

УДК 619:614.31.15:658.562.4:637.56:664.95

Богатко Н.М., к.вет.н., доцент[©]

Білоцерківський національний аграрний університет

Салата В.З., к.вет.н., доцент

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького

Букалова Н.В., к.вет.н., доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Богатко Л.М., к.вет.н., доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Каблучко М.В., лікар ветеринарної медицини

Управління ветеринарної медицини м. Одеса

ОСОБЛИВОСТІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА РИБОПЕРЕРОБНИХ ТА РИБОДОБУВНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ УКРАЇНИ

Запровадження системи НАССР є перспективним для нашої країни, оскільки це створить на потужностях з виробництва харчових продуктів реальну можливість для організації і підтримання ефективної і дієвої системи безпеки харчових продуктів. Особливо актуальним є впровадження системи НАССР на потужностях з виробництва риби та рибопродуктів.

Ключові слова: система НАССР, безпечність, рибопереробні підприємства, принципи системи НАССР, вище керівництво, координатор системи НАССР, робоча група безпечності.

Вступ. Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України, що здійснює контроль та нагляд за якістю, безпекою продовольчої сировини та харчових продуктів, повинна виконувати вимоги нової Європейської регламентації щодо харчових продуктів, Комісії Кодексу Аліментаріус, ФАО/ВООЗ, основних положень торгових Угод *SPS* і *TBT*, та організовувати свою роботу на основі оцінки ризиків із санітарної безпеки харчових продуктів [1].

Запровадження системи НАССР є перспективним для нашої країни, оскільки це створить на потужностях з виробництва харчових продуктів реальну можливість для організації і підтримання ефективної і дієвої системи безпеки харчових продуктів. Особливо актуальним є впровадження системи НАССР на потужностях з виробництва риби та рибопродуктів [2].

Метою роботи було проаналізувати особливості запровадження системи НАССР на рибопереробних та рибодобувних підприємствах України.

Результати дослідження. Риба та рибні продукти мають велике значення у харчуванні людини і становлять значну частину її харчового раціону. У багатьох країнах світу риба становить основний об'єкт харчової промисловості.

[©]Богатко Н.М., Салата В.З., Букалова Н.В., Богатко Л.М., Каблучко М.В., 2013

Враховуючи значення риби та інших гідробіонтів у харчуванні людини, в нашій державі діє Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них», який визначає основні правові і організаційні засади забезпечення якості та безпеки риби, інших водних ресурсів, виготовленої з них харчової продукції для життя і здоров'я населення та запобігання негативному впливу на довкілля у разі вилову, переробки, фасування та переміщення через митний кордон України [3].

Рибні господарства та промисловість постачають для населення широкий асортимент риби та рибної продукції. Але для повного забезпечення населення рибою та рибною продукцією необхідно збільшити її добування, покращити технологію переробки та підвищити якість санітарного контролю на всьому шляху – від вилову до отримання готової продукції. Промислова переробка риби підприємствами рибної промисловості направлена на отримання різнобічних видів продукції, яка підрозділяється на харчову, технічну, лікувальну та вироби широкого призначення. У зв'язку з цим, особливо важливою є роль спеціалістів ветеринарної медицини та державних інспекторів ветеринарної медицини в попередженні (мінімалізації) контамінації продовольчої сировини та харчових продуктів біологічними, фізичними та хімічними небезпечними чинниками [4].

Спеціалісти ветеринарної медицини повинні брати на себе відповідальність за розвиток нової процедури інспектування, що орієнтована на якість та безпеку. Ветеринарна інспекція має проводити оцінку систем контролю та вести постійне спостереження за їх належним функціонуванням за відповідальності виробника. Такий контроль та нагляд слугуватиме розвитку кооперації з виробником для виявлення порушень нормативів та покращення стандартів якості та безпеки харчових продуктів. [5].

