

УДК 636.4.083

ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР, ЯК БІЗНЕС-ІНСТРУМЕНТ ГАРАНТУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Ремізова Ю.О., молодший науковий співробітник
Інституту свинарства і АПВ НААН України
36013, м. Полтава, вул. Шведська Могила, 1.
pigbreeding@ukr.net

Безпечність харчових продуктів є важливим питанням, нерозривно пов'язаним зі здоров'ям населення у всіх країнах світу. З огляду на суттєву шкоду для здоров'я населення, значні економічні збитки та захворювання, котрі спричинені небезпечними харчовими продуктами, являють собою надзвичайно складну для вирішення суспільну проблему. У зв'язку з гармонізацією українського законодавства до європейських вимог, та ратифікацію низки європейських регламентів, обіг харчових продуктів у всьому харчовому ланцюгу супроводжується підтвердження безпеки згідно з основними принципами системи НАССР. Система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) – це система аналізу ризиків, контролю небезпечних факторів спрямована на попередження виникнення ризиків у процесі виробництва продукції у всьому харчовому ланцюзі. Концепція НАССР охоплює всі види потенційних небезпечних факторів, що можуть вплинути на безпеку харчових продуктів, тобто, біологічні, фізичні та хімічні чинники. Незалежно від того, чи вони виникли природним шляхом (довкілля) чи через порушення процесу виробництва. Система НАССР не регламентує якісні показники харчової продукції (сировини), вона лише характеризує ступінь безпеки при споживанні. У статті висвітлена оновлена законодавча база щодо регулювання безпеки харчових продуктів, охарактеризовані основні принципи системи НАССР.

Ключові слова: безпека, харчові продукти, виробництво, НАССР, законодавство.

Законодавство стосовно виробництва та обігу харчових продуктів керується Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів». Відповідно до закону, всі оператори ринку харчових продуктів мають 3 роки – до 20 вересня 2019 р., – щоб впровадити систему НАССР в обов'язковому порядку. Саме ж впровадження передбачає кілька етапів. Бійні, молокозаводи та підприємства з переробки й виробництва м'яса, тобто продукції, в складі якої є необроблені компоненти тваринного походження, мали виконати вимоги до 20 вересня 2017 р. До 20 вересня 2018 р. впровадити НАССР мають підприємства–виробники готової продукції, яка не містить інгредієнтів тваринного походження. Це, наприклад, кондитерські фабрики, компанії з переробки й виробництва фруктової і овочевої продукції та інші. Перші два етапи здебільшого стосуються великих підприємств. А до 20 вересня 2019 р. систему НАССР мають запровадити і на малих виробництвах.

4 квітня 2018 року набув чинності Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» котрий визначає законодавче ре-

гулювання та контроль виконання запровадження НАССР державними контролюючими органами в сфері харчової безпеки. Згідно з ним, невиконання обов'язку щодо впровадження на виробничих потужностях постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), – тягне за собою накладення штрафу на юридичних осіб – у розмірі від тридцяти до сімдесяти п'яти мінімальних заробітних плат та зупинення роботи потужності. Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» передбачено обов'язковість розроблення, введення в дію та застосування постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках. Також статтею 12 Закону регламентовано засади та порядок здійснення компетентним органом (Держпродспоживслужбою) державного контролю, який, зокрема, здійснюється без попередження оператора ринку під час роботи потужності. Винятки становлять випадки, коли завчасне повідомлення є важливим фактором забезпечення результативності контролю, зокрема, у разі планування проведення державного аудиту постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках. Державний аудит здійснюється за умови письмового повідомлення оператора ринку не пізніше ніж за три робочих дні до вживання такого заходу.

Сучасні системи виробництва та дистрибуції, нажаль, не здатні повністю забезпечити гарантування безпечності харчових продуктів. Як відповідь на цю гостру проблему, з метою зменшення ризику появи небезпечних харчових продуктів, привело до створення системи убезпечення харчових продуктів шляхом запровадження менеджменту безпечності, саме такою системою є НАССР (лат. «Hazard Analysis and Critical Control Point»).

