

ВИЗНАЧЕННЯ ТА УСУНЕННЯ КРИТИЧНИХ КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК ПРИ ЗАМОРОЖУВАННІ РИБИ

Шевчук Наталя Петрівна

докторка філософії, доцентка кафедри
переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Петрова Олена Іванівна

кандидатка с.-г. наук, доцентка кафедри переробки
продукції тваринництва та харчових технологій

Швець Ксенія Дмитрівна

здобувач вищої освіти
Миколаївського національного аграрного університету
Миколаїв, Україна

Вступ. / Introductions. Виробництво якісної продукції – важливе завдання не тільки для працівників харчової промисловості. Для кожної людини якість і безпека їжі є життєво важливою. Від того, як ми харчуємося, залежить наше здоров'я, працездатність, якість життя, а також здоров'я та життя майбутніх поколінь. Обговорюється низка питань щодо розробки та впровадження технічних регламентів, стандартизації, підтвердження відповідності продукції, акредитації органів сертифікації, відповідальності органів державного контролю та виробників. Він базується на двох принципах міжнародної системи стандартизації, які передбачені ISO про технічні бар'єри в торгівлі:

- міжнародні стандарти мають пріоритет над національними стандартами;
- технічні регламенти не можуть завдати труднощів у сфері продажу [1].

Мета роботи. / Aim. Розглянути та дослідити систему НАССР у виробництві замороженої риби, визначити критичні точки контролю; скласти НАССР-план виробництва замороженої риби.

Матеріали та методи./Materials and methods. Розробка, впровадження та застосування систем безпеки, заснованих на принципах НАССР, триває вже

більше 30 років. Ці системи описані досить детально та регламентуються низкою нормативних актів [1].

Активний розвиток системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок спостерігається лише в останні 10 років.

Концепція системи НАССР спочатку була розроблена як система мікробіологічного контролю для пілотованої космічної програми США. Важливо було забезпечити безпеку їжі космонавтів. У той час більшість систем контролю безпечності та якості харчових продуктів базувалися на контролі кінцевого продукту. Було зрозуміло, що лише перевіривши 100 % продукту, можна бути на 100 % впевненим у безпеці продукту. Очевидно, цей метод не можна використовувати, оскільки весь продукт буде використано. Стало зрозуміло, що потрібна превентивна система, яка б давала тверду впевненість у безпечності харчових продуктів. Для цього була створена система НАССР [3].

Встановлення системи НАССР останнім часом стало чи не обов'язковою вимогою для участі в різноманітних тендерах, причому не тільки закордонних. Наявність сертифікату значно підвищує довіру іноземних партнерів до компаній, де працює прийнята в міжнародній практиці система. Це особливо важливо у зв'язку зі вступом України до СОТ: згідно із законодавством ЄС, починаючи з 1999 року, харчові продукти не можуть продаватися в Європі без системи НАССР. Таким чином, особливого значення набула проблема регламентації положень системи НАССР в Україні, розробка її національної версії з урахуванням чинної нормативно-правової бази [2].

В Україні в даний час найбільш прийнятним способом офіційного підтвердження наявності системи НАССР на підприємстві є добровільна сертифікація [1].

Система поширюється на всі харчові продукти та продовольчу сировину, і можна оцінити процеси їх виробництва, транспортування, зберігання та реалізації.

Система НАССР – це, перш за все, нова філософія забезпечення якості та безпеки продукції, тому за умови належного поводження її можна

використовувати в будь-якій виробничій зоні з потенційними ризиками (в тому числі якісними)

Результати та обговорення./Results and discussion.

На сьогоднішній день завданням рибопереробних підприємств є забезпечення та забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, що гарантує споживачеві відповідність характеристик, зазначених на маркуванні. Це абсолютна вимога до покупця, до органів, що здійснюють нагляд і контроль у цій сфері, і меншою мірою до самих компаній-виробників, які також у цьому зацікавлені.

Сьогодні використання системи НАССР у рибній промисловості може забезпечити найбільш повні гарантії забезпечення споживачів безпечною продукцією. З іншого боку, компанії, які прийняли принципи системи НАССР у своїй виробничій практиці, швидко відчували фінансову вигоду від зниження виробничих витрат, пов'язаних з можливими дефектами. У цьому випадку немає потреби в значних капіталовкладеннях, необхідно лише реалізувати організаційні заходи, які називають «управлінням ризиками».

Перевагою цих заходів є те, що вони носять профілактичний характер. Також важливо, щоб керівництво підприємства отримало більш повне уявлення про стан виробництва як складної технічної системи.

Донедавна наші компанії зосереджувалися на сертифікації продукції. Вважалося, що для успіху на міжнародному ринку достатньо сертифікації продукції в авторитетному західному органі. Зараз психологія споживачів змінилася, і цих заходів уже недостатньо. Добровільна сертифікація різних систем якості, наприклад системи якості згідно ISO 9000.

Переваги впровадження системи НАССР на підприємствах громадського харчування полягають у наступному:

- системний підхід до забезпечення безпеки харчових продуктів;
- оптимізація процесів управління, чіткий розподіл повноважень, відповідальності та взаємодія персоналу;

- використання превентивних заходів для виправлення помилок і видалення продуктів замість відстрочених дій;
- точне визначення критичних процесів і зосередження на них основних ресурсів і зусиль компанії;
- значна економія фінансових коштів за рахунок зниження відсотка браку;
- підвищення довіри споживачів до виробленої продукції;
- підвищення конкурентоспроможності продукції підприємства;
- репутація виробника безпечної та якісної продукції;
- документальне підтвердження безпечності виробленої продукції, що особливо важливо при розгляді претензій та судових розглядах.

На ставлення рибної промисловості до питань безпеки впливає ряд факторів, зокрема:

- зростаюче значення міжнародної торгівлі рибою, що збільшує ризик забруднення (швидкопсувні рибні продукти транспортуються на короткі відстані через дедалі складніший ланцюг розподілу);
- збільшення торгівлі свіжою рибою через покращення умов транспортування, але збільшення ризику зараження;
- збільшення кількості нових патогенних мікроорганізмів і дія вже відомих збудників, що підвищує ризик зараження продукції;
- підвищена вразливість населення через слабкий імунітет до нових патогенних мікроорганізмів, які потрапляють в організм людини з імпортованими продуктами.

Висновки./Conclusions.

Початковим етапом розвитку системи НАССР є збір та оцінка інформації, що стосується сировини, допоміжних речовин, структури продукту, переробки, умов зберігання, транспортування та реалізації. Розроблено профілактичні заходи щодо усунення або зниження виявлених небезпечних факторів до допустимого рівня та визначено критичні контрольні точки, які необхідно враховувати при виробництві мороженої риби.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.

1. ДСТУ 8451:2015 Риба та рибні продукти. Методи визначення органолептичних показників. Чинний від 2017.07.01. Київ
2. Орлов П. А. Впровадження систем управління якістю: стан, проблеми, перспективи / П. А. Орлов // Стандартизація, сертифікація, якість. 2013. № 6. С. 59-63.
3. Попова Н. В., Арсеньєва Л. Ю., Мисюра Т. Г. Контроль якості та безпечності продукції галузі: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч. — К.: НУХТ, 2012. — 175 с.