

ПЕРЕВАГИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ЗАСНОВАНОЇ НА ПРИНЦИПАХ НАССР

*У. І. Тесарівська, канд. вет. наук,
І. А. Голуб, старший науковий співробітник,
Л. І. Фляк, старший науковий співробітник*

Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів
та кормових добавок,
вул. Донецька, 11, м. Львів, 79019, Україна
tesar21@gmail.com

У статті наведені результати аналізу нормативно-правових актів та обґрунтовано переваги впровадження системи управління безпечністю продукції на підприємствах, виробниках харчових продуктів, заснованої на принципах НАССР.

Бажання України вийти на міжнародні ринки харчової продукції та останні тенденції у співпраці з Європейським Союзом та іншими країнами спонукатимуть керівництво країни гармонізувати українське харчове законодавство з європейським. Зобов'язання наблизити національне законодавство до законодавства європейських країн, у тому числі й у галузі санітарних та фітосанітарних заходів, є запорукою створення та впровадження ефективної системи контролю на українських виробництвах. У статті подаються нормативно-правові та законодавчі акти, що визначають порядок забезпечення безпечності харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться або пересилаються на митну територію України, або, навпаки, вивозяться та пересилаються з неї. Впровадження системи безпечності харчових продуктів, заснованої на принципах НАССР, допомагає оптимізувати технологічні та допоміжні процеси, і, в кінцевому результаті, отримати стабільно безпечний, якісний харчовий продукт, що є важливим кроком для реалізації цих вимог. Підтвердження впровадження ефективної системи безпечності, заснованої на принципах НАССР, полягає в гарантуванні того, що заходи з випуску безпечних харчових продуктів, які здійснюються виробниками, є адекватними і відповідають поставленій меті – випуску продукції, яка не завдасть шкоди споживачу, за умови правильного способу споживання. В Україні відбуваються зміни національного законодавства і наближення його до законодавства європейських країн, що стосуються здійснення офіційного контролю з боку держави за повноцінного впровадженням на підприємствах системи НАССР.

Ключова причина впровадження системи НАССР – це ефективне управління якістю та безпечністю харчових продуктів, це інструмент захисту репутації виробника і довгостроковій перспективі, всі гравці харчового ланцюга – від виробників до споживачів – отримують значні переваги.

Ключові слова: НАССР, ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ, БЕЗПЕКА, ПІДПРИЄМСТВО, СПОЖИВАЧ, РИНОК.

ADVANTAGES OF IMPLEMENTATION OF THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM BASED ON HACCP PRINCIPLES

U. I. Tesarivska, I. A. Holub, L. I. Fliak

State Scientific Research Control Institute of Veterinary Medicinal Products and Feed Additives
11, Donetska str., Lviv, 79019, Ukraine
tesar21@gmail.com

The article presents the results of the analysis of legal acts and substantiates the advantages of implementing product safety management systems at enterprises, food producers, based on the principles of HACCP. Ukraine's desire to enter international food markets and the latest trends in cooperation with the European Union and other countries will encourage the country's leadership to harmonize Ukrainian food legislation with European ones. The obligation to approximate national legislation to the legislation of European countries, including in the field of sanitary and phytosanitary measures, is a guarantee of the creation and implementation of an effective control system in Ukrainian industries. The article presents normative-legal and legislative acts that determine the procedure for ensuring the safety of food products that are produced, are in circulation, imported or shipped to the customs territory of Ukraine, or, conversely, are exported and shipped from it. The introduction of food safety systems based on HACCP principles helps to optimize technological and ancillary processes, and, ultimately, to obtain a consistently safe, high-quality food product, which is an important step to meet these requirements. Confirmation of the implementation of an effective safety system based on HACCP principles is to ensure that the measures for the production of safe food products carried out by manufacturers are adequate and meet the goal - the production of products that do not harm the consumer, provided the correct method of consumption. In Ukraine there are changes in national legislation and its approximation to the legislation of European countries, relating to the implementation of official control by the state for the full implementation of the HACCP system in enterprises.

