

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УКРАЇНІ

Продукти харчування є джерелом життя і здоров'я для людини, але, на жаль, протягом останніх десятиліть цей факт перестав бути пріоритетним для виробників сировини. Масові отруєння і навіть смерті спричинені вживанням тих чи інших продуктів вже не є рідкістю навіть для багатьох індустриально розвинених країн. В процесі виробництва продуктів активно застосовуються нові хімічні харчові добавки, ГМО, консерванти, які загрожують здоров'ю і безпеці людини. Тому зараз це питання є об'єктом особливої уваги фахівців і громадськості в усьому світі. Контролем застосування шкідливих домішок, а також проблемою харчових захворювань займаються такі організації як Всесвітня організація охорони здоров'я, Продовольча і сільськогосподарська організація, а також Комісія Кодекс Аліментаріус. Рекомендації Кодексу Аліментаріус є орієнтиром для міжнародних вимог щодо безпеки продукції, а також відправною точкою для вимог на національному рівні. Тому принципи побудови системи НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point), які присутні в документах Кодексу Аліментаріус (Додаток САС / RCP 1-1969, 3 вид. (1997) «Принципи системи НАССР»), прийняті в 120 країнах світу або відображені в національних стандартах [2].

НАССР – система безпеки, розроблена для підприємств, які займаються виробництвом харчових продуктів (сировина, напівфабрикати), а також підприємств, продукція яких застосовується в харчовій промисловості і впливає на її безпеку. Система НАССР контролює не фінальний продукт, а весь процес виробництва, починаючи від обробки сировини, закінчуючи процесом споживання продукту. Перевагою системи є ідентифікація небезпечних чинників (мікробіологічні, токсичні, механічні, фізичні і т.д.) і вдосконалення процесів, що дозволяють виключити вплив даних факторів [1]. В Україні загальнодержавна концепція впровадження принципів НАССР знаходиться в стадії формування, про що свідчить Закон України «Про Безпечність та якість харчових продуктів» (розділ III. Права та обов'язки виробників и продавців (постачальників), стаття 20. Обов'язки виробників та продавців (постачальників). Впровадження системи менеджменту, яка побудована на

основі принципів НАССР, в діяльність українських підприємств надасть ряд значних переваг. По-перше, це дозволить скоротити витрати ресурсів на підприємстві. Крім того, це підвищить кваліфікованість співробітників працевлаштованих на підприємстві, що в свою чергу забезпечить стабільність якості продукції. Введення системи також дозволить значно заощадити фінансові кошти, дозволить подолати бар'єри, надасть додаткові переваги. Система також підвищить рівень довіри і допоможе у формуванні концепції безпечної продукції.

Сьогодні однією з ключових умов участі в міжнародній торгівлі харчовими продуктами є здатність каїни-експортера з конкретного підприємства забезпечити безпеку продукції. Основним фактором, що визначає конкурентоспроможність продукції є його якість. Якість продуктів харчування характеризується в першу чергу показниками безпеки. Перевагою системи є ідентифікація небезпечних чинників (мікробіологічні, токсичні, механічні, фізичні вдосконалення процесів, що дозволяють виключити вплив даних факторів [1].

Система НАССР була таємно розроблена в США в 1960 році на підприємстві Pillsbury, яке співпрацювало з NASA. Саме в цей час кампанія активно займалася безпекою їжі для американських астронавтів [4]. В Україні загальнодержавна концепція впровадження принципів НАССР знаходиться в стадії формування, про що свідчить Закон України «Про Безпечність та якість харчових продуктів» (розділ III. Права та обов'язки виробників и продавців (постачальників), стаття 20. Обов'язки виробників та продавців (постачальників) [4]. Існує 7 етапів розробки плану НАССР. Етап 1 – це визначення аналіз небезпек. Ідентифікація небезпечних факторів і оцінка ризиків, харчування, починаючи з моменту отримання сировини підприємством до моменту кінцевого споживання, включаючи всі стадії життєвого циклу продукції (обробку) з метою виявлення потенційного ризику і визначення необхідних заходів для його усунення. Етап 2 – ідентифікація процедур, що охоплюють постачання сировини, що можуть контролюватися організацією. Етап 3 – аналіз критичних точок на предмет відповідності зазначеним параметрам. 4 етап - дозволяє забезпечити контроль критичних контрольних точок на основі планованих заходів або спостережень. Етап 5 – визначення заходів для усунення невідповідностей, які вживаються, коли результати моніторингу свідчать про порушення критичних меж або відсутності контролю. Розробка коригувальних дій і застосування їх в разі негативних результатів моніторингу. Етап 6 – встановлення процедур верифікації системи НАССР для підтвердження її функціонування. Розробка процедур перевірки, які повинні регулярно проводитися для забезпечення результативного функціонування системи. Етап 7 полягає на фіксуванні результатів функціонування системи НАССР. Документування всіх процедур системи, форм і способів реєстрації даних [1]. Найбільш популярною є «система

