

4. Постанова Кабінету міністрів України від 13 травня 2009 р. № 468 «Порядок етикетування харчових продуктів, які містять генетично модифіковані організми або вироблені з їх використанням та вводяться в обіг».

УДК 664

С.О. Коновалова, к. х. н, доцент

С.Ю. Бегайдарова, здобувачка ОПП «Хімія харчових продуктів» бакалаврського рівня

Донбаська державна машинобудівна академія, Україна

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

S.O. Konovalova, Ph.D., Assoc. Prof.

S.Yu. Bega`darova, educational and professional program «Chemistry of foodstuffs», bachelor's degree candidate

IMPLEMENTATION OF THE HACCP SYSTEM IN FOOD INDUSTRY ENTERPRISES

З метою захисту життя, здоров'я та інтересів споживачів державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів здійснюється згідно з Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Важливою складовою цього є стандартизація і сертифікація харчових продуктів. Закон України «Про стандартизацію» створює передумови наближення національної системи стандартизації до міжнародних і європейських норм та правил, а також реалізації Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, зокрема в частині здійснення необхідної адміністративної та інституційної реформ.

З 2018 року Україна повністю перейшла до процедур підтвердження відповідності сертифікації продукції та послуг за Європейськими принципами. Відповідно до Закону України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» в Україні здійснюється поетапний процес реформування системи технічного регулювання з переходом від обов'язкової сертифікації до європейської системи оцінки відповідності. Міжнародна практика сертифікації спрямована на усунення технічних бар'єрів, що виникають у разі сертифікації продукції, і забезпечення безперешкодного її просування на ринок.

Важливою складовою реформування являється впровадження системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point). Це система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок, яка дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників.

Міжнародним стандартом, що встановлює єдині вимоги до систем НАССР, є ISO 22000:2005 «Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain». Стандарт ISO 22000:2005 впроваджено в Україні – це ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

В Україні державний контроль за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) здійснює Управління безпечності харчових продуктів та

кормів Департаменту безпеки харчових продуктів та ветеринарної медицини Держпродспоживслужби.

Основні принципи НАССР – це фокусування на ідентифікації, моніторингу та контролі небезпек в критичних контрольних точках, визначених у виробничому ланцюзі: проведення аналізу небезпечних факторів (виконується оцінка потенційних небезпечних факторів на всьому ланцюжку від вирощування, збору врожаю до готування продуктів харчування «з лану до столу»); визначення критичних контрольних точок, ККТ (визначення місця й етапу технологічного процесу, у якому проводять контроль із метою усунення або мінімізації ймовірності впливу небезпечного фактору); встановлення граничних значень (встановлюються критичні границі, які повинні бути дотримані для забезпечення контролю в кожній ККТ); введення системи контролю за ККТ; встановлення коригувальних дій, які необхідно вжити, коли спостереження свідчать, що певна ККТ виходить з-під контролю; встановлення процедури перевірки для підтвердження того, що система НАССР працює ефективно; розроблення методів документування всіх процедур і ведення записів, пов'язаних із застосуванням цих принципів.

При оцінці і контролі ризиків в системі НАССР проведення необхідних випробувань у випробувальних лабораторіях є невід'ємною складовою. Важливим є підготовка кваліфікованих фахівців, які являються не тільки професіоналами в галузі аналізу якості і безпеки харчових продуктів, а й мають відповідні компетенції щодо впровадження і роботи системи НАССР. Освітньо-професійну програму «Хімія харчових продуктів» розроблено з урахуванням цих вимог. Необхідна увага приділяється основам законодавства щодо безпеки та якості харчових продуктів. Зміст освітніх компонент освітньої програми дозволяє підготувати фахівців, здатних не тільки працювати у випробувальних лабораторіях, а і приймати активну участь у впровадженні і роботі системи НАССР.