

УДК 637.5.031:637.072 (045)

ДІДУХ М.І., канд. с.-г. наук, доцент;

КОВАЛЬЧУК Т.І., канд. с.-г. наук, доцент;

ТРОХИМЕНКО В.З., канд. с.-г. наук, доцент

Житомирський національний агроекологічний університет

Dedukh@ukr/net

ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА М'ЯСОПЕРЕРОБНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ ФОП «ЯКІМЕЦЬ В.І.»

Актуальність досліджень. Безпечність харчових продуктів є важливим питанням, нерозривно пов'язаним зі здоров'ям суспільства у всіх країнах світу. За даними Всесвітньої організації здоров'я (ФАО ВООЗ), захворювання, що асоціюються з харчовими продуктами, являють собою надзвичайно складну для вирішення проблему не тільки у країнах, що розвиваються, а й у розвинутих країнах, з огляду на суттєву шкоду для здоров'я людей та значні економічні збитки.

У зв'язку з цим під час виробництва харчових продуктів важливе значення мають стати заходи, що гарантують їх безпечність для життя та здоров'я людей, де відповідальність виробника за забезпечення безпеки та придатності харчових продуктів весь час підвищується.

Бажання мінімізувати ризики та контролювати безпечність харчових продуктів призвело до створення та розробки різних концепцій управління безпечністю. Проте особливості еколого-економічних умов України ставлять вимоги перед виробниками: впроваджувати у виробництво харчових продуктів системи, які б забезпечували якість і гарантували різні рівні безпеки продукції. Така система має охоплювати повністю весь харчовий ланцюг «від лану – до столу» та гарантувати максимальний рівень санітарної безпеки тваринництва, переробних підприємств та споживачів.

Новим рівнем в управлінні якістю продуктів харчування є впровадження «Hazard Analysis and Critical Control Point» (НАССР). Система НАССР, або Система аналізу небезпечних чинників та критичних контрольних точок (у латинській аббревіатурі – НАССР «Hazard Analysis and Critical Control Point») є науково обґрунтованою системою, що дозволяє забезпечувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчових продуктів, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями.

НАССР – це інструмент управління, що забезпечує більш структурований підхід до контролю ідентифікованих небезпечних чинників, порівняно з традиційними методами, такими як інспектування або контроль якості. Використання системи НАССР дозволяє перейти від випробування

кінцевого продукту до розробки превентивних методів. Поява міжнародних стандартів ISO серії 22000 передбачає забезпечення еквівалентних (рівнозначних) вимог до рівня безпечності харчових продуктів для всіх учасників глобалізованого продовольчого ринку.

Отже, необхідність упровадження НАССР продиктовано споживчим попитом на безпечну продукцію. У наш час ця система є основною моделлю управління якістю та безпечністю харчових продуктів у промислово розвинених країнах світу. Важливим у цій системі є те, що в разі застосування принципів НАССР значною мірою знижуються рівні ризиків виникнення небезпек для життя і здоров'я споживачів харчової продукції, запобігають масовим отруєнням неякісними продуктами.

Результати досліджень. Приватне спеціалізоване м'ясопереробне підприємство ФОП «Якімець В.І.» виготовляє м'ясні продукти та великошматкові напівфабрикати високої якості, безпечні для життя і здоров'я, які відповідають вимогам стандартів та здатні задовольнити споживачів. Система менеджменту підприємства відповідає вимогам ДСТУ ISO 9001:2015 «Системи управління якістю. Вимоги.», ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» та ДСТУ ISO 14001:2015 «Системи екологічного управління».

Для впровадження системи НАССР підприємство «Якімець В.І.» досліджувало не тільки свій власний продукт, але і методи його виготовлення.

Вимоги системи НАССР застосовані і на підприємствах-постачальниках сировини та допоміжних матеріалів, і в системах обігу та роздрібної торгівлі – вздовж усього агрохарчового ланцюга.



Рис.1. Модель процесів системи НАССР на підприємстві ФОП «Якімець В.І.»

Процес упровадження системи на підприємстві відбувався в декілька етапів. На першому етапі створено робочу групу НАССР і технічну раду (колективний орган підприємства з питань системи менеджменту управління).

