

# УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ, ЗБАГАЧЕНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ

**М. А. Гулевата**

*Національний університет харчових технологій*

Відповідно до чинного законодавства, усі виробники харчових продуктів повинні застосовувати санітарні заходи та належну практику виробництва, тобто систему НАССР. Для забезпечення випуску високоякісної продукції виробники безалкогольних напоїв повинні запроваджувати систему НАССР, що забезпечує випуск не тільки якісної, але й безпечної продукції.

Для ефективного функціонування системи НАССР при виробництві безалкогольних напоїв нами спочатку були розроблені удосконалені стандартні санітарні робочі процедури, які включають, зокрема, набір конкретних дій, пов'язаних з санітарною обробкою усіх інгредієнтів, а також технологічного обладнання і комунікацій, а також моніторинг, коригувальні дії, необхідну підготовку і навчання персоналу. На підставі розроблених стандартних санітарних процедур у подальшому був складений детальний опис стадій технологічного процесу і заходи з керування параметрами процесів і процедур, які можуть вплинути на якість та безпечність цільового продукту, а також визначений персонал, що буде задіяний на кожному етапі технологічного процесу і перелік технологічного обладнання. Правильно розроблені стандартні санітарні робочі процедури дають нам можливість дати оцінку суттєвості небезпечних чинників, і які заходи можна запропонувати з метою зниження до прийняттого рівня небезпечного чинника. При виробництві безалкогольних напоїв можуть виникати фізичні, хімічні та біологічні небезпечні чинники. З метою їх ідентифікації нами складений протокол, який ілюструє наявність небезпечних чинників на певній стадії технологічного процесу і визначені критичні токи контролю (керування). Відповідно до методології оцінювання небезпечних чинників визначено ступінь ризику кожного з них.

Значну роль у забезпеченні безпечності реалізації безалкогольних напоїв відіграє наявність даних і операцій, які здатні підтримувати заданий рівень інформації стосовно продукції та її компонентів за всім або частиною виробничого циклу та споживання. У ролі такого чинника виступає система простежуваності, яка є невід'ємною частиною функціонування системи НАССР. Система простежуваності сама по собі не робить продукцію безпечною, так як вона є інструментом ризик-менеджменту для стримування проблем, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів. Основна мета простежуваності в рамках системи НАССР полягає у своєчасному та цілеспрямованому відкликанні чи вилученні небезпечної продукції з ринку, а також надання відповідної інформації для споживачів та уникнення порушень у торгівлі.

При розробленні внутрішньої простежуваності, або системи простежуваності технологічних процесів і операцій виробництва безалкогольних напоїв нами підібрані мінімально необхідні інформаційні дані про напій, такі як:

- Назва напою;
- Номер партії;
- Дата виробництва;
- Час виробництва;
- Розмір одиниці напою;
- Кількість одиниць напою на палеті;
- Кількість палетів;
- Посилання на внутрішні протоколи щодо безпеки, що стосуються партії продукту.

Передвідвантаженням продукції її необхідно перевіряти на предмет забезпечення простежуваності щодо кожної конкретної партії. Основа успішної системи простежуваності полягає у ефективному визначенні та ідентифікації кожної партії продукції — тобто сукупності одиниць продукту, вироблених та оброблених, або упакованих за однакових обставин.

Таким чином, ефективне функціонування системи НАССР при виробництві безалкогольних напоїв дозволить випускати якісну та безпечну продукцію, а розроблення заходів щодо простежуваності підвищить її конкурентоспроможність на споживчому ринку і високий рівень задоволеності споживачів.

#### **ЛІТЕРАТУРА**

1. *Бабюк А.В.* Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник / Бабюк А.В., Макарова О.В., Рогозинський М.С., Романів Л.В. — Чернівці: Книги — XXI, 2005. — 45 с.
2. *Макаров П.П.* Напитки для рационального питания населения / Макаров П.П., Бурмистров Г.П., Мулина Н.А. // Пиво и напитки. — 2001. — №5. — с. 12 – 13.
3. *Даскалов П.А.* Плодовые и овощные соки / Даскалов П.А., Асланян В.Л. — М.: Пищевая промышленность, 1999. — 115 с.

**Наукові керівники: В.М. Сидор, П.М. Карповець, Л.І. Григор'єва, Інститут екогієни і токсикології ім. Л.І. Медведя.**