

УДК 664.3.033

Тетяна Стасів

Івано-Франківський національний медичний університет, Україна

**ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА
АГРОПРОДОВОЛЬЧИХ РИНКАХ**

Tetiana Stasiv

**FEATURES OF THE HACCP SYSTEM IMPLEMENTATION
IN THE AGRO-FOOD MARKETS**

Законодавство України у сфері безпеки харчових продуктів встановлює певні вимоги та відповідальність щодо безпеки харчових продуктів. Зокрема Закон № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» передбачає, що всі оператори ринку розробляють, вводять в дію та застосовують постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, а також забезпечують належну підготовку осіб, які є відповідальними за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів. Відповідно до частини 1 Статті 1, агропродовольчий ринок – суб'єкт господарювання, що створює належні умови для реалізації сільськогосподарської продукції, в тому числі харчових продуктів, на спеціально оснащених та відведених місцях. Агропродовольчий ринок відповідно до частини 55 статті 1 Закону України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», є оператором ринку харчових продуктів.

Відмінною особливістю є те, що агропродовольчий ринок у більшості випадків не є виробником харчових продуктів, а надає послуги для здійснення такої діяльності для інших операторів ринку, отже і запровадження гігієнічних вимог та процедур заснованих на принципах НАССР вимагає певного спеціалізованого підходу. Для операторів ринку, агропродовольчий ринок надає елементи інфраструктури (територію, приміщення, комунікації та обладнання), забезпечують захист від шкідників, прибирання та інше. Оператори ринку, що здійснюють реалізацію продуктів харчування на агропродовольчих ринках, забезпечують безпечність та якість своєї продукції.

Розробка програм – передумов для агропродовольчих ринків є основним аспектом системи НАССР, зокрема належне планування та розміщення потужності забезпечить зменшення або уникнення ризику перехресного забруднення, організацію потоків руху сировини, продукції, персоналу та відвідувачів. Важливим є стан комунікацій (вентиляційна система, водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення, тощо) та порядок прибирання приміщень. Оператори ринку, що реалізують свою продукцію на агропродовольчому ринку несуть відповідальність щодо здоров'я та гігієни персоналу, керівництво ринку вправі вимагати докази підтвердження, виходячи з оцінки ризику, та залучаючи, за згодою операторів ринку, їх продавців до навчання щодо вимог гігієни персоналу.

Агропродовольчий ринок не є виробником харчового продукту, а лише надає потужність для їх введення в обіг. Усі партії харчових продуктів тваринного та рослинного походження, які реалізуються на ринку, проходять лабораторні дослідження в акредитованій лабораторії, щодо їх відповідності нормативним документам. Якщо здійснюється зберігання продуктів харчування в приміщеннях агропродовольчого ринку, оператори потужності повинні перевіряти дотримання температурних режимів, для охолодженої чи замороженої продукції при надходження на ринок та протягом усіх процесів.

Весь персонал, що контактує з харчовими продуктами на агропродовольчому ринку, повинні бути обізнаними по відповідним напрямкам: особиста гігієна персоналу, контроль температур, уникнення перехресного забруднення, прибирання приміщень та поверхонь, впровадження принципів системи HACCP.

Застосування всіх принципів системи HACCP для агропродовольчого ринку забезпечить належне функціонування системи безпеки харчових продуктів та гарантуватиме споживачеві отримати продукт відповідної якості та безпеки.