

УДК 681.5.017:62-785:338.439.64

Гримак А. В., к. е. н., доцент ©

Львівський державний університет внутрішніх справ

Величко О. В., правознавець.

ХАССП — ЕФЕКТИВНА СИСТЕМА КОНТРОЛЮ БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬСТВА: ЇЇ ОРГАНІЗАЦІЯ І ВПРОВАДЖЕННЯ

ХАССП — це організаційна система самоконтролю безпеки продукції, яку випускають підприємства продуктового підкомплексу різної форми власності. В Україні система ХАССП з кожним роком все більше поширюється. Стимулом у цьому є членство України в СОТ та підготовка до вступу в ЄС. Досвід провідних вітчизняних підприємств, зарубіжних фірм (за доступною інформацією) підтверджує результативність системи в ідентифікації й оцінці ризиків на підприємствах, які випускають харчові продукти, як вони впливають на якість і нешкідливість продукції, на основі аналізу дозволяє відпрацьовувати найбільш оптимальні технологічні параметри виробництва, механізми і складові контролю якості продукції, профілакувати небажані проблеми та невідповідності як в процесі виробництва, так і поставки її споживачам. Безпека харчування, особливо дитячого, сьогодні є пріоритетним напрямком державної політики, обов'язком підприємств, які випускають продукти харчування, є розробка і впровадження технологічних регламентів з виробництва продукції на основі критеріїв, які забезпечують всі параметри якості і нешкідливості продукції. Функціонування системи ХАССП на підприємствах, які впровадили її, привертає увагу науковців в частині вивчення процесів її адаптації, економічної та соціальної ефективності.

Ключові слова: Система ХАССП, ризики, контроль, безпека, якість, ефективність.

Вступ. Принципи системи ХАССП базуються на основних законодавчих і нормативних положеннях щодо якості і нешкідливості продуктів харчування та захисту споживача. Основна мета впровадження системи ХАССП полягає у збереженні здоров'я людей, їх активної працездатності і творчості, а це головні критерії державної соціальної політики. Якість і нешкідливість харчових продуктів має бути пріоритетом підприємств харчового підкомплексу на всіх стадіях виробництва, саме вони повинні брати на себе відповідальність за дотримання якісних характеристик продукції, забезпечувати свою діяльність на основі чіткого дотримання вимог законодавчих положень нормативних та регламентуючих актів, стандартів і технологічних регламентів.

Методи і матеріали. Дослідження по темі статті проводились на основі аналізу літературних даних, доступної інформації про діяльність вітчизняних та

зарубіжних підприємств, які впровадили систему ХАССП. Вивчались структура і процедури системи, організація моніторингу критичних точок контролю продукції в процесі її виробництва, проведення самооцінки забезпечення процедур якості й ефективності функціонування системи ХАССП.

Результати дослідження. Підприємства, які впровадили систему ХАССП, спрямовують її на зменшення виробничих невідповідностей і ризиків, які можуть впливати на якість і нешкідливість продуктів харчування. За рахунок “системи”, підприємства можуть “захищати” виробничі процеси, відповідно продукцію від ризиків, пов'язаних із технічними невідповідностями виробництва, недосконалістю технології та контролю якості продукції, її забруднення на різних стадіях виробництва, невідповідностей у маркуванні, пакуванні, відповідності нормативній, технологічній документації.

З досвіду підприємств, які впровадили систему ХАССП, зокрема ТзОВ “Кормотех”, ТзОВ “Провімі” (Львівська область), найбільш важливими критеріями при підготовці до впровадження системи були:

- 1) аналіз наявних ресурсів підприємства;
- 2) інвентаризація чинності нормативної документації, за якою випускається продукція, її номенклатура (асортимент);
- 3) підтвердження контрактів (договорів) на поставку сировини, оцінка її якості;
- 4) відповідність технологічних регламентів;
- 5) дотримання вимог санітарно-гігієнічних-ветеринарних норм;
- 6) рівень і результативність аналізу забезпечення виконання нормативних вимог з випуску продукції на всіх етапах виробництва;
- 7) рівень навчання (стажування) спеціалістів підприємства з проведення самоконтролю якості виконуваної роботи;
- 8) досконалість системи управління виробництвом.

На основі аналізу матеріалів наведеного переліку, підприємства відпрацювали основні напрямки своєї діяльності, які відповідали б суті системи ХАССП, пріоритетні з них:

- 1) забезпечення постійно діючого аналізу можливих невідповідностей і ризиків. Оперативне введення корегуючих дій з їх усунення;
- 2) забезпечення посерійного, комплексного контролю якості продукції з аналізу результатів за кожною контрольною “точкою” згідно з технологією;
- 3) технічне забезпечення технології виробництва якісної продукції. Метрологічна повірка приладів та обладнання;
- 4) діюча система постійного документування технологічних параметрів, результатів контролю, корегуючих дій з невідповідностей, інформації споживачів про якість продукції;
- 5) система самооцінки результатів роботи по кожному робочому місцю;
- 6) комплексний аналіз ефективності функціонування системи ХАССП на виробництві.

Аналіз описаних підходів значною мірою забезпечує для ТЗОВ “Кормотех”, ТЗОВ “Провімі” захист на ринку продукції, їх дотримання сприяє випуску якісної і конкурентоспроможної продукції, що є ефективною рекламою підприємства. Як оцінюють самі ж спеціалісти підприємств, система ХАССП дозволила їм не тільки виявляти невідповідності, які можуть впливати на якість і нешкідливість продукції, а своєчасно попереджувати їх з допомогою системного, постійного контролю за повноцінним функціонуванням всіх підрозділів виробництва. Це дозволяє підприємству, його керівникам і спеціалістам брати на себе відповідальність щодо задоволення запитів споживачів на якісну і нешкідливу (безпечну) продукцію.

Висновки. До впровадження системи ХАССП треба ставитись як до комплексної складової діяльності всього виробничого колективу, відповідно функціонування підприємства в ринкових умовах. Впровадження системи ХАССП є базою для удосконалення всієї системи управління підприємством, яка забезпечує ефективність виробництва, високу якість і конкурентоспроможність продукції, що є економічно виправданим для вітчизняних виробників, особливо продуктів харчування, і результативності продовольчого підкомплексу в цілому.

Література

1. Тринько Р. І. Продовольча безпека: аналітична діагностика (монографія) // Львів. - 2010, вид. ФОП Войтович А. П.; - 168 с.
2. Шумейко А. І., Проворна Л. І., Шумейко О. А. Економічні основи формування ринку продовольства // Вісник аграрної науки, - 1997 - № 3 — с. 62-66.
3. Гримак А. В. На порядку денному — впровадження стандартів ISO // Величко В.О., Курилас Л. В., - НТБ Інституту біології тварин УААН і ДНДКІ ветпрепаратів та кормових добавок, вип. 7, № 3,4, - 2006 — с. 314-316.

Summary

Grymak A.V., Velychko O. V.

HACCP – THE EFFECTIVE SYSTEM OF CONTROL FOR THE SAFETY OF FOOD-STUFFS

HACCP is the organization system of self-control for the safety of production which is producing by enterprises of product subcomplex based on different forms of property. In Ukraine HACCP system is spreading widely year by year. Ukraine's membership in WTO and preparation for joining the EU stimulate this process. The safety of nutrition, especially children's one, is a priority direction of state policy. The duty of enterprises that produce food-stuffs is to elaborate and inculcate technologic regulations concerning output producing on the basis of criterions which provide all indexes of production's quality and harmless.

Рецензент – д.е.н., професор Музика П.М.