

А.М. Одарченко, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
А.Г. Абабова, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У МОЛОЧНУ ПРОМИСЛОВІСТЬ

У даний час головною вимогою в забезпеченні безпеки та якості кисломолочної продукції при виробництві продуктів харчування є впровадження міжнародного стандарту ISO 22000:2005, який містить принципи НАССР, і здійснює контроль починаючи від приймання сировини і надходження до споживача. Згідно з принципами НАССР при виробництві продуктів харчування на всіх етапах обґрунтовується відбір критичних контрольних точок (ККТ), в яких можливі появи ризиків, які пов'язані з небезпекою продукції для здоров'я людини.

Важливою перевагою системи НАССР є те, що вона заснована на попередженні помилок, а не на виявленні їх за допомогою контролю готової продукції. НАССР дозволяє передбачити ризики при виробництві харчових продуктів та, тим самим, забезпечує споживачам гарантії безпеки продукції.

Система менеджменту підприємства, побудована і сертифікована відповідно до вимог системи НАССР, дозволяє підприємству-виробнику харчових продуктів випускати продукцію, що відповідає вимогам безпеки, прийнятим в європейських країнах і, отже, конкурентоспроможну на ринку виробників харчових продуктів.

Молоко і його продукти переробки є незамінними і корисними в раціонах харчування для всіх вікових категорій. У більшості випадків, базою сировини для виробництва кисломолочної продукції служить коров'яче молоко. Йогурт є одним з найвідоміших і популярних кисломолочних продуктів. Він поєднує в собі широкий спектр корисних властивостей: сприяє нормалізації роботи травної системи, покращує мікрофлору кишечника, сприятливо впливає на загальний стан організму, підвищує імунітет. Останнім часом одним з актуальних напрямків є розширення асортименту кисломолочних продуктів, зокрема йогуртів з урахуванням споживчих переваг.

Молочні продукти є найбільш високопоживними харчовими продуктами. Особливо молоко і кисломолочна продукція повинні складати початок раціону харчування для дітей всіх вікових категорій: раннього, дошкільного та шкільного. Молоко і молочна продукція, крім легко засвоюваних білків, повинні містити легкозасвоювані форми солей кальцію і магнію, вітаміни А і В₂.

На молочному виробництві системи НАССР вкрай потрібні, оскільки сама сировина має тваринне походження, і для нього

потрібно дуже ретельний контроль на різних стадіях обробки. Свою специфіку має і зберігання молочної продукції: сметани, кефіру, сирів та ін. Основна увага при впровадженні НАССР на молочному виробництві потрібно приділяти саме постачальникам сировини – там можуть не дотримуватися навіть елементарні санітарні умови в утриманні корів і їх доїнні.

Упроваджується система НАССР в молочній галузі точно так же, як і на інших харчових виробництвах. Можна виділити 12 ключових етапів при реалізації системи, і тільки їх повне проходження дасть споживачеві дійсно безпечний продукт. Спочатку формується група по НАССР, в яку повинні обов'язково входити фахівці з лабораторії, що відповідає за контроль сировини. Надалі вона формує план, фіксує всі виробничі процеси, детально описує критичні точки.

Дуже багато інформації в цьому плані стосується самого йогурту – його властивостями, змістом і класифікації мікроорганізмів, типу подальшої обробки, умов передпродажного зберігання, та ін. Враховуються також інші інгредієнти, якщо вони є в продукції. На етапі виявлення ККТ велика їх частина буде навіть не на стороні виробництва – так, це ризику наявності в коров'ячому кормі пестицидів, зараження від корів через бруд на руках та ін. Тому велика частина заходів стосується санітарно-гігієнічних норм у постачальника.

Також важливою точкою контролю є зберігання продукції. Тому впроваджена на виробництві НАССР – система буде об'єднувати відразу кілька організацій, від підприємств до пунктів продажу. У всьому цьому ланцюжку практично неможливо зробити єдину систему моніторингу, тому дуже важлива супровідна документація на кожному етапі передачі сировини або готового продукту.

На підставі вищесказаного, можна зробити висновок, що система НАССР є однією з ефективних інструментів у сфері забезпечення безпеки і якості, особливо для харчової продукції, яка заснована на дослідженні серйозних обставин, внаслідок якого можна буде застосовувати для прийняття рішень, які пов'язані з гігієною харчової продукції, створенням програм щодо забезпечення якості.