Найефективнішим методом забезпечення безпеки харчової продукції нині у світі визнано систему НАССР (*HazardAnalysisControlCritical Points* – аналіз небезпек і критичні точки контролю). Це науково обґрунтований, раціональний і системний підхід до ідентифікації продукції, оцінки та управління ризиками, які можуть виникнути при виробництві, переробці, зберіганні та використанні харчових продуктів [2].

Для адаптації системи НАССР в Україні державним науково-виробничим центром стандартизації, метрології та сертифікації Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики та Держспоживстандартом України булі затверджені національні стандарти ДСТУ 4161–2003 та ДСТУ ISO 22000:2007 [6, 7], що включають загальні принципи функціонування системи, а також стратегічні рішення найвищого керівництва підприємства з метою підвищення якості, безпечності та конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції, що забезпечить захист інтересів і здоров'я споживачів, сприяння розширенню ринків збуту у вітчизняному та світовому економічному просторі, підвищення авторитету та іміджу України в цілому.

Більшість виробничих процесів мають велику кількість стадій від виробництва до реалізації готової рибної продукції. Належним чином створений план НАССР дає змогу виявити фактори, що безпосередньо впливають на безпеку харчового продукту. Це дає змогу виробникам харчових продуктів застосовувати технічні засоби найбільш ефективним способом [8].

З метою виконання Указів Президента України, постанов та розпоряджень Уряду України щодо гармонізації законодавства нашої держави до вимог СОТ та ЄС стосовно визначення якості та безпеки продукції тваринного походження, постанови Кабінету Міністрів України від 12.03. 2003 р. № 313 «Про визначення єдиного органу з питань контролю за якістю та безпекою рибної продукції, що експортується», дорученням Кабінету Міністрів України від 26.03. 2003 р. № 5937 «Про виконання плану заходів щодо підготовки нормативних документів для подання заявки до компетентних органів ЄС про включення України до переліку країн-експортерів рибної продукції на ринок ЄС», враховуючи необхідність сприяння збільшення експорту рибопродукції, а також у зв'язку з рекомендаціями, які надані експертом компанії FoodControlConsulting (Шотландія) під час аудиту українського законодавства, рибопереробних і рибодобувних підприємств щодо можливості експорту риби і рибної продукції до країн ЄС необхідністю введення в дію з 01.06. 2003 року для підприємств, які є потенційними експортерами рибопродукції до країн ЄС, наступні нормативно-правові акти ЄС:

- Директива Ради ЄС 91/493 від 22.07.91 «Санітарні умови для виробництва і розміщення на ринку рибної продукції»;
- Директива Ради ЄС 92/48 від 16.06.92 «Провила гігієни для рибної продукції, що виловлена суднами»;
- Директива Ради ЄС 91/496 від 15.07.91 «Щодо встановлення принципів організації ветеринарного контролю щодо тварин, які надходять у Співтовариство з третіх країн»;
- Директива Ради ЄС 89/662 від 11.12.89 «Щодо ветеринарного контролю при торгівлі в межах Співтовариства з метою завершення внутрішнього ринку»;
- Директива Ради ЄС 80/778 від 15.07.80 «Щодо якості води, що призначена для людського споживання»;
- Директива Ради ЄС 98/83 від 03.11.98 «Щодо якості води, призначеної для людського споживання»;
- Постанова Комісії ЄС № 466/2001 від 08.03.01 «Щодо затвердження максимальних рівнів для деяких забруднюючих речовин у харчових продуктах»
- Рекомендувати до відома та виконання запропоновану для Українського законодавства транспозицію Директив Ради ЄС 91/493 і 92/48.

Також в Україні затверджені наступні нормативно-правові акти:

- Система загальної самооцінки при здійсненні аудиту внутрішнього контролю (НАССР тощо) на рибодобувних та рибопереробних підприємствах, які експортують рибопродукцію до країн ЄС (рекомендації)

– Система тренінгу на рибопереробних підприємствах щодо виконання вимог Директиви ЄС 91/493 «Санітарні умови для виробництва і розміщення на ринку рибної продукції» (рекомендації).

