



**II МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

**II МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ**

**ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
КАЧЕСТВО И
БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

ЗБІРНИК ТЕЗ

СБОРНИК ТЕЗИСОВ

12-13 листопада, 2015

12-13 ноября, 2015

**Національний університет харчових технологій
Київ, Україна
Национальный университет пищевых технологий
Киев, Украина**

Якість і безпека харчових продуктів: тези доп. II Міжнар. наук.-практ. конф., 12-13 листопада 2015 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. — К. : НУХТ, 2015. — 373 с.

НАУКОВИЙ КОМІТЕТ

ГОЛОВА

А.І. Українець – ректор Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

СПІВГОЛОВИ

Т.Л. Мостенська – проректор з наукової роботи НУХТ, доктор економічних наук, професор

Л.Ю. Арсеньєва – проректор з науково-педагогічної та виховної роботи, доктор технічних наук, професор

ЧЛЕНИ КОМІТЕТУ

О.М. Вашека – доцент кафедри експертизи харчових продуктів, кандидат технічних наук

В.В. Кійко – доцент кафедри експертизи харчових продуктів, кандидат технічних наук, доцент

О.О. Петруша – доцент кафедри експертизи харчових продуктів, кандидат технічних наук

СЕКРЕТАР

В.В. Кійко – доцент кафедри експертизи харчових продуктів, кандидат технічних наук, доцент



СИСТЕМА НАССР – ЯК МЕХАНІЗМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Г. В. Крусір, д.т.н., професор

Г. В. Кіріяк, к.х.н., доцент

І. С. Поліщук, магістрант

Одеська національна академія харчових технологій

Стурбованість щодо безпечності та якості харчових продуктів відчувається значною мірою в усьому світі. Це – пріоритетні проблеми для урядів, виробників харчових продуктів, представників промисловості, торгівлі та споживачів. Тенденція останніх десятиріч – зростання захворювань, пов'язаних з харчовими продуктами, які є суттєвими факторами ризику для працездатності, здоров'я, а іноді й життя людини. Мільйони людей щорічно потерпають від харчових отруєнь, які викликані вживанням небезпечних, неякісних та фальсифікованих продуктів.

Для того, щоб наші підприємства одержали конкурентні переваги на ринку, їм необхідно впроваджувати передові розробки по забезпеченню безпечності продуктів харчування. Ігнорування міжнародних норм може негативно вплинути на конкурентоспроможність українських харчових продуктів та завдати шкоду вітчизняним виробникам, як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Наразі системи управління безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів вимагає законодавство Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу.

Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок контролю (у латинській аббревіатурі - НАССР «Hazard Analysis and Critical Control Point») є науково - обґрунтованою системою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції

шляхом ідентифікації та контролю небезпечних чинників.

Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР (hazard analysis and critical control points, ХАССП) дозволяє підприємству:

- забезпечити випуск безпечної продукції за рахунок системного контролю на всіх етапах виробництва;
- належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпеці харчових продуктів - запобігати, усувати чи мінімізувати їх;
- гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання у їжу;
- забезпечити належні гігієнічні умови виробництва у відповідності з міжнародними нормами;
- демонструвати відповідність застосовним законодавчим та нормативним вимогам щодо безпеки харчових продуктів;
- укріпити довіру споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється та підвищити імідж підприємства;
- розширити мережу споживачів продукції та вийти на закордонні ринки;
- підвищити відповідальність персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечити розуміння всіма робітниками підприємства першорядної важливості аспектів безпеки продукції.

В Україні застосування систем НАССР є обов'язковим для всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів. Цього вимагають Закони України «Про безпеку та якість харчових продуктів» та «Про дитяче харчування».

В нашій країні впровадження систем безпеки на основі принципів НАССР розпочато ще 2002 року. А з 1 липня 2003 р. діє національний стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» та з 1 серпня 2007 року набув чинності національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 (ідентичний ISO 22000:2005). На 16 харчових підприємствах такі системи вже сертифіковані, а на 12 ведуться роботи по розробці та їх впровадженню.

Наприкінці 2005 року введено в дію міжнародний стандарт ISO 22000:2005 «Система менеджменту безпеки харчових продуктів – вимоги до організації ланцюга виробництва і поставок», його розроблено технічним комітетом Міжнародної організації по стандартизації. Цей стандарт визначає вимоги системи менеджменту безпеки харчових продуктів, що об'єднують загальні та ключові моменти, необхідні для досягнення безпеки харчових продуктів усього ланцюга виробництва аж до кінцевого споживання – діалоговий зв'язок, систему менеджменту, базову програму, вимоги НАССР.

Стандарт ISO 22000 об'єднує принципи НАССР та етапи впровадження, розроблені Комісією Codex Alimentarius, і спрямований тільки на аспекти безпеки харчових продуктів. Він може бути впроваджений незалежно від інших систем менеджменту, водночас він адаптований до стандарту ISO 9001 з метою збільшення сумісності цих двох стандартів. Для полегшення застосування цього стандарту його було розроблено як стандарт, стосовно якого можна проводити аудит. Розроблено також стандарт ISO 22004 – для допомоги впровадження стандарту ISO 22000.

Вимоги стандарту можуть бути використані для створення системи управління безпекою харчових продуктів всіма організаціями, які безпосередньо чи посередньо приймають участь у харчовому ланцюзі, наприклад: виробниками кормів, фермерами, виробниками інгредієнтів та домішок, виробниками та постачальниками харчових продуктів, підприємствами роздрібною та гуртовою торгівлі, підприємствами

громадського харчування, організаціями, які надають послуги з транспортування, зберігання та дистрибуції, послуги з миття та дезінфекції тощо.

В основу стандартів на системи управління безпечністю харчових продуктів покладено концепцію «Аналізування небезпечних чинників і критичні точки керування», Концепцію HACCP і настанови щодо її застосування викладено в стандарті Комісії Кодекс Аліментаріус САС/RCP 1–1969 (Rev. 4–2003) «Рекомендований міжнародний звід правил гігієни харчових продуктів» і Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), наразі вона є найважливішим міжнародним інформаційним центром, який розробляє стандарти харчової безпеки.

Для розроблення та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів необхідно реалізувати сім принципів HACCP: аналіз небезпечних чинників, визначення ККТ, становлення критичних меж, становлення системи моніторингу ККТ, розроблення коригувальних дій, розроблення процедури перевірки системи, встановлення процедур та методів документування.

Система HACCP є єдиною системою забезпечення безпечності харчової продукції, що довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Використання системи HACCP дозволяє перейти від випробувань кінцевого продукту до розробки запобіжних методів забезпечення безпечності харчової продукції.