Майже щодня з'являються повідомлення про інциденти, з якими пов'язане відкликання харчових продуктів з обігу в різних країнах світу. Система НАССР, або система аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю, є науково обгрунтованою системою, що дозволяє забезпечити виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю небезпечних чинників. Складовою частиною НАССР, є система простежуваності («від поля до столу»), яка охоплює всі складові харчового ланцюга та стадії виробництва, переробки та обігу харчових продуктів та інгредієнтів, що використовується для їх виготовлення. Розгляд харчових виробництв, як нерозривний ланцюг, починаючи від годівлі й вирощування тварин і закінчуючи інформуванням споживачів.

Складові харчового ланцюга:

- Фактори довкілля: ґрунт, пестициди, добрива, агрохімікати;
- Біологічні фактори: вирощування, утримання, лікування тварин, отримання сировини, зберігання транспортування;
- Переробка і виробництво: транспортування, обіг, споживання.

Загальноприйнятим нормативним документом, який описує вимоги до системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на будь-якій ланці харчового ланцюга є ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Він чітко та поетапно описує вимоги до процесів та необхідні описи процедур.

Функціонування системи НАССР згідно ДСТУ ISO 22000:2007 будується у відповідності до семи принципів:

1. Аналіз можливих ризиків. Являє собою складання списку потенційних небезпечних чинників, проведенню аналізу небезпечних чинників та розгляду заходів керування потенційною небезпекою для продукції (сировини).
2. Визначення критичних точок керування (КТК), в яких можливий ризик безпечності продукції (сировини): ідентифікація КТК та визначення прийнятних

рівнів КТК. Для кожного небезпечного чинника, який буде під керуванням плану НАССР, потрібно проідентифікувати КТК відповідно до ідентифікованих заходів керування.

3. Визначення критичних меж КТК. Для моніторингу, котрий встановлений для кожної КТК, потрібно визначити критичні межі. Критичні межі необхідно установити для забезпечення того, що ідентифікований прийнятний рівень небезпечного чинника в кінцевому продукті не буде перевищено. Критичні межі мають бути вимірними та спиратися на суб'єктивні дані (візуальну перевірку або лабораторний контроль) та визначатися інструкціями або специфікаціями.
4. Установлення системи моніторингу. У системі моніторингу мають бути відповідні процедури, інструкції та протоколи, що охоплюють: вимірювання або спостереження, що подають результати в адекватних часових рамках; прилади, використовувані для моніторингу; застосовувані методи калібрування; визначена періодичність моніторингу; відповідальність і повноваження, пов'язані з моніторингом та оцінюванням його результатів;

Методи та періодичність моніторингу мають бути спроможними вчасно визначити перевищення критичних меж, щоб ізолювати небезпечний продукт, перш ніж його буде використано або спожито.

5. Установлення критичних дій. Заплановані коригування та коригувальні дії, які необхідно виконувати в разі перевищення критичних меж потрібно зазначити в плані НАССР. Дії мають забезпечувати виявлення причин невідповідності, повернення параметрів під керування та запобігання повторній невідповідності. Необхідно встановити та підтримувати задокументовані процедури належного оперування потенційно небезпечними продуктами, щоб гарантувати, що їх не буде випущено, поки не буде оцінено.
6. Установлення процедури перевірки ефективності системи.
Дії щодо перевіряння мають підтверджувати, що:
 - План НАССР та/або Програми-передумови впроваджено і вони результативні;
 - Вхідні дані для аналізування небезпечних чинників постійно оновлюються;
 - Рівні небезпечних чинників перебувають у межах визначених прийнятих рівнів;
 - Всі необхідні процедури впроваджено і вони результативні.
7. Визначення процедури ведення записів. Необхідно розробити та керувати документами (протоколами) системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів згідно з ДСТУ ISO 22000:2007. Необхідно підтримувати протоколи для надання доказів результативності системи управління безпечністю харчових продуктів (сировини).

НАССР – це інструмент управління, що забезпечує більш структурований підхід до контролю ідентифікованих небезпечних чинників у порівнянні з традиційними методами, такими як інспектування або контроль якості. Використання системи НАССР дозволяє перейти від випробування кінцевого продукту до розробки превентивних методів.