Перш ніж застосовувати систему НАССР при виробництві будь-якого рибного продукту, на цій потужності з переробки риби та рибних продуктів повинна бути проведена робота у відповідності до «Загальних принципів Кодексу Аліментаріус стосовно гігієни харчових продуктів» та законодавства про безпеку харчових продуктів. Для реалізації дієвої системи НАССР необхідна підтримка керівництва підприємства. При визначенні та оцінці небезпечних чинників і послідууючої діяльності по розробці та застосуванню системи НАССР слід прийняти до уваги вплив сировини, інгредієнтів, методів виробництва харчових продуктів на регулювання небезпечних факторів.

Призначення системи НАССР полягає в тому, щоб зосередити регулювання на контролі критичних точок. У випадку якщо виявлено небезпечний фактор, який повинен бути ліквідованим або мінімізованим, але не виявлено жодних критичних контрольних точок, необхідно змінити підходи до цієї операції.

Встановлення та моніторинг критичних точок контролю є економічно більш ефективним методом забезпечення безпеки, ніж традиційні методи інспекції та випробувань готової продукції.

Облікові записи і документація дають прекрасну уяву того, що на виробництві були застосовані всі необхідні заходи та проявлена старанність для попередження проблем, пов'язаних з появою небезпечних продуктів харчування. Ці записи можуть бути доказом при необхідності ведення судових справ, тобто вони є документами.

Впровадження системи НАССР не може вирішити всіх проблем безпеки, але ця система дає інформацію про те, як краще контролювати небезпечні фактори. Керівники підприємств зобов'язані правильно використовувати цю інформацію. Крім того, концепція системи НАССР може покращити взаємовідносини між виробниками та інспекторами харчових продуктів, попереджувати конфлікти між інспекторами та виробниками, які відволікають увагу від більш важливих проблем.

Критичні точки контролю(КТК), що визначені як приклад для конкретного випадку в матеріалах Кодексу Аліментаріус можуть бути доповнені іншими КТК характерними для даного підприємства чи процесу.

Якщо в продукт, технологію чи в любий етап виробництва вноситься будь-яка модифікація щодо застосування системи НАССР, необхідно переглядати і вносити необхідні зміни до плану НАССР.

Понад сорокарічний досвід використання концепції НАССР міжнародною спільнотою засвідчує, що система НАССР найкращим чином функціонує, якщо вона базується на 7 принципах:

Принцип 1. Складання переліку потенційно небезпечних чинників та проведення їх аналізу.

Принцип 2. Визначення критичних точок контролю (КТК).

Принцип 3. Визначення критичних меж для кожної КТК.

Принцип 4. Встановлення системи моніторингу для КТК.

Принцип 5. Запровадження коригувальних дій, якщо результати моніторингу свідчать про втрату контролю у КТК.

Принцип 6. Запровадження процедур перевіряння для підтвердження ефективності функціонування системи НАССР.

Принцип 7. Запровадження системи ведення документації та реєстрації даних.

Необхідно відмітити переваги від запровадження системи НАССР на потужностях з переробки риби:

- дає споживачам впевненість в тому, що рибні продукти виробляються у відповідності з правилами гігієни та безпеки;

- демонструє прагнення виробництва застосовувати необхідні попереджувальні заходи та уважно слідкувати за гігієною при виготовленні рибних продуктів;

- зменшується кількість перевірок з боку партнерів-споживачів (аудит другої сторони), а відповідно знижуються фінансові витрати, економиться час;

- знижуються витрати, пов'язані з відкликанням рибної продукції, збільшуються прибутки;

- знижуються витрати, завдяки кращим взаємовідносинам з державними наглядовими органами по контролю безпечності рибопродуктів;

- моніторинг за рибною продукцією здійснюється у режимі реального часу;

- підвищується ефективність системи управління безпечністю рибопродуктів за рахунок оптимального розподілення ресурсів в найбільш критичній для безпечності продуктів області;

- сприяє міжнародній торгівлі.

- підтримується всесвітня система безпечності продуктів харчування (*TotalFoodSafetyManagementSystem*);

- гармонізуються міжнародні та національні вимоги харчової безпеки, правила санітарії та фітосанітарії.

