

ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ НАССР, НА ПІДПРИЄМСТВАХ ДЕРЖРЕЗЕРВУ УКРАЇНИ

О.С. Гавриленко, к.вет.н.,

О.М. Заславський, д.х.н.,

Н.М. Онищенко, с.н.с.,

Український державний НДІ «Ресурс»,

О.О. Великанов, студ.маг.,

Національний університет харчових технологій

Розглянуті особливості впровадження процедур, що базуються на принципах НАССР, на підприємствах Держрезерву України, які обумовлені централізованою тендерною процедурою закупівлі великих обсягів продукції та тривалими термінами її зберігання. Визначені шляхи подолання негативного впливу цих чинників на якість та безпечність продукції. Зазначена своєчасність та доречність впровадження процедур НАССР на підприємствах Держрезерву України.

Ключові слова: НАССР, принципи, Держрезерв, зберігання, якість, безпечність

FEATURES OF APPLICATION OF PROCEDURES THAT BASED ON THE HACCP PRINCIPLES AT THE ENTERPRISES OF THE STATE RESERVE OF UKRAINE

O. Gavrylenko, Ph.D., Veterinary,

O. Zaslavskiy, D-r of Sciences, Chemistry,

N. Onyshchenko, Senior Researcher,

The Ukrainian state scientific research institute «Resurs»,

O. Velikanov, Master Student,

National University of Food Technologies

The features of the application of procedures based on the HACCP principles at enterprises of the State Reserve of Ukraine are considered. They are determined by the centralized tender procurement procedure of large volumes of products and by the long periods of storage. The ways of overcoming the negative influence of these factors on the quality and safety of products are determined. The timeliness and appropriateness of the application of HACCP procedures at enterprises of the State Reserve of Ukraine are indicated.

Key words: HACCP, principles, State Reserve, storage, quality, safety

Державне агентство резерву України, серед іншого, покликано забезпечити закупівлю та зберігання продуктів харчування на випадок надзвичайних ситуацій. Цілком природно, що до якості та безпечності таких продуктів та умов їх зберігання висуваються певні підвищені вимоги.

Законодавством України [1,2,3] з 2019 року передбачено обов'язкове дотримання процедур, заснованих на принципах НАССР, для підприємств, які виробляють та зберігають продукти харчування.

Концепція НАССР вперше була представлена ще в 60-х роках Пілсбурською компанією, лабораторією армії США і Національним управлінням з аеронавтики та дослідження космічного простору США (NASA) як спільна розробка виробництва безпечних харчових продуктів для астронавтів.

У 1971 році Пілсбурська компанія оприлюднила концепцію НАССР на конференції із захисту харчових продуктів, а у 1985 Національна Академія наук США рекомендувала, щоб підхід НАССР був прийнятий на переробних підприємствах у харчовому секторі для гарантування безпечності харчових продуктів.

Система НАССР наголошує на контролі процесу на якомога ранній стадії у технологічній схемі виготовлення продукту, застосовуючи контроль оператора та способи безперервного моніторингу в критичних контрольних точках. Тобто, вона прослідковує та протоколює весь процес виробництва харчової продукції, унеможливаючи залучення в нього неякісних складових або застосування шкідливих процесів.

Для застосування системи НАССР на харчовому підприємстві необхідно впровадження і дотримання процедур, що забезпечують виконання загальних принципів гігієни харчових продуктів. Загальні принципи гігієни харчових продуктів встановлюються міжнародною організацією Комісія Кодекс Аліментаріус.

Визначаючи важливість НАССР для контролю харчових продуктів 20-та сесія Комісії Кодекс Аліментаріус, в 1993 р., прийняла настанови щодо застосування системи НАССР. А нова редакція „Кодексу загальних принципів гігієни харчових продуктів» вже містить підхід НАССР.

Отже, принципи НАССР спрямовані на отримання якісної та безпечної продукції та її подальше зберігання та використання у належних умовах. Тому для підприємств Держрезерву ці принципи є не тільки законодавчими вимогами, а і нормами їх діяльності, які цілком збігаються з покладеними на ці підприємства державою задачами.

Хоча принципи НАССР однакові для різних підприємств, тим не менш кожне з них має свою специфіку.

Метою даної роботи було виявлення особливостей впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, на підприємствах Держрезерву України, які займаються зберіганням продовольчої групи товарів.