Робоча група здійснювала підготовку вхідної інформації та документації, на основі якої розробляли та впроваджували систему НАССР. Також на цьому етапі сформовано модель управління процесами системи якості та безпечності на підприємстві (рис.1).

На другому етапі розроблено програми-передумови та програми постійно діючих процедур для підприємства згідно з Вимогами щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) (Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 №590).

За результатами успішного виконання другого етапу розроблено такі документи:

- реєстр небезпечних чинників з зазначенням джерела виникнення;
- методика визначення ККТ з чітким описом етапів їх визначення (за потреби);
- форма застосування методики для кожного небезпечного чинника з встановленням ККТ;
- НАССР – плани для виробництва продукту чи групи;
- форми записів результатів моніторингу для кожної ККТ;
- форми записів у разі застосування корегувальних дій.

Третім етапом упровадження системи на підприємстві стала розробка дев'яти робочих листів НАССР, які необхідні для забезпечення правильного функціонування системи НАССР на приватному спеціалізованому підприємстві. Відповідальність за розробку цієї документації покладено на керівника підприємства.

Визначення критичних меж для критичних контрольних точок під час виробництва продукції розписано в робочому листі за встановленою формою (табл. 1).

Для визначення критичних меж використовували інформацію з ДСТУ і ТУ на кожен вид сировини і продукту, які потрапили під критичне контролювання. Оскільки критичною точкою є параметри зберігання, то критичні межі встановлювали у вигляді температурного і вологісного режимів зберігання сировини чи готового продукту.

Всього на підприємстві ФОП «Якімець В.І.» розроблено та запроваджено 13 програм-передумов.

Завершальним етапом упровадження системи НАССР на підприємстві ФОП «Якімець В.І.» було проведення валідації та верифікації системи якості для цього підприємства.

Визначення критичних меж для ККТ

Етап технологічного процесу	ККТ	Небезпечний чинник	Параметр контролю	Критичні межі
Зберігання сировини	Б	Ріст патогенних мікроорганізмів	Температурний режим та показники відносної вологості повітря під час зберігання	$t = 0 \dots -1^{\circ}\text{C}$ Відносна вологість повітря 60-78%
Зберігання охолодженого продукту	Б	Ріст патогенних мікроорганізмів	Температура в товщі продукту та показники відносної вологості повітря під час зберігання	$t = 0 \dots +4^{\circ}\text{C}$ Відносна вологість повітря 60-78%
Зберігання замороженого продукту	Б	Ріст патогенних мікроорганізмів	Температурний режим під час зберігання	$t = -12 \dots -18^{\circ}\text{C}$

Вищим колективним органом – технічною радою проведено засідання щодо перевірки кожного впровадженого у виробництво документа на відповідність і правильність функціонування системи НАССР.

На підприємстві ФОП «Якімець В.І.» система управління є інтегрованою та працює належним чином. Це дозволяє підприємству досягати встановлених цілей, планів і програм.

Результативного управління підприємство досягає через розуміння середовища, в якому воно здійснює свою діяльність. Щоб досягти успіху, керівництво підприємства, застосовуючи підходи менеджменту якості й безпеки з екологічними аспектами та інших напрямів менеджменту, постійно вдосконалює систему і управляє її процесами.

Висновки. Запровадження системи управління безпекою харчових продуктів на підприємстві – тривалий процес, який стосується всіх служб і всього персоналу. Він не обмежується лише розробкою документації та наведенням елементарного порядку на виробництві.

Для запровадження дієвої системи управління безпекою харчових продуктів необхідне, передусім, навчання найвищого керівництва, групи НАССР, персоналу, що виконує роботи, які впливають на безпеку продуктів та осіб, відповідальних за здійснення оперативного контролю. Може виникнути потреба в змінні технологічних процесів або методів пакування, перегляді вимог до постачальників сировини та матеріалів, або навіть і в заміні виробничого устаткування чи переплануванні приміщень. Але найважливішим, мабуть, є те, що в процесі запровадження системи змінюється психологія працівників усіх рівнів, усвідомлюють важливість

питань, пов'язаних з безпечністю продукції, формується розуміння того, яким має бути сучасне управління організацією, щоб досягнути найбільшої результативності щодо убезпечення харчових продуктів.