

# Шляхи впровадження системи HACCP: українські реалії

Г. Толлок, канд. техн. наук

Київський національний університет культури і мистецтв

**Анотація.** У статті розглянуто особливості системи управління безпечністю харчової продукції та можливості застосування системи HACCP. Визначено основні проблеми, обґрунтовано першочергові напрями формування державної політики в цій сфері.

**Ключові слова:** харчовий продукт, безпечність, HACCP, технологічний процес, системи управління, стандарт, рекомендації.

**By implementing of HACCP: Ukrainian realities** G.A.TOLOK, Phd, candidate of engineering sciences, associate professor of Kyiv National University of Culture and Arts.

**Abstract.** This article describes the features of the system of food safety and the possibility of HACCP. The main problem is proved the priority directions of the state policy in this area. Kiev.

**Key words:** food, safety, HACCP, process, management system, standard recommendations.

Істотне погіршення екологічної ситуації практично в усіх регіонах світу, пов'язане з антропогенною діяльністю людини, вплинуло на якісний склад харчових продуктів. З їжею в організм людини надходить велика частина хімічних і біологічних речовин. З огляду на вищесказане, питання безпечності і належного рівня якості продовольчої сировини і харчових продуктів є одними із найважливіших завдань сучасного суспільства щодо здоров'я населення і збереження його генофонду.

Виробництво і продаж якісної та безпечної харчової продукції з максимально збереженими незамінними харчовими речовинами - це проблема не лише споживча, технічна, але й економічна, соціальна та політична. У зв'язку з цим гостро

постають проблеми, пов'язані з підвищенням відповідальності за ефективність та об'єктивність контролю якості сировини, дотримання правил ведення технологічних процесів переробки, пакування, зберігання сировини, та нормативів зберігання і реалізації готових продуктів.

Для досягнення максимального ефекту доцільно використовувати світовий досвід розвинених країн, що мають успішні результати у цьому напрямі. Основоположим документом, яким належить керуватися для виробництва якісної харчової продукції, можна вважати, насамперед, «Білу книгу про безпеку харчових продуктів» (з 2000 р.), що започаткувала правову базу виробництва продовольства і кормів та контроль безпеки харчових продуктів упродовж

усього ланцюжка їх виготовлення, а саме створення переліку послідовних та прозорих правил безпеки харчових продуктів і Кодекс Аліментаріус (з 1963 року), що містить стандарти та рекомендації стосовно харчових добавок, ветеринарних препаратів, залишків пестицидів, забруднюючих речовин, методів аналізу та відбору проб, а також правила щодо норм гігієни.[3]

Щоб забезпечити спроможність українських переробників конкурувати за нові ринки харчової продукції, збільшити експорт харчової продукції і підвищити її безпечність, українська система державного контролю безпечності харчової продукції має стати більш продуктивною та ефективною. Інакше кажучи, вона вимагає істотного реформування. Осно-

вними складовими запропонованої реформи є не лише інституційні перетворення, але й зміни в концепції державного контролю шляхом перенесення акценту зі здійснення перевірок на кінцевій стадії виробництва (коли продукція готова, і єдиною можливістю запобігти нещасним випадкам, пов'язаним із її споживанням, є утилізація) на застосування профілактичних заходів протягом усього харчового ланцюга.

Ефективним реформування можна буде вважати, якщо підприємства будуть зацікавлені в активному впровадженні системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), таким чином забезпечуючи захист споживачів своєї харчової продукції від ризиків, що можуть супроводжувати її при виробництві, зберіганні, транспортуванні та реалізації. СУБХП ґрунтується на принципах НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), які допомагають гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю небезпечних чинників. Дана методологія зарекомендувала себе як ефективний інструмент запобігання можливості виникнення невідповідностей харчових продуктів у технологічному процесі, виявленні та усуненні проблем до того, як невідповідна готова продукція стане джерелом отруєнь або погіршення стану здоров'я споживачів. Це дуже важлива перевага в умовах сучасного ринку, коли представлено широкий асортимент продукції різних виробників, різного походження. За таких умов системи контролю, пов'язані з інспектуванням чи лабораторними дослідженнями готової продукції чи навіть сировини, є громіздкими і не відповідають сучасним вимогам. Система НАССР не гарантує випуск безпечної продукції в усіх випадках, але вона зменшує ризик того, що небезпечна продукція надійде до споживача. Ефективність системи безпеності зростає значною мірою, якщо такі принципи застосовані на усіх етапах виробництва – від вирощування до продажу у роздрібній мережі.

