

Забезпечення якості і безпеки харчових продуктів вітчизняного виробництва

Для того щоб забезпечити конкурентоспроможну якість продукції, кожне підприємство повинно обґрунтовано здійснювати управління якістю. Сучасна концепція управління якістю ґрунтується на сукупності принципів менеджменту якості.

Забезпечення високої якості і безпеки харчових продуктів є ключовим завданням аграрних і переробних підприємств. У своїй діяльності вони повинні враховувати вимоги, що передбачені прийнятими світовою спільнотою нормативними актами – системами управління, що пов'язані з якістю і безпекою харчових продуктів, а саме:

ISO 9001 – система менеджменту якості. Вимоги;

ISO 14001 – система екологічного менеджменту. Вимоги і керівництво;

ISO 22000 – система менеджменту безпеки харчової продукції. Вимоги до організації харчового ланцюга;

НАССР – система менеджменту безпеки харчових продуктів (аналіз ризиків і критичні контрольні точки);

ISO 18001 – вимоги до системи оцінки професійної безпеки та здоров'я (охорони праці і виробничої безпеки);

ISO 27000 – стандарти з інформаційної безпеки.

У країнах світу, в тому числі й в Україні, особливо актуальною постала проблема безпеки харчових продуктів. Тому дослідження цього питання є актуальним.

У країнах ЄС, в інших економічно розвинутих країнах переробні підприємства зобов'язані впроваджувати НАССР як універсального методу гарантії безпеки продовольства [1]. Дана система забезпечення якості продукції спрямована на оцінку причин небезпек, що можуть виникати по всьому продуктовому ланцюгу – виробництво, зберігання, реалізація та споживання продовольчих товарів, а також на своєчасне вжиття заходів з їх усунення з метою недопущення критичних ситуацій щодо забезпечення якості цих товарів. З організаційно-економічної точки зору впровадження НАССР дає змогу попереджувати або швидко знаходити джерело браку і завдяки цьому мінімізувати втрати підприємства і підтримувати його імідж як виробника високоякісних безпечних товарів.

Система НАССР розробляється з урахуванням семи основних принципів, які широко висвітлюються в економічній літературі з проблем якості і безпеки харчових продуктів [2]. Дотримання їх дає змогу успішно впровадити НАССР на підприємстві:

1. Ідентифікація і аналіз потенційних ризиків, що пов'язані з виробництвом продуктів харчування по всьому технологічному ланцюгу, починаючи від виробництва сировини, її обробки, переробки, зберігання, транспортування і завершуючи реалізацією продовольчих товарів.

2. Виявлення критичних контрольних точок (ККТ) у виробничому ланцюгу виготовлення харчових продуктів, в яких необхідно контролювати та усувати потенційні ризики.

3. Розробка і введення для кожної ККТ критичних граничних значень параметрів, які можуть бути зазначені в технологічних інструкціях НАССР.

4. Здійснення постійного моніторингу з метою забезпечення контролю ККТ відповідно до запланованих заходів.

5. Розробка і встановлення коригуючих дій, які необхідно застосовувати у випадках негативних результатів моніторингу – виходу за критичні граничні межі (значення).

6. Розробка і впровадження процедур перевірки (верифікації) та їх регулярне проведення з метою забезпечення ефективного функціонування системи НАССР на підприємстві.

7. Розробка форм і способів документальної реєстрації даних, що відносяться до системи НАССР.

Впровадження підприємствами системи НАССР надає їм низку переваг: задіяння превентивних заходів з недопущення браку забезпечує значну економію завдяки істотному зниженню його частки в загальному обсязі виробництва продукції; зростання репутації підприємства як надійного виробника якісних і безпечних продуктів харчування; розширення можливостей виходу на нові ринки, у тому числі міжнародні, і зміцнення позицій на існуючих; підвищення інвестиційної привабливості і, врешті-решт, підвищення конкурентоспроможності підприємства [3].

Слід мати на увазі, що чимало країн і провідних компаній світу створюють власну систему стандартів, які базуються на принципах НАССР, але з більш суворішими вимогами до якості і безпеки продовольчих товарів, ніж закони, спрямовані на захист прав споживачів (в країні чинним є Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" (2005 р.).

За інформацією О. Бута, провідні компанії роздрібної торгівлі Європи створили систему стандартів Europe GAP (GAP – належна сільськогосподарська практика), яка ставить за мету впровадження передових технологій ведення сільського господарства. Це найвищі стандарти сільськогосподарського

виробничого процесу, що орієнтовані на забезпечення безпеки продукції кінцевого споживання [4].

У низці європейських країн набув поширення міжнародний стандарт безпеки харчових продуктів (International Food Standard), який також базується на принципах НАССР і містить єдині критерії для оцінки можливостей виробників харчових продуктів виробляти якісну продукцію відповідно до вимог безпеки, передбачених законодавством. Крім того, в ньому чітко описані вимоги щодо фахової підготовки персоналу, гігієни, технологій та організації здійснення виробничих процесів, мінімізації витрат і процедури підтвердження відповідності харчових продуктів за їх реалізації на внутрішньому і зовнішньому ринках.

Список літератури: **1.** *Кройтер В.А.* Защита прав потребителя. – Х.: АО «Бизнес-Информ», 2006. – 320 с. **2.** Уильям Ф. Энгдаль. Семена разрушения. Тайная подоплека генетических манипуляций; пер. с англ. – СПб: Война и мир, 2009. – 320 с. **3.** *Фатхудинов Р. А.* Стратегический маркетинг. – 2-е издание, перераб. И доп. – СПб.: Питер, 2002. – 448 с. **4.** *Фейгенбаум А.* Контроль качества продукции: Сокр. Пер. С англ. / Авт. Предисл. И науч. Ред.. А. В. Гличев – М.: Экономика, 1986. – 471 с.