

## РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТІВ СИСТЕМИ НАССР НА ХАРЧОВОМУ КОМПЛЕКСІ

Губін Ю. І., Левченко М. М.

*Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна*

**Вступ.** Одним із чинників, що здійснює найбільший вплив на організм людини і стан здоров'я є харчування. Значна кількість людей відвідує різноманітні харчові комплекси, що з оглядом на кількість відвідувачів несе за собою великі ризики при виникненні невідповідностей при обслуговуванні в цих комплексах, та потребує створення відповідних умов для організації повноцінного та безпечного харчування.

В Україні створена, та не один рік діє законодавча база нормативно-правових документів, дотримання яких обов'язкове та є запорукою організації якісного та безпечного харчування. Одним з основних є *Закон від 23.12.1997 № 771/97-ВР Принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів*.

Також основними нормативно-правовими актами, якими визначаються поняття, принципи та порядок впровадження системи НАССР в Україні, є Закон № 771 та Вимоги № 590. Так, відповідно до п.81 ст.1 Закону № 771 є обов'язковим застосування системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) – це система, яка ідентифікує, оцінює та контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів. Небезпечним фактором у харчовому продукті є будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини (п.43 ст.1 Закону № 771).

**НАССР** (*Hazard Analysis and Critical Control Points* – в пер. з англ. «Аналіз Ризиків і Критичні Контрольні Точки») являє собою систему ідентифікації, оцінки та контролю небезпечних факторів продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції, яка покликана забезпечити високу якість і безпеку харчових продуктів. Розробка концепції НАССР почалася з 1960-х років в США в НАСА і в ряді військових лабораторій США. Основним завданням було створення безпечної їжі для астронавтів.

Харчування здобувачів вищої освіти в Україні повинні відповідати вимогам системи НАССР. Для цього треба розглянути систему НАССР з урахуванням семи основних принципів для студентського ресторану (ч.3 ст.21 Закону № 771).

**Мета дослідження.** На прикладі студентського харчувального комплексу навести послідовність впровадження системи НАССР. Вивчити особливості виробництва харчового комплексу, вимоги до сировини та пакувальних матеріалів, санітарно-гігієнічним заходам. Провести аналіз особливості управління якістю продукції на основі системи НАССР. Вивчити і проаналізувати процес виробництва з точки зору безпеки продукції студентського ресторану та розробити систему кольорового кодування.

**Об'єктом дослідження** є система принципів і положень НАССР. Предметом дослідження є система забезпечення безпеки продуктів харчування при функціонуванні харчового комплексу. Базою дослідження виступає харчувальний комплекс НФаУ.

**Отримані результати.** Для впровадження системи НАССР треба не тільки дослідити і описати свій власний продукт і методи виробництва, але і застосувати цю систему до постачальників сировини, допоміжних матеріалів, а також системи оптової та роздрібної торгівлі.

Розробка і впровадження системи забезпечення безпеки продуктів харчування на підприємстві стосується всіх служб і всього персоналу виробництва.

Цей процес не обмежується оформленням документації та створенням зовнішньої подоби порядку. Відповідно, система НАССР гармонійно вписується в загальну систему менеджменту якості, побудовану згідно із вимогами стандарту ISO 9001. Нове законодавство України у сфері забезпечення безпечності харчових продуктів вимагає обов'язкове навчання та дотримання персоналом таких процедур.

Впровадження програми НАССР - це ще один крок до інтеграції міжнародних стандартів в сфері безпеки харчових продуктів.

Планується проведення аудиту в студентському ресторані, з метою аналізу концентрувати увагу на тих етапах, процесах і умовах виробництва, де відсутність управління і контролю стане критичним для безпеки харчових продуктів.

Послідовність впровадження системи НАССР: розглянути програмні-передумови системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень.

- визначити небезпечні фактори, провести оцінку пов'язаних з ними ризиків;
- виявити критичні контрольні точки;
- встановити критичні межі для кожної точки;
- підготувати методи моніторингу;
- розробити коригувальні дії;
- створити процедури перевірки функціональності впровадженої системи;
- розробити систему документування всіх стадій і процедур.

Для зниження показника «складність виявлення» пропонується провести зонування за ступенем ризику та за принципом «кольорового кодування».

Щодо небезпечних факторів рекомендується користуватися ДСТУ ISO 22324:2017 (ISO 22324:2015, IDT) Соціальна безпека. Управління у надзвичайних ситуаціях. Методичні рекомендації щодо кольорового кодування попереджень про небезпеку. Основою системи кольорового кодування, пропонується зробити систему, розроблену Британським інститутом наук про очищення (BICSc).

Головна мета «кольорового кодування» різних зон виробництва - виключити будь-яку можливість перехресного забруднення або зараження за допомогою інвентарю для прибирання. Опрацювати систему кольорового кодування виробничого інвентарю.

Виконання всіх передбачених законодавством вимог щодо вивезення, утилізації відходів. Простежити систему контролю за шкідникам (визначити їх види, запровадити заходи запобігання їх появі, вжити заходи для профілактики та боротьби з ними).

Після введення системи кольорового кодування треба знову провести оцінку ризиків і зробити висновки щодо значення ризиків після проведення відповідних робіт.

**Висновок.** Впровадження системи НАССР – це перший крок до Європейських стандартів та нові можливості вийти на міжнародний ринок зі своєю продукцією.

Нині багато країн визнають проблему якості й безпеки одним із пріоритетних напрямів. Часті випадки спалахів захворювань, пов'язаних із споживанням продуктів харчування, вказують на необхідність зміни в підходах до їхньої безпеки. Одним із надійних способів захистити споживачів є система керування безпекою харчових продуктів НАССР (аналіз ризиків і контролю критичних точок). Вона гарантує безпечність продукції на всьому шляху харчового ланцюжка «від поля до столу», адже дає змогу виявити усі критичні точки, які можуть вплинути на безпечність кінцевого продукту, усунути їх і постійно контролювати.

Впровадження НАССР вимагають законодавчі бази Євросоюзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн.