

## 9. Використання систем управління якістю та безпечністю на підприємствах України

Катерина Іванишина, Катерина Рубанка  
*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** З метою виробництва якісних і безпечних харчових продуктів, державна політика країни направлена на впровадження моделей контролю безпеки продуктів, що побудовані за принципом «від лану до столу».

**Матеріали і методи.** Предметом дослідження є ключові принципи систем управління якістю та їх переваги.

**Результати.** В Україні все частіше впроваджують системи ISO 9000:2000 «Quality management systems» («Системи управління якістю») та HACCP «Hazard Analysis Critical Control Points» («Аналіз ризиків і критичних точок контролю») на базі гармонізованих з міжнародними національних стандартів ДСТУ ISO 9001:2001 «Системи управління якістю та ДСТУ 4161:2003» Системи управління безпечністю харчових продуктів.

Такі системи є інструментами управління, які забезпечують більш структурований та науковий підхід до контролю ідентифікованих небезпечних чинників, ніж підхід через традиційну інспекцію і процедури контролю якості [1].

Згідно наказу Мінагрополітики, такі система повинні включати процеси:

- планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень таким чином, щоб уникнути перехресного забруднення;
- устаткування має бути захищене від потрапляння сторонніх домішок. У приміщенні необхідні комунікації – освітлення, вентиляція, водопостачання;
- повинна бути передбачена безпека подачі і відведення води, льоду, пари а також допоміжних матеріалів для переробки або обробки харчових продуктів і матеріалів, які контактують з харчовими продуктами;
- повинні бути налагоджені процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь;
- налагоджено правильне поводження з відходами виробництва та сміттям; передбачено зберігання, правила використання та утилізації токсичних речовин;
- має бути контроль за технологічними процесами, маркуванням харчових продуктів і умовами зберігання і транспортування[2].

**Висновок.** Запровадження систем контролю якості та безпечності харчових продуктів дозволяє полегшити процедуру інспекції та контроль підприємств харчової політики протягом усього циклу виробництва харчової продукції, зменшити витрати на охорону здоров'я, а тому підвищити репутацію підприємства та його інвестиційну привабливість. Таким чином продукція, що вироблена на принципах ISO 9000:2000 та ISO 9001:2001 має високу конкурентоспроможність на зовнішньому ринку.

### Література.

1. Іванишева, О.А. Особливості впровадження системи HACCP на м'ясопереробних підприємствах України / О.А. Іванишева, О.В. Пахомська // Молодий вчений. — 2020. — № 9 (85). — с. 101.
2. Шерстюк, Р.П. Система «HACCP» в Україні / Р.П. Шерстюк, І.І. Стойко // Матеріали VII Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів. Актуальні задачі сучасних технологій. — Тернопіль, 28-29 листопада 2018. — с. 254-255.