

Григорців Михайло Володимирович

К.е.н., доц., Національний університет харчових технологій

УДК 658.562

Система НАССР: принципи та переваги від її впровадження

Про безумовне визнання українськими споживачами вітчизняних продуктів харчування свідчать результати багатьох соціологічних досліджень та опитувань громадської думки. Крім того, офіційна статистика структури споживання в Україні підтверджує цей факт. Але сьогодні перед підприємствами харчової промисловості стоять нові завдання, зокрема, і освоєння нових ринків збуту своєї продукції. Потенційні зарубіжні партнери все частіше пред'являють українським виробникам харчових продуктів вимоги щодо існування на підприємстві діючої системи управління безпеністю харчових продуктів на основі принципів НАССР, як це прийнято у багатьох європейських країнах. У зв'язку з цим дослідження даної тематики є актуальним і відповідає сучасним вимогам науки і практики.

Ключові слова: підприємство, система, управління, якість, принципи, переваги.

Грыгорцив Михаил Владимирович

К.э.н., доц., Национальный университет пищевых технологий

Система НАССР: принципы и преимущества от ее внедрения

О безусловном признании украинскими потребителями отечественных продуктов питания свидетельствуют результаты многих социологических исследований и опросов общественного мнения. Кроме того, официальная статистика структуры потребления в Украине подтверждает этот факт. Но сегодня перед предприятиями пищевой промышленности стоят новые задачи, в частности, для освоения новых рынков сбыта своей продукции. Потенциальные зарубежные партнеры все чаще предъявляют украинским производителям пищевых продуктов требования о существовании на предприятии действующей системы управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР, как это принято во многих европейских странах. В связи с чем

исследования данной тематики является актуальной и соответствует современным требованиям науки и практики.

Ключевые слова: предприятие, система, управление, качество, принципы, преимущества.

Hryhortsiv Mikhail Volodymyrovych

Candidate of economic sciences, National University of Food Technologies

HACCP: principles and benefits of its implementation

On unconditional acceptance Ukrainian domestic consumers of food products are the results of many sociological studies and opinion polls. In addition, official statistics of consumption patterns in Ukraine confirms this fact. But today before food enterprises facing new challenges, in particular, the development of new markets for their products. Potential foreign partners are increasingly placing Ukrainian producers of food requirements for the existence of the enterprise operating system of food safety management based on HACCP principles, as is customary in many European countries.

For domestic producers issue of responsibility for food safety is particularly acute in connection with Ukraine's accession to companies worldwide. To become a full member of Ukraine only under condition that domestic production is not only high quality but competitive. Consequently, the state government has set legal requirements and control because food safety is a constant challenge for the food chain.

In this regard, the study of this subject is relevant and meets the modern requirements of science and practice.

Keywords: enterprises, system, quality management, model, principles, factors, advantages.

Постановка проблеми. Сучасна глобалізація ринку харчової продукції призвела до необхідності вирішувати проблему безпеки продуктів харчування й необхідності зменшити ризики їхнього негативного впливу на здоров'я людини. Для того, щоб вітчизняні підприємства одержали конкурентні переваги на ринку, їм необхідно впроваджувати передові розробки по забезпеченню

безпеці продуктів харчування. Ігнорування міжнародних норм, як свідчить практика, негативно впливає на конкурентоспроможність українських харчових продуктів та може завдати шкоду вітчизняним виробникам, як на внутрішньому, так і зовнішніх ринках.

В зв'язку з цим, дослідження принципів системи НАССР та визначення переваг від її впровадження є актуальними питаннями.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Як свідчать, публікації вітчизняних та зарубіжних вчених і нормативна документація система аналізу небезпечних чинників і критичних точок контролю (у латинській аббревіатурі - НАССР "Hazard Analysis and Critical Control Point") є науково - обґрунтованою системою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю небезпечних чинників.

Ця система довела свою ефективність та прийнята міжнародними організаціями, а її використання дозволяє перейти від випробувань кінцевого продукту до розробки запобіжних методів забезпечення безпеки харчової продукції.

