

УДК 664:614.31

Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна,

*д.т.н., професор, академік НАН вищої освіти України,
декан факультету харчових технологій та управління
якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і
природокористування України, м. Київ*

Морозова Марія Морозова

*к.п.н., доцент кафедри товарознавства,
торговельного підприємництва та експертизи товарів,
ДЗ «Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка», м. Старобільськ*

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7485-0102>

КОНЦЕПЦІЯ НАССР: УНІВЕРСАЛЬНІ ПРИНЦИПИ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Сучасний стан розвитку виробництва харчової продукції характеризується активізацією пошуку раціональних та дієвих заходів що гарантують виробництво товарів. Всесвітньо визнано ефективність принципів НАССР: як основних принципів до поточного моніторингу на основі науково обґрунтованого комплексу заходів у виробництві харчової продукції. В процесі становлення та розвитку наукових досліджень як в Україні так і за її межами, в ракурсі проблем безпечності харчової продукції було визначено широке коло питань відповідно до особливостей конкретних груп товарів (Морозова, М. М., 2014) та визначено теоретико-методологічні підходи у вирішенні цього питання.

Актуальність дослідження обумовлена тим, що концепція НАССР є універсальним принципом в системі управління безпекою харчової продукції. Таку концепцію який застосовують для захисту виробничих процесів від потенційно можливого негативного впливу біологічних (мікробіологічних), хімічних, фізичних та інших небезпек, які визначають загальний ризик. Варто відзначити, що основним завданням НАССР є аналіз небезпек і проведення поетапного контролю за всіма технологічними етапами, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту подачі готової страви, тобто реалізація концепції «від лану до столу».

Концепція НАССР формує систему заходів базується на основних принципах:

- аналіз небезпечних чинників;
- виявлення критичних контрольних точок;
- встановлення критичних меж;
- встановлення процедури моніторингу;
- розробка коригувальних дій;
- зберігання та актуалізація документів;
- оцінка ефективності;

Структурні компоненти авторської моделі представлені на рисунку 1.



Рисунок 1- Складові концепції НАССР

На рисунку 1 визначали програми передумови, як одну із складових концепції НАССР. Вважаємо за потрібне деталізувати, що саме є «програми передумови» у структурі концепції НАССР. Отже, програми передумови спрямовані до організації та налаштування таких процесів, як:

- належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;
- пристосування умов виробництва до вимог до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;
- планування приміщень, забезпечення належного стану комунікацій;
- запровадження заходів гарантування безпеки води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, які контактують із харчовими продуктами;

- запровадження заходів, які забезпечують чистоту поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
- запровадження заходів, що контролюють здоров'я та гігієну персоналу;
- запровадження заходів поводження з відходами виробництва та сміттям, їхній збір і видалення з потужності;
- запровадження заходів контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їхній появі, засоби профілактики та боротьби;
- запровадження заходів належного зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
- запровадження заходів, які визначають специфікацію (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками.
- запровадження заходів, які забезпечують належне зберігання та транспортування;
- запровадження заходів, які забезпечують дієвий контроль за технологічними процесами;
- запровадження належного маркування харчових продуктів та інформування споживачів.

Важливо відзначити, що в процесі впровадження концепція НАССР у виробництві спостерігається змінювання психологія співробітників в бік усвідомлення важливості питань забезпечення безпеки.

Підводячи підсумки в обговоренні слід зазначити, що впровадження концепції НАССР визначає і додаткові комерційні переваги у виробництві харчової продукції та отримати позитивних наслідки від її впровадження: 1) дійсний контроль та зменшення виробничих ризиків; 2) економія витрат пов'язаних із зменшенням обсягу продукції із дефектами; 3) збільшення прибутку за рахунок зменшення частки неякісної продукції; 4) перетворення продукції в бренд; 5) зменшення рекламаций.

Список використаних джерел та літератури

1. Морозова, М. Н., & Малыгина, В. Д. (2014). Моделирование системы управления безопасностью для цепи производства охлажденного мяса бройлеров. GISAP. Technical sciences, construction and architecture, (4), 16-19.
2. Стандарти НАССР. Режим доступу: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya/standarti-nassr>