

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР ЯК МЕХАНІЗМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Свинаренко Т.І., Гладкова О.В.***

*Донбаська державна машинобудівна академія (м. Краматорськ);

***Національний фармацевтичний університет (м. Харків)*

Протягом останніх років наша держава намагається інтегруватися до європейського економічного простору, прийняти європейські стандарти та реформуватись відповідно до вимог ЄС. Вступ України до СОТ та підписання Угоди про асоціацію з ЄС вимагають докорінного поліпшення якості управління у загальнодержавному масштабі й суттєвого підвищення рівня конкурентоспроможності вітчизняних підприємств різних галузей економіки. Тому особливо актуальною є проблема якості харчових продуктів. Адже від безпечності та якості продуктів харчування значною мірою залежать життя і здоров'я людей, а також продовольча безпека країни. До того ж, продовольча безпека має гарантувати не лише наявність, різноманітність та економічну доступність продовольства, а й його високу якість та безпечність споживання для людського організму.

Дослідженню проблем управління якістю продукції на підприємствах, а також продовольчої безпеки присвячені праці В Геєця, О. Гойчук, С. Кваші, А. Лисецького, О. Скидана, Є. Купрякова, А. Гличева, Н. Павліхи, О. Мишко, В. Павлова, В. Руденко, І. Опьонова, М. Шаповала, І. Лукінова, П. Борщевського, П. Саблука, Г. Колесніка, Л. Дейнеко, О. Гойчука, С. Кваші, Т. Мостенської та ін., проте, питання забезпечення якості і безпечності продуктів харчування залишають місце для подальших наукових пошуків.

Мета дослідження полягає в аналізі основних положень системи НАССР як інструменту забезпечення якості харчових продуктів та визначенні оптимальних підходів щодо її запровадження

Основні положення безпеки та якості продуктів харчування в Україні визначаються Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР з наступними змінами та доповненнями [1], згідно якого безпечність харчового продукту – це стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням. Стаття 1 цього ж закону дає визначення якості харчового продукту як ступеня досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт. В Україні здійснюють забезпечення розробки, затвердження та впровадження санітарних заходів щодо безпечності та якості харчових продуктів наступні державні інститути: Кабінет Міністрів, Міністерство охорони здоров'я, Міністерство аграрної політики та продовольства, Державна санітарно-епідеміологічна служба, Державна служба технічного регулювання, Державна служба ветеринарної медицини, Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів та ін.

Важливим напрямом державного регулювання безпеки продуктів харчування є розробка стандартів, що визначають склад продукту, допустимі норми вмісту шкідливих речовин. У міжнародній практиці основою для забезпечення безпеки продовольства став Кодекс аліментаріус (Codex Alimentarius). Кодекс аліментаріус – це збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO/WHO, спрямованих на захист здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі ними. Збірник був підготовлений та виданий Комісією Кодексу аліментаріус. Комісія

Кодексу аліментаріус (англ. Codex Alimentarius Commission) була створена в 1963 р. Продовольчою та Сільськогосподарською Організацією ООН (FAO) і Всесвітньою Організацією Охорони здоров'я (WHO) як їхній допоміжний орган для впровадження спільної FAO/WHO програми стандартів на продукти харчування.

Відповідно до Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів" та з метою адаптації законодавства України до законодавства Європейського Союзу у 2012 році набув чинності наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Цей наказ передбачає запровадження програм-передумов системи НАССР, а також розробку та впровадження процедур, які забезпечують безпечність харчових продуктів для споживання людиною [3].

Система НАССР (від. англ. Hazard Analysis and Critical Control Points) – один із найбільш надійних засобів захисту споживачів харчових продуктів, який ідентифікує, оцінює і контролює можливі небезпеки на всьому шляху виготовлення харчових продуктів, дає можливість усунути шкідливі фактори та контролювати повний процес виробництва. Система НАССР є обов'язковою в рамках законодавства більшості високорозвинених країн та однією з умов Угоди про асоціацію між Україною та ЄС) Вона спрямована на виявлення всіх критичних точок і чинників, що можуть вплинути на безпечність кінцевого продукту, усунення загроз та постійний контроль. [4].

Згідно з Наказом програми-передумови системи НАССР охоплюють такі аспекти:

- належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;
- вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;
- вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;
- безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами;
- чистота поверхонь (процедури прибирання, миття й дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
- здоров'я та гігієна персоналу;
- захист продуктів від сторонніх домішок; поведження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;
- контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;
- зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
- специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;
- зберігання та транспортування;
- контроль за технологічними процесами;
- маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

Відмітимо, що всі загрози, які НАССР може ідентифікувати і нейтралізувати, можуть бути віднесені до трьох видів:

біологічні, що включають в себе загрози патогенних мікроорганізмів, таких як цвіль, віруси, а також різного роду бактерії, наприклад сальмонела і Е-палички;

фізичні, які включають в себе сторонні предмети, такі як скло, метал, дерево або пластик, які можуть випадково опинитися в харчових продуктах в результаті неякісного контролю виробничого процесу.