Серед вітчизняних вчених вагомий внесок у розвиток теорії і практики управління якістю зробили Ганькевич Т.В., Конарева Л.А., Лапідус В.А., Московська Н., Нікіфорова Є.М., Самсонова М.В. та інші

Метою статті є обґрунтування основних принципів системи НАССР та її переваг від впровадження на вітчизняних підприємствах для уряду, споживачів, виробників, що дозволяє оптимізувати виробництво, тим самим, виявляючи й зменшуючи невиправдані витрати.

Основні результати дослідження. Для того, щоб підприємства харчової промисловості одержали конкурентні переваги на ринку, важливо впроваджувати передові розробки по забезпеченню безпеки продуктів харчування.

Наразі системи управління безпекою харчових продуктів застосовують практично в усьому світі, як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Слід зауважити, що НАССР не є

системою з нульовим ризиком, а розроблена для мінімізації ризику від потенційно небезпечних чинників у харчових продуктах [3, с. 57-59].

На відміну від вищевказаного, впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР (hazard analysis and critical control points, НАССР) має переваги для споживачів, виробників та уряду нашої країни, серед яких наступні [1,с.1-49]:

1) для споживачів: менший ризик хвороб, спричинених харчовими продуктами; поліпшення якості життя; більша довіра до харчових продуктів.

2) для виробників: забезпечення випуску безпечної продукції за рахунок системного контролю на всіх етапах виробництва; керування всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності харчових продуктів - запобігати, усувати чи мінімізувати їх; гарантування, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання у їжу; забезпечення належних гігієнічних умов виробництва у відповідності з міжнародними нормами; демонстрація відповідності застосовним законодавчим та нормативним вимогам щодо безпечності харчових продуктів; укріплення довіри споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється та підвищення іміджу підприємства; розширення мережі споживачів продукції та вихід на закордонні ринки; підвищення відповідальності персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечення розуміння всіма робітниками підприємства першорядної важливості аспектів безпечності продукції.

3) для уряду: полегшення інспекцій та ефективніший контроль харчових продуктів; поліпшення охорони здоров'я та зменшення витрат на охорону здоров'я; полегшення міжнародної торгівлі.

Система якості, в основу якої закладені принципи НАССР (Аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки), зорієнтована на управління чинниками, які впливають або можуть вплинути на безпечність продукції. Адже одне із найважливіших очікувань споживача - мати безпечні продукти харчування.

Система НАССР, яка є науково обґрунтованою і впорядкованою системою, ідентифікує конкретні види небезпечних чинників і встановлює заходи щодо їхнього контролю для гарантування безпечності харчових продуктів [2, с. 156-218].

В свою чергу план НАССР, підтримує безпечність харчових продуктів, тому що потенційні небезпечні чинники, які можуть виникати під час виробництва, очікуються, оцінюються, контролюються та запобігаються [6, с. 26-29]. Ця система зменшує потенційні ризики для здоров'я споживачів від хвороб, спричинених харчовими продуктами, ідентифікуючи, запобігаючи та коригуючи проблеми по всьому харчовому ланцюгу: від первинного виробництва – до кінцевого споживача, а також підсилює відповідальність та ступінь контролю на рівні всієї харчової промисловості. Належним чином впроваджена система НАССР веде до кращого розуміння та гарантування всіма учасниками харчового сектору безпечності харчових продуктів, даючи нову мотивацію в їхній роботі, надаючи користі від її впровадження [7, с. 46-53].

Для розроблення та впровадження системи НАССР необхідно реалізувати сім принципів ХАССП, які являють собою узагальнене формулювання вимог, в зв'язку з чим автором пропонується їх повне трактування [5, с. 440-432]

Принципи управління якістю системи НАССР

Принцип 1. Проведення аналізу небезпечних чинників. (Ідентифікують потенційні небезпечні чинники, пов'язані з виробництвом харчових продуктів на всіх стадіях виробничого ланцюжка, починаючи з первинного виробництва, оброблення, виготовлення та розподілення продуктів і закінчуючи місцем споживання. Оцінюють можливість (ймовірність) виникнення небезпечних чинників та встановлюють заходи для їхнього контролювання).

