

СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ І КРИТИЧНИХ ТОЧОК КОНТРОЛЮ: ПРИНЦИПИ ТА ПЕРЕВАГИ ВІД ЇЇ ВПРОВАДЖЕННЯ

Ю.Л. Труш, к. екон. н., доцент

Національний університет харчових технологій

На сьогоднішній день глобалізація ринку харчової продукції призвела до необхідності вирішувати проблему безпеки продуктів харчування й необхідності зменшити ризики їхнього негативного впливу на здоров'я людини.

Проблема має настільки серйозний і масштабний характер, що уряди країн і провідні асоціації виробників харчової продукції все частіше торкаються питань безпеки харчової продукції й шукають шляхи її забезпечення та контролю. Найбільш дієвим рішенням називають введення єдиних міжнародних стандартів, вимог до забезпечення безпеки харчових продуктів.

Для того, щоб вітчизняні підприємства одержали конкурентні переваги на ринку, їм необхідно впроваджувати передові розробки по забезпеченню безпечності продуктів харчування. Ігнорування міжнародних норм може негативно вплинути на конкурентоспроможність українських харчових продуктів та завдати шкоду вітчизняним виробникам, як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Наразі системи управління безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів вимагає законодавство Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу.

Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок контролю (у латинській аббревіатурі - HACCP "Hazard Analysis and Critical Control Point" - HACCP) є науково - обґрунтованою системою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю небезпечних чинників.

Система якості, зорієнтована на управління чинниками, які впливають або можуть вплинути на безпечність продукції. Адже одне із найважливіших очікувань споживача - мати безпечні продукти харчування. В таблиці 1 представлено загальну характеристику системи HACCP.

Таблиця 1

Загальна характеристика системи HACCP

Назва системи	Рік та місце заснування	Основний зміст системи	Критерії управління	Об'єкт управління	Область застосування
HACCP	1985 рік США	Забезпечення безпечності харчових продуктів і надання доказів безпечності	Управління небезпеками, що можуть впливати на безпечність харчового продукту.	Якість продукції	Весь життєвий цикл продукції.

Система HACCP, яка є науково обґрунтованою і впорядкованою системою, ідентифікує конкретні види небезпечних чинників і встановлює заходи щодо їхнього контролю для гарантування безпечності харчових продуктів, це інструмент оцінювання небезпечних чинників і впровадження систем контролю, в яких увага акцентується не стільки на випробуваннях готової продукції, скільки на профілактичних заходах.

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. Система підсилює відповідальність та ступінь контролю на рівні всієї харчової промисловості.

Вона надає «впевненості» в тому, що на підприємстві управління безпечністю харчових продуктів проводять ефективно. План HACCP підтримує безпечність харчових продуктів, тому що потенційні небезпечні чинники, які можуть виникати під час виробництва, очікуються, оцінюються, контролюються та запобігаються. Належним чином впроваджена система HACCP веде до кращого розуміння та гарантування всіма учасниками харчового сектору безпечності харчових продуктів, даючи нову мотивацію в їхній роботі та надаючи користі від її впровадження [1, с. 471].

Ефективне застосування системи HACCP, вимагає повного зобов'язання і залучення до цієї діяльності керівництва та персоналу підприємства. Процес потребує багатогалузевого підходу, який повинен включати, за необхідності, ґрунтовні знання з агрономії, ветеринарної санітарії, мікробіології, охорони здоров'я, технології харчових продуктів, охорони навколишнього середовища, хімії, машинобудування тощо, залежно від конкретної ситуації.

Тому, перед впровадженням системи HACCP, підприємству необхідно мати задокументовані актуалізовані процедури, які конкретизують правила GMP/GHP саме для цього підприємства, тобто стандартні санітарні робочі процедури та виробничі інструкції, форми яких можуть бути різними для різних підприємств. Адекватні й ефективні загальні процедури значно спростять план HACCP, забезпечать підтримку його працездатності й безпечність виготовленого харчового продукту.

Загальні процедури можуть не мати безпосереднього відношення до управління саме виробництвом харчового продукту, але вони підтримують план НАССР, тому що управляють робочими (експлуатаційними) умовами в межах харчового підприємства, враховуючи умови навколишнього середовища. Про успішне управління якістю продукції та ефективність функціонування системи свідчить мінімізований рівень браку продукції на підприємстві.

Для впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів необхідне навчання фахівців робочої групи й осіб, відповідальних за здійснення оперативного контролю, коригування технологічної документації, іноді - заміна обладнання та перепланування приміщень.