Необхідно відмітити роль та відповідальність вищого керівництва рибопереробних та рибодобувних підприємств у системі НАССР. Національний стандарт ДСТУ 4161–2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги»[6] передбачає, що вище керівництво відповідає за доведення до всіх рівнів підприємства важливості виконання законодавчих і нормативних вимог до безпечності рибних продуктів, відповідних вимог споживачів та за результатами функціонування системи НАССР в цілому.

Вище керівництво рибопереробних та рибодобувних підприємств повинно надавати докази виконання своїх зобов'язань щодо розроблення та впровадження системи і постійного поліпшення її результативності, використовуючи:

- доведення до всіх рівнів в організації важливості виконання законодавчих і нормативних вимог щодо безпечності харчових продуктів та відповідних вимог або сподівань споживачів;

- визначення політики щодо безпечності харчових продуктів;
- аналізування системи;
- забезпечування ресурсами.

Вище керівництво несе відповідальність за результати функціонування системи НАССР. Вище керівництво повинно усвідомити, що завжди якість та безпечність рибної продукції на підприємстві можуть бути такими, якими вони їх хочуть бачити, прийняти рішення про початок розроблення та впровадження системи НАССР і визначити політику щодо безпечності харчових продуктів.

Вище керівництво визначає політику організації щодо безпечності рибних продуктів та забезпечує поширення, зрозумілість та підтримку на всіх рівнях організації. Вище керівництво призначає керівника групи безпечності (координатора системи НАССР) та затверджує групу безпечності (робочу групу НАССР), організовує навчання персоналу.

Вище керівництво із запланованою періодичністю аналізує систему НАССР з метою її придатності, адекватності, результативності та вдосконалення, зокрема щодо політики безпечності харчових продуктів.

Вище керівництво забезпечує пропагування досягнень підприємства у сфері керування безпечністю харчових продуктів у засобах масової інформації, через участь у конкурсах, виставках, ярмарках та інших заходах

Для забезпечення результативності функціонування системи НАССР на рибопереробних підприємствах обов'язки і повноваження повинні бути визначені, документально оформлені та доведені до виконавців [7]. Виконавці повинні мати чіткі обов'язки і повноваження щодо:

- визначення та реєстрації будь-яких проблем, пов'язаних з харчовими продуктами, процесами і системою;
- ініціювання заходів контролю та виправлення невідповідностей продуктів;
- ініціювання запобіжних дій щодо будь-яких невідповідностей продуктів, процесів, систем.

На рибопереробному та рибодобувному підприємствах необхідно:

- визначити необхідний рівень компетентності персоналу, залученого до робіт, від якого може залежати безпечність харчових продуктів;
- організувати навчання персоналу;
- оцінювати ефективність вжитих заходів;
- забезпечувати обізнаність персоналу щодо доцільності та важливості своєї діяльності та щодо його внеску в керування безпечністю харчових продуктів;
- реєструвати дані про освіту, професійну підготовленість, кваліфікацію та досвід залученого персоналу.

Перш ніж розпочати розроблення системи НАССР, вище керівництво рибопереробного чи рибодобувного підприємств повинно свідомо зробити

вибір на користь застосування системи НАССР і підтримати його – морально, фінансово та матеріально.

Наказом вищого керівництва необхідно призначити керівника групи безпечності – координатора НАССР. Координатором НАССР може бути заступник з якості, головний технолог, начальник виробничо-контрольної лабораторії та інші, але в кожному випадку ця особа має володіти навичками керування і мати розпорядженні ресурси, необхідні для реалізації на підприємстві політики щодо безпечності харчових продуктів.

На координатора НАССР незалежно від інших обов'язків, покладена, з наданням відповідних повноважень, відповідальність, за:

- забезпечення розроблення та підтримання системи згідно з вимогами стандартів, що унормовують НАССР;
- організація роботи групи безпечності (групи НАССР);
- звітування перед вищим керівництвом про функціонування системи НАССР та потребу в її поліпшенні.

