

УДК 658.562

Григорців М. В.,

к.е.н., доцент, кафедра економіки і права,
Національний університет харчових технологій, м. Київ

СИСТЕМА НАССР: ПРИНЦИПИ ТА ПЕРЕВАГИ ВПРОВАДЖЕННЯ

Про безумовне визнання українськими споживачами вітчизняних продуктів харчування свідчать результати багатьох соціологічних досліджень, статистичних даних та опитувань громадської думки. В даний час перед підприємствами харчової промисловості стоять нові завдання, зокрема, і освоєння нових ринків збуту своєї продукції. Потенційні зарубіжні партнери все частіше пред'являють українським виробникам харчових продуктів вимоги щодо існування на підприємстві діючої системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР, як це прийнято у багатьох європейських країнах. У зв'язку з цим дане питання є актуальним і відповідає сучасним вимогам науки і практики.

Ключові слова: підприємство, система, управління, якість, принципи, переваги.

СИСТЕМА НАССР: ПРИНЦИПЫ И ПРЕИМУЩЕСТВА ВНЕДРЕНИЯ

Грыгорцив М. В.

О безусловном признании украинскими потребителями отечественных продуктов питания свидетельствуют результаты многих социологических исследований, статистических данных и опросов общественного мнения. В настоящее время перед предприятиями пищевой промышленности стоят новые задачи, в частности, для освоения новых рынков сбыта своей продукции. Потенциальные зарубежные партнеры все чаще предъявляют украинским производителям пищевых продуктов требования о существовании на предприятии действующей системы управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР, как это принято во многих европейских странах. В связи с этим данный вопрос является актуальным и соответствует современным требованиям науки и практики.

Ключевые слова: предприятие, система, управление, качество, принципы, преимущества.

НАССР: PRINCIPLES AND BENEFITS OF ITS IMPLEMENTATION

Hryhortsiv M.

On unconditional acceptance Ukrainian domestic consumers of food products are the results of many sociological studies and opinion polls. In addition, official statistics of consumption patterns in Ukraine confirms this fact. But today before food enterprises facing new

challenges, in particular, the development of new markets for their products. Potential foreign partners are increasingly placing Ukrainian producers of food requirements for the existence of the enterprise operating system of food safety management based on HACCP principles, as is customary in many European countries. For domestic producers issue of responsibility for food safety is particularly acute in connection with Ukraine's accession to companies worldwide. To become a full member of Ukraine only under condition that domestic production is not only high quality but competitive. Consequently, the state government has set legal requirements and control because food safety is a constant challenge for the food chain. In this regard, the study of this subject is relevant and meets the modern requirements of science and practice.

Keywords: enterprises, system, quality management, model, principles, factors, advantages.

Постановка проблеми. Сучасна глобалізація ринку харчової продукції призвела до необхідності вирішувати проблему безпеки продуктів харчування й необхідності зменшити ризики їхнього негативного впливу на здоров'я людини. Для того, щоб вітчизняні підприємства одержали конкурентні переваги на ринку, їм необхідно впроваджувати передові розробки по забезпеченню безпечності продуктів харчування. Ігнорування міжнародних норм, як свідчить практика, негативно впливає на конкурентоспроможність українських харчових продуктів та може завдати шкоду вітчизняним виробникам, як на внутрішньому, так і зовнішніх ринках.

В зв'язку з цим, дослідження принципів системи HACCP та визначення переваг від її впровадження є актуальними питаннями.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Як свідчать, публікації вітчизняних та зарубіжних вчених і нормативна документація система аналізу небезпечних чинників і критичних точок контролю (у латинській аббревіатурі - HACCP "Hazard Analysis and Critical Control Point") є науково - обґрунтованою системою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю небезпечних чинників.

Ця система довела свою ефективність та прийнята міжнародними організаціями, а її використання дозволяє перейти від випробувань кінцевого продукту до розробки запобіжних методів забезпечення безпечності харчової продукції.

Серед вітчизняних вчених вагомий внесок у розвиток теорії і практики управління якістю зробили Ганькевич Т. В. [3], Конарева Л. А. [4], Лапідус В. А. [5], Московська Н. [6], Нікіфорова Є. М. [7], Самсонова М. В. [8] та інші.

Метою статті є обґрунтування основних принципів системи HACCP та її переваг від впровадження на вітчизняних підприємствах для уряду, споживачів, виробників, що дозволяє оптимізувати виробництво, тим самим, виявляючи й зменшуючи невиправдані витрати.

Основні результати дослідження. Для того, щоб підприємства харчової промисловості одержали конкурентні переваги на ринку, важливо впроваджувати передові розробки по забезпеченню безпечності продуктів харчування.

Наразі системи управління безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі, як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Слід зауважити, що НАССР не є системою з нульовим ризиком, а розроблена для мінімізації ризику від потенційно небезпечних чинників у харчових продуктах [3].

Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР має переваги для споживачів, виробників та уряду нашої країни, серед яких слід виділити:

по-перше, *для споживачів*: менший ризик хвороб, спричинених харчовими продуктами; поліпшення якості життя; більша довіра до харчових продуктів.

