БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ – ВАЖЛИВА УМОВА ГАРАНТУВАННЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ

Ж.К. Сіднєва, канд. екон. наук
Національний університет харчових технологій

У сучасних умовах проблема безпечності та якості харчових продуктів набула пріоритетного значення і особливої актуальності, стала важливим фактором підвищення рівня життя та забезпечення продовольчої безпеки. Значна увага до цієї проблеми обумовлена збільшенням кількості захворювань, пов'язаних з харчуванням, зростанням небезпеки забруднення сільськогосподарської продукції токсичними речовинами та радіонуклідами, прагненням держави до усунення торговельних бар'єрів з іншими країнами, насамперед з країнами ЄС. Наявність неякісної і небезпечної продукції на національних ринках є суттєвою загрозою продовольчої безпеки.

У Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів» відмічається, що безпечний харчовий продукт – це харчовий продукт, який не створює шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його виробництва та обігу з дотриманням вимог санітарних заходів та споживання за призначенням [1]. Ідентифікація показників якості продукції показникам діючих стандартів не рідко свідчить про зниження поживної цінності харчових продуктів і перевищення максимального вмісту забруднюючої речовини в продукті, що не дозволяє віднести його до класу безпечної продукції. Відомо, що до 80 % шкідливих речовин надходить до організму людини з їжею та напоями. Не випадково експерти Всесвітнього банку саме продовольство і воду відносять до найбільш важливих загроз національній безпеці країн.

З метою захисту споживачів від небезпечних харчових продуктів, зменшення ризиків негативного впливу неякісного харчування на здоров'я людини сьогодні практично у всьому світі застосовуються системи безпечності продукції на основі принципів НАССР. Концепція «Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю» («*Hazard Analysis and Critical Control Points» HACCP*) отримала широке визнання на міжнародному рівні, зокрема такими організаціями як комісія *Codex Alimentarius*, Європейським Союзом і рядом країн, таких як Канада, США, Австралія, Нова Зеландія, Японія. У країнах ЄС обов'язковою є Директива 93/43/ЄС про гігієну продуктів, згідно з якою всі виробники харчової продукції повинні розробити і впровадити процедури на основі принципів НАССР.

В основі системи НАССР лежить управління небезпечними факторами різного походження (біологічного, хімічного або фізичного), які впливають на безпечність продукції в процесі виробництва, шляхом створення механізмів контролю в кожній точці виробничої системи. Таким чином, система управління якістю на основі концепції НАССР переносить контроль із лабораторії безпосередньо на виробництво, тим самим контроль стає безперервним. Звичайно, НАССР не може бути абсолютною гарантією

безпечності харчових продуктів, але надає впевненості у тому, що підприємство успішно управляє безпечністю своєї продукції. Система дає змогу підтримувати високий рівень безпечності і якості продуктів харчування та попереджувати невідповідності. Особливість НАССР полягає в тому, що система вводить принцип відстежування. Виробники повинні вести облік сировини, яку вони купують і кому реалізують свою продукцію. Ці дані будуть об'єднані в Єдину базу, що дозволить швидко відстежити поширення неякісної продукції.

Міжнародна організація із стандартизації взяла систему НАССР за основу нового міжнародного стандарту ISO 22000:2005 «Система менеджменту безпечності харчових продуктів – вимоги до організацій ланцюга виробництва і поставок» (*Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*) [2]. Він призначається для використання організаціями усього ланцюга виробництва продуктів харчування: виробниками кормів і харчової сировини; підприємствами харчової промисловості; транспортними і складськими організаціями; субпідрядниками; підприємствами роздрібної торгівлі і сфери обслуговування, включаючи організації, які виготовляють обладнання, пакувальні матеріали, харчові добавки та інгредієнти. На підставі цього стандарту здійснюється сертифікація підприємств, які впровадили НАССР.

Стандарт ISO 22000 об'єднує принципи системи НАССР та етапи впровадження, розроблені Комісією Кодекса Аліментаріус. Міжнародний стандарт ISO 22000 встановлює вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів на основі наступних чотирьох елементів: взаємне інтерактивне інформування; системне управління; програми – передумови; принципи НАССР. Даний стандарт вимагає, що ці небезпечні фактори, які можуть з'явитися у ланцюгу виробництва продуктів харчування, були ідентифіковані та проаналізовані. Інформування учасників харчового ланцюга щодо факторів ризику дозволить адекватно управляти небезпечними чинниками.

Таким чином, можна констатувати, що проблема безпечності продуктів харчування реально існує. Її вирішення неможливе без функціонування системи управління безпекою харчових продуктів на основі концепції НАССР.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http//www.rada.gov.ua.

2. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2007, IDT): ДСТУ ISO 9004:2012. – [Чинний від 2007-04-02]. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – (Національний стандарт України).