

ВПРОВАДЖЕННЯ НА ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ МІЖНАРОДНИХ СИСТЕМ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ

О.В. Безпалько, канд. екон. наук,

О.Ф. Крайнюченко, канд. екон. наук

Національний університет харчових технологій

Вихід вітчизняної продукції на світові ринки в першу чергу залежить від її відповідності міжнародним стандартам якості. З цією метою в Україні найближчим часом на підприємствах харчової промисловості почне запроваджуватися система забезпечення виробництва безпечних продуктів харчування НАССР, яка широко використовується у країнах Європи та США. Основне її призначення – забезпечити виробництво безпечного продукту. Вона дозволяє визначати, оцінювати і контролювати небезпечні чинники, які можуть вплинути на виробництво харчової продукції. Основними складовими цієї системи є аналіз ризиків і контроль критичних точок.

Найбільш важливим документом системи є НАССР-план, в якому визначаються основні моменти, яких треба дотримуватися, щоб система працювала налагоджено.

Для впровадження цієї системи в Україні потрібна нова нормативна база, нові законодавчі акти, нові стандарти, випробувальні лабораторії, які підтвердили свою відповідність міжнародним стандартам, формування державної політики підтримки якості продукції.