

ВПРОВАДЖЕННЯ МЕТОДОЛОГІЇ НАССР У ПРАКТИКУ ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВ

А.С.Соболев, к.б.н., доцент, зав. кафедри

В умовах конкурентного ринкового середовища важливе значення має збільшення обсягів освітніх послуг та наукової роботи за новими висококонкурентними напрямками. У зв'язку із майбутнім вступом України до СОТ та європейських структур особливого значення набуває тематика, що стосується якості й безпеки харчової продукції. У статті подано основи системи НАССР. Впровадження методології НАССР у практику вітчизняних підприємств викликане необхідністю забезпечення безпеки продукції, що випускається, з метою захисту споживача і сприяння цим підприємствам у міжнародній торгівлі.

В умовах конкурентного ринкового середовища важливе значення має збільшення обсягів освітніх послуг за новими та висококонкурентними напрямками. У зв'язку із майбутнім вступом України до СОТ та європейських структур особливого значення набуває тематика навчання та наукової роботи, що стосується якості й безпеки харчової продукції. Для виробництва харчових продуктів першочергове значення мають вимоги щодо їх безпеки для споживачів. В останні роки зростає число країн, що законодавчо приписують впровадження в організаціях-виробниках харчових продуктів систем оцінювання і контролю небезпечних чинників продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції, які повинні забезпечувати високу якість і безпеку харчових продуктів. Такі системи створюються на основі аналізу ризиків та контролю в критичних точках технологічного процесу.

Сутність системи управління безпекою харчових продуктів НАССР (аббревіатура, що походить від назви системи англійською мовою Hazard Analysis and Critical Control Points - Аналіз ризиків і критичні точки контролю) полягає у виявленні та контролі біологічних, хімічних, фізичних та інших чинників, матеріалів або продуктів, що негативно впливають або за певних умов можуть негативно впливати на здоров'я людини в критичних точках технологічного процесу виробництва харчових продуктів. Цей стандарт описує елементи системи управління якістю та безпекою харчових продуктів, засновану на семи принципах НАССР, що визнані міжнародною спільнотою. 3 1

липня 2003 року почалося поетапне впровадження системи НАССР на харчових підприємствах України.

Концепція НАССР вперше представлена в 60-х ар. Пілсбурською компанією, лабораторією армії США і Національним управлінням з авіації та дослідження космічного простору США (NASA) як спільна розробка виробництва безпечних харчових продуктів для космонавтів.

Визначаючи важливість НАССР для контролю харчових продуктів, 20-та сесія Комісії Кодекс Аліментаріус у 1993 р. прийняла настанови щодо застосування системи НАССР, а нова редакція „Кодексу загальних принципів гігієни харчових продуктів” міститиме підхід НАССР.

Президентом та урядом України видано ряд директивних документів, якими, зокрема, передбачено впровадження систем управління безпекою харчових продуктів. На виконання розпорядження КМ України від 26.09. 2001 р. № 462-р «Про затвердження плану першочергових заходів щодо впровадження систем управління якістю на підприємствах»; закону України « Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»(с т. 359) від 24. 10. 2003 р, Українським державним науково-виробничим центром стандартизації метрології та сертифікації (УкрЦСМ) державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики розроблено і внесено *ДСТУ 4161-2003*, який затверджено та надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 7 квітня 2003 р. № 53. Цей стандарт реалізує вимоги Директиви Ради ЄЕС від 14. 06.1993 р. № 93/43 „ Про гігієну харчових продуктів” та „Codex Alimentarius Food Hygiene Basic texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations”. Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР означає, що підприємство здійснює:

- збирання та оцінення інформації про небезпечні чинники й умови, що призводять до їхнього виникнення, з метою визначення, які з них мають суттєве значення для безпечності продукції і, отже, підлягають включенню до плану НАССР для подальшого управління ними;

- визначення етапів, на яких можна здійснювати контроль одного або більше потенційно небезпечних чинників з метою запобігання або

усунення їх у сировині та готовій продукції, або зменшення їх до допустимих рівнів;

- розроблення запобіжних заходів, спрямованих на усунення потенційно небезпечного чинника або зменшення його до допустимого рівня (миття і дезинфекція устаткування, прибирання приміщень, ремонт і технічне обслуговування устаткування, перевірка засобів вимірювання, навчання персоналу, дезінсекція і дератизація);

- розроблення коригувальних дій, спрямованих на усунення небезпечного чинника або зниження його до допустимого рівня в конкретній критичній точці з метою її управління;

- моніторинг за кожною контрольною критичною точкою;
- внутрішні перевірки системи HACCP;
- управління документацією системи HACCP.