по-друге, *для виробників*: забезпечення випуску безпечної продукції за рахунок системного контролю на всіх етапах виробництва; керування всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності харчових продуктів - запобігати, усувати чи мінімізувати їх; гарантування, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання у їжу; забезпечення належних гігієнічних умов виробництва у відповідності з міжнародними нормами; демонстрація відповідності застосовним законодавчим та нормативним вимогам щодо безпечності харчових продуктів; укріплення довіри споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється та підвищення іміджу підприємства; розширення мережі споживачів продукції та вихід на закордонні ринки; підвищення відповідальності персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечення розуміння всіма робітниками підприємства першорядної важливості аспектів безпечності продукції.

по-третє, *для уряду*: полегшення інспекцій та ефективніший контроль харчових продуктів; поліпшення охорони здоров'я та зменшення витрат на охорону здоров'я; полегшення міжнародної торгівлі [1].

Система якості, в основу якої закладені принципи НАССР, зорієнтована на управління чинниками, які впливають або можуть вплинути на безпечність продукції. Адже одне із найважливіших очікувань споживача – мати безпечні продукти харчування.

Система НАССР, яка є науково обґрунтованою і впорядкованою системою, ідентифікує конкретні види небезпечних чинників і встановлює заходи щодо їхнього контролю для гарантування безпечності харчових продуктів [2].

В свою чергу план НАССР підтримує безпечність харчових продуктів, тому що потенційні небезпечні чинники, які можуть виникати під час виробництва, очікуються, оцінюються, контролюються та запобігаються [6]. Ця система 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, а також підсилює відповідальність та ступінь контролю на рівні всієї харчової промисловості. Належним чином впроваджена система НАССР веде до кращого розуміння та гарантування всіма учасниками харчового сектору безпечності харчових продуктів, даючи нову мотивацію в їхній роботі, надаючи користі від її впровадження [7].

Для розроблення та впровадження системи НАССР необхідно реалізувати сім принципів ХАССП, які являють собою узагальнене формулювання вимог, в зв'язку з чим автором пропонується їх повне трактування [5]

Розглянемо принципи управління якістю системи НАССР.

Так, перший принцип – «проведення аналізу небезпечних чинників». Ідентифікують потенційні небезпечні чинники, пов'язані з виробництвом харчових продуктів на всіх стадіях виробничого ланцюжка, починаючи з первинного виробництва, оброблення, виготовлення та розподілення продуктів і закінчуючи місцем споживання. Оцінюють можливість (ймовірність) виникнення небезпечних чинників та встановлюють заходи для їхнього контролювання.

У другому принципі «визначення критичних точок контролю (КТК)» визначають точки (місця), процедури або технологічні операції, які можуть контролюватися для усунення небезпечних чинників або мінімізації ймовірності їхнього виникнення.

Принцип третій – це встановлення граничних значень. Встановлюють граничні значення, які повинні бути дотримані для забезпечення контролю в КТК.

У принципі четвертому «встановлення системи моніторингу для КТК» розробляють систему моніторингу контролю для КТК шляхом проведення випробувань або спостережень відповідно до встановленого плану-графіку.

П'ятий принцип пов'язаний з встановленням коригувальних дій для тих випадків, коли результати моніторингу свідчать про втрату контролю в КТК. Розробляють коригувальні та попереджувальні дії, щоб уникнути втрати контролю в КТК.

Шостий принцип «встановлення процедур перевірки (аудиту) для підтвердження ефективності функціонування системи НАССР» передбачає проведення аудиторських перевірок з метою підтвердження системи управління якістю встановленим вимогам.

Сьомий принцип «встановлення документації для всіх процедур і реєстрації даних відповідно до зазначених принципів та їхнього застосування» передбачає визначення необхідних документів для реалізації всіх процедур і зазначення даних згідно до принципів їх використання.

Висновок. Отже, виробництво більш безпечної продукції, що знижує діловий ризик і підвищує задоволеність споживача, поліпшена репутація і захист торговельної марки, узгодженість із законодавством, кращі організація персоналу та використання робочого часу, а головне ефективність витрат, зменшення збитків у перспективі й менша ймовірність одержати скарги від споживачів та їхня довіра – це основні переваги, які в майбутньому

можна отримати від впровадження системи НАССР на підприємстві, що підтверджено часом.

1. *Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі [Електронний ресурс] / Програма технічної допомоги Європейського Союзу Tasic Україні. – Режим доступу: http://agroin.org/statti/bezp_pro.pdf*
2. *Система НАССР. Довідник. – Львів: ПП НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003.*
3. *Ганькевич Т. В. Внутренний аудит интегрированных систем менеджмента / Т. В. Ганькевич, В. А. Ягодзинський // Хлебопекарское и кондитерское Дело. – 2008. – № 2.*
4. *Конарева Л. А. Теорія доктора Демінга / Л. А. Конарева // Стандарти і якість. – 2009. – № 11.*
5. *Ланідус В. А. Всезагальна якість в компаніях / В. А. Ланідус. – К.: «Знання», 2007.*
6. *Московська Н. Якість сприяє відмінності / Н. Московська // Хлебопекарское и кондитерское Дело. – 2010. - № 6.*
7. *Нікіфорова Є. М. Система збалансованих показників: інтегрований менеджмент / Є. М. Нікіфорова, Н. А. Резнікова // Проблеми теорії і практики управління. – 2007. – № 3.*
8. *Самсонова М. В. Статистические методы в управлении процессами организации / М. В. Самсонова // Методы менеджмента качества. – 2007. – № 2.*