

НАССР¹ ЯК БІЗНЕС ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Ковальчук О.Д.,
к.е.н., доцент, докторант,
Житомирський національний
агроекологічний університет, м. Житомир

Постановка проблеми. Глобалізація ринків харчової продукції вимагає вирішення проблем безпеки продуктів харчування й зменшення ризиків 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 даних питань й шукають шляхи їх забезпечення й контролю. Найбільш дієвим рішенням називають введення

¹ Hazard Analysis and Critical Control Point

єдиних міжнародних стандартів, вимог до забезпечення безпеки харчових продуктів. *Метою* дослідження є оцінка існуючої в Україні системи контролю безпечності та якості продуктів харчування і розробка рекомендацій її подальшого удосконалення з врахуванням світового досвіду. За теоретичну та методологічну бази дослідження взято законодавчі акти, праці вітчизняних та зарубіжних дослідників щодо забезпечення контролю якості і безпеки харчових продуктів. У процесі дослідження використовувались загальнонаукові методи.

Виклад основного матеріалу. Наразі системи управління безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від загроз, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Україна, з притаманною їй останнім десятиліттям неквапливістю, проголошуючи на всіх рівнях лозунги євроатлантичної інтеграції, мало чого досягла у практичній площині реалізації вимог, гармонізованих до європейських та світових норм, зокрема у сфері виробництва харчової продукції. Така неквапливість значною мірою пояснюється тим, що ринок для своєї продукції українські виробники раніше вбачали передусім в країнах СНД.

Сьогодні аграрним підприємствам України фактично немає альтернативи щодо запровадженню міжнародно визнаних вимог (стандартів, норм і правил) до організації виробництва та введення в обіг харчових продуктів на всіх етапах харчового ланцюга – від вирощування та первинної переробки сировини до реалізації готової продукції, включаючи оптову та роздрібну торгівлю [1]. Без приведення теорії і практики виробництва харчових продуктів у відповідність до встановлених у цивілізованому світі норм і правил, успіхів в умовах ринкової економіки не досягти. Законом України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” вперше було встановлено вимоги щодо поетапного переходу виробників харчових продуктів до застосування системи внутрішнього контролю на основі принципів НАССР [2]. У 2012 р. відповідно до даного Закону Міністерством аграрної політики та продовольства України розроблено і затверджено «Вимоги щодо розробки,

впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» [3].

Постановою КМУ № 442 від 10.09.2014 р. створено Державну службу України з питань безпеності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба) шляхом реорганізації Державної ветеринарної та фітосанітарної служби, Державної інспекції з питань захисту прав споживачів і Державної санітарно-епідеміологічної служби (СЕС), з передачею більшості функцій, які виконували реорганізовані органи, а також окремих функцій Державної інспекції сільського господарства, Державної пробірної служби та Державної інспекції з контролю за цінами [4]. Дана служба покликана реалізовувати державну політику у галузі ветеринарної медицини, сферах безпеності та окремих показників якості харчових продуктів, карантину та захисту рослин, ідентифікації та реєстрації тварин, санітарного законодавства, метрологічного нагляду, ринкового нагляду в межах сфери своєї відповідальності, насінництва та розсадництва (в частині сертифікації насіння і садивного матеріалу, охорони прав на сорти рослин), державного контролю за додержанням законодавства про захист прав споживачів і рекламу в цій сфері [5].

Для розробки та впровадження системи НАССР 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) визначити 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) встановити граничні межі, яких варто дотримуватись, щоб критична точка 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 розпочати, якщо в результаті моніторингу встановлено, що в конкретній критичній точці контролю відбувся вихід за граничні межі; 6) розробити процедури перевірки, які дають можливість упевнитися в результативності системи НАССР; 7) документувати процедури й реєструвати дані, необхідні для функціонування системи [5].

Висновки. Таким чином, основними перевагами системи ХАССП є:

1. НАССР є систематичним підходом, що охоплює всі аспекти безпеки харчових продуктів, починаючи від вирощування, збору врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням кінцевим споживачем. Використання даної системи змінює акценти від випробування кінцевого продукту до використання превентивних методів забезпечення безпеки під час виробництва та реалізації.

2. Правильно проведений аналіз небезпечних чинників дозволяє виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу.

3. Зменшення втрат, пов'язаних із відкликанням продукції, штрафними санкціями і судовими позовами.

4. НАССР може інтегруватися в загальну систему управління, достатньо органічно поєднуючись з іншими управлінськими концепціями - управління якістю, довкіллям тощо. Застосування НАССР може бути корисним для підтвердження виконання законодавчих і нормативних вимог.

Література

1. Міжнародні економічні відносини та зовнішньоекономічна діяльність [текст] Навчальний посібник. / Т. О. Зінчук, О. Д. Ковальчук, Н. М. Куцмус [та ін.]; за ред. Т. О. Зінчук. – К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 512 с.

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/main/771/97-%D0%B2%D1%80>

3. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) / Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 р. <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>

4. Про оптимізацію системи центральних органів виконавчої влади Постанова КМУ від 10 вересня 2014 р. № 442 [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/442-2014-%D0%BF/print1433789914735188>

5. Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів / Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 2 вересня 2015 р. № 667 [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua/control/uk/cardnpd?docid=248464285>