

## **ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

В умовах глобалізації товарних ринків та загострення конкуренції винятково важливого значення набувають проблеми забезпечення безпечності та якості продуктів харчування. Уряди багатьох країн і провідні асоціації виробників почали активний пошук шляхів зменшення ризиків негативного впливу харчування на здоров'я людини. Вітчизняні виробники харчових продуктів все більшу увагу приділяють питанням гарантування їх безпечності. Успішне вирішення цієї проблеми пов'язане із створенням системи забезпечення безпечності продукції на основі концепції НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points – аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю).

В основі НАССР лежить управління небезпечними факторами різного походження (біологічного, хімічного або фізичного), які впливають на безпечність продукції в процесі виробництва, шляхом створення механізмів контролю в кожній точці виробничої системи. Система управління безпечністю на основі концепції НАССР переносить контроль із лабораторії безпосередньо на виробництво, тим самим контроль стає безперервним. Запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів вимагає законодавство Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу.

На початку 90-х років система НАССР "через "Загальні принципи гігієни харчових продуктів", розроблені Codex Alimentarius ("Харчовий кодекс"), зараховано до правових положень ЄС щодо харчових продуктів. Основоположним документом Європейського Союзу в області безпечності харчових продуктів є Регламент № 178/2002 Європейського парламенту та Ради Європейського Союзу від 28.01.2002 року. Цей документ встановлює загальні принципи і вимоги харчового законодавства на рівні ЄС. Особливої актуальності проблема безпечності харчових продуктів для вітчизняних підприємств набуває в зв'язку зі вступом до СОТ і реалізацією курсу інтеграції до ЄС.

В Україні впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР розпочато ще у 2002 році.

Застосування системи НАССР є обов'язковим для всіх підприємств, які займаються виробництвом харчових продуктів. Цього вимагають Закони України «Про безпечність та якість харчових продуктів» та «Про дитяче харчування». На сьогодні в сфері управління безпечністю харчових продуктів діють два стандарти, які з багатьох питань повторюють один одного.

У 2003 р. введено в дію національний стандарт України ДСТУ 4161-2003 „Систем управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги”, який призначено для застосування організаціями харчової та переробної промисловості, громадського харчування та іншим організаціям, діяльність яких пов'язана з харчовими продуктами. Цей стандарт можна використовувати як для впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів (продовольчої сировини) так і для сертифікації цих систем.

У 2007 р. набув чинності національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів – вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Вимоги стандарту можуть бути використані для створення системи управління безпечністю харчових продуктів організаціями.

Міжнародний стандарт ISO 22000 призначається для використання організаціями усього харчового ланцюга: виробниками кормів і харчової сировини; підприємствами харчової промисловості; транспортними і складськими організаціями; субпідрядниками; підприємствами роздрібної торгівлі і сфери обслуговування, включаючи організації, які виготовляють обладнання, пакувальні матеріали, харчові добавки та інгредієнти.

Даний міжнародний стандарт вимагає, щоб всі небезпечні фактори, які можуть з'явитися у ланцюгу виробництва продуктів харчування, були ідентифіковані та проаналізовані. Слід зазначити, що стандарт ДСТУ ISO 22000 максимально узгоджений з ДСТУ ISO 9001 для можливості їх сумісного застосування.

Консультаційну допомогу вітчизняним підприємствам, які впроваджують систему управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР надає Міжнародна фінансова корпорація (IFC), яка є членом Групи Світового банку. З цією установою співпрацювали такі українські підприємства, як ВАТ "Миронівський хлібопродукт", м'ясокомбінат "Глобіно", ТзОВ "Галфрост", ПАТ "Концерн Хлібпром", група підприємств "Agrofufiор". Ця співпраця виявилася дуже ефективною.

У той же час, ефективність і дієвість систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР залежить

від компетентності персоналу. Впровадження цієї системи потребує належної підготовки, навчання персоналу, озброєння необхідними знаннями фахівців харчової промисловості, аудиторів для органів зі сертифікації.