The key reason for implementing the HACCP system is effective food quality and safety management, it is a tool to protect the reputation of the producer and in the long run, all players in the food chain - from producers to consumers - receive significant benefits.

Keywords: HACCP, FOOD, SECURITY, ENTERPRISE, CONSUMER, MARKET.

Підписання економічної Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом, розширення торговельних зв'язків – все це спонукає виробників харчової продукції відповідати сучасним вимогам щодо її безпечності. Одним із надійних засобів захисту споживачів є система HACCP (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) – яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів. Система HACCP є загально визнаною науково обґрунтованою системою, яка є основою законодавства з безпечності харчових продуктів у більшості країн. Вона є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і визнана міжнародними організаціями. Ця система була розроблена Всесвітньою організацією охорони здоров'я (World Health Organization, WHO) і Продовольчою і сільськогосподарською організацією ООН (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO). Вона гарантує безпечність продукції на повному шляху харчового ланцюжка та надає змогу виявити усі критичні точки, які можуть вплинути на безпечність кінцевого продукту, усунути шкідливі фактори та контролювати повний процес виробництва.

Створення та впровадження ефективної системи контролю на українських виробництвах є важливим кроком для реалізації цих вимог. Тому очікуються зміни в українському харчовому законодавстві, зокрема, гармонізація та адаптація національного

законодавства до законодавства європейських країн. У межах співпраці з Європейським Союзом був розроблений Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів», № 4179а від 27.06.2014 (Закон України № 1602-VII), що докорінно змінив підходи та завдання виробників до випуску безпечних харчових продуктів, а процедури, засновані на принципах НАССР, будуть обов'язковою умовою діяльності підприємства.

Метою нашої публікації є привернути увагу, в першу чергу, тих, хто здійснює обробку, переробку чи зберігання продуктів тваринного походження – м'яса, молока, меду, а також усіх, хто вирощує, виготовляє чи реалізує харчову продукцію.

В Україні вимоги щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР задекларовані в ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» (DSTU 4161-2003) та ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі» (DSTU ISO 22000:2019). На підставі підпункту 2 пункту 2 ст. 20 Закону України № 771/97-ВР від 23.12.1997, зі змінами та доповненнями «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (Закон України № 771/97-ВР), особи, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, повинні застосовувати системи НАССР та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів. Вже з 20 вересня 2019 року система безпечності харчової продукції НАССР мала би бути впроваджена на всіх українських підприємствах. Це стосується й малих потужностей, діяльність яких так або інакше пов'язана з харчовими продуктами.

Повноцінне впровадження системи НАССР є доволі тривалим процесом, який потребує матеріальних ресурсів. Тому для повного адаптування, в рамках вже прийнятого вищезазначеного Закону, було встановлено три перехідних періоди. Для потужностей, які проводять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей), перехідний період закінчився вже 20 вересня 2017 року. Для підприємств, що здійснюють діяльність з харчовими продуктами, в складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження, перехідний період закінчився 20 вересня 2018 року. Мали підприємства, які постачають продукцію кінцевому споживачу, з кількістю робочого персоналу до 10 осіб та з площею до 400 кв. м, або ті потужності, які не постачають продукцію, з персоналом до 5 осіб, зобов'язані були запровадити систему НАССР до 20 вересня 2019 року.

В Україні, на відміну від інших країн Європи, суттєва частка харчових продуктів ринку виробляється малими та середніми виробниками, що є значною частиною економіки держави. Зрозуміло, що більшість малих та середніх підприємств зорієнтовані на внутрішній ринок і не планують освоєння ринків інших держав.

