

Система НАССР як провідник до безпечної продукції

Сучасний світ наповнений ризиками для людини. І серед них можна виділити один з найголовніших — це відсутність безпечного життя на планеті, до основних критеріїв якого можна віднести безпечне харчування та споживання чистої води та інших напоїв. Суспільство вже давно звернуло увагу на те, що більшість хвороб людини пов'язана саме з незадовільним харчуванням і, більше того, з використанням харчових продуктів, що не відповідають нормам безпеки. А це хвороби, епідемії, людські трагедії, втрата трудових ресурсів. Світ увесь час у пошуках протидії такому становищу, він зацікавлений у створенні систем управління харчовою безпекою, за якими можна отримати позитивні результати. Серед таких систем НАССР займає перші позиції, бо є найбільш комплексною системою, що пов'язує безпечність харчової продукції та прибутковий бізнес.



Сара Окман

Історичний аспект

У перекладі з англійської НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) означає «аналіз небезпечних факторів та критичні точки контролю». Як система управління безпечністю харчової продукції НАССР з'явилася наприкінці 90-х рр. минулого століття в США, коли Управління з контролю за харчовими продуктами та ліками (FDA) оприлюднило вимоги до рибної продукції та морепродуктів. Пізніше НАССР була впроваджена на м'ясопереробних заводах і птахофабриках, а згодом і на підприємствах, які виготовляють та пакують соки. З ухваленням Директиви Ради ЄС № 193/43 «Про гігієну харчових продуктів» НАССР стала складовою частиною стандартів з харчової безпеки країн ЄС, а після прийняття Регламенту ЄС № 852/2004 щодо гігієни харчових продуктів системи контролю на основі принципів НАССР стали обов'язковими.

Основні положення НАССР

В умовах кризи, зазвичай, усі підприємства стикаються із проблемою падіння рівня продажів і необхідністю зниження собівартості продукції. Міжнародний досвід керування бізнесом підказує, як оптимізувати управління, скоротити витрати, підвищити продуктивність, зберегти своїх покупців і навіть збільшити частку ринку, не знижуючи якості та гарантуючи виробництво безпечної продукції. Усі такі проблеми необхідно вирішувати комплексно, і найбільш ефективною системою тут є система НАССР. Це система управління харчовою безпекою, заснована на аналізі потенційних загроз та запобіганні їм під час усього процесу виробництва.

Ті, хто не знайомий з НАССР, вважають, що це складна система, яку впроваджують на великих підприємствах, залучаючи дорогих експертів. Насправді НАССР не складна. Система ґрунтується на здоровому глузді контролю і логіці оцінювання та відвернення ризиків. Підприємство, що впроваджує НАССР, має знати свою продукцію, сировину та технологічні процеси, а також розуміти чинники, які можуть загрожувати здоров'ю споживача цієї продукції.

НАССР визначає критичні сфери виробництва, куди необхідно направити ресурси, щоб мінімізувати ймовірність браку. Зниження виробничих витрат дає можливість швидко відчутти вигоду. З одного боку, впровадження НАССР може бути витратним. Буває, що йдеться не тільки про оптимізацію виробничих процесів і тренінги для персоналу. Може знадобитися, наприклад, перебудова приміщень. Але найважливіше, необхідно пам'ятати, що будь-які інвестиції можуть

виявитися безрезультатними, якщо не зроблене найголовніше — не змінене ставлення людей до забезпечення безпеки харчової продукції. Наприклад, елементарне миття рук. Усі знають ще з дитячого садка, чому важливо мити руки, але, як не дивно, персонал харчових підприємств часто забуває про це.

З іншого боку, якщо прорахувати часові, фінансові, тактичні і стратегічні втрати підприємства в разі провалу його продукції, то ціна на впровадження НАССР виявляється невеликою. Результати опитувань свідчать, що в середньому підприємства втрачають близько третини своєї ринкової частки в разі доведеної проблеми із продукцією.

На відміну від традиційної системи управління безпекою та якістю продукції, коли невідповідність виявляється вже на стадії готового продукту, НАССР запобігає проблемі у процесі виробництва продукції, що негайно виражається в конкретних результатах: скорочується кількість неякісної продукції та знижується її собівартість.