Концепція НАССР полягає у:

1) ідентифікації можливих причин небезпечності продукту;

2) встановленні того, де і як вони можуть бути усунуті, попереджені чи приведені до прийняттого рівня;

3) розробці відповідних заходів і навчання персоналу;

4) впровадженні заходів на практиці та документування.[4]

Першим кроком на складному шляху впровадження європейських стандартів безпеності харчових продуктів у нашій країні є введення в дію закону України «Про основні принципи і вимоги до безпеності і якості харчових продуктів», що висвітлює принципово новий підхід до процесу. [2]

Однак зараз більшості державних випробувальних лабораторій бракує сучасного устаткування, вони не відповідають міжнародним стандартам, тому сертифікація на національному рівні або коштує дуже дорого, або взагалі неможлива. Як наслідок, більшість підприємств харчового сектора експортують продукцію переважно до країн СНД.

Ще одна істотна проблема - відсутність відповідної статистики.

На жаль, інформація щодо безпеності харчової продукції, якою оперує Міністерство охорони здоров'я, не відтворює реальної картини у зазначеній сфері. Відсутні дані про поширеність захворювань, спричинених неякісними харчовими продуктами. Доступними є відомості про випадки харчових отруєнь і гострих кишкових інфекцій, а також інтоксикації грибами, але вони не дають повного уявлення про проблеми зі здоров'ям людей, пов'язані з безпечністю харчової продукції.

Водночас, у країнах ЄС з 2007 року сформовані спеціальні робочі групи, завданням яких є надання громадськості максимально повних, статистично надійних даних щодо стану здоров'я населення ЄС у зв'язку з безпечністю харчової продукції. Ці групи розробили дев'ять критеріїв, за якими склали перелік «ТОП-20» хвороб, спричинених недотриманням вимог безпеності харчової продукції. Нині країни ЄС надають найбільш повну інформацію щодо зареєстрованих випадків кожної зазначеної в переліку хвороби.

Статистичні проблеми пов'язані не лише з проблемами здоров'я, що

асоціюються з безпечністю харчової продукції; система статистики також потребує нових підходів до реєстрації операторів харчового ринку. В Україні існує Єдиний державний реєстр усіх підприємств та організацій (доступ до нього обмежений), але відсутній Єдиний реєстр операторів харчового ринку. Отже, систему доцільно вдосконалити, взявши як зразок кращі європейські практики.

Центральний реєстр операторів харчового ринку сприяє прозорості системи. Центральний реєстр забезпечує базу для збереження даних, визнаних на міжнародному рівні. Усі відповідні інспектори мають доступ до звітів, складених за результатами перевірок конкретних компаній. Це дає змогу уникнути дублювання зусиль та запобігає зайвому обтяженню підприємств. Реєстр також забезпечує наявність даних, які спрощують можливість контролюючому органу оцінити якість і кількість перевірок на кожному підприємстві та на сукупному рівні, а також регулювати кількість перевірок, ґрунтуючись на оцінці ризиків. Реєстраційні процедури повинні бути обов'язковими, простими та, бажано, здійснюватися в режимі реального часу. [5]

Реформування наявної системи державного контролю безпеності харчової продукції передбачає також створення єдиного контролюючого органу і вдосконалення системи надання лабораторних послуг. Це забезпечить розв'язання таких проблем, як: а) неефективне використання бюджетних коштів і розпорощення ресурсів при одночасному контролі декількома регуляторними органами одного й того ж оператора харчового ринку та показників безпеності харчової продукції (проблем якості), втрата сенсу перевірок; б) дублювання функцій державних органів, залучених до системи державного контролю безпеності харчових продуктів, і відсутність координації їхніх дій; в) величезна кількість лабораторій і, водночас, відсутність можливості підтверджувати безпеність вітчизняної харчової продукції, оскільки результати здійснюваних ними аналізів часто не визнаються ЄС; г) неспроможність розробити

ти ефективний план державного контролю безпечності харчових продуктів, який включав би всі проблемні питання.

