

УДК 006.8

Бойчук М. – ст. групи БМ – 41

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ХАССП (НАССР)

Науковий керівник: к.е.н, доц. Зяйлик М.Ф

На сьогоднішній момент глобалізація ринку харчової продукції призвела до необхідності вирішувати проблему безпеки продуктів харчування та зменшити ризики їхнього негативного впливу на здоров'я людини. Проблема має настільки серйозний і масштабний характер, що уряди країн і провідні асоціації виробників харчової продукції все частіше торкаються питань безпеки харчової продукції й шукають шляхи її забезпечення та контролю. Найбільш дієвим рішенням називають введення єдиних міжнародних стандартів, вимог до забезпечення безпеки харчових продуктів. Однією з таких вимог є система управління безпекою харчових продуктів ХАССП.

Запровадження цієї системи на підприємстві - тривалий процес, який стосується всіх служб і всього персоналу. Він не обмежується лише розробкою документації та наведенням елементарного порядку на виробництві. Для запровадження дієвої системи управління безпекою харчових продуктів необхідне, передусім, навчання найвищого керівництва, групи НАССР, персоналу, що виконує роботи, які впливають на безпечність продуктів та осіб, відповідальних за здійснення оперативного контролю. Може виникнути потреба в змінненні технологічних процесів або методів пакування, перегляді вимог до постачальників сировини та матеріалів, або навіть і в заміні виробничого устаткування чи переплануванні приміщень. Але найважливішим, мабуть, є те, що в процесі запровадження системи змінюється психологія працівників усіх рівнів, приходить усвідомлення важливості питань, пов'язаних з безпечністю продукції, формується розуміння того, яким має бути сучасне управління організацією, щоб досягнути найбільшої результативності щодо забезпечення харчових продуктів.

Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР (hazard analysis and critical control points, ХАССП) дозволяє підприємству: забезпечити випуск безпечної продукції за рахунок системного контролю на всіх етапах виробництва; належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності харчових продуктів - запобігати, усувати чи мінімізувати їх; гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання у їжу; забезпечити належні гігієнічні умови виробництва у відповідності з міжнародними нормами; укріпити довіру споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється та підвищити імідж підприємства; розширити мережу споживачів продукції; підвищити відповідальність персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечити розуміння всіма робітниками підприємства першорядної важливості аспектів безпечності продукції. На сьогоднішній день система сертифікації ХАССП визнана у всьому світі як найбільш ефективна методика забезпечення безпеки харчових продуктів. Крім впевненості в якості товару, система сертифікації ХАССП дозволяє підприємству отримати значний економічний ефект, який виражається в поліпшенні іміджу компанії, зростанні споживчої і партнерської довіри, зростанні інвестиційної привабливості фірми, зниженні фінансових витрат та кількості браку.

Як бачимо, наявність міжнародних сертифікатів ХАССП (НАССР) не лише підвищує безпеку продукції, а також покращує роботу всієї організації в цілому та сприяє стабільному випуску продукції.