Застосування системи НАССР у харчовій промисловості дає найбільш повні гарантії безпеки продукції. Водночас керівництво підприємства отримує ефективно кероване виробництво, економію витрат, мінімізацію ризиків і прихильність покупців. Наявність на підприємстві НАССР — це «вхідний квиток» на іноземні ринки. НАССР забезпечує зростання вартості компанії і привертає інвесторів. Вступ України до СОТ відкрив внутрішній ринок для імпортованих товарів, що загострило конкуренцію. Отримавши ширший вибір, споживачі стали краще поінформованими, а криза змусила їх бути більш ощадливими і розбірливими. Усе більше супермаркетів

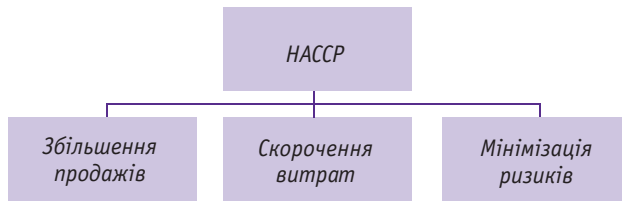
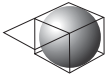


Рис. 1. Система НАССР як бізнес-інструмент

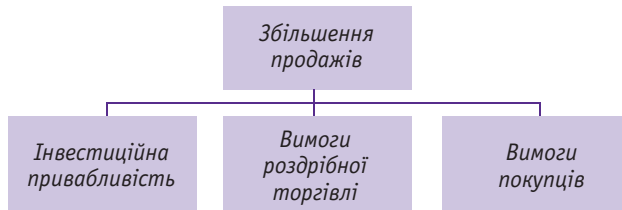


Рис. 2. Фактори, які ведуть до збільшення продажів продукції за системою НАССР

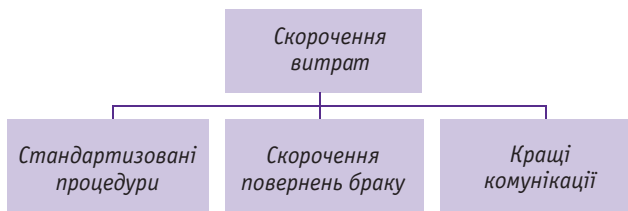


Рис. 3. Фактори, які ведуть до скорочення витрат за системою НАССР



вимагають від своїх постачальників додаткових гарантій безпеки і якості товарів, зокрема використання системи НАССР.

Очевидно, що боротьба за споживача буде загострюватися і виграють її насамперед ті підприємства, чия продукція буде більш якісною та безпечною, ті, хто навчиться економити на витратах, захищати свій бренд, і ті, хто зуміє захопити нові ринки. Саме наявність НАССР на підприємстві може забезпечити всі ці фактори.

НАССР — дуже гнучка система, яка легко інтегрується в комплексні системи управління якістю. Упровадження НАССР можна розділити на етапи: від основних принципів до сертифікації. Причому НАССР дає позитивний ефект на кожному етапі її впровадження. А сертифікація — це вершина піраміди. Практика показує, що багато підприємств, які уже впровадили в себе принципи НАССР або систему повністю, не поспішають з її сертифікацією. Вони зробили це не для того, щоб прикрасити сертифікатом стіну і додати на етикетку черговий значок, а для того, щоб забезпечити безпечне виробництво та заощадити кошти.

Таким чином, система НАССР здатна підсилити систему харчової безпеки будь-якої країни, у тому числі й України, а також забезпечити конкурентоспроможність українських харчопереробних підприємств, надаючи їм безліч переваг.

Основні переваги НАССР

Виробники харчової продукції на будь-яких ринках, особливо на українському, стикаються з купою проблем:

- підвищення конкуренції;
- глобалізація мереж роздрібної торгівлі та постачання;
- вимоги покупців;
- ціновий тиск;
- нечітке законодавство;
- скандали в ЗМІ.

Система НАССР здатна не тільки потужно їм протистояти, але й, забезпечивши безпечність продукції, збільшити її продаж, скоротити витрати та мінімізувати ризики ведення бізнесу (рис. 1).

Практика впровадження системи НАССР на різних підприємствах свідчить перш за все про те, що виробництво безпечної харчової продукції веде до успішного бізнесу. Це відбувається через задоволення вимог як роздрібних мереж, так і споживачів.



