспроможність продукції підприємства.