

СВІТОВИЙ ДОСВІД УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ МОЛОКО ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

О.Д. Ковальчук, к.е.н., доцент

Постановка проблеми та аналіз останніх досліджень. Глобалізація ринку харчової продукції призвела до необхідності вирішувати проблему безпеки продуктів харчування й необхідності зменшити ризики їх негативного впливу на здоров'я людини. Проблема має настільки серйозний і масштабний характер, що уряди країн і провідні асоціації виробників харчової продукції все частіше торкаються питань безпеки харчової продукції й шукають шляхи її забезпечення й контролю. Найбільш дієвим рішенням називають введення єдиних міжнародних стандартів, вимог до забезпечення безпеки харчових продуктів.

У світлі вступу України у Світову Організацію Торгівлі (WTO), нашим підприємствам-виробникам харчової продукції доводиться випробовувати на собі дію цих міжнародних вимог. Держави - члени WTO обмежують доступ на свій ринок українським товарам, які не відповідають вимогам цих країн щодо безпечності. Для того, щоб українські підприємства отримали конкурентні переваги на ринку, їм необхідно впроваджувати передові розробки по забезпеченню безпечності продуктів харчування. Ігнорування міжнародних норм може негативно вплинути на конкурентоспроможність українських молоко та м'ясопродуктів та завдати шкоду вітчизняним виробникам, як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Основний матеріал. 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. Наявність систем управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції HACCP (hazard analysis and critical control points, ХАССП) для підприємств харчової галузі України - вимога Законів України про безпечність та якість продуктів харчування та про дитяче харчування [1, 2]. В основу даної системи покладено аналіз небезпечних чинників і критичних точок контролю. Система ХАССП є єдиною системою забезпечення безпечності харчової продукції, що довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Використання даної системи дозволяє перейти від випробувань кінцевого продукту до розробки запобіжних методів забезпечення безпечності харчової продукції.

Концепція ХАССП була розроблена в 60-х роках спільними зусиллями компанії Pillsbury Company, лабораторії збройних сил США і національного управління з аеронавтики і космонавтики (NASA) під час роботи над американською космічною програмою [3]. Перед NASA стояло завдання розробити систему, що виключає можливість утворення токсинів у харчовій продукції і, як наслідок, запобігти харчовим отруєнням. Вибіркові та навіть і тотальні випробування кінцевого продукту або напівфабрикатів не могли гарантувати безпечності продукції, проте суттєво ускладнювали технологічний процес і збільшували вартість виробництва. Для вирішення цієї проблеми була ініційована розробка концепції ХАССП, представлена компанією «Pillsbury» у 1971 р. на першій американській національній конференції з питань безпечності харчових продуктів. Після цього управління США з контролю за харчовими продуктами і лікарськими засобами (United States Food and Drug Administration) стало вимагати застосування системи ХАССП під час виробництва рибних продуктів, а Департамент сільського господарства США — при переробці м'яса та птиці. Національна академія наук США в 1985 р., після проведення оцінки ефективності регулювання харчової промисловості США, рекомендувала всім регулятивним установам прийняти підхід ХАССП, і обов'язкове застосування системи для виробників харчових продуктів. Всесвітня організація охорони здоров'я та Міжнародна продовольча та сільськогосподарська організація (FAO) також схвалили використання даної системи. З цього часу система ХАССП поширилася практично на всі країни світу.

Що стосується України, то з 01.07.2003 р. діє національний стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» та з 01.08.2007 р. набув чинності національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 (ідентичний міжнародному стандарту ISO 22000:2005) [4]. В зв'язку з певними складнощами виконання українськими підприємствами вимог стандарту ДСТУ ISO 22000 деякий час ці два стандарти будуть діяти паралельно. Процес впровадження ДСТУ ISO 22000 для підприємств, на яких функціонує система управління безпечністю харчових продуктів у відповідності з ДСТУ 4161-2003, буде легше, ніж для підприємств, які розпочинають цю роботу з «нуля», так як в основі цих стандартів закладені єдині принципи. Стандарт

ДСТУ ISO 22000:2007 поєднує загально визнані ключові елементи серед яких і принципи ХАССП. Вимоги стандарту можуть бути використані для створення системи управління безпечністю 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 і т. і.