Як показує досвід інших країн, найбільш чутливою групою виробників у перехідний період зміни законодавства є малі та середні підприємства. З одного боку, чим менше підприємство, тим легше оцінити та, за потреби, реорганізувати всі процеси, пов'язані з випуском харчової продукції. З іншого, на практиці, таким підприємствам часто бракує людських та фінансових ресурсів, часу на ведення всієї документації та їх інформованості. Крім цього, часто такі підприємства потребують особливого підходу. У законодавстві цей підхід може називатися «гнучке (або спрощене) застосування процедур, оснований на принципах НАССР» і полягає в спрощеному застосуванні цієї системи, зокрема, до малих підприємств, якщо аналіз ризику вказує на невисоку категорію ризику підприємства стосовно безпечності продукції. Такий перехід передбачає раціональне використання ресурсів, зменшення складової з ведення документацій, враховує залучення невеликої кількості людей до виробничого процесу.

Рішення про впровадження системи НАССР приймається керівництвом підприємства, оскільки вона охоплює всі процеси, які впливають на безпечність харчових продуктів. Роль керівництва полягає в підтримці належного функціонування та взаємодії процесів. Керівник підприємства повинен бути відповідальним за стратегію розвитку і надавати належні ресурси та інвестиції для забезпечення безпечності та відповідності харчової продукції законодавству.

Існує декілька причин, які вказують на те, що існує нагальна потреба в систематизації впровадження систем управління безпечністю продукції, заснованих на принципах НАССР, для підприємств харчової галузі, зокрема, – це вимоги міжнародного та українського ринків харчових продуктів, відповідно до визнаних на міжнародному рівні стандартів; вимоги законодавства, а саме, бажання України вийти на міжнародні ринки харчової продукції, гармонізація українського харчового законодавства з європейським; зростання вимог споживачів; впровадження системи безпечності харчових продуктів, заснованої на принципах НАССР, допомагає оптимізувати технологічні та допоміжні процеси, і, в кінцевому результаті, отримати стабільно безпечний, якісний продукт.

Ефективність системи НАССР ґрунтується на тому, що вона є упереджувальною системою, яка дозволяє виявити невідповідності ще на стадії виробництва, до того, як продукція надійде споживачу. Це дуже важлива перевага в умовах сучасного ринку, коли представлено широкий асортимент продукції різних виробників, різного походження. За таких умов, системи контролю, пов'язані з інспектуванням чи лабораторними дослідженнями готової продукції чи навіть сировини, є громіздкими і не відповідають сучасним вимогам.

Система НАССР в Україні базується на сімох основних принципах:

1. Аналіз небезпечних чинників.
2. Виявлення критичних контрольних точок.
3. Встановлення критичних меж.
4. Встановлення процедури моніторингу.
5. Розробка коригувальних дій.
6. Зберігання і актуалізація документів.
7. Оцінка ефективності.

Наявність на підприємстві діючої системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР – це надійне підтвердження того, що виробник забезпечує всі умови, які гарантують стабільний випуск якісної і безпечної продукції. Однак, система НАССР не гарантує випуск безпечної продукції в усіх випадках, але вона зменшує ризик того, що небезпечна продукція надійде до споживача. Ефективність системи безпечності зростає в значній мірі, якщо такі принципи застосовані на всіх етапах виробництва – від вирощування до продажу в роздрібній торгівлі.

Концепція НАССР полягає в:

- 1) ідентифікації можливих причин небезпечності харчового продукту;
- 2) встановленні того, де і як вони можуть бути усунуті, попереджені, чи приведені до прийняттого рівня;
- 3) розробці відповідних заходів і навчанні персоналу;
- 4) впровадженні заходів на практиці та документуванні.

Система НАССР має особливості, які повинні враховувати вітчизняні виробники для її успішного розроблення, запровадження та підтримування:

- система НАССР стосується тільки безпечності харчових продуктів і зовсім не стосується їхньої якості. Безпечність продуктів харчування – це забезпечення того, що продукт не зашкодить споживачеві, якщо він виготовлений і спожитий до терміну придатності (Codex Alimentarius). Якість продуктів харчування – це сукупність ознак одиниці стосовно її можливості виконувати визначені й передбачувані вимоги (DSTU ISO 9000:2015).

