

## АНАЛІЗ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Лавриненко І.І., студ., Лук'яненко О.В., ст. викл.

*(Харківський національний технічний університет сільського господарства  
імені Петра Василенка)*

В умовах сучасного ринку виробник може успішно реалізувати свою продукцію як у себе на батьківщині, так і в усьому світі, тільки за умови виконання певних міжнародних вимог. Одними з таких вимог є наявність на підприємстві систем менеджменту безпеки продуктів.

Системи передбачають операції з контролю продукції на декількох етапах. У першу чергу, це вхідний контроль сировини, технологічний контроль при виготовленні продукції та контроль готової продукції. Підприємства які сертифікували систему менеджменту безпеки продукції (за ДСТУ 4161-2003 та ДСТУ ІСО 22000-2007), висувають відповідні вимоги до виробників сировини, пакувальних матеріалів і транспортним компаніям, з якими вони співпрацюють.

Якщо порівнювати системи менеджменту безпеки продукції по ДСТУ 4161-2003 та ДСТУ ІСО 22000, то друга - більш сучасна система, більш високого рівня а отже, більш затребувана. Так, стандарт ДСТУ ІСО 22000, на відміну від інших стандартів, вимагає контроль не тільки вхідної сировини, а й аудит виробника цієї сировини. Контроль цей може здійснюватися як за документами, так і з виїздом на виробництво постачальника. Дуже часто підприємства, що працюють за стандартом ДСТУ ІСО 22000 надають перевагу тому щоб і їх постачальники також працювали за цим стандартом. ДСТУ ІСО 22000 передбачає контроль всього ланцюга при створенні харчової продукції. Таким чином, коли постачальник сировини теж сертифікований за ДСТУ ІСО 22000, у виробника продукції набагато більш гарантій і менш ризиків виготовити безпечну продукцію. Крім того, ДСТУ ІСО 22000 передбачає контроль при транспортуванні готової продукції та контроль в точці продажу. Згідно ДСТУ 4161-2003, було достатньо здійснити контроль виробництва готової продукції. Підприємства що мають сертифікат по ДСТУ ІСО 22000, здійснюють контроль транспортних засобів, що доставляють продукцію в місто реалізації, так як, виготовивши продукцію, компанія хоче бути впевнена, що при транспортуванні дотримані всі умови для збереження якості товару: температурні режими, гігієнічні норми та інші. Правильне транспортування гарантує збереження якості продукції. Крім того, підприємства, що працюють за ДСТУ ІСО 22000, висувають певні вимоги і до самих пунктів реалізації продукції. Вони теж повинні дотримуватися умов зберігання, і температурні режими.