

Сардарян Р.Г.
студент гр. МТЕ-432м
Національний університет «Запорізька політехніка»
м. Запоріжжя, Україна
наук. кер. – к.е.н., доцент Кукліна Т.С.

ПРИНЦИПИ НАССР В ГРОМАДСЬКОМУ ХАРЧУВАННІ

Стурбованість щодо безпечності та якості харчових продуктів відчувається значною мірою в усьому світі. Це є пріоритетною проблемою для урядів, виробників харчових продуктів, представників промисловості, торгівлі та споживачів. Проблема хвороб харчового походження значна в усіх частинах світу, а що стосується деяких істотних видів небезпек харчового походження, то впродовж останніх десятиріч збільшилась захворюваність, яка реєструється.

У Європейському регіоні певні проблеми безпечності та якості харчових продуктів в останні роки ставили під загрозу здоров'я споживачів. Це призвело до падіння довіри споживачів до деяких видів харчових продуктів і до серйозних економічних наслідків для виробників сільськогосподарської продукції та харчових продуктів в регіоні. Відчуття зазначеної стурбованості виявило негайну потребу для ряду країн послідовно зміцнювати системи безпечності та якості харчових продуктів з метою зниження рівня хвороб харчового походження, відновлення довіри споживачів та поліпшення умов виробництва харчових продуктів і торгівлі ними в регіоні та за його межами.

Саме НАССР – Аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки – являє собою систему оцінювання і контролю небезпечних чинників продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції, яка забезпечує високу якість і безпечність харчових продуктів [1]. У наш час це актуальна модель управління якістю та безпечністю харчових продуктів у промислово розвинених країнах світу. Важливим в цій системі є те, що у разі

застосування принципів НАССР значною мірою знижуються рівні ризиків виникнення небезпек для життя і здоров'я споживачів харчової продукції.

Запровадження системи НАССР на підприємстві надає йому такі основні переваги: можливість контролю безпеки протягом всього циклу виробництва харчової продукції; чітко розподіляє відповідальність персоналу за безпечність продукції підприємства; підвищує довіру споживачів до безпечності продукції підприємства за рахунок наявності задокументованих доказів контролю за процесами; дозволяє ефективно використовувати ресурси за рахунок від переходу від коригуючих до запобіжних заходів щодо безпечності харчових продуктів; може бути додатковою перепусткою для участі в європейській та міжнародній торгівлі; надійно захищає репутацію підприємства; суттєво підвищує інвестиційну привабливість підприємства; може бути використана для всіх елементів харчового ланцюга від лану до столу споживача; надає можливість зменшити кількість аудитів та інспекційних контролів, які проводяться на підприємстві зовнішньою стороною [2]. Особливо актуальним є впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясної промисловості, оскільки, відповідно до переліку харчових продуктів, за ступенем обсіменіння мікроорганізмами і частотою випадків харчових отруєнь, розробленому Всесвітньою організацією охорони здоров'я (ВООЗ), м'ясо і м'ясні продукти віднесені до 1 категорії як такі, що найчастіше служать прямим джерелом харчових отруєнь [30]. Крім того, м'ясна продукція – це традиційний продукт харчування, який споживається усіма віковими групами населення, безпека їх повинна бути гарантованою.

З моменту прийняття Україною основних нормативних актів у частині безпеки харчових продуктів велика кількість підприємств харчової галузі, особливо тих, що орієнтовані на експорт власної продукції, розпочали впровадження стандартів НАССР. Незначна частина підприємств наразі вже ефективно використовує НАССР у власному виробництві, для інших робота з впровадження НАССР триває досі. Повільніше впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, проходить на малих потужностях, у

харчоблоках, розташованих у закладах освіти. Тут варто зазначити, що процедури НАССР є досить гнучкими, а їх обсяг залежить від сфери діяльності та розміру підприємства. Законодавство не вимагає від операторів ринку сертифікації відповідно до добровільних стандартів.

Стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 установлює вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, яка поєднує ключові елементи: взаємодійове (інтерактивне) інформування; системне керування; програми-передумови; принципи НАССР. Інформування в усьому харчовому ланцюгу є суттєвим для забезпечення ідентифікації та адекватного керування всіма відповідними небезпечними чинниками харчового продукту на кожній ланці в межах харчового ланцюга.

Нічого принципово нового у вимогах НАССР немає, – НАССР лише зручно систематизує численні санітарні та технологічні норми і правила виробництва, полегшує поточний контроль. ISO 22000 виводить все це на міжнародний рівень стандартизації для експортно-імпортних відносин. Підприємствам з новим сучасним обладнанням легко застосувати це у виробництві, але стандарт побудовано так, щоб врахувати можливості до розвитку всіх підприємств. Загалом НАССР зорієнтована на такі великі харчові сектори: підприємства громадського харчування; виробники харчової продукції; торгові заклади; сільгоспвиробники сировини: агрохолдинги, агрофірми, фермерські господарства; виробники кормів, добрив, пестицидів; виготовлювачі очищувальних, захисних засобів та обладнання; ті, хто займається зберіганням, упаковкою, фасуванням готової продукції.

Література:

1. Сім принципів НАССР при розгортанні системи. URL: <https://certificant.org/uk/sim-principiv-haccp-prirozgortanni-sistem> (дата звернення 27.09.2023 р.).

2. Сологуб О. Основні кроки із запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР (ХАССП) у закладах освіти : Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад [Текст] / О. Сологуб, Є.

Зільберт; за заг. ред. В. Полторак, А. Пуцовой, Н. Сидоренко. Київ : Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021. 58 с.

3. Контролюємо безпечність продуктів за системою НАССР. URL: <https://www.pedrada.com.ua/article/2674-kontrolyumo-bezpechnst-produktv-za-sistemoyu-nassr-pro-stare-ponovomu> (дата звернення 27.09.2023 р.).