

ТЕХНІЧНІ НАУКИ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ TECHNICAL SCIENCES AND IT ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

УДК 637.354

БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ПО ПРИНЦИПАМ НАССР

Семко Тетяна Василівна

канд. т. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вінницький торговельно-економічний інститут
Київський національний торговельно-економічний університет
Україна

Анотація. Стаття допомагає в розробці та використанні системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємствах харчової галузі. Також, враховуючи поширеність в Україні систем управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 в статті наводяться приклади реалізації принципів НАССР в рамках ДСТУ ISO 22000:2007, враховуючи процес гармонізації вітчизняного законодавства з нормами та правилами Європейського Союзу, значна увага приділяється окремим вимогам ЄС щодо гігієни та безпеності.

Ключові слова: ХАССР-система безпеки харчових продуктів, нест контроль, ризику, ІСО, група по харчовій безпеці.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ.

Споживачі харчових продуктів повинні бути впевненими в тому, що їжа, яку вони їдять, є безпечною. Безпечність продукції стала важливим питанням в вирішенні питання здоров'я нації. Згідно статистики Всесвітньої організації здоров'я захворювання, що співвідносяться з харчовими продуктами, являють собою надзвичайно складну для вирішення проблему в Україні. Тому питання системи безпеності харчових продуктів - є ключовою в роботі промисловості. Харчова промисловість активізується у своїх намаганнях знайти оптимальні рішення, які насправді покращать ситуацію у сфері управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). Виробничники мінімізують ризики впроваджуючи контрольні точки безпеності - це і є питанням розробки різних концепцій управління безпечністю(НАССР). Завдання НАССР полягає перш за все у зниженні ризиків виробництва небезпечного продукту та гарантування як виробникам так і споживачам того, що продукція є безпечною та високої якості. Звичайно головною рушійною силою, що стимулює виробників до прийняття та застосування сучасних концепцій управління безпечністю, є зміна у відношенні суспільства до питань безпеності, очікування споживачами гарантованої безпеності та поінформованість громадськості щодо розміщеної на ринку продукції.

АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ.

З 1 січня 2006 року згідно з новою постановою Європарламенту і Ради № 852/2004 від 29 квітня 2004 року всі оператори харчових продуктів, які працюють на ринку Євросоюзу, зобов'язані впровадити і підтвердити систему НАССР [6]. (Аналіз небезпечних чинників і критичні точки контролю) на своїх підприємствах), як спосіб гарантування виробництва безпечних продуктів. Наразі, в Україні готується законопроект «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», який передбачає обов'язкове впровадження системи управління безпеки харчової продукції. НАССР повинен зробити систему харчової безпеки більш прозорою та ефективною [4]. Ефективний НАССР значно заощадить кошти виробників, зокрема на отримання різних сертифікатів та допоможе підтвердити і скоротити перевірку дії сертифіката на малому підприємстві за 1 день, а на великому – за 2-3 дні.

Харчова галузь різниться від інших виробництв тим, що в технологічному ланцюгу цілком уникнути

відхилень не можливо [1]. Цьому перешкоджає багато факторів: мінливість сировини, сезонність заготівлі, якість переробки, оснащення підприємств ,впроваджені програми по с/г застосування людської робочої сили, яка завжди є фактором ненадійності.

МЕТА СТАТТІ.

Головною метою статті є роз'яснення проблем при впровадженні НАССР на підприємствах харчової галузі та їх вирішення. На заводах відсутні зобов'язань з боку керівництва, недостатня підготовка кадрів, неадекватні коштів, не розуміння принципів НАССР неадекватні процедур по оцінці ризиків [6]. Тому впровадження системи вимагає додаткових матеріальних витрат, які керівництво не завжди сприймає, а вважає зайвими. Для ефективного впровадження НАССР необхідні сім основних принципів – аналіз потенційно небезпечних чинників ,визначення критичних точок контролю, в критичних межах для контрольної критичних точках (ККТ), моніторинг ККТ, коригуючі дії, перевірка, реєстрація даних та документування процедур [5]. Підготовка до впровадження НАССР включає наступні етапи: розробку керівництва в області якості підприємства, яке ґрунтується на міжнародних стандартах.

ВІКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ.

Плани НАССР є вузькими в області обмеження безпечного споживання харчових продуктів, тобто вони повинні підтверджуватися за допомогою аналізів, контролю біологічних, хімічних, і фізичних ризиків при видобутку сировини, придбання і обробки, до виробництва, розподілу, споживання та реалізації готового виробу. Для успішного виконання плану НАССР керівництво повинно серйозно прийняти концепцію системи управління. Тверда прихильність вищого керівництва забезпечує службовцям компанії зрозуміти всю важливість виробництва безпечної їжі. НАССР розроблений для використання у всіх сегментах харчової промисловості від вирощування, збору врожаю, обробки, виробництва, розподілу, і комерційного планування до того (принципи від поля до столу), щоб готувати їжу для споживання. Попередні програми, такі як GMP, є суттєвою основою для розвитку і виконання успішних планів НАССР. Системи безпеки харчових продуктів, засновані на принципах НАССР, були успішно застосовані на заводах харчової промисловості, роздрібних продовольчих магазинах, і мережах громадського харчування. Сім принципів

