

**Зайнчковський А.О.**

д.е.н., професор

Національний університет харчових технологій

**Труш Ю.Л.**

к.е.н., доцент

Національний університет харчових технологій

## **СЕРТИФІКАЦІЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Впровадження методології системи управління безпечністю харчових продуктів (далі по тексту НАССР ) у практику вітчизняних підприємств викликане необхідністю забезпечення безпечності продукції, що випускається, з метою захисту споживача і сприяння цим підприємствам у міжнародній торгівлі.

Впровадження НАССР на основі семи принципів означає, що підприємство здійснює: збирання та оцінювання інформації про небезпечні чинники й умови, що приводять до їхнього виникнення, з метою визначення, які з них мають суттєве значення для безпечності продукції і, отже, підлягають включенню до плану НАССР для подальшого управління ними; визначення етапів, на яких можна здійснювати контроль (управління) одного або більше потенційно небезпечних чинників для запобігання або усунення їх в сировині та (чи) готовій продукції, або зменшення їх до допустимих рівнів; розроблення запобіжних (контрольних) заходів, спрямованих на усунення потенційно небезпечного чинника або зменшення його до допустимого рівня (миття і дезінфекція устаткування, прибирання приміщень, ремонт і технічне обслуговування устаткування, перевірка засобів вимірювання, навчання персоналу, дезінсекція і дератизація); розроблення коригувальних дій, спрямованих на усунення небезпечного чинника або зниження його до допустимого рівня в конкретній критичній точці з метою її управління (контролю); моніторинг за кожною контрольною критичною точкою; внутрішні перевірки системи НАССР; управління документацією системи НАССР [1, с. 137-140].

Підтвердженням того, що підприємство впровадило систему НАССР, тобто має всі умови і виконує необхідні вимоги для випуску безпечної продукції, є сертифікація системи НАССР. Сертифікацію проводять акредитовані в цій галузі органи з сертифікації.

Сертифікація систем НАССР гарантує, що усі види діяльності всередині організації, які можуть впливати на якість і безпечність продукції, узгоджено визначені (документовані), ефективно виконуються і відповідають вимогам встановлених нормативних документів.

Упровадження системи НАССР на підприємстві може бути автономним чи сумісним, шляхом інтеграції її в діючу або розроблену на підприємстві систему управління якістю, що відповідає ДСТУ ISO 9001-2001.

Сумісне впровадження і сертифікація системи HACCP і системи управління якістю, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 9001-2001, забезпечує високу ефективність управління процесами на підприємстві, повноту виконання вимог HACCP, економію фінансових ресурсів і часу. Якщо підприємство долучає систему HACCP до наявної системи управління якістю, то їхній зв'язок потрібно описати.

Сертифікація системи безпечності харчових продуктів на основі принципів HACCP і вимог ISO серії 9000, на наш погляд, повинна здійснюватися поетапно:

- попередня оцінка системи HACCP (передбачає експертизу поданих документів: заявки; вихідної інформації; анкети-запитальника);

- остаточна перевірка та оцінення системи HACCP (здійснюється комісією органа з сертифікації безпосередньо на підприємстві. До складу комісії включаються експерти-аудитори HACCP і технічні експерти, що є фахівцями в оцінюваних галузях діяльності (технологи за галузями промисловості, мікробіологи, хіміки та інші фахівці);

- розгляд результатів перевірки та оцінення системи HACCP і ухвалення рішення про видачу сертифіката відповідності (у випадку, якщо комісією буде зареєстрована хоча б одна суттєва невідповідність, пов'язана з можливістю появи недопустимого небезпечного чинника, висновок за результатами сертифікації вважається негативним. За позитивних результатів підприємству видається сертифікат на систему HACCP);

- інспекційний контроль за сертифікованою системою HACCP (здійснюється органом з сертифікації протягом усього терміну дії сертифіката відповідності. Можливий плановий інспекційний контроль, який здійснюється відповідно до щорічного графіка інспекційного контролю з встановленою періодичністю та позаплановий інспекційний контроль, що проводиться у випадках: надходження обґрунтованої інформації про претензії до безпечності та якості продукції, що виготовляється підприємством; надходження інформації про неправильне застосування сертифіката відповідності на систему HACCP; внесення суттєвих змін у документи системи якості, конструкторську, технологічну і нормативну документацію, організаційну структуру підприємства та інших змін, які впливають на стабільність рівня безпечності та якості продукції, що виготовляється; появи необхідності перевірки усунення невідповідностей, виявлених під час планового інспекційного контролю).

### **Література**

**1.** Система HACCP. Довідник: / Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003 – С.137-140.