Важливим стає й той факт, що в процесі впровадження змінюється психологія співробітників, приходить усвідомлення важливості питань, пов'язаних з безпекою продукції, формується розуміння того, яким повинне бути управління сучасною організацією, яке забезпечує найкращі результати її діяльності. Тому вкладені кошти, як правило, швидко виправдовують себе, тому що на підприємстві з'являється гармонійна система, що дозволяє не тільки гарантувати якість і безпечність продукції, яка випускається, але й оптимізувати виробництво, тим самим, виявляючи й зменшуючи невиправдані витрати.

Для розроблення та впровадження системи НАССР необхідно реалізувати сім принципів НАССР, які являють собою узагальнене формулювання вимог, але для того щоб застосовувати їх ефективно, необхідно повне розуміння всіх процесів організації та супутньої діяльності. Проаналізуємо принципи системи НАССР.

Принцип №1. Виявити потенційні ризики й небезпечні чинники, пов'язані з виробництвом харчових продуктів на всіх стадіях їхнього життєвого циклу, починаючи від розведення або вирощування, обробки, виробництва, зберігання, транспортування, реалізації й до споживання. Оцінити умови і ймовірність виникнення небезпечних факторів та визначити запобіжні заходи для їхнього контролю.

Принцип №2. Визначити критичні точки - операції, етапи процесів, які потрібно контролювати для запобігання або зведення до мінімуму ймовірності впливу небезпечних чинників.

Для одного і того ж небезпечного чинника можуть бути задіяними декілька критичних точок контролю (КТК), в яких здійснюється контроль. Для спрощення визначення КТК у системі НАССР може застосовуватися «дерево рішень», що відбиває логічний підхід. Застосування «дерева рішень» вимагає гнучкості, з урахуванням того, чи стосується розглянута операція виробництва, забою, перероблення, зберігання, реалізації чи іншого процесу. Ним слід керуватися для визначення критичних точок контролю. Проте дерево рішень не можна застосовувати до всіх ситуацій. У зв'язку з цим рекомендується пройти підготовку щодо застосування дерева рішень. У випадку виявлення небезпечного чинника на етапі, де з міркувань безпеки контроль необхідний, а контрольні заходи відсутні на цьому чи іншому етапі, у даний продукт або технологічний процес на цьому чи попередньому етапі потрібно внести зміни для запровадження контрольних заходів [2, с. 248].

Принцип №3. Установити критичні межі, які варто дотримуватися, щоб критична точка контролю перебувала під контролем.

Принцип №4. Створити систему моніторингу, що дасть можливість контролювати критичні точки контролю за допомогою запланованих випробувань або вимірювань.

Принцип №5. Розробити коригувальні дії, які варто почати, якщо в результаті моніторингу встановлено, що в конкретній критичній точці контролю відбувся вихід за критичні межі.

Принцип №6. Розробити процедури перевірки, які дають можливість впевнитися в результативності системи НАССР.

Принцип №7. Документувати процедури й реєструвати дані, необхідні для функціонування системи.

Система НАССР передбачає зосередження контролювання в критичних точках контролю. У випадку, коли ідентифіковані небезпечні чинники повинні контролюватися, а критичні точки контролю не встановлені, слід розглянути питання перепроектування технологічної операції.

Впровадження системи на базі концепції НАССР (hazard analysis and critical control points, НАССР) дозволяє підприємству:

- забезпечити випуск безпечної продукції за рахунок системного контролю на всіх етапах виробництва; належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності харчових продуктів запобігати, усувати чи мінімізувати їх;

- гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання у їжу;

- забезпечити належні гігієнічні умови виробництва у відповідності з міжнародними нормами;

- демонструвати відповідність застосованим законодавчим та нормативним вимогам щодо безпечності харчових продуктів;

- підвищити довіру споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється та підвищити імідж підприємства;

- розширити мережу споживачів продукції та вийти на закордонні ринки;

- підвищити відповідальність персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечити розуміння всіма робітниками підприємства першорядної важливості аспектів безпечності продукції.

Список використаної літератури

1. Менеджмент якості: Підручник/ М. І. Шаповал.- 3-тє вид., випр. і доп. – К.: Т-во “Знання”, КОО, 2010. – с. 471
2. Формування продовольчої безпеки в Україні: регіональний аспект/ В. М. Микитюк, О. В. Скидан. – Житомир: ДАУ, 2014. – с. 248.