На виконання цієї задачі була створена робоча група з сертифікованих фахівців. Була розроблена та затверджена Програма заходів обстеження підприємств, з метою підготовки їх до поетапного впровадження процедур НАССР.

Відповідно до плану підготовчого аудиту системи НАССР були розглянуті наступні питання:

1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень;
2. Територія, стан приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічне обслуговування обладнання, калібрування обладнання, а також захист харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;
3. Планування та стан комунікацій (вентиляції, водопроводів, водопостачання та водовідведення, газо- та електропостачання, освітлення тощо);
4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
5. Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь;
6. Здоров'я та гігієна персоналу;
7. Поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;
8. Контроль шкідників, визначення виду, запобігання їх появи і засоби профілактики та боротьби;
9. Безпечне зберігання та використання токсичних сполук та речовин;
10. Специфікації і контроль постачальників;
11. Зберігання та транспортування;
12. Контроль технологічних процесів;
13. Маркування харчових продуктів та інформування споживачів.

Оцінка виявила певні недоліки, були розроблені рекомендації щодо їх усунення.

Але у діяльності деяких підприємств Держрезерву існують певні особливості, на які слід звернути увагу при впровадженні процедур НАССР.

Закупівля продукції у постачальника здійснюється Держрезервом на підставі тендерної процедури. Її проведення регламентується законодавством України [4] та вимогами тендерного комітету, які висуваються на підставі рекомендацій, розроблених для конкретних видів продукції фахівцями Українського державного НДІ «Ресурс». Оскільки конкретного документу, який оператор ринку повинен був би надавати іншому оператору, (крім товарно-

транспортної накладної) не визначено, таким документом може слугувати будь який документ. Вважається, що за цим документом можна ідентифікувати інших операторів ринку, які попередньо постачали йому харчові продукти, сировину та інгредієнти для їх виготовлення. Тобто принцип простежуваності «крок вперед- крок назад» законодавством визначений, але протокол випробувань продукції, як необхідна умова, - ні.

Це означає, що на зберігання може потрапити продукція, якість та безпечність якої на сьогоднішній день відповідає всім визначеним нормативними документами вимогам, але історія виготовлення якої може не прослідковуватися, а певні параметри не бути проаналізованими та визначеними. На відміну від інших підприємств «харчового ланцюга від лану до столу», де продукція відразу ж переробляється або реалізується, підприємства Держрезерву здійснюють її зберігання. На цьому етапі впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, неодмінно забезпечать збереження її первинної якості та підтримання безпечності.

Під час довготривалого зберігання природно існуючі, але не встановлені критичні контрольні точки, можуть проявитися, що призведе до зниження якості продукції або навіть до втрати нею статусу безпечна.

Унеможливити такий негативний розвиток подій можна, на нашу думку, базуючись на тих же засадах НАССР, декількома шляхами.

По-перше, повернутися до першоджерел НАССР і при відборі продукції керуватися запроотокованими кроками її виробництва від самого початку і до кінцевої стадії, здійснювати моніторинг виробництва продукції.

При відсутності таких документів під час тендерної процедури проводити поглиблений контроль зі встановлення вмісту радіонуклідів, залишків пестицидів, генномодифікованої продукції, бактеріальних та паразитарних забруднень, фальсифікату з застосуванням найсучасніших методів досліджень, керуючись, наприклад, методичними рекомендаціями для здійснення виробничого контролю на харчових та переробних підприємствах України.

Під час зберігання зробити періодичний контроль більш частим і поглибленим задля своєчасного встановлення початкової точки погіршення якості продукції з можливістю застосування запобіжних заходів. При цьому слід, враховуючи сучасне тлумачення поняття «партія продукції» [5], ввести поняття «партія продукції при зберіганні» та суттєво збільшити кількість одиниць продукції, що підлягають контролю.

Підприємство може ввести до графіку контролю додаткові випробування для підтвердження того, що виконуються умови зберігання в різні пори року, або після надзвичайних ситуацій для впевненості, що якість продукції, що зберігається, не погіршилась.

Висновки

Таким чином, вимоги сьогодення потребують нових підходів до покращення якості та термінів придатності харчової продукції. Визначена на держаному рівні процедура введення НАССР є цілком своєчасною і необхідною.