- виробниками та постачальниками обладнання для харчової промисловості, мийних та дезінфекційних засобів, добрив, пестицидів та ветеринарних препаратів, пакувальних та інших матеріалів, що контактують з харчовими продуктами і т. і.

Щоб провести аналіз небезпечних чинників для розробки плану ХАССП, виробнику молоко та м'ясопродукції необхідно мати знання про потенційні джерела небезпеки. Метою плану ХАССП є контроль всіх небезпечних чинників, які з достатньою імовірністю можуть загрожувати безпеці харчових продуктів. Такі небезпечні чинники можна розділити на три групи: біологічні, хімічні та фізичні. В ДСТУ ISO 22000:2007 небезпечний чинник харчового продукту (food safety hazard) визначається як біологічний, хімічний або фізичний агент у харчовому продукті, або стан харчового продукту, що потенційно може спричинити негативний вплив на здоров'я. Також зазначається, що термін «небезпечний чинник» не слід ототожнювати з терміном «ризик», який у контексті безпечності харчових продуктів означає функцію ймовірності виникнення негативного впливу на здоров'я (наприклад, захворювання) та істотності наслідків такого впливу (наприклад, смерть, госпіталізація, відсутність на робочому місці тощо) в разі ураження цим небезпечним чинником.

Для розробки та впровадження системи ХАССП необхідно реалізувати сім принципів, які являють собою узагальнене формулювання вимог, і для того щоб застосовувати їх ефективно, необхідно повне розуміння всіх процесів організації та супутньої діяльності:

1. Виявити потенційні ризики й небезпечні чинники, пов'язані з виробництвом харчових продуктів на всіх стадіях їх життєвого циклу, починаючи від розведення або вирощування, обробки, виробництва, зберігання, транспортування, реалізації й до споживання. Оцінити умови й імовірність виникнення небезпечних факторів і визначити запобіжні заходи для їх контролю.

2. Визначити критичні точки - операції, етапи процесів, які потрібно контролювати для запобігання або зведення до мінімуму ймовірності впливу небезпечних чинників.

3. Установити критичні межі, яких варто дотримуватись, щоб критична точка контролю перебувала під контролем.

4. Створити систему моніторингу, що дасть можливість контролювати критичні точки контролю за допомогою запланованих випробувань або вимірювань.

5. Розробити коригувальні дії, які варто почати, якщо в результаті моніторингу встановлено, що в конкретній критичній точці контролю відбувся вихід за критичні межі.

6. Розробити процедури перевірки, які дають можливість упевнитися в результативності системи ХАССП.

7. Документувати процедури й реєструвати дані, необхідні для функціонування системи.

Висновки та пропозиції. Таким чином, впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві - процес тривалий, який стосується всіх служб і всього персоналу. Він не обмежується розробкою документації й створенням зовнішньої подоби порядку. Для впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів необхідне навчання фахівців робочої групи й осіб,

відповідальних за здійснення оперативного контролю, коригування технологічної документації, іноді - заміна обладнання та перепланування приміщень. В процесі впровадження змінюється психологія співробітників, приходить усвідомлення важливості питань, пов'язаних з безпекою продукції, формується розуміння того, яким повинне бути управління сучасною організацією, яке забезпечує найкращі результати її діяльності. Тому вкладені кошти, як правило, швидко окупаються, на підприємстві з'являється гармонійна система, що дозволяє не тільки гарантувати якість і безпечність продукції, що випускається, але й оптимізувати виробництво, виявляючи й зменшуючи не виправдані витрати.

Слід також зазначити, що запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР дозволяє підприємству:

- забезпечити випуск безпечної продукції за рахунок системного контролю на всіх етапах виробництва;
- належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності 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 безпечності 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 безпечності продукції.

Список літератури

1. Про безпечність та якість харчових продуктів. Закон України № 771/97-ВР від 23.12.1997 р. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=771%2F97-%E2%F0>
2. Про дитяче харчування. Закон України № 142-V від 14.09.2006 р. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=142-16>
3. НАССР. Questions & Answers / International НАССР Alliance [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.haccpalliance.org/sub/qanda.html>
4. Шукалович В. Ф. Організаційно-економічні важелі забезпечення розвитку підприємств молокопродуктового підкомплексу в умовах економічної кризи / О. Д. Ковальчук, В. Ф. Шукалович // Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки). – 2010. – № 8. – С. 340–345.