

# **ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР – ОСНОВА ВИГОТОВЛЕННЯ ЯКІСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

**Осадчук О.П.,** аспірант НУХТ

Безпечність харчових продуктів є одним із важливих питань, що нерозривно пов'язане зі здоров'ям суспільства у всіх країнах світу. В останні роки питання безпечності харчових продуктів стало одним з головних занепокоєнь громадськості, починаючи з генетично модифікованих продуктів, коров'ячого сказу і до відкликань продукції, пов'язаних з харчовими інтоксикаціями.

Бажання мінімізувати ризики та контролювати безпечність харчових продуктів призвело до створення та розробки різних концепцій управління безпечністю. Завдання цих концепцій полягають перш за все у зниженні ризику виробництва небезпечного продукту та у гарантуванні як виробникам так і споживачам того, що розміщена на ринку харчова продукція є безпечною та високоякісною.

З метою надійного захисту споживачів від харчових небезпек, в усьому світі застосовують системи управління безпечністю харчових продуктів. В Україні запровадження системи НАССР (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) є обов'язковим для всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів. Цього вимагають Закони України «Про безпечність та якість харчових продуктів» та «Про дитяче харчування».

Система НАССР є науково обґрунтованою системою, що дозволяє забезпечувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Вона є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями.

Концепція НАССР охоплює всі види потенційних небезпечних чинників, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, тобто, біологічні, фізичні та хімічні чинники, незалежно від того, чи вони виникли природнім шляхом, чи через порушення процесу виробництва.

Основне призначення системи НАССР полягає в попередженні виникнення проблем з харчовою безпекою. Це досягається шляхом оцінки шкідливих факторів, що відносяться до продукту або процесу, з наступним визначенням необхідних заходів, які допоможуть контролювати ідентифіковані шкідливі фактори. Головною перевагою системи НАССР є її направленість на попередження виникнення умов, що сприяють реалізації потенційно небезпечних факторів у продукті чи навколишньому середовищі при виготовленні, зберіганні чи реалізації харчових продуктів.

Система НАССР – це потужна система, що може застосовуватися до великого спектру простих і складних операцій. Вона використовується для забезпечення безпечності харчових продуктів протягом усього ланцюга виробництва і реалізації харчового продукту, включаючи всі етапи виробництва, оброблення, збуту, зберігання, транспортування, імпорту, експорту та розміщення на ринку харчових продуктів та їх інгредієнтів, починаючи з первинного виробництва включно до кінцевого споживання.

Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР допоможе підприємству: 1) гарантувати випуск безпечної продукції за рахунок систематичного контролю на всіх стадіях виробництва; 2) належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності харчових продуктів – запобігати, усувати чи мінімізувати їх; 3) гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання в їжу; 4) забезпечити належні гігієнічні умови виробництва у відповідності з міжнародними стандартами; 5) демонструвати відповідність застосовним законодавчим та нормативним вимогам щодо безпечності харчових продуктів; 6) укріпити довіру споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється та підвищити імідж підприємства; 7) розширити мережу споживачів продукції та вийти на закордонні ринки; 8) підвищити відповідальність персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечити розуміння всіма робітниками підприємства першорядної важливості аспектів безпечності продукції.