

ПРИНЦИПИ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (НАССР)

Кравченко Ю. М., к.е.н.

(Державний біотехнологічний університет)

Система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) - система, яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів.

Одним із надійних засобів захисту споживачів харчових продуктів є система НАССР (англ. НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів.

Ця система гарантує безпечність продукції на всьому шляху харчового ланцюжка «від поля до столу», адже дає змогу виявити критичні точки, які можуть вплинути на безпечність кінцевого продукту, усунути їх і постійно контролювати. Впровадження НАССР вимагають законодавства Євросоюзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн.

Система НАССР є обов'язковою в рамках законодавства більшості цивілізованих країн Євросоюзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та ін.

У рамках підписаної Угоди про асоціацію між Україною та ЄС Україна узяла на себе зобов'язання наблизити національне законодавство до законодавства європейських країн, у тому числі й у галузі санітарних та фітосанітарних заходів. Створення та впровадження ефективної системи контролю на українських виробництвах є важливим кроком для реалізації цих вимог [1].

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів. Цей документ визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться або пересилаються на митну територію України, або, навпаки, вивозяться та пересилаються з неї.

З 20 вересня 2019 року система безпечності харчової продукції НАССР впроваджена на всіх українських підприємствах. Це стосується й малих потужностей, діяльність яких так або інакше пов'язана з харчовими продуктами.

Відповідно до чинного законодавства України оператори ринку повинні розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, а також забезпечувати належну підготовку з питань застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, осіб, які є

відповідальними за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів [2].

НАССП - це зведення правил організації виробничої діяльності на основі 7 принципів, що гарантує забезпечення на виході якісного та безпечного для споживача продукту. Для досягнення кінцевої мети, забезпечення людей безпечними продуктами харчування, принципів НАССП повинні дотримуватися всі підприємства, якими продукт проходить шлях стану сировини до споживача. Тобто дотримуватись системи ХАССП мають всі виробники: від сільськогосподарських підприємств до роздрібних магазинів та підприємств громадського харчування.

Принцип 1. Аналіз ризиків

Суть принципу полягає у проведенні аналізу небезпечних факторів щодо кожного технологічного процесу. Такий аналіз передбачає виявлення та зіставлення переліку ризиків та небезпек, які можуть бути причиною зараження певного харчового продукту в процесі виготовлення, та розроблення заходів профілактики для недопущення розвитку ризиків. Для забезпечення безпеки харчових продуктів слід виключити негативний вплив біологічних, хімічних та фізичних факторів.

Принцип 2. Критичні контрольні точки (ККТ)

Завдання полягає у виявленні критичних контрольних точок (ККТ) у кожній фазі технологічного процесу.

Поняття ККТ описує етап, момент чи операцію, у яких існує можливість застосувати механізми контролю для ліквідації чи зменшення ризиків і небезпек до допустимого рівня, після яких виключається можливе зараження харчового продукту. Для кожного встановленого фактору ризику розробляються та вживаються адекватні заходи.

Після аналізу ризиків і небезпек, отриману інформацію використовують для визначення конкретних етапів виробничого процесу, які є критичними точками.

Принцип 3. Встановлення критичних меж для ККТ

Поставлена задача націлена на встановлення критичних меж, при досягненні яких слід вживати заходів для запобігання розвитку виявлених ризиків у тій чи іншій критичній контрольній точці.

Критичною межею в даному випадку є найбільше або найменше значення будь-якого показника в ККТ, при коригуванні якого можна запобігти, усунути або знизити до допустимого рівня фактори ризику, що загрожують безпеці харчового продукту. Такі межі ґрунтуються на технологічних показниках, таких як: активність води та її кількісний показник; рівень кислотності та рН; концентрація солі, хлору; температурні показники; час виготовлення продукції; наявність небезпечних мікроорганізмів, які підлягають усуненню.

Усі параметри критичних меж базуються на застосовуваних нормативних документах чи методичних рекомендаціях FSIS. Такі рекомендації та схеми описані у науково-технічній літературі та оглядах авторитетних експертів, які є членами галузевих структур, наукових кіл та професійних об'єднань.

Підприємство харчової промисловості має прагнути встановити суворіші

критичні межі порівняно з передбаченими документами FSIS та думкою експертів для більш ретельного дотримання всіх нормативних вимог. Такий надійний запас показників гарантовано усуне найменші відхилення від встановлених норм та правил.

Принцип 4. Контроль

Після визначення критичних контрольних точок та оптимізації їх показників розробляється процедура контролю. У таку систему контролю входять усі спостереження та виміри за станом ККТ з метою дотримання критичних меж.

