

УДК 640.432:006.034

**А. Д. Салавеліс, канд. техн. наук, доцент, С. М. Павловський, канд. техн. наук,
доцент, Н. А. Лазаренко, канд. техн. наук**
Одеський національний технологічний університет, Україна

ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОЇ СТАНДАРТИЗАЦІЇ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

**A. D. Salavelis, Ph.D., Assoc. Prof., S. M. Pavlovskyi, Ph.D. Assoc. Prof.,
N. A. Lazarenko, Ph.D., Assoc. Prof.**

PECULIARITIES OF MODERN STANDARDIZATION IN FOOD INDUSTRY

Сьогодні всі харчові підприємства працюють за стандартами різного рівня – галузевим, національним, міжнародним. Призначення стандартів – це впорядкування, забезпечення безпеки споживачів, встановлення норм і правил згідно рекомендацій Європейської економічної комісії ООН, яка виділила наступні основні напрями стандартизації – це охорона здоров'я, забезпечення безпеки та покращення навколишнього середовища.

Стандарт – це закон, правило, нормативний документ, розроблений на основі узагальнених результатів науки, техніки та практичного досвіду. Його призначення – досягти оптимального та безпечного результату при виробництві будь-якого виду продукту в будь-якій точці світу. Ці загальні правила дозволяють отримати гарантований результат незалежно від місця виробництва, що полегшує досягнення позитивного результату взаємної торгівлі.

Функції стандартизації – це функція впорядкування, функція забезпечення безпеки споживачів, виробників і держави, ресурсозберігаюча функція і функція встановлення норм, правил і умов. Європейська економічна комісія ООН виділила чотири основні напрями стандартизації:

- охорону здоров'я та забезпечення безпеки;
- покращення навколишнього середовища;
- науково-технічне співробітництво;
- усунення технічних бар'єрів у міжнародній торгівлі через не гармонізовані нормативні документи.

Всі ці рекомендації, закони та функції поширюються і на харчові підприємства.

Система НАССР забезпечує контроль на всіх етапах виробництва харчових продуктів, у будь-якій крапці процесу виробництва, зберігання й реалізації продукції, де можуть виникнути небезпечні ситуації й використовується в основному підприємствами – виробниками харчової продукції. Вона призначена для зменшення ризиків, викликаних можливими проблемами з безпекою харчової продукції, крім того, ця система є ефективним знаряддям керування та захисту підприємства при просуванні на ринку харчових продуктів і захисту виробничих процесів від біологічних (мікробіологічних), хімічних, фізичних й інших ризиків забруднення.

Багато міжнародних організацій такі, як Комісія Кодексу Аліментаріус схвалили застосування НАССР, як найбільш ефективний спосіб попередження захворювань, викликаних неякісними харчовими продуктами.

Основними причинами інцидентів, викликаних їжею, є: погана якість сировини; неправильне поводження з сировиною; зміни у рецептурах; зміни в процесі виробництва; перехресне забруднення; невідповідне прибирання й чищення; невідповідне обслуговування; додавання неправильних компонентів.

Традиційні методи контролю, що використовуються при випуску харчової продукції, не завжди можуть забезпечити оперативне реагування на те що відбувається.

Основна причина широкого поширення системи НАССР – можливість керування безпекою харчових продуктів і попередження випадків отруєння їжею.

Особливістю системи НАССР є те, що при її допомозі детально вивчається кожен етап у виробництві, зберіганні й доставці їжі, виявляються специфічні ризики й небезпеки, впроваджуються ефективні методи контролю й моніторингу.

Національний стандарт України ДСТУ 4161 «Системи керування безпекою харчових продуктів. Вимоги» забезпечує контроль на всіх етапах харчового ланцюга ("від поля до столу"), у будь-якій крапці процесу виробництва, зберігання й реалізації продукції, де можуть виникнути небезпечні фактори.

Уведений у дію міжнародний стандарт ISO 22000-2005 "Системи керування безпекою харчових продуктів. Вимоги", на підставі якого здійснюється сертифікація підприємств, що впровадили НАССР.

У нашої країні вперше ця система НАССР була впроваджена й сертифікована 1 вересня 2009 р. на всіх експортних потужностях по виробництву й поставці рослинної олії. Сьогодні вона обов'язкова для всіх харчових підприємств.

НАССР – це базова система керування харчової безпеки продукції по всьому ланцюзі її виробництва від початкового сировинного сегмента до моменту влучення до споживача.

Сама система менеджменту в ресторанному бізнесу за структурою схожа із системами харчових виробництв на фабриках і комбінатах, але у той же час має свої нюанси. Ця система більше динамічна у своєму розвитку в часі. Причиною динаміки служать періодичне відновлення асортиментів продукції і як наслідок зміна розмаїтості сировини (сезонні страви), що спричиняє змінами в процесах технологій виробництва й збільшення розмаїтості процесів.

У цей час НАССР у ресторанному бізнесі є основним інструментом у забезпеченні безпеки харчової продукції.

Традиційно система менеджменту харчової безпеки в ресторанному бізнесі ґрунтується на виявленні критичних контрольних крапок з метою максимально запобігти всім можливим ризикам, визначення їхніх меж і постійному контролю.

Всі ймовірні ризики звести «на нуль» неможливо, тому мета системи – знизити ризики, які неможливо уникнути, до розумних меж. Для виявлення ризиків, визначення ступеня їхньої небезпеки й позначення меж у сфері ресторанного бізнесу необхідно провести ряд аналітичних дій. При цьому необхідно керуватися рекомендаціями Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів, а саме тим, що система НАССР на підприємстві залежить від формату закладу, де деякі критичні процеси можуть відрізнятися, але основні моменти повинні бути відображені у наступних документах:

1. Загальні інструкції використання кухонного та барного обладнання;
2. Інструкції для персоналу з дотримання гігієнічних норм;
3. Інструкції та правила контролю чистоти в приміщеннях;
4. Наявність технологічних карток з приготування страв;
5. Правила отримання продукції від постачальників;
6. Інструкції та рекомендації щодо умов і температури зберігання продуктів;
7. Інструкції щодо термінів приготування й подавання страв.

Крім того, обов'язкова наявність та щоденне ведення журналів з контролю якості та безпеки продукції та всього виробництва, перелік яких затверджується засіданням робочої групи та оформляється відповідним протоколом, в якому обов'язково вказують прізвище відповідального за ведення кожного журналу, терміни, періодичність, види та методи контрольних операцій, що проводяться на кожній технологічній ділянці або контролю роботи конкретного обладнання.

Вся перерахована документація повинна бути оформлена та присутня на підприємства для подальшої перевірки відповідними контролюючими органами якими є представники з територіального органу ДПССУ (Державна служба з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Ефективність впровадження

системи НАССР перевіряють спеціально навчені аудитори ДПССУ (Держпродспоживслужби України).

Література

1. Кордзая Н. Р. Стан розвитку стандартизації в світі. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Випуск 31, 2020 с.54-57
2. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України “Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)” № 590 від 01.10.2012 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12/page>. – 25.12.2018.
3. Салавеліс А.Д., Павловський С.М. Стандартизація, метрологія та сертифікація: підручник/ укл.: Салавеліс А.Д., Павловський С.М., Одеса: Одеса:Олді+.2023.-212 с
4. Шульгіна Л. М., Жалдак Г. П., Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні. Електронне наукове фахове видання з економічних наук «Modern Economics», №14 (2019), 301-310 <https://modecon.mnau.edu.ua> | ISSN 2521-6392