Наступна проблема для розв'язання - гармонізація національного законодавства з безпечності харчових продуктів зі стандартами ЄС і застосування горизонтального підходу. Це сприятиме підвищенню рівня безпечності харчової продукції в Україні, оскільки дасть змогу Україні впровадити нові законодавчі норми з безпечності харчової продукції відразу, без попередньої розробки та прийняття численних підзаконних актів. Оскільки один з основних принципів безпечності харчової продукції в ЄС — покладання основної відповідальності за дотримання законодавства у сфері харчової безпечності на оператора харчового ринку, то й українські виробники будуть зобов'язані впровадити систему самоконтролю, що ґрунтується на принципах НАССР, які є обов'язковими в ЄС. І тому, що НАССР — це превентивний підхід, який оптимізує зусилля, спрямовані на забезпечення споживача безпечною харчовою продукцією, національні оператори харчового бізнесу також зменшать свої витрати, відмовившись від ретроспективного контролю безпечності готових харчових продуктів. Всі ці зусилля будуть компенсовані завдяки збільшенню експортного потенціалу України та доступу національних виробників до ринків ЄС, скороченню витрат національних виробників, які вимушені дотримуватись часто застарілих українських вимог безпечності, і не мають змоги використовувати сучасні технології та інструменти, що

довели свою ефективність в ЄС та інших розвинених країнах. [3]

Робота по впровадженню системи НАССР на підприємствах буде більш ефективною, економічно вигідною, якщо функціонуватиме національна програма навчання державних інспекторів з питань безпечності харчової продукції. Всі державні установи, залучені до регулювання безпечності харчової продукції, потребують спеціалізованих навчальних програм для своїх експертів. Без достатнього рівня знань практичне впровадження будь-якої реформи може ускладнитися або й узагалі стати неможливим. Тому постійне навчання — це один з основних засобів нагромадження досвіду та набуття навичок регулювання безпечності харчової продукції.

Навчання всіх інспекторів має проводитися регулярно, відповідно за чітко визначеними правилами. За потреби, слід проводити спеціалізоване навчання інспекторів відповідно до виду здійснюваних перевірок.

З усього викладеного можна зробити висновок, що Україна повинна

реформувати свою систему контролю безпечності харчової продукції для того, щоб захистити своїх споживачів, сприяти торгівлі та гарантувати зростання й розвиток стратегічно важливого сектора промисловості. Покращення системи контролю передбачає використання наступних інструментів:

- система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок є науково обґрунтованою, що дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників;
- відповідальність кожного підприємства, що входить до харчового ланцюга, за безпечність продуктів;
- простежуваність — можливість виявити й прослідкувати на всіх стадіях виробництва, обробки та розповсюдження за харчовим продуктом або речовинами, що призначені для включення до рецептур;
- компетентність персоналу — ступінь кваліфікації, що забезпечує успішне виконання завдань, які стоять перед працівниками.



### Література

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» //
2. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, N 19, ст. 98.
3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України №590 від 01.10.2012. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» {із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015} // [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>
4. Впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на українських підприємствах харчової промисловості. Консультативна програма IFC в Європі та Центральній Азії. Проект IFC «Безпечність харчової продукції в Україні». – 13 с.
5. Залучення вітчизняних науковців до розробки методології НАССР поліпшить якість харчової продукції [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://www.kmu.gov.ua/control/ru/publish/article?art\\_id=245981257&cat\\_id=244277212](http://www.kmu.gov.ua/control/ru/publish/article?art_id=245981257&cat_id=244277212)
6. Контроль безпечності харчової продукції: корисні уроки інших країн/ IFC «Безпечність харчової продукції в Україні» // [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ifc.org/wps/wcm/connect>