були універсально прийняті урядовими установами, торговими асоціаціями та харчовою промисловістю в усьому світі. Наступні керівні принципи полегшать розвиток і виконання ефективних планів. Виробництво безпечних продуктів харчування вимагає, щоб система HACCP була побудована на міцному фундаменті попередніх програм та впроваджених стандартів ISO. Кожен сегмент харчової промисловості повинен забезпечити умови, необхідні, щоб захистити харчові продукти, в той відрізок часу, коли це знаходиться під їх контролем. Традиційно на підприємствах застосовували належну гігієнічну практику (GMP). GMP вважають передумовою до розвитку і виконання ефективних планів HACCP. Попередні програми забезпечують основні умови і режими, які необхідні для виробництва безпечної, корисної їжі. Багато з умов і методів визначені в федеральних, державних і місцевих постановах і керівних принципах (наприклад, GMP і Продовольчий Кодекс). Кодекс Основних принципів гігієни харчування (Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene) описує основні умови і методи, очікувані для продуктів, призначених для міжнародної торгівлі. На додаток до вимог, визначених в інструкціях, промисловість часто вживає додаткових процедури, які підходять для їх області. Багато з них є власними розробками. У той час як попередні програми можуть впливати на безпеку їжі, вони також спрямовані на забезпечення того, що продукти є корисними і потрібними для споживання.

Існування і ефективність попередніх програм повинні бути оцінені під час розробки та реалізації кожного плану HACCP. Всі попередні програми повинні бути зареєстровані і регулярно перевірятися. Попередні (необхідні як умова) програми встановлені і управляються окремо з плану HACCP. Певні аспекти, однак, що передують необхідній як умова програми можуть бути включені в план HACCP. Наприклад, у багатьох установ є профілактичні

правила технічного обслуговування з технологічного устаткування, щоб уникнути несподіваної відмови обладнання і втрати виробництва. Під час розвитку плану HACCP команда може вирішити, що звичайне обслуговування і калібрування печі повинні бути включені в план в якості перевірки. Це згодом гарантувало б, що вся їжа в печі приготовлена при мінімальній внутрішній температурі, яка необхідна для безпеки харчових продуктів. Успіх системи HACCP залежить від навчання і тренінг керівництва і службовців з показом важливості їх ролі у виробництві безпечних продуктів. Він повинен також включати інформацію про контроль небезпеки захворювань, викликаних харчовими продуктами, пов'язаними з усіма стадіями харчового ланцюга. Важливо визнати, що службовці повинні зрозуміти суть HACCP, і отримати навички, необхідні, щоб змусити його функціонувати належним чином. Навчання має включати інструкції та практику проведення різних процедур, які описують в загальних рисах завдання службовців, які контролюють кожну ККТ. Управління має забезпечити відповідний час для повного освіти і навчання. Персоналу потрібно дати матеріали та обладнання, необхідне, щоб виконати ці завдання. Ефективне навчання - важлива передумова до успішного виконання плану HACCP.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.

HACCP на підприємствах харчової галузі повинна стати рушійною силою, яка стимулюватиме виробників до прийняття та застосування сучасних концепцій управління безпекою, змін у відношенні суспільства до питань безпечності, очікування споживачами гарантованої безпечності та поінформованості громадськості щодо розміщеної на ринку продукції. А основне, що згідно з новою постановою Європарламенту і Ради № 852/2004 від 29 квітня 2004 року всі оператори харчових продуктів, які працюють на ринку Євросоюзу, зобов'язані впровадити і підтвердити систему HACCP – це ще один крок до ЄС.

Список використаних джерел:

1. Гігієнічні вимоги до якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів: СанПін 2.3.2. 560. 96. М, 1997. 269 с.
2. Санитарные правила для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи (утв. Минздравом СССР 04.04.1972 №962-72).
3. СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих, СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности, СП 3.5.3.1129-02 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации, Приказ МЗ РФ № 254 от 03.09.1991 года «О развитии дезинфекционного дела в стране».
4. Директива ЕС 2003/89/ЕС от 10 октября 2003, Директива ЕС 2006/142/ЕС от 22 декабря 2006, Директива ЕС 2007/68/ЕС от 27 ноября 2007
5. ГОСТ 30333-95 «Паспорт безопасности вещества (материала). Основные положения. Информация по обеспечению безопасности при производстве, применении, хранении, транспортировании, утилизации».
6. CODEX ALIMENTARIUS. 1993. Guidelines for the application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system. ALINORM 93/13A Appendix II.

HACCP IN THE FOOD INDUSTRY

Semko T.

Vinnitsya Trade and Economic Institute of Kyiv National Trade and Economic University
Ukraine

Summary. The article helps in the development and use of a food safety management system at food industry enterprises. Also, taking into account the prevalence of food safety management systems in Ukraine in accordance with the requirements of the standard DSTU ISO 22000: 2007, the article gives examples of the implementation of the HACCP principles in the DSTU ISO 22000: 2007, taking into account the process of harmonization of domestic legislation with the norms and rules of the European Union, much attention is being paid specific EU hygiene and safety requirements.

Keywords: HACCP-Food Safety System, Pest Control, Risks, ISO, Food Safety Group.