Принцип 2. Визначення критичних точок контролю (КТК). (Визначають точки (місця), процедури або технологічні операції, які можуть контролюватися для усунення небезпечних чинників або мінімізації ймовірності їхнього виникнення).

Принцип 3. Встановлення граничних значень. (Встановлюють граничні значення, які повинні бути дотримані для забезпечення контролю в КТК).

Принцип 4. Встановлення системи моніторингу для КТК. (Розробляють систему моніторингу контролю для КТК шляхом проведення випробувань або спостережень відповідно до встановленого плану-графіку).

Принцип 5. Встановлення коригувальних дій для тих випадків, коли результати моніторингу свідчать про втрату контролю в КТК. (Розробляють коригувальні та попереджувальні дії, щоб уникнути втрати контролю в КТК).

Принцип 6. Встановлення процедур перевірки (аудиту) для підтвердження ефективності функціонування системи НАССР. (Проведення аудиторських перевірок з метою підтвердження системи управління якістю встановленим вимогам).

Принцип 7. Встановлення документації для всіх процедур і реєстрації даних відповідно до зазначених принципів та їхнього застосування. (Визначення необхідних документів для реалізації всіх процедур і зазначення даних згідно до принципів їх використання).

Висновки й перспективи подальших досліджень. Отже, виробництво більш безпечної продукції, що знижує діловий ризик і підвищує задоволеність споживача, поліпшена репутація і захист торговельної марки, узгодженість із законодавством, кращі організація персоналу та використання робочого часу, а головне ефективність витрат, зменшення збитків у перспективі й менша ймовірність одержати скарги від споживачів та їхня довіра – це основні переваги, які в майбутньому можна отримати від впровадження системи НАССР на підприємстві, що підтверджено часом [8, с. 50-51].

Література:

1. Програма технічної допомоги Європейського Союзу Тасіс Україні / Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі /GFA Terra Systems| TUV NORD// Довідник.– 2005. – С. 1- 49.
2. Система НАССР. Довідник: (Серія «Нормативна база підприємства» / Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003 – 156 -218 с.

3. Ганькевич Т.В. Внутренний аудит интегрированных систем менеджмента / Т.В. Ганькевич, В.А. Ягодзинський// Хлебопекарское и кондитерское Дело. – 2008. – №2. – С. 57-59.

4. Конарева Л.А. Теорія доктора Демінга / Л.А. Конарева // Стандарти і якість. 2009. – № 11. – С. 46-50, [46].

5. Лапідус В.А. Всезагальна якість в компаніях / Лапідус В.А. – К.: «Знання», 2007.- 440- 432 с.

6. Московська Н. Якість сприяє відмінності / Н. Московська // Хлебопекарское и кондитерское Дело. – 2010. - № 6. - С. 26-29.

7. Нікіфорова Є.М., Резнікова Н.А. Система збалансованих показників: інтегрований менеджмент / Є.М. Нікіфорова, Н.А. Резнікова // Проблеми теорії і практики управління. – 2007. – №3. – С. 46-53.

8. Самсонова М.В. Статистические методы в управлении процессами организации / М.В. Самсонова // Методы менеджмента качества. – 2007. – №2. – С. 50 – 51.

Відомості про автора

Прізвище, ім'я, по-батькові автора (авторів) Григорців Михайло Володимирович

Вчене звання -----

Вчений ступінь кандидат економічних наук

Посада і місце роботи Національний університет харчових технологій, кафедра економіки і права. Доцент кафедри економіки і права.

Поштова адреси м. Львів, вул. Менділеєва, 2/5

Електронна адреса trush.yuliya@mail.ru

Телефон 8 (095) 895 68 41