

## **ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ СИСТЕМИ НАССР ДЛЯ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ТА ЯКІСТЮ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Соколова Є.Б., гр. ТУМ-48**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Одарченко М.С.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Застосування системи НАССР на харчовому підприємстві – це один із способів, що дозволяє знизити загрозу здоров'ю і підвищити безпеку споживачів продукції. Ця система харчової безпеки дуже вигідна для роботи харчового підприємства, оскільки дозволяє сконцентрувати певні ресурси і зусилля персоналу в критичних точках, знижуючи при цьому ризик випуску й продажу неякісного товару.

На даний момент далеко не всі підприємства м'ясної промисловості схильні до впровадження системи НАССР. Проте, варто відмітити, що ці заходи сприяють підвищенню конкурентоспроможності продукції, що випускається, і зниженню рівня витрат на утилізацію або ж переробку браку виробництва, що врешті решт призводить до більш високої рентабельності підприємства.

Система НАССР на підприємствах м'ясопереробної промисловості – потужний захист, який збільшує гарантії безпеки харчових продуктів і одночасно збільшує конкурентоспроможність на ринку збуту. Застосування цього методу на підприємстві свідчить про надійність виробника продукції, забезпечуючи тим самим безпечний і стабільний випуск продукції.

У цілому можна стверджувати, що масове впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної промисловості доцільне з огляду на те, що така система запобігає випуску неякісної продукції та надає безпеку продукту з самого початку його обробки (від сировини до кінцевого виробу). Крім того система однозначно відповідає за якість продукції, виявляє безпомилково критичні процеси на початковому етапі виробництва, гарантує якість, підтвержену документально відносно безпеки виготовленого товару.