До того ж це прямий шлях для отримання інвестицій (рис. 2). Якщо на підприємстві є система управління безпекою харчової продукції, для інвестора це показник грамотного ведення бізнесу та наявності стратегії його розвитку. Окрім того, для інвестора HACCP може бути й індикатором фінансового потенціалу підприємства. Вкладаючи іноземну валюту у підприємства, інвестори, зазвичай, очікують на підтвердження її повернення. Саме експорт є головним джерелом стабільних валютних надходжень, а для нього необхідна система HACCP. Тож з цієї точки зору підприємства, які вже експортують за кордон свою продукцію, є більш привабливими для іноземних інвесторів. Між залученням інвестицій та HACCP є взаємозв'язок. Будь-який інвестор насамперед оцінює ризики фінансування даного бізнесу. Особливо у сфері виробництва та реалізації харчової продукції, де є ризик втратити всі гроші за один день. Тому інвестор намагатиметься насамперед мінімізувати ризики, пов'язані з харчовою безпекою. І найкращим інструментом буде впровадження на підприємстві сучасної системи харчової безпеки, що ґрунтується на засадах HACCP. Останнім часом в українських підприємств змінилося ставлення до системи

HACCP. Якщо відносно недавно підприємства сприймали систему управління харчовою безпекою як додаткову перепону для ведення бізнесу, то нині більшість з них бачить в HACCP можливість для зростання та розвитку. Поступово українські покупці стають все більш вимогливими до безпеки та якості придбаної продукції і все активніше захищають свої права. Після придбання неякісного молока чи зіпсованого м'яса кому покупець заявить претензії? Не молокозаводу чи м'ясокомбінату, а насамперед — магазину. І тому великі торговельні мережі починають вимагати від своїх постачальників підтвердження безпеки та якості продукції, що до них надходить. Тож поступово, хоча й повільніше, ніж хотілося б, одні і ті самі правила починають працювати не лише на зовнішньому, але й на внутрішньому ринку. Це ще одне свідчення інтеграції України до світової економіки. Уявімо ситуацію: виробник запропонував ринку продукцію, яку, як виявилось, не можна подавати до столу. Торговельна мережа нажахана: товар є, а продавати його не можна! Покупці обурені. Виробник змушений відкликати свою продукцію, покривати збитки партнерів, заспокоювати громадську думку, виплачувати грошову компенсацію потерпілим і навіть змінювати торгову

марку. Це колосальні втрати. Наявність HACCP на підприємстві дає можливість не доводити ситуацію до кризи, попереджаючи загрози чи виявляючи їх ще на початкових стадіях виробництва. Діючи за конкурентною схемою розроблених правил, підприємство здатне планувати і прогнозувати імовірні небезпечні процеси, які можуть виникнути на будь-якій стадії (рис. 3). Це дозволяє заощадити значні кошти, уникнути реклаमाції готової продукції, узагалі запобігти можливій шкоді здоров'ю споживача. Безперечно, скорочення витрат йде через те, що менше повертається бракованої продукції, що не треба витрачати час на переробку браку. А це збільшує відповідальність та відданість персоналу, покращує комунікації на підприємстві та за його межами. Отже, система HACCP як провідник до безпечної продукції та успішного бізнесу захищає здоров'я і життя громадян, створює сприятливі умови для бізнесу, веде до інвестиційного розвитку підприємства, підвищує доходи та зайнятість населення, відкриває доступ на міжнародні ринки. *Ж*

(Підготовлено за матеріалами бесіди із Сарою Окман, Міжнародна фінансова корпорація, м. Київ)

Система HACCP як провідник к безопасной продукции

Автор рассмотрел систему HACCP как действенный инструмент для обеспечения производства безопасной пищевой продукции. Предоставил историческую справку о возникновении системы HACCP, автор изложил основные положения системы и ее преимущества. При этом он сделал акцент на комплексном использовании системы, которая в конечном итоге не только обеспечивает производство безопасной пищевой продукции, но и способствует успешному развитию бизнеса. В общем виде система HACCP увеличивает продажи продукции, сокращает расходы и минимизирует риск ведения бизнеса.

Ключевые слова: безопасная продукция; система HACCP; успешный бизнес.

The HACCP-system as a guide to safe products

The author considered the HACCP-system as an effective tool for ensuring safe food production. He let historical information about the origin of the HACCP-system, write the main points of the system and its benefits. However, he focused the integrated use of the system, which is in its final form not only enables the production of safe food products, but also contributes to successful business development. In general, the HACCP-system increases sales, reduces costs and minimizes the risk of business.

Key words: safety product; HACCP-system; successful business.