

Оксана ГАТАЛЯК
асистент кафедри туризму
Львівський національний університет імені Івана Франка
Наталія ГАНИЧ
асистент кафедри туризму
Львівський національний університет імені Івана Франка
м.Львів, Україна

ІНТЕГРАЦІЯ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ У СИСТЕМУ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Нині значна частина споживачів виявляє підвищений інтерес до вибору харчових продуктів, надаючи особливого значення доказам їхньої безпечності.

Забезпечення якості харчової продукції охоплює комплекс заходів, що включають розробку, організацію та впровадження процедур, спрямованих на підтримання або покращення рівня безпечності та якості на всіх етапах виробничого процесу. Цей процес розпочинається з моменту створення продукту і охоплює етапи відбору та закупівлі сировини, переробки, пакування, дистрибуції до маркетингового супроводу.

В основі заходів контролю безпечності харчових продуктів є впровадження стандартів безпеки, якості та маркування, які повинні бути встановлені на якомога ширшому рівні.

Метою всіх систем забезпечення якості, що використовуються виробниками харчових продуктів, є виробництво безпечної продукції, яка відповідає специфікаціям виробника, в тому числі вимогам, встановленим урядом. Результатом реалізації таких систем є мінімізація ризику потрапляння на ринок небезпечної або неякісної продукції.

Однією з найбільш ефективних моделей управління безпечністю харчових продуктів є система аналізу небезпек і критичних точок контролю (ХАССП, НАССР).

Основні засади впровадження НАССР відображено в таких міжнародних стандартах: ISO 22000 на системи управління безпечністю харчових продуктів,

розроблені Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO); Міжнародний стандарт харчових продуктів IFS (International Food Standard); FSSC 22000:2010 – стандарт для виробників окремих категорій харчових продуктів, що поєднує вимоги ISO 22000:2005 та PAS 220:2008, прийнятий об'єднанням спеціалістів із харчової безпеки Global Food Safety Initiative (GFSI) тощо [2].

Упровадження системи НАССР в Україні регулюється такими Законами: 1) від 23.12.97 р. № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів»; 2) від 18.05.17 р. № 2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» [1].

Вимоги щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР в Україні задекларовані ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» та ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

Тож впровадження системи НАССР та міжнародних стандартів є важливим кроком для забезпечення безпечності харчових продуктів, що знижує ризики для споживачів і сприяє підвищенню довіри до виробника.

Список використаних джерел:

1. Застосування системи НАССР в Україні URL: <https://www.dominuslegal.com/zastosuvannya-sistemi-haccp-v-ukrayin> (дата звернення: 13.04.2025).

2. Кривохижа Є. М., Соломон А.М., Козлов О.В. Безпека харчових продуктів: стандарти та методи контролю якості. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (4), 251-259. URL: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.4.25> (дата звернення: 13.04.2025).