УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР ЯКОСТІ Й БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ

Кравченко Ю.М., канд. екон. наук, доц.
Державний біотехнологічний університет,
м. Харків, Україна

У сучасних умовах євроінтеграції українським виробникам харчової продукції щоб бути конкурентоспроможними необхідно враховувати тенденції високорозвинених країн щодо забезпечення безпечності та якості харчових продуктів та дотримання екологічних показників.

Система НАССР – це інструмент управління, який можна застосувати до широкого кола простих та складних операцій, він не обмежується великими організаціями.

Основною метою впровадження системи НАССР є забезпечення безпеки харчової продукції та кормів на всіх етапах харчового ланцюга «від лану – до столу» [1].

Система якості та безпечності харчової продукції базується на таких принципах [2]:

Принцип 1. Проведення аналізу небезпечних чинників, пов'язаних з виробництвом харчових продуктів, на всіх стадіях життєвого циклу продуктів, починаючи з розведення або вирощування і до кінцевого споживання, охоплюючи стадії обробляння, переробляння, зберігання, транспортування та реалізації. Виявлення умов виникнення небезпечних чинників і вжиття заходів щодо їх контролювання на всіх стадіях.

Принцип 2. Визначення критичних точок етапів (операцій) технологічного процесу, в яких треба його контролювати, щоб усунути (мінімізувати) вплив небезпечних чинників або можливість їх появи. Під «етапом (операцією)» розуміють будь-яку стадію життєвого циклу харчових продуктів.

Принцип 3. Визначення критичних меж, яких слід дотримуватися для того, щоб упевнитися, що критична точка перебуває під контролем.

Принцип 4. Розроблення системи моніторингу, яка дає змогу забезпечити контролювання в критичних точках технологічного процесу за допомогою запланованого випробування або спостереження.

Принцип 5. Розроблення та застосування коригувальних дій у разі, якщо результати моніторингу свідчать про відхилення від встановлених критичних меж.

Принцип 6. Розроблення процедур перевірки, яке дає змогу

упевнитися в ефективності функціювання системи.

Принцип 7. Документування процедур і реєстрування даних, необхідних для функціювання системи.

Аналіз небезпечних чинників має ключове значення для результативної системи управління безпечністю харчових продуктів, оскільки його проведення допомагає в упорядкуванні знань, необхідних для встановлення результативної комбінації заходів управління. Підприємство (організація) повинно забезпечити, щоб небезпечні чинники, охоплені системою НАССР, були ідентифіковані, оцінені та проконтрольовані; повідомляти інформацію з питань безпечності своїх продуктів у межах харчового ланцюга; інформувати про створення, запровадження та оновлення системи НАССР усю організацію в обсязі, необхідному для убезпечення харчових продуктів; періодично оцінювати та, за потреби, оновлювати систему НАССР. Якщо для будь-якого процесу, який може вплинути на відповідність кінцевого продукту, організація вибирає стороннього виконавця, вона повинна забезпечити управління такими процесами. Елементи управління такими субпідрядними процесами повинно бути визначено та задокументовано в межах системи НАССР [3].

Необхідною умовою забезпечення якості та безпечності харчової продукції є впровадження системи НАССР, за допомогою якої визначають, оцінюють і контролюють небезпечні чинники, важливі для безпечності харчової продукції та послуг.

Список використаних джерел

1. Петровська І.О., Мітал О.Г., Мітал С.А. Впровадження системи haccp у закладах швидкого харчування. *Держава та регіони. Економіка та підприємництво*. 2020. № 1(112). С. 119–124.

2. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.

3. Лозова Т.М. Застосування системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*. 2019. Вип. 22. С. 34–37. DOI: https://doi.org/10.36477/2522-1221-2019-22-06