- система НАССР є запобіжним інструментом контролю небезпечних факторів, а не засобом реагування на їх виникнення;

- раціональний підхід для систематичної ідентифікації небезпечних факторів і контрольних заходів, які важливі для безпечної продукції;
- гнучкий підхід залежно від типу продукції і процесів;
- інструмент для прийняття правильних рішень, що забезпечує їх ефективність та правильне впровадження;
- система НАССР не гарантує безпечність харчових продуктів, а зменшує ризик появи небезпечних продуктів;
- система НАССР – не автономна програма, її основою є система контрольних заходів, що складається з програм-передумов, які мають бути запроваджені і підтримуватися належним чином; без цього система НАССР не зможе стати ефективним інструментом для забезпечення виробництва безпечних продуктів.

Оскільки зміни в українському харчовому законодавстві стосуються всіх операторів ринку (виробників сільськогосподарської продукції, переробників, представників гуртової та роздрібною торгівлі), то незабаром перед ними постане проблема відповідності новим вимогам.

Пропонуються також зміни в законодавстві щодо здійснення офіційного контролю з боку держави, що прописано в Законі України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин» (Закон України № 2042-VIII).

В Україні існує чітка тенденція перевірок виробників харчових продуктів мережами супермаркетів і стимулювання їх до впровадження систем управління безпекою харчових продуктів відповідно до визнаних на міжнародному рівні стандартів, основою яких є принципи НАССР. Останнім часом тенденція перевірки постачальників та встановлення особливих вимог до виробників продукції під власною торговою маркою мережі супермаркетів поширилася на дрібніші мережі, що є важливим, проявляється з боку оптових ринків, які торгують сільськогосподарською та харчовою продукцією.

Організації, які працюють безпосередньо із покупцями, відчують щораз більшу їх обізнаність щодо питань безпеки та якості харчових продуктів, зростання вимог. Цьому сприяє багато факторів, у тому числі, і засоби масової інформації, тому впровадження систем безпеки харчових продуктів дозволить продемонструвати свій рівень перед торговельними мережами та споживачами на ринку.

В И С Н О В К И

Найголовніша вигода, пов'язана з впровадженням НАССР – відповідність вимогам законодавства, а також доступ до нових ринків (роздрібних мереж і супермаркетів, які вимагають від своїх постачальників впровадження системи НАССР), експорту харчової продукції.

Особливість системи НАССР вимагає від виробників розуміння принципів, належних знань та практичних навичок у розробленні, впровадження систем управління безпекою та їх ефективному функціонуванні.

Перспективи досліджень. Надалі буде проведено аналіз впровадження системи НАССР на підприємствах, що виготовляють корми, кормові добавки, премікси.

References

Codex Alimentarius. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>

DSTU 4161-2003. Systema upravlinnya bezpechnisty kharchovykh produktiv. Vymohy. : <http://dnz88.edu.kh.ua/Files/downloads/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3%204161.pdf> [in Ukrainian].

DSTU ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT). Systemy keruvannya bezpechnisty kharchovykh produktiv. Vymohy do bud'-yakoyi orhanizatsiyi v kharchovomu lantsyuzi. : http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=68013 [in Ukrainian].

DSTU ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT). Systemy upravlinnya yakisty. Osnovni polozhennya ta slovnyk terminiv. : <https://www.iso.org/standard/45481.html> [in Ukrainian].

Zakon Ukrayiny vid 23.12.1997 № 771/97-VR, zi zminamy ta dopovnennyamy. Pro osnovni pryntsypy ta vymohy do bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> [in Ukrainian].

Zakon Ukrayiny vid 04.04.2018 № 1602-VII Pro vnesennya zmin do deyakykh zakonodavchykh aktiv Ukrayiny shchodo kharchovykh produktiv : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#Text> [in Ukrainian].

Zakon Ukrayiny vid 21.03.2021 № 2042-VIII. Pro derzhavnyy kontrol za dotrymannyam zakonodavstva pro kharchovi produkty, kormy, pobichni produkty tvarynnoho pokhodzhennya, veterynarnu medytsynu ta blahopoluchchya tvaryn : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> [in Ukrainian].