

**ОРГАНІЗАЦІЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ДСТУ ISO 22000
ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.**

Ю.О. Колінько, студент, ciuliashka.kolinko@gmail.com

Науковий керівник – к.с.-г.н., доцент Стародубець О.О.

Миколаївський національний аграрний університет

У статті представлено план заходів впровадження ДСТУ ISO 22000 у підприємствах з виробництва м'ясних напівфабрикатів. Встановлено, що безпечність харчових продуктів корелює з великою кількістю небезпечних чинників у продуктах харчування. Ризик небезпеки харчових продуктів виникає на будь-якій стадії технологічного процесу. З огляду на це керування стандартами та принципами нормативної документації є важливим і вкрай необхідним.

Ключові слова: стандарти, якість, безпечність, підприємства, м'ясні напівфабрикати.

Постановка проблеми. Якість продукції полягає у властивості продукції задовольняти певні потреби споживачів. Властивість продукції – це її унікальність, яка проявляється в процесі створення, експлуатації або споживання виробу.

Безпечність харчових продуктів корелює з великою кількістю небезпечних чинників у продуктах харчування. Ризик небезпеки харчових продуктів виникає на будь-якій стадії технологічного процесу. З огляду на це керування стандартами та принципами нормативної документації є важливим і вкрай необхідним.

Правовою основою контролю якості та безпечності харчової продукції є Закони України: «Про захист прав споживачів», «Про метрологію й метрологічну діяльність», «Про якість і безпеку харчових продуктів», «Про безпечність та якість харчових продуктів та продовольчої сировини», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та

«Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції». До нормативних документів, що регулюють якість та безпечність харчових продуктів відносять стандарти, технічні умови та технічні регламенти, зокрема: серія стандартів ISO 9000-2007 «Системи управління якістю» та ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів» [1, 2, 3, 4, 5, 6].

Аналіз останніх досліджень та публікацій. На виконання перелічених нормативних документів набув чинності національний стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». Стандарт реалізує вимоги Директиви Ради ЄС «Про гігієну харчових продуктів та Кодекс Аліментаріус» і містить вимоги до систем управління з метою підвищення якості, безпечності та конкуренто-спроможності вітчизняної харчової продукції. Актуальним є й прийняття стандарту ДСТУ ISO 15161:2004 «Настанови щодо застосування ДСТУ ISO 9001:2001 у виробництві харчових продуктів та напоїв», яким запроваджено системи управління безпечністю харчових продуктів та системою НАССР.

Вимоги до безпечності харчових продуктів викладені у ДСТУ ISO 22000:2007 [1]. Стандарт поширюється на всій території України та на всі організації харчового ланцюжка: починаючи від сільськогосподарських виробників до підприємств роздрібної торгівлі та закладів громадського харчування. Таким чином, безпечність харчових продуктів досягається за рахунок взаємодії всіх учасників харчового ланцюжка.

Постановка завдання. Метою було дослідити особливості впровадження ДСТУ ISO 22000 на підприємствах з виробництва м'ясних напівфабрикатів.

Матеріали і методика. Надана характеристика умов запровадження та дотримання принципів стандарту, програми управління безпечністю харчових продуктів, документаційного забезпечення технологічних процесів виробництва м'ясних напівфабрикатів.

Результати досліджень. Запровадження ДСТУ ISO 22000:2007 [1] на підприємстві з виробництва напівфабрикатів необхідно розпочинати з моменту

прийняття рішення про виробництво продукції. В процесі розробки стратегії розвитку керівництво підприємств детально аналізує всі небезпечні чинники, визначені у стандарті. Запровадження стандарту відбувається з використанням ISO/TS 22004. Стандарт був застосований також з метою побудови сфокусованої, послідовної та інтегрованої системи управління безпечністю харчових продуктів.

Підприємства повинні працювати з дотриманням всіх вимог, встановлених стандартом, зокрема:

- забезпечувати, щоб небезпечні чинники, які з достатньою ймовірністю можуть виникнути в продуктах, охоплених системою управління безпечністю харчових продуктів, було ідентифіковано, оцінено та проконтрольовано таким чином, щоб продукти не зашкодили споживачеві;

- повідомляти відповідну інформацію з питань безпечністі своїх продуктів у межах харчового ланцюга;

- інформувати про створення, запровадження та оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів всіх працівників в обсягу, необхідному для убезпечення харчових продуктів згідно з вимогами цього стандарту;

- періодично оцінювати та, за потреби, оновлювати систему управління безпечністю харчових продуктів, щоб гарантувати, що система відображає діяльність підприємства та охоплювати найновішу інформацію щодо небезпечних чинників харчового продукту, які підлягають керуванню.

На основі перелічених вимог затверджується програма управління безпечністю харчових продуктів (далі – Програма). Оновлення програми відбувається в разі запровадження нового обладнання, прогресивних технологій або нових інгредієнтів.

Відповідно до Програми система управління безпечністю харчових продуктів поширюється на всі групи продуктів наявного асортименту та встановленої кількості, на всі технологічні процеси та виробничі цехи.

Запровадження Програми охоплює: розробку політики безпеки харчових продуктів із визначенням конкретних цілей; розробку нормативної документації (технічні умови, технологічні інструкції, технічні регламенти, протоколи, рецептури тощо); розробку документації із забезпечення запровадження та оновлення системи управління безпекою харчових продуктів.

Всі зміни, які вносяться до Програми, проводяться через протоколи зборів контролюючих комісій і технологічних рад та затверджуються відповідними наказами. Докази відповідності вимогам нормативної документації також засвідчуються відповідними протоколами. Відповідальність за запровадження та функціонування стандартів безпечності харчових продуктів несе керівник підприємства.

