

В.О. Віннікова, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

О.В. Богомолов, д-р техн. наук, проф. (*ХНТУСГ, Харків*)

БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ – ЦЕ ЗАГАЛЬНА МЕТА

Проблема якості харчових продуктів стоїть на важливому місці не тільки в Україні, а і у світі. Протягом останніх десятиріч збільшилась кількість випадків захворювань людей внаслідок споживання неякісних продуктів харчування. Це призвело до зменшення довіри до деяких видів харчових продуктів і, як наслідок – до серйозних економічних збитків для виробників продуктів харчування. Якість, у тому числі безпечність, харчових продуктів стала пріоритетною проблемою для виробників харчових продуктів, працівників торгівлі та споживачів.

Питанням якості харчової продукції надається величезна увага на міжнародному рівні: їх обговорюють в ООН, Всесвітній організації охорони здоров'я (ВООЗ), Міжнародному епізоотичному бюро, Міжнародній продовольчій і сільськогосподарській організації, СОТ.

Важливість підвищення якості та безпеки харчових продуктів засновані і на тому, що за даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, щорічно у світі від харчових отруень вмирають 2,2 мільйона людей.

Кодекс Аліментаріус (Codex Alimentarius) – це збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом Всесвітньої організації охорони здоров'я – (WHO) та Продовольчої і Сільськогосподарської організації ООН – (FAO), спрямованих на захист здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі.

Кодекс Аліментаріус, або Харчовий кодекс, став глобальним орієнтиром для споживачів, виробників та переробників харчової продукції, національних органів з контролю якості харчових продуктів та міжнародної торгівлі харчовими продуктами. Цей кодекс вплинув на погляди і підхід виробників харчової продукції та на рівень інформованості кінцевих користувачів-споживачів. Його вплив розповсюджується на всі континенти, а внесок в охорону здоров'я населення та захист сумніння в торгівлі харчовими продуктами дійсно не піддається вимірам.

На початку 1990-х у США розроблено для галузі космічних досліджень систему НАССР (абревіатура англійського Hazard Analysis and Critical Control Point, що в перекладі на українську означає «Аналіз ризиків і критичні контрольні точки»).

Система НАССР може включати або супроводжуватися: належною виробничою практикою (GMP), належною гігієнічною практикою (GHP), належною сільськогосподарською практикою (GAP), які розроблені та рекомендовані Комісією Кодекс Аліментаріус.

Сьогодні цю систему широко застосовують у країнах Європи та Америки, вона є всесвітньо визнаним методом, який гарантує суттєве зменшення ймовірності виробництва небезпечної харчової продукції. Система передбачає аналіз ризиків і контроль в критичних точках при виробництві продовольчої сировини, а також наступному виробництві з цієї сировини харчових продуктів, їх транспортуванні, зберіганні та реалізації.

НАССР являє собою науково обґрунтований та систематичний підхід до ідентифікації конкретних небезпечних чинників і заходів з їх контролювання. НАССР можна застосовувати по всьому ланцюгу виробництва й споживання харчових продуктів: від первинного виробництва до кінцевого споживання, або, як зараз кажуть, «від поля до столу». НАССР забезпечує контролювання процесу, встановлює етап і конкретну операцію технологічного процесу, на яких може виникнути ризик, дозволяє запровадити спеціальні контрольні заходи.

Наявність системи НАССР в мережах громадського харчування – загальносвітова практика, якої дотримуються профільні компанії Європи, США, Японії, Канади та інших розвинених країн. Виходить, навіть на український ринок, без наявності системи досить проблематично, адже мова йде не тільки про конкурентні переваги, а й про здоров'я наших споживачів. Більш того, з 20 вересня 2015 року «Закон України про безпеку і якість харчових продуктів» зобов'язує впроваджувати і застосовувати систему НАССР, не тільки виробникам продовольства і торговим організаціям, а й мереж швидкого харчування кафе і ресторанах.

Україна займає одне з перших місць в Європі за кількістю харчових отруень, тому питання впровадження системи НАССР є вкрай актуальними.

НАССР у харчуванні дає не тільки торгові переваги. Відбувається оптимізація процесів, використання кращого світового досвіду, підвищення культури виробництва та обслуговування.