Для здійснення повноцінного контролю за кожною критичною контрольною точкою має місце покладання відповідальності на того чи іншого співробітника організації. Залучений до вирішення таких завдань персонал повинен пройти відповідне навчання, у тому числі надання достовірного обліку всіх отриманих результатів та виявлених відхилень. Від якості та рівня організації системи обліку буде залежати швидкість вжиття заходів у відповідь на можливі відхилення від критичних меж.

Принцип 5. Коригувальні дії

У плані ХАССП, що розробляється, повинні бути чітко визначені коригувальні дії, які слід негайно вжити в тому випадку, якщо для конкретної ККТ значення її показників вийдуть за рамки встановлених меж. Цей принцип має на увазі, що для безпечного виготовлення харчових продуктів обов'язковою умовою є чітка концепція організації виробництва зі швидким реагуванням на запобігання факторам ризику.

Принцип 6. Порядок обліку

Цей принцип зобов'язує розробити ефективний порядок обліку за організацією та функціонуванням усієї системи ХАССП із веденням відповідної документації. Система ХАССП спрямована на оптимізацію процесу виготовлення харчової продукції в галузі виявлення факторів ризику та реагування щодо їх ліквідації. Зважаючи на це, продуктивність системи безпосередньо залежатиме від уміння вести систематичний і достовірний облік виконання планових процедур. Облікова документація повинна знаходитись у відкритому доступі. Ознайомлення з документами має бути доступним як для співробітників підприємства, так і для контрольних інстанцій.

Принцип 7. Систематичні ревізії

Ефективне дотримання плану ХАССП передбачає проведення систематичних ревізій. Під час першої перевірки ревізійна комісія підтверджує здатність системи адекватно та повноцінно протистояти існуючим ризикам.

Подальші періодичні ревізії проводяться із застосуванням додаткових тестів, методів та процедур, до завдань яких входить визначення відповідності системи ХАССП плану ХАССП та можливі коригування з повторним затвердженням для забезпечення безпеки харчових продуктів [3].

Управління якістю й безпечністю харчових продуктів – це системний, цілеспрямований, активний вплив на процес їхнього створення та споживання з метою оптимізації їх за критерієм якості й безпечності. Забезпечення безпечності харчових продуктів є одним із найважливіших завдань, рішення

якого безпосередньо спрямовано на охорону здоров'я населення.

Наявність на підприємстві активної системи управління за безпечністю харчових продуктів НАССР — це надійне підтвердження того, що виробник забезпечує всі умови, які гарантують стабільний випуск якісної і безпечної продукції.

Список літератури

1. Що потрібно знати про основні принципи системи НАССР. - [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://cherk-consumer.gov.ua/novyny/731-shcho-potribno-znati-pro-osnovni-printsipi-sistemi-nassr>

2. Щодо запровадження НАССР у закладах громадського харчування - [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://dpss.gov.ua/bezpechnist-harchovih-produktiv-ta-veterinarna-medicina/sistema-haccp>

3. Принципи системи ХАССП (НАССР). - [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://mskstandart.ru/publikatsii/printsipy-sistemy-hassp-haccp-bezopasnost-produktov-pitaniya.html>

4. Кравченко Ю.М. Антощенкова В.В. Екологічна безпечність та якість сільськогосподарської продукції та її конкурентоспроможність в умовах міжнародної інтеграції. Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. П. Василенка. Сер. Економічні науки. 2019. Вип. 202. С. 84-92.

5. Кравченко Ю.М., Антощенкова В.В. Фактори сталого розвитку економіки аграрного сектору Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства. Сер. Економічні науки. 2019. Вип. 200. С. 174-183. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdtusg_2019_200_20

6. Кравченко Ю.М. Якість як фактор підвищення конкурентоспроможності аграрної продукції. Матеріали п'ятої Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Управління розвитком соціально-економічних систем». 26-30 квітня 2021 р. Харків: ХНТУСГ, 2021. С.

7. Кравченко Ю.М. Теоретичні підходи щодо сутності реформування та реструктуризації підприємства. Вісник економіки транспорту і промисловості № 35. Харків: УкрДАЗТ, 2011, С. 152-155.

8. Yuliia Kravchenko. Quality as a factor of increasing the competitiveness of agricultural products, role of science and education for sustainable development. Edited by Magdalena Wierzbik-Strońska and Iryna Ostopolets, Series of monographs Faculty of Architecture, Civil Engineering and Applied Arts University of Technology, Katowice Monograph 44, 2021 p.23-30.

9. Onegina V., Kravchenko J., Antoshchenkova V. Improving the efficiency of quality management and safety of dairy production in Ukraine in the conditions of European integration. Theory and Practice of Individualized Learning : Scientific and Methodical Seminar, October 1, 2020. Opole: Academy of Management and Administration, 2020. P. 105-111.