Небезпека харчових продуктів виявляється шляхом аналізу відповідної документації, яка розробляється або надається постачальниками на кожний вид сировини, технологічного процесу або технологічної операції. Документація, що підтверджує якість м'ясної сировини містить: біологічні, хімічні та фізичні характеристики; опис багатоскладникових інгредієнтів, охоплюючи добавки та допоміжні матеріали; походження; спосіб виробництва; методи пакування та постачання; умови зберігання та строк придатності; підготування та/або оперування перед використанням або обробленням; пов'язані з безпечністю харчових продуктів критерії прийнятності або специфікації закуповуваних матеріалів та інгредієнтів, пов'язані з їх використанням за призначеністю.

Документація, що підтверджує якість готового продукту містить:

- назву продукту чи подібну ідентифікацію;
- склад;
- біологічні, хімічні та фізичні характеристики, які стосуються безпечності харчових продуктів;
- визначені строк придатності та умови зберігання;
- пакування;
- маркування стосовно безпечності харчових продуктів і/або інструкції щодо оперування, приготування та використання;

- методи розподіляння.

Документація, яка встановлює особливості технологічних процесів – технологічні інструкції, затверджується керівництвом підприємства, реєструється у відповідних органах та оновлюється за потребою. Документація, яка встановлює вимоги до складу сировини, внутрішні технічні вимоги, яким повинна відповідати продукція та визначає процедури, за допомогою яких може бути встановлено, чи дотримані такі вимоги – технічні умови, також розробляється і затверджується у встановленому порядку.

З метою уникнення та попередження можливої появи небезпечних чинників, до кожного технологічного процесу розробляються блок-схеми, які містять:

- послідовність і взаємодію всіх стадій процесу;
- будь-які процеси, що їх виконують за межами організації, та субпідрядні роботи;
- стадії, де сировину, інгредієнти та проміжні продукти вводять у процес;
- стадії, де відбувається перероблення та повторне використання;
- стадії, де кінцеві, проміжні, побічні продукти та відходи випускають або вилучають.

Точність блок-схем та їх виконання перевіряють уповноваженні особи – група контролю безпеки харчових продуктів, до складу якої входить керівник підприємства, головний технолог та провідні технологи. Висновки щодо дотримання блок-схем проводяться відповідними протоколами.

Описи стадій технологічного процесу та заходів щодо керування ними розробляються провідними технологами, погоджуються на технологічній раді та затверджуються керівником, оновлюються за потребою.

Всі небезпечні чинники харчових продуктів ідентифікуються та протоколюються в установленому порядку. В протокол також заносяться всі технологічні процеси, на яких бути внесено небезпечний чинник харчового продукту. Також при ідентифікації небезпечного чинника зазначаються: стадії, що передують певній технологічній операції, та наступні за нею стадії;

технологічне обладнання та устаткування; попередні та наступні ланки технологічного харчового ланцюга.

Для кожного ідентифікованого небезпечного чинника визначається його прийнятний рівень у кінцевому продукті. При визначенні рівня небезпечного чинника керуються законодавчими та нормативними вимогами, вимогами замовника до безпеки харчових продуктів та інші дані. Обґрунтування та результат визначення рівнів протоколюється у встановленому порядку.

Оцінювання небезпечних чинників проводиться з метою попередження їх виникнення. Результатом оцінювання має бути усунення або зменшення до прийнятого рівня небезпечних чинників. Методика оцінювання небезпечних чинників розробляється технологами та затверджується в установленому порядку, оновлюється за необхідністю. Результати оцінювання небезпечних чинників харчових продуктів протоко, усунути їх взагалі чи зменшити до прийнятого рівня протоколюються відповідною комісією.

На основі отриманих результатів оцінки небезпечних чинників розробляються відповідні заходи, здатні запобігти їх наступній появі, усунути їх взагалі чи зменшити до прийнятого рівня.

З метою контролю технологічних операцій та виявлення небезпечних чинників харчових продуктів розробляються та затверджуються у встановленому порядку операційні програми-передумови. Кожна програма-передумова повинна містити:

- ідентифікований небезпечний чинник харчових продуктів, що його має бути скеровано програмою;
- заходи керування;
- процедури моніторингу для демонстрування того, що операційні ПП упроваджено;
- коригування та коригувальні дії, що їх треба виконувати в разі, коли моніторинг свідчатиме про відсутність керування операційними ПП;
- відповідальність і повноваження;
- протоколи моніторингу.

Висновки і перспективи поданого дослідження. Якість продукції полягає у властивості продукції задовольняти певні потреби споживачів. Система контролю якості продукції представлена об'єктами і суб'єктами контролю, використовуваними видами, методами і засобами оцінки рівня якості та безпечності продукції, профілактики бракованої продукції на різних етапах її життєвого циклу і рівнях управління якістю.

Ефективність системи контролю якості продукції полягає у здійсненні своєчасної і цілеспрямованої дії на рівень якості продукції, що випускається, запобіганні недолікам і збоям в роботі, оперативному їх виявленню і ліквідації з найменшими витратами ресурсів.

Список використаних джерел

1. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – ст. 39.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» // Відомості Верховної Ради УРСР (ВВР). – 1991. – № 30. – ст. 379.
3. Закон України «Про метрологію й метрологічну діяльність» // Відомості Верховної Ради (ВВР). – 2014. – № 30. – ст. 1008.
4. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів та продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2005. – № 50. – ст. 533.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1998. – № 19. – ст. 98.
6. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2000. – № 12. – ст. 95.