

**КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ СИСТЕМИ НАССР ЯК ІНСТРУМЕНТУ
УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Бурковська А. В., канд. екон. наук, доцент кафедри фінансів, банківської
справи та страхування

Бурковська А. І., аспірант
Миколаївський національний аграрний університет

Основною задачею, що постає перед будь-якою системою контролю безпеки харчових продуктів та кормів є створення відповідних умов для зберігання та обігу безпечної продукції, забезпечення налагодженого механізму її відслідковування, а також впровадження механізмів реагування, у випадку потрапляння в обіг небезпечної продукції, що передбачає застосування інструментів її відкликання та вилучення. За умов впровадження ефективної системи контролю безпеки харчових продуктів, сільськогосподарські виробники отримують можливість перевірки відповідності показників безпеки власної продукції державним вимогам, а також критеріям Європейського Союзу або країни-імпортера, що, як наслідок, дозволяє українським операторам ринку здійснювати експорт у провідні країни світу.

На даний час в Україні встановлені та діють вимоги до потужностей для зберігання харчової продукції по впровадженню системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Дані вимоги закріплені у Наказі Міністерства аграрної політики і продовольства України №590 від 01.10.2012 (з наступними поправками) «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР)» [1] та розроблені відповідно до Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [2] та «Про ветеринарну медицину» [3].

Система НАССР стосується виключно параметрів безпечності харчових продуктів і не має відношення до їх якості. Дана система не є автономною програмою, оскільки в її основу покладено систему заходів контролю, що складається зі спеціальних програм-передумов, які мають бути запроваджені на підприємствах і підтримуватися належним чином. Такий підхід вимагає від працівників, обслуговуючих потужності підприємств харчової промисловості, дотримання принципів системи, застосування знань, набутого досвіду та практичних навичок у розробленні та впровадженні систем управління безпечністю, сприяючи їх ефективному функціонуванню.

Застосування системи НАССР полягає в:

1. Визначенні вірогідних чинників впливу, що мають небезпечний характер;
2. Пошуку засобів, за допомогою яких небезпечні фактори можуть бути повністю усунені або мінімізовані;
3. Створенні ефективних превентивних заходів та навчанні персоналу;
4. Впровадженні дієвих заходів на практиці та їх документуванні [1].

Застосування програм-передумов системи НАССР, а саме GHP, GMP, GAP, GSP та інших передбачає розробку та впровадження операторами ринку процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання

людиною, а також правил поводження з харчовими продуктами. Програми-передумови системи НАССР мають охоплювати такі процеси:

1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;
2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо;
3. Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;
4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
6. Здоров'я та гігієна персоналу;
7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;
8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;
9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;
11. Зберігання та транспортування;
12. Контроль за технологічними процесами;
13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів [1].

Таким чином, одним із найбільш ефективних інструментів досягнення відповідності нормативно встановленим параметрам безпечності продуктів харчування є система НАССР. Крім того, згідно з Регламентом Європейського Союзу №852/2004, система НАССР є обов'язковою до впровадження європейськими виробниками продовольства, а також експортерами з інших

країн, до яких належить і Україна. Отже, прагнення України до євроінтеграції є ще одним вагомим стимулом до запровадження вітчизняними підприємствами системи НАССР.

Інформаційні джерела:

1. 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 продуктова (НАССР)». — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеності та якості харчових продуктів». — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80?find=1&text=НАССР>
3. Закон України «Про ветеринарну медицину». — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12>