Для розроблення, упровадження, підтримування, перегляду та поліпшення системи наказом вищого керівництва створюється робоча група безпечності (група НАССР). Члени групи безпечності повинні мати необхідні знання і досвід щодо харчових продуктів, процесів та небезпечних чинників, які належать до сфери застосування системи. Група НАССР має бути багатопрофільною, до її складу слід залучати спеціалістів: у галузі харчових технологій; у галузі мікробіології; у галузі технічних наук (технологічного обладнання); у галузі харчової хімії; у галузі стандартизації; у санітарно-профілактичній сфері; у галузі керування якістю, обізнаних з вітчизняною та міжнародною нормативно-правовою базою.

Постійне обслуговування системи НАССР ґрунтується на повсякденному керуванні планом НАССР, що полегшується проведенням моніторингу та щоденного перевіряння записів КТК. Звітна документація стосовно виконання зобов'язань щодо безпечності харчових продуктів та проведення відповідних коригувальних дій також прояснює заходи, яких було вжито, та допомагає впевнитися, що відповідні особи були негайно сповіщені про виявлену проблему.

Якщо процедури контролю здійснюються у відповідності з чітко визначеними правилами системи НАССР, то інспектор може більше довіряти виробникам харчових продуктів. Крім того, наявність зібраних протягом певного часу даних, суттєво пояснює роботу інспекторів, завдяки представлення більш повної та точної картини процесу, ніж вони могли б отримати в результаті тільки однієї інспекції [8].

Система НАССР повинна застосовуватись окремо до кожного конкретного виробничого чи виробничого підприємства.

Висновки. 1. Концепція системи НАССР визначається Комісією Кодекс Аліментаріус і Європейським Союзом і принципи системи НАССР, що рекомендовані до практичного застосування Кодексом Аліментаріус, є обов'язковими для країн ЄС.

Впровадження системи НАССР має цілий ряд переваг як для виробників та споживачів, так і для України в цілому. Насамперед, це випуск більш безпечної, порівняно з аналогами, харчової продукції, що знижує діловий ризик, підвищує задоволеність споживача, сприяє поліпшенню якості життя.

Література

1. Положення про Державну ветеринарну та фіто санітарну службу України. Указ Президента України від 13.04. 2011 р., № 464/2011.
2. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини: Навчальний посібник. – Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2005. – 70 с.
3. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них». Затв. ВР від 06.02. 2003 р 3486-IV; зміни від 06.07. 2010 р.
4. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: навч. посіб.: в двох томах/ В.М. Ковбасенко. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2006. – Т. 2. – 536 с.
5. Давыдов О.М. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых гидробионтов/ О.М. Давыдов, А.В. Абрамов, Ю.Д. Темниханов. – Черкасы: изво «АНТ», 2007. – 458 с.
6. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги: ДСТУ 4161–2003. – К., Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с.
7. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга: ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) . – К., Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.
8. Регламент(ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04. 2004 р. № 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів».

Summary

Bogatko N.M., Salata V.Z, Bukalova N.V., Bogatko L.M., Kabluchko M.V.
PARTICULAR QUALITIES IN USING HAZARD SYSTEM ON A UKRAINIAN FISH-PROCESSING AND FISH-OBTAINING ENTERPRISES

Especially actual is introduction of the system HACCP on the enterprises of suckling industry. Introduction Hazard system provides competitiveness of native food production, it protect users interests and health, it promotes expansion markets in native and world economical area, increases enterprises authority and Ukrainian image as a whole. System HACCP – it preventive system of evaluation of control of dangerous factors of food raw material, technological processes and prepared products which to a great extent diminishes the levels of risks of origin of dangers for life and health of people. The system HACCP is based on 7 principles which are the bar of this system.

Key words: system HACCP, safety, fish-processing enterprises, principles of system HACCP, high leader, coordinator of system HACCP, working group of safety.

Рецензент – д.вет.н., професор Завірюха В.І.