

15. Впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва безалкогольних напоїв

Ольга Трехлебова, Василь Сидор

Національний університет харчових технологій

Петро Карповець, Любов Григор'єва

*ДП "Науковий центр превентивної токсикології, харчової та хімічної безпеки
ім. акад. Л.І.Медведя Міністерства охорони здоров'я України"*

Вступ. Актуальність обраної теми у тому, що безалкогольні напої є найбільш поширеними і популярними напоями у нашій країні як серед молоді, так і серед дорослих людей. Поряд зі збільшенням випуску продукції поліпшуються її якості, розширюється асортимент, збільшується виробництво напоїв на основі натуральних соків, виробляються низькокалорійні і тонізуючі напої, напої для хворих на діабет.

Матеріали і методи. звертаються до досвіду закордонних країн щодо методології управління якістю. Найпоширенішою формою системи управління якістю і безпечністю харчових виробництв є система, що заснована на принципах НАССР. Ця система є науково обґрунтованою і впорядкованою, що ідентифікує конкретні види небезпечних чинників і встановлює заходи щодо їхнього контролювання для гарантування безпечності харчових продуктів.

Результати. НАССР – це потужна система, що може застосовуватися до великого спектру різноманітних операцій, використовується для забезпечення безпечності харчових продуктів. Система НАССР для безалкогольних має переваги:

- повне запобігання або як мінімум значно знизився рівень допустимого рівня ризику при виникненні небезпеки для здоров'я споживачів;
- вихід на стабільний рівень якості виробництва і збільшення терміну придатності безалкогольних напоїв;
- розробка дій по підвищенню рівня продуктивності праці і поліпшенню технологічного процесу.
- НАССР має тісне співробітництво виробників безалкогольних напоїв і державних органів, яке дозволить здійснювати контроль на адміністративному рівні, що в значній мірі має відбитися на збільшенні якості виробленої продукції.
- дає змогу підприємствам змінити підхід до безпечності та якості безалкогольних напоїв від ретроспективного до превентивного;
- дає змогу однозначно визначити відповідальність за досягнення безпечності харчових продуктів;
- надає споживачам документально підтверджену впевненість щодо безпечності харчових продуктів;
- забезпечує системний підхід, який включає всі характеристики безпечності харчових продуктів від сировини до кінцевого продукту;
- надає додаткові можливості за інтеграції з ISO 9000;
- зменшує перешкоди на шляху до міжнародної торгівлі.

Висновки. На відміну від системи контролю якості і безпечності продукції, яка існує в Україні і базується на періодичних випробуваннях, НАССР передбачає заходи, що забезпечують необхідний рівень показників безпечності продукції в процесі її виробництва, причому саме в тих критичних точках технологічного процесу, де може виникнути загроза появи небезпечних чинників.