

УДК 338.4

Р.П. Шерстюк, докт. екон. наук, доц., І.І. Стойко, канд. техн. наук., доц.
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

СИСТЕМА «НАССР» В УКРАЇНІ

R.P. Sherstiuk, Dr., Assoc. Prof., I.I. Stoyko, Ph.D., Assoc. Prof.
HACCP SYSTEM IN UKRAINE

Курс на євроінтеграцію вимагає від України освоєння міжнародних норм і правил. Відповідно до Угоди про асоціацію з ЄС, в Україні повинна бути введена європейська модель контролю безпеки продуктів, побудована за принципом "від поля до столу" – система управління безпекою харчових продуктів Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР). Такий принцип передбачає контроль на всіх етапах виробництва. Кожен з етапів має бути документально підтверджений: чим оброблялася земля, на якій паслися тварини або росли культури, як цих тварин містили, чим годували, як забивали, ніж обробляли рослини, як вироблялася продукція і будь-що упаковувалася. А також – в яких умовах перевозилася в магазин і як зберігалася. Простіше кажучи, після впровадження НАССР ми повинні отримувати від українських виробників більш якісні та безпечні продукти харчування.

НАССР (ISO 22000:2005) – це система якості управління безпекою харчових продуктів. Згідно з правилами системи, всі учасники виробництва харчових продуктів, повинні дотримуватися максимальної безпеки виробництва для того, щоб до споживача потрапив якісний продукт. По суті, в цій системі для виробників немає нічого кардинально нового і страшного. НАССР просто упорядковує безліч санітарних і технологічних норм, а також правила виробництва. Правила контролю повинні бути зрозумілі всім – від керівника до рядового працівника.

Що говорить закон? 1 жовтня 2012 року Міністерство аграрної політики затвердило наказ №590 "Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)". 20 вересня 2016 року вступив в силу розділ VII закону "Про основні засади та вимоги до безпеки і якості харчових продуктів". Документом уточнюється: у всіх операторів ринку харчових продуктів повинні бути, принаймні, програми-передумови впровадження системи НАССР. Законом встановлено терміни – 3 роки. Але відбуватися це повинно поетапно.

До 20 вересня 2018 року його повинні були ввести всі інші оператори ринку харчових продуктів, крім малих. А до 20 вересня 2019 НАССР повинні впроваджувати навіть представники малого бізнесу.

Хто повинен впроваджувати НАССР?

- Виробники продуктів харчування, алкоголю і упаковки для цієї продукції.
- Підприємства, які займаються зберіганням, упаковкою і фасуванням готової продукції.
- Виробники чистячих, дезинфікуючих засобів та обладнання.
- Виробники кормів, добрив і препаратів для боротьби з бур'янами та шкідниками (пестицидів).
- Виробники сировини: від фермерських господарств до агрохолдингів.
- Підприємства громадського харчування та торговельні заклади. Сюди входять заклади громадського харчування, кафе, ресторани, столові (компаній, навчальних і медичних закладів).

- Транспортні підприємства, які займаються перевезенням продуктів харчування.

Як упроваджувати HACCP?

Для початку потрібно провести своєрідну діагностику підприємства. Визначити, які етапи виробництва, і які процеси мають вплив на безпеку кінцевої продукції. Далі - створити групу людей з кожного етапу виробництва або з кожного підрозділу підприємства. Це повинні бути фахівці технологічних процесів або процесів, які впливають на безпеку. При необхідності, можна залучати фахівців ззовні.

В ідеалі, в робочій групі повинна бути, як мінімум, одна людина, яка пройшла спеціальне навчання з упровадження системи HACCP. Необхідно змінити ставлення персоналу до особистої та виробничої гігієни. Це можливо двома способами: система мотивацій, або система контролю у вигляді штрафів. Можна поєднувати.

Згідно наказу Мінагрополітики, система повинна включати також такі 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.

У Держпродспоживслужбі кажуть, що після впровадження системи, не обов'язково отримувати сертифікат HACCP. Але, в той же час, його наявність спростить перевірку підприємства і зніме зайві питання.

Держпродспоживслужба має право перевіряти бізнес на предмет наявності HACCP. Якщо система буде відсутня, то до компанії будуть застосовуватися штрафи або санкції. Суми штрафів варіюються від 18 до 250 тис. грн., залежно від форми організації (юридичні або фізична особа) і виду порушення.

Існує кілька варіантів сертифікації в системі ISO. Вибір варіанту залежить від мети підприємства. Виробництво можна сертифікувати: в органі сертифікації з акредитацією в Національному агентстві з акредитації України з реєстром в органі сертифікації (підходить для більшості цілей на території України); в органі сертифікації, з акредитацією в Державній інспекції з питань захисту прав споживачів з реєстром в українській національній системі сертифікації (УкрСЕПРО) (підходить для всіх внутрішніх потреб і деяких зарубіжних); в Системі Міжнародної Сертифікації (System of International Certification) (для експорту та роботи з іноземними партнерами і клієнтами).

Література

1. Система HACCP. Довідник: / Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003 – 218 с. - (Серія «Нормативна база підприємства»).

2. HACCP: Що означає введення світових стандартів якості для України. (Інтернетресурс). <http://tntu.edu.ua/technology2018/invitation-ukr.pdf>.

3. Управління якістю продукції на засадах HACCP (Інтернетресурс). <https://www.slideshare.net/alinalevo/haccp-36057865>.