хімічні, що виникають внаслідок неправильного використання антибіотиків; забруднення дезінфікуючими засобами або гідравлічними рідинами.

Упровадження цієї системи в Україні регулюють:

- Закон України «[Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів](#)», яким встановлено вимоги до впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР [1];

- Закон України «[Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин](#)». Його дія поширюється, зокрема, на суспільні відносини, пов'язані із здійсненням державного контролю підприємств, які займаються виробництвом та (або) обігом харчових продуктів, кормів, у тому числі ввезенням або пересиланням на митну територію України харчових продуктів та (або) кормів, з метою перевірки такої діяльності на відповідність законодавству про харчові продукти [2].

Наступним важливим кроком на шляху запровадження системи НАССР в Україні стало набуття чинності 20 вересня 2016 року розділу VII Закону України № 771/97-вр від 23 грудня 1997 року «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який встановив конкретні терміни впровадження вищезгаданих програм-передумов.

Відмітимо, що виробники та переробники харчової продукції, повинні розуміти, що запровадження НАССР – це не додаткові вимоги для створення нових проблем виробникам, а світова виробнича практика забезпечення безпечності харчових продуктів. НАССР зручно систематизує численні санітарні та технологічні норми і правила виробництва та полегшує їх поточний контроль. Система є інструментом наближення національного законодавства до законодавства європейських країн, зокрема, у галузі санітарних та фітосанітарних заходів. Строки запровадження системи НАССР встановлені Законом України «[Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів](#)» [1 ч. 2 ст. 20].

Запровадження системи НАССР підтверджується отриманням сертифікату міжнародного зразку. Безумовно, наявність у підприємства сертифіката НАССР несе ряд переваг:

- зростання довіри клієнтів до бренду та формування репутації виробника безпечної продукції;
- сертифікат може бути інструментом маркетингу для збільшення обсягів продажів шляхом заохочення нових клієнтів та бізнес партнерів;
- спрощення виходу на зовнішні ринки шляхом визнання відповідності безпечності харчових продуктів;
- посилення конкурентоспроможності продукції за рахунок наявності міжнародного сертифіката.

Про те, наявність лише сертифікату недостатньо, тому що система має ефективно працювати на кожному етапі виробництва харчових продуктів. Ефективність впровадження системи перевірятиме Держпродспоживслужба України. Процедури такого контролю визначено законодавчо [2].

З метою забезпечення прозорості планові перевірки здійснюватимуться через інтегровану автоматизовану систему державного нагляду (контролю), яка, у свою чергу, автоматично визначатиме тих, хто підлягає таким перевіркам.

Відтак, з одного боку, наявність на підприємстві діючої системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР — це надійне підтвердження того, що виробник забезпечує всі умови, які гарантують стабільний випуск якісної і безпечної продукції. З іншого боку, наявність у підприємства сертифіката НАССР несе ряд переваг і для підприємства -виробника:

зростання довіри клієнтів до бренда та формування репутації виробника безпечної продукції;

сертифікат може бути інструментом маркетингу для збільшення обсягів продажів шляхом заохочення нових клієнтів та бізнес партнерів;

спрощення виходу на зовнішні ринки шляхом визнання відповідності безпечності харчових продуктів;

посилення конкурентоспроможності продукції за рахунок наявності міжнародного сертифіката.

Таким чином, ключовою метою впровадження системи НАССР — це ефективне управління якістю та безпечністю харчових продуктів, її можна назвати своєрідним інструментом захисту репутації виробника, тому вона практикується в світі вже декілька десятиліть.

Впровадження цієї системи потребує деяких матеріальних затрат, але у довгостроковій перспективі всі суб'єкти ринку харчових продуктів — від виробників до споживачів — отримують значні переваги. Виробники стануть більш конкурентоспроможними, виробляючи продукти кращої якості та працюючи над тим, щоб заслужувати на довіру споживачів та успішно боротись за їхній попит як на внутрішніх, так і на зовнішніх ринках. А споживачі отримують впевненість в якості та безпечності українських харчових продуктів.

Список бібліографічних посилань:

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.97 р. – [Електронний ресурс].– Режим доступу :<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D80#Text>

Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин №2042-VIII 18.05.17р. – [Електронний ресурс].– Режим доступу :<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» № 590 від 01.10.2012р. – [Електронний ресурс].– Режим доступу :<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>

«Система НАССР – просто про складне. – [Електронний ресурс].– Режим доступу : <http://www.ier.com.ua/files/Projects/2015/LEV/UBE7.pdf>