

**Т.В. Карбівнича**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

**Р.С. Тихонченко**, канд. екон. наук, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

## **УПРОВАДЖЕННЯ ПЛАНУ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Відповідно до ст. 20 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» всі 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. Вимоги цієї статті набрали чинності з 20.09.2017 року для потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей); з 20.09.2018 року – для потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей), а з 20.09.2019 року – для малих потужностей.

Концепція НАССР заснована на принципі, що ризики, які впливають на безпечність продуктів харчування, можна або усунути, або звести до мінімуму швидше в процесі виготовлення продукції, ніж на більш пізній стадії виробництва готового продукту. Її мета – запобігти ризикам на більш ранньому етапі в ланцюгу виробництва.

При впровадженні системи НАССР на підприємствах часто доводиться вдосконалювати виробничі процеси в таких областях, як постачання матеріалів, утилізація відходів, система водопостачання, захист від комах і гризунів, обмеження доступу на виробничі площі, установка повітряних завіс і контроль температури в виробничих приміщеннях, якщо такі заходи визнані необхідними під час проведення аналізу ризиків. Загальні затрати на впровадження НАССР залежать від загальних гігієнічних і санітарних умов, існуючих на підприємстві до впровадження НАССР. На підприємствах, де ідентифіковані в ході аналізу небезпек заходи не вимагають додаткового обладнання або перебудови, витрати на впровадження НАССР будуть пов'язані з витратами на навчання та розробку планів.

Перед початком роботи керівник підприємства повинен дати відповідні вказівки всім виробничим підрозділам про сприяння групі НАССР, яка повинна описати сировину і вироблені харчові продукти, описати нормальне передбачуване вживання цього продукту, тобто використання за призначенням, передбачуване поводження з кінцевим продуктом і неправильне вживання кінцевого продукту.

Наступним кроком є опис технологічних процесів виробництва і блок-схеми, яка дає чітку картину всіх стадій процесу, які перебувають під безпосереднім контролем підприємства. З урахуванням того, що в організаціях ресторанного господарства є великий асортимент страв і продукції, прийнятним буде складання блок-схеми не на кожен страву, а по групам страв. Групі НАССР слід провести розгляд робочих операцій на місці, щоб перевірити точність і закінченість блок-схеми і за необхідності внести зміни і оформити їх документально.

Перш ніж приступити до виявлення небезпек, необхідно мати про них чітке уявлення. Для цього необхідно провести короткий огляд літератури, щоб отримати оновлену інформацію про тип небезпек, про контроль ризиків та про шляхи їх усунення. Інформація повинна відображати ймовірність виникнення ризиків; ділянки, на яких можуть виникати збої виробничого процесу; фактори, які сприяють контамінації харчових продуктів.

Далі необхідно визначити контрольні точки, які визначаються як стадії, на яких можна застосувати контроль. Це основна точка для запобігання або усунення забруднення продукту харчування або зниження його до прийнятного рівня. Також встановлюються критичні межі для кожної критичної контрольної точки, які використовуються для того, щоб в ККТ відрізнити безпечні умови операції від небезпечних. Наступним кроком є встановлення системи моніторингу для кожної критичної контрольної точки.

Система НАССР з контролю над безпекою продуктів харчування призначена для виявлення ризиків для здоров'я людини і здійснення стратегії щодо запобігання, усунення або зниження ймовірності таких ризиків. Однак не завжди можна домогтися ідеальної ситуації, можливі і відхилення від встановлених процедур. Важливою метою колективних дій є запобігання потрапляння небезпечних продуктів харчування до споживачів. При відхиленнях від встановлених критичних меж необхідно вживати заходів з виправлення ситуації.

Останніми кроками плану НАССР є встановлення процедури перевірки, створення документації та ведення обліку.