Співробітництву між виробниками сировини, представниками промисловості, торговими групами, організаціями споживачів і відповідальними органами влади повинно надаватися першочергове значення. Слід створювати можливості для спільного навчання представників промисловості та інспекційних органів, що буде сприяти налагодженню постійного діалогу між ними і створенню атмосфери взаєморозуміння в процесі практичного застосування HACCP. Як допомога в організації спеціального навчання, що сприяє виконанню плану HACCP, мають бути розроблені робочі інструкції і методики, що встановлюють завдання для виробничого персоналу. Такі документи повинні бути в кожній критичній точці контролю. Уся підготовка працівників повинна оформлюватися протоколами. Це особливо важливо для працівників, залучених до: моніторингу граничних значень КТК, аналізу випадків відхилення, виконання коригувальних дій і здійснення аудиту. Всі працівники повинні пройти підготовку, щоб повністю розуміти належні процедури та методи і дії, що мають вживатися для контролю в КТК.

Система HACCP – це інструмент управління, що забезпечує більш структурований та науковий підхід до контролю ідентифікованих небезпечних чинників, ніж підхід через традиційну інспекцію і процедури контролю якості кінцевого продукту. У разі використання системи HACCP контроль переходить від випробування одиничного кінцевого продукту (випадкової вибірки продуктів), тобто тестування наявності відхилень, до сфери розроблення та виготовлення конкретного продукту, тобто запобігання відхилень. Ця система використовує підхід контролювання

критичних точок у поводженні з харчовими продуктами для попередження проблем безпеки харчових продуктів. У ній ідентифікуються конкретні небезпеки та встановлюються заходи щодо їхнього контролю для гарантування безпеки харчових продуктів. Система НАССР надає впевненості у тому, що на підприємстві управління безпекою харчових продуктів проводиться ефективно. План НАССР підтримує безпеку харчових продуктів, тому що потенційні небезпечні чинники, які можуть виникати під час виробництва, очікуються, контролюються та запобігаються. Система НАССР зменшує потенційні ризики для здоров'я споживачів від хвороб, спричинених харчовими продуктами, ідентифікуючи, запобігаючи та коригуючи проблеми по всьому харчовому ланцюгу - від первинного виробництва до кінцевого споживача. Поряд з підвищенням безпеки харчових продуктів інші вигоди від застосування системи НАССР включають ефективніше використання ресурсів, заощадження для харчової промисловості та оперативніше реагування на проблеми, пов'язані з безпекою харчових продуктів.

Система НАССР підсилює відповідальність та ступінь контролю на рівні всієї харчової промисловості. Належним чином впроваджена система НАССР приводить до кращого розуміння та гарантування всіма учасниками харчового сектору безпеки харчових продуктів, даючи тим самим нову мотивацію в їхній роботі.

Система НАССР складається з семи принципів, що описують як розробляти, впроваджувати та виконувати план НАССР щодо конкретного виду діяльності. Основна мета цих принципів – допомогти організаціям зосередитись на тих етапах, операціях технологічного процесу та умовах виробництва, що є критичними для безпеки харчових продуктів.

Застосування принципів НАССР припускає вирішення таких завдань, виділених у логічній послідовності застосування НАССР (рис. 1).