В останні роки питання харчової безпечності стало одним з головних занепокоєнь суспільства, що стимулювало докорінній зміні харчового законодавства України. На сьогоднішній день, в Україні сертифікація систем НАССР на виробничих потужностях не є обов'язковою, проте, наявність сертифікованої системи убезпечення харчової продукції (сировини) є фактором, котрий підвищує конкурентоздатність виробника. Все більше торгові мережі займаються реалізацією продукції лише сертифікованих виробників, визнаних як виробників безпечної продукції.

Рекомендації виробництву. У зв'язку з тим, що запровадження системи безпечності харчових продуктів згідно основних принципів НАССР є обов'язковим для виробників харчових продуктів, здійснення державного контролю Держпродспоживслужбою згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та

якості харчових продуктів» № 771/97-ВР, від 23.12.1997 р. та Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» включає не тільки перевірку наявності документації та контролю відповідності технологічних операцій виробництва з огляду забезпечення безпечності харчових продуктів, але й накладення штрафів за порушення законодавства про необхідність розробки та запровадження НАССР на виробничих потужностях ми закликаємо виробників сировини або готової продукції розробляти та запроваджувати НАССР на виробничих потужностях.

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР, від 23.12.1997 р.
2. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» №2042-VIII, від 18.05.2018.
3. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».
4. «Від поля до столу»: як впроваджується НАССР. Галузева газета РГ «Харчовик» <http://www.harchovyk.com/content/detail/841>
5. «Два роки дедлайну – що потрібно зробити АПК для переходу на систему НАССР?» AgroPolit.com «Гаряча Агropolітика»
<https://agropolit.com/spetsproekty/318-dva-roki-dedlaynu-scho-potribno-zrobiti-apk-dlya-perehodu-na-sistemu-haccp>

Ремизова Ю.А. Внедрение системы НАССР, как бизнес-инструмент гарантирования безопасности продуктов питания

Безопасность пищевых продуктов является важным вопросом, неразрывно связанным со здоровьем населения во всех странах мира. Учитывая существенный вред для здоровья населения, значительный экономический ущерб и заболевания, которые вызваны опасными пищевыми продуктами, все это представляет собой чрезвычайно сложную для решения общественную проблему. В связи с гармонизацией украинского законодательства к европейским требованиям, и ратификации ряда европейских регламентов, оборот пищевых продуктов во всей пищевой цепи сопровождается подтверждением безопасности согласно основным принципам системы НАССР. Система анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР) – это система анализа рисков, контроля опасных факторов направлена на предупреждение возникновения рисков в процессе производства пищевой продукции во всей пищевой цепи. Концепция НАССР охватывает все виды потенциальных опасных факторов, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов, то есть биологические, физические и химические факторы. Независимо от того, они возникли естественным путем (из окружающей среды) или из-за нарушения процесса производства. Система НАССР не регламентирует качественные показатели пищевой продукции (сырья), она лишь характеризует степень безопасности при потреблении. В статье освещена обновленная законодательная база по регулированию безопасности пищевых продуктов, а также, охарактеризованы основные принципы системы НАССР.

Ключевые слова: безопасность, пищевые продукты, производство, НАССР, законодательство.

Remizova Yu.O. Implementation of the HACCP system, as a business tool for the safety of foodstuffs

Inextricably linked to the health of the population in all countries of the world. Given the significant health damage to the population, significant economic losses and illnesses caused by unsafe food products are extremely difficult to address the social problem. In connection with the harmonization of Ukrainian legislation with European requirements and the ratification of a number of European regulations, the circulation of food products throughout the food chain is accompanied by confirmation of safety in accordance with the basic principles of the HACCP system. The system of analysis of hazardous factors and control at critical points (HACCP) is a system of risk analysis, control of hazardous factors aimed at preventing the emergence of risks in the production process throughout the food chain. The HACCP concept covers all types of potential hazards that may affect the safety of food products, that is, biological, physical and chemical factors. Irrespective of whether they arose naturally (the environment) or because of a violation of the production process. The HACCP system does not regulate the quality of food products (raw materials), it only characterizes the degree of safety in consumption. The article highlights the updated legislative framework for food safety regulation, describes the basic principles of the HACCP system

Key words: safety, food products, production, HACCP, legislation.