Разом з тим її впровадження на підприємствах Держрезерву України потребує особливого підходу, який полягає у посиленні контролю за умовами виробництва та зберігання продукції, більш ґрунтовній оцінці її якості та зростанні ролі фахівців Українського державного НДІ «Ресурс» та інших науковців у втіленні та проведенні цих заходів.

Використані джерела

1. Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів: [закон України: від 23 грудня 1997 р. №771/97-ВР] // Відомості Верховної Ради України. – 1998. - № 19, ст.98.

2. Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності: [закон України: від 05 квітня 2007 р. №877-16] // Відомості Верховної Ради України. – 2007. - № 29. – С. 1001, ст.389.

3. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових

продуктів (НАССР): [наказ Мінагрополітики України: від 01 жовтня 2012 р. №590] // Офіційний вісник України. – 2012. - № 81. – С.129, ст.3290.

4. Про публічні закупівлі: [закон України: від 25 грудня 2015 р. №922-VIII] // Відомості Верховної Ради України. – 2016. - № 9. – С.5, ст.89.

5. Особливості застосовування ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови» до контролю якості продукції, що приймається на зберігання Держрезервом України / О.С. Гавриленко, О.М. Заславський, О.М. Козич, Т.В. Нестерчук, О.О. Великанов // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. – 2017. - №9. – С.144-149.

References

1. Verhovna Rada of Ukraine. 1998. Zakon Ukrainy vid 23 hrudnia 1997 r. №771/97-VR «Pro osnovni pryntsypy ta vymohy shchodo bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv» – Law of Ukraine on December 23, 1997 №771/97-BP «On the Main Principles and Requirements for the Safety and Quality of Food Products». Vidomosti Verkhovnoi Rady Ukrainy – Bulletin of Verhovna Rada of Ukraine. 19: art.98 (in Ukrainian).

2. Verhovna Rada of Ukraine. 2007. Zakon Ukrainy vid 05 kvitnia 2007 r. №877-16 «Pro osnovni zasady derzhavnoho nahliadu (kontroliu) u sferi hospodarskoi diialnosti» - Law of Ukraine on April 5, 2007 №877-16 «On the Main Principles of State Supervision (Oversight) in the Area of Commercial Activity». Vidomosti Verkhovnoi Rady Ukrainy – Bulletin of Verhovna Rada of Ukraine 29:1001, art.389 (in Ukrainian).

3. Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine. 2012. Nakaz Minahropolityky Ukrainy vid 01 zhovtnia 2012 r. №590 «Pro zatverdzhennia Vymoh shchodo rozrobky, vprovadzhennia ta zastosuvannia postiino diiuchykh protsedur, zasnovanykh na pryntsypakh systemy upravlinnia bezpechnistiu kharchovykh produktiv (HACCP)» – Order of Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine on October 1, 2012 №590 «On Amendments to the Requirements for the Development, Implementation and Application of Permanent Procedures Based on the Principles of the Food Safety Management System (HACCP)». Ofitsiyni visnyk Ukrainy – Official Bulletin of Ukraine 81:129, art.3290 (in Ukrainian).

4. Verhovna Rada of Ukraine. 2015. Zakon Ukrainy vid 25 hrudnia 2015 r. №922-VIII «Pro publichni zakupivli» - Law of Ukraine on December 25, 2015 №922-VIII «On Public Procurement». Vidomosti Verkhovnoi Rady Ukrainy - Bulletin of Verhovna Rada of Ukraine. 9:5, art.89 (in Ukrainian).

5. Gavrylenko, O.S., O.M. Zaslavskiy, O.M. Kozych, T.V. Nesterchuk and O.O. Velikanov. 2017. Osoblyvosti zastosovuvannia DSTU 4450:2005 «Konservy m'iasni. Miaso tushkovane. Tekhnichni umovy» do kontroliu yakosti produktsii, shcho pryimaietsia na zberihannia Derzhrezervom Ukrainy - Peculiarities of DSTU 4450:2005 «Canned meat. Stewed meat. Specifications» application to quality control of production, which received to store by Statereserve of Ukraine. Prodovolchi resursy: zb. nauk. pr. - Food Resources: Collection of Scientific Works. 9:144-149 (in Ukrainian).