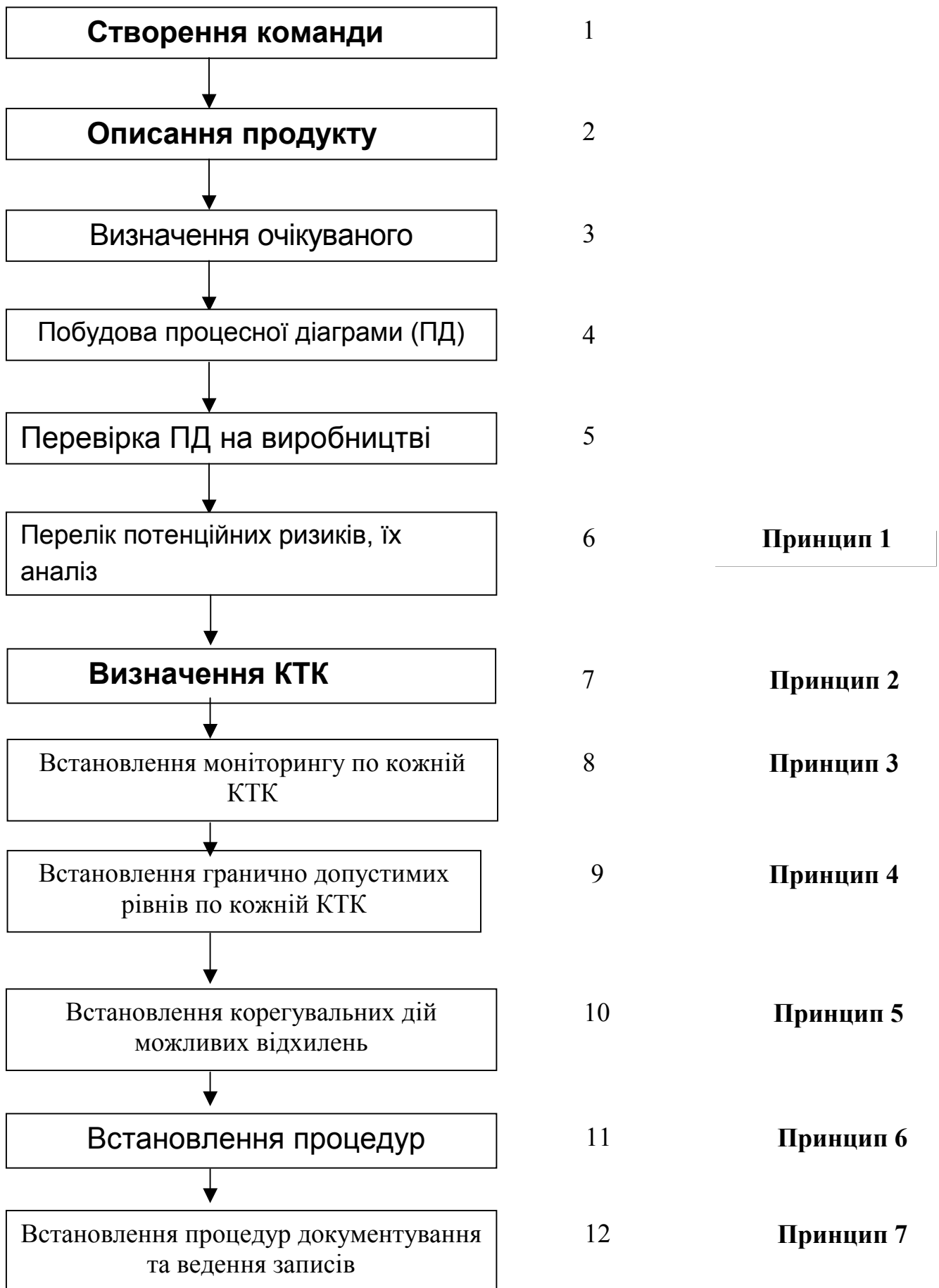


Рис.1. Послідовність операцій по застосуванню НАССР

Висновки

Система HACCP – це не окрема програма, а частина загальної системи управління підприємством, побудована на фундаменті існуючих правил GMP/GHP, що складають її документальну базу.

Користь від впровадження системи HACCP:

для виробників:

- виробництво більш безпечної продукції, що знижує діловий ризик і підвищує задоволеність споживача;
- поліпшена репутація і захист торговельної марки;
- узгодженість із законодавством;
- чіткіше уявлення персоналу щодо вимог до безпечності харчових продуктів та методів їх виконання;
- демонстрування зобов'язання підприємства щодо безпечності продукції, що можуть бути використані у судових позовах і визнані страховими компаніями;
- кращі організація персоналу та використання робочого часу;
- ефективність витрат, зменшення збитків у перспективі (спочатку збитки можуть збільшитися через застосування коригувальних дій, що вимагають видалення продукції внаслідок невиконання належного контролю в КТК);
- менша ймовірність одержати скарги від споживачів та їхня довіра;
- можливість збільшити доступ на ринки збуту;

для споживачів:

- менший ризик хвороб, спричинених харчовими продуктами;
- поліпшення якості життя;
- більша довіра до харчових продуктів;

для урядів:

- полегшення інспекцій та ефективніший контроль харчових продуктів;
- поліпшення охорони здоров'я та зменшення витрат на охорону здоров'я;
- полегшення міжнародної торгівлі.

ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
2. Система HACCP. Hazard Analysis and Critical Control Point. – Львів: Леонорм, 2003 . -216с.
3. Recommended International Code of Practice. General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997), Amd. (1999).
4. Hazard Analysis and Critical Control Point. Principles and Application Guidelines. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF), US, 1997.-August 14.
5. ALINORM 03/41/ Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Codex Alimentarius Commission. Twenty-sixth session, FAO headquarters: Report.- Rome, 2003.- 30 June – 7 July.
6. Food Quality and Safety Systems. A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System.- Rome : FAO, 1998.- 232 p.
7. Good Manufacturing Practices (GMP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Course, INPPAZ – PAHO – WHO.