

Секція 3. Конкурентоспроможність підприємств харчової промисловості в умовах глобалізації економіки.

МОНІТОРИНГ В СИСТЕМІ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (НАССР)

Ю.Л. Труш, к-т. екон. наук,

Національний університет харчових технологій

Контроль виконання вимог системи НАССР у деяких країнах є обов'язком влади. Виконавчі органи світових країн нині визнають сертифікацію, проведену відповідною організацією, як документальне підтвердження виконання підприємством вимог НАССР, що підтверджено статистичними даними підприємств тих країн, які впровадили систему НАССР, в тому числі і України.

Сертифікація НАССР потрібна підприємствам харчової промисловості, що експортують харчову продукцію у країни, де така сертифікація є обов'язковою.

Сертифікація системи НАССР на підприємствах харчової промисловості України підвищує довіру споживачів й зарубіжних партнерів як до продукції, яку виробляє підприємство, так і до самого підприємства, а її впровадження безсумнівно підвищує рівень ефективності роботи підприємства.

Серед вітчизняних вчених вагомий внесок у розвиток теорії і практики з питання моніторингу в системі безпечності та якості харчових продуктів внесли С.О. Юшин, Ж.К. Сіднева, А.О. Заїнчковський, М.В. Самсонова та інші вчені-фахівці.

Система моніторингу описує методи, за допомогою яких виробник може переконатися, що план НАССР дотримується, всі критичні точки

контролю (КТК) контролюються, а умови виробництва відповідають плану НАССР [1, с. 232].

Крім того, вона забезпечує увагу щодо ведення записів для використання даних у поточних та перспективних перевірках.

Продукція може ставати небезпечною, якщо процес належним чином не управляється і відбуваються відхилення від норм. Через потенційні серйозні наслідки відхилення від граничного значення, процедури моніторингу повинні бути ефективними.

Моніторинг системи НАССР – це планова послідовність дій зі спостереження чи виміру встановлених величин в критичних контрольних точках системи НАССР.

Моніторинг може здійснюватися: на неперервній (100 %) основі; для партій продукції.

Перший спосіб дає динамічну картину виконання, тоді як другий спосіб дає уявлення про весь продукт шляхом моніторингу окремих зразків.

Прикладами деяких фізичних та хімічних параметрів, які вимірюють для моніторингу граничні значення, є: температура, час, рН, рівень вологості і водна активність (Ав). Важливо, щоб все обладнання для моніторингу було каліброване для забезпечення необхідної точності.

Результатом процедур моніторингу, виконуваних під час операції, є письмова документація, яка передбачає ведення протоколу робочих умов.

Як наслідок, саме протоколи моніторингу містять інформацію про умови під час операції та уможливають вживання дії у випадку втрати контролю або виконання регулювань процесу, якщо спостерігається тенденція до втрати контролю в КТК.

Література

1. Food Quality and Safety Systems. A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (НАССР) System. Rome : FAO, 2008. 232 p.