менеджменту якості міжнародного стандарту ISO 9001: 2008, в основі якого універсальні вимоги до забезпечення виконання організацією вимог до продукції на основі процесного підходу. Стандарт ISO 9001: 2008 є основою побудови системи менеджменту якості в будь-якій організації, незалежно від сфери діяльності, технологій, кваліфікації і кількості співробітників, а також інших особливостей. Але універсальність даного стандарту має і зворотну сторону. Вона не дозволяє врахувати особливості ряду галузей промисловості, де вимоги до якості, безпеки, екологічності є значно вищими, отже, в цій ситуації застосування вимог стандарту ISO 9001: 2008 є недостатнім [2]. У 2001 році організація зі стандартизації (ISO) розробила стандарт ISO 15161, який містить рекомендації щодо застосування вимог стандарту ISO 9001 в харчовій промисловості, враховуючи всі особливості виробництва. Цей стандарт також містив в собі загальні принципи HACCP. Однак стандарт ISO 15161 визнали не відповідним сучасним вимогам якості продукції. У зв'язку з цим Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) розробила і опублікувала в 2005 стандарт ISO 22000: 2005 «Системи менеджменту безпеки харчової продукції. Необхідні програми створення необхідних умов для виробництва харчової продукції), що включають процедури санітарної обробки приміщень і обладнання, гігієни працівників і т.д. В Україні в більшості випадків ці заходи здійснювалися і здійснюються без впровадження систем менеджменту, а виконуються тільки на основі санітарних правил і норм, розроблених для всіх галузей промисловості [4].

Після розробки програм-передумов в рамках побудови СМ на основі вимог ISO 22000 здійснюється розробка заходів з управління небезпечними чинниками в контрольних точках (КТ) та відповідної організації управління критичними контрольними точками (ККТ) відповідно до плану HACCP. Особлива увага в стандарті приділяється системі моніторингу в КТ і ККТ, в рамках якої забезпечується виконання необхідних вимірювань і спостережень, які підтверджують перебування контрольованих параметрів в запланованих межах. У разі їх перевищення застосовують коригувальні дії. Крім того, система HACCP підлягає періодичній верифікації з метою підтвердження їх результативності. Верифікація здійснюється на основі зовнішніх і внутрішніх перевірок, аудитів СМ. Рекомендації впровадження даного стандарту наведено в ISO 22004: 2005 «Системи менеджменту безпеки харчової продукції. Рекомендації щодо застосування ISO 22000: 2005» [3]. HACCP, для українських підприємств надасть ряд значних переваг. По-перше, це дозволить скоротити витрати ресурсів на підприємстві. Крім того, це підвищить кваліфікованість співробітників працевлаштованих на підприємстві, що в свою чергу забезпечить стабільність якості продукції. Введення системи також дозволить значно заощадити фінансові кошти за рахунок зниження частки брак та великої кількості рекламаций, дозволить

подолати бар'єри, надасть додаткові переваги. Система також підвищить рівень довіри і допоможе у формуванні репутації.

Список використаних джерел:

1. Водянка, Л., Перспективи впровадження системи HACCP у процесі виробництва харчової продукції /Л. Водянка, Н. Кутаренко // Регіональна економіка. – 2013. – С.185-194.
2. Новіков, В; Никитюк, О, Особливості моделі системи управління безпечністю харчових продуктів за ISO 22000:2005 та необхідність впровадження стандартів ISO серії 22000 в Україні, офіційний сайт ЧП Новіков В.В., – Режим доступу : <http://www.novikov.biz.ua>.
3. Nirmal S. Handbook of food products manufacturing [Електронний ресурс] / Sinha Nirmal // 2. – 2007. – Режим доступу до ресурсу: <https://ru.book2.org/book/563832/cb00ba>.
4. William H. Sperber. Ph.D., and Richard F. Stier. Happy 50th Birthday to HACCP: Retrospective and Prospective//Food Safety Mag. 2009/2010 г. – 42-46 с.