

**Шептунова Г. М., інженер-валідатор
ПП «Алатир М», Харків, Україна
Ромелашвілі О. С., к.фарм.н., доц.
Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна**

РОЗРОБКА ПРОГРАМ-ПЕРЕДУМОВ ПРИ ВПРОВАДЖЕННІ СИСТЕМИ НАССР НА ХАРЧОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ

Інтеграція України до всесвітньої економіки ставить певні задачі перед вітчизняними виробниками харчової продукції. Підприємства харчової промисловості, аби мати конкурентоспроможність та утримувати свої позиції на ринку, мають гарантувати безпеку своєї продукції для споживачів. Всесвітньо визнаною системною та превентивною є модель управління безпечністю харчової продукції, що заснована на системі Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР). Система НАССР гарантує безпеку продукції на кожному етапі харчового ланцюга і дає можливість виявити всі критичні точки, які можуть вплинути на безпеку кінцевого продукту, усунути шкідливі фактори і контролювати повний процес виробництва.

Гармонізація українського законодавства до законодавства ЄС призвела до необхідності впровадження системи НАССР на законодавчому рівні. Основними нормативно-правовими актами, якими визначаються поняття, принципи та порядок впровадження системи НАССР в Україні, є Закон № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (далі Закон 771), Наказ № 590 «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» (далі Наказ № 590) та ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT) (далі ДСТУ ISO 22000:2019).

Згідно Наказу № 590, «Система НАССР не є автономною програмою, її основою є система заходів контролю, що складається з програм-передумов, які повинні бути запроваджені і підтримуватися належним чином». Таким чином, фундаментом для будівництва успішно функціонуючої системи НАССР є програми-передумови, що забезпечують екологічні та виробничі умови, які необхідні для виготовлення безпечної продукції.

Метою наших досліджень є розробка програм-передумов для харчового підприємства задля подальшого впровадження системи НАССР.

Для проведення досліджень нами були розглянуті державна нормативно-правова база в області харчової безпеки, її вимоги щодо розробки, впровадження та підтримки програм-передумов.

Згідно Наказу № 590, оператори ринку мають запровадити програми-передумови з урахуванням асортименту харчових продуктів, технологічних

процесів та специфіки окремої потужності. Чіткого переліку програм-передумов нормативно-правова база в області харчової безпеки не надає, лише окреслює процеси, які мають охоплювати впроваджені програми. Далі більш детально розглянуті процеси, що охоплюють програми-передумови наведені у ДСТУ ISO 22000:2019 та Наказі № 590.

ДСТУ ISO 22000:2019 деталізує вимоги до: 1) Будівництво та планування будівель; 2) Планування приміщень та робочого простору; 3) Системи забезпечення–повітря, вода, електроенергія; 4) Видалення відходів; 5) Придатність, очистка та технічне обслуговування обладнання; 6) Управління закупленими матеріалами; 7) Заходи щодо запобігання перехресного зараження; 8) Очистка та дезінфекція; 9) Боротьба зі шкідниками; 10) Гігієна персоналу та приміщення для співробітників; 11) Переробка; 12) Процедура відгуку продукції; 13) Складські приміщення; 14) Інформація про продукцію/ поінформованість споживачів; 15) Продовольча оборона, біобезпека і біотероризм.

Програми-передумови, згідно Наказу № 590, мають охоплювати такі процеси: 1) Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень; 2) Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок; 3) Вимоги до планування та стану комунікацій; 4) Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами; 5) Чистота поверхонь; 6) Здоров'я та гігієна персоналу; 7) Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям; 8) Контроль за шкідниками; 9) Зберігання та використання токсичних сполук і речовин; 10) Специфікації до сировини та контроль за постачальниками; 11) Зберігання та транспортування; 12) Контроль за технологічними процесами; 13) Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

Як видно, перелік програм-передумов, хоч і відрізняється за назвою та наповненістю, здебільшого охоплює однакові процеси та висуває однакові вимоги до них. Серед відмінностей можна зазначити вимоги до процесу продовольчої оборони, біобезпеки і біотероризму, що наведені у ДСТУ ISO 22000:2019, а також більш широко освітлені процеси переробки та відгуку продукції. В свою чергу у Наказі № 590 особливу увагу надано процесам зберігання та використання токсичних сполук і речовин.

З огляду на наведені нормативні вимоги та специфіку харчового виробництва надалі будуть розроблені та впроваджені програми для підтримки гігієнічного середовища на підприємстві, розроблена необхідна документація та проведене навчання персоналу.

Програми-передумови є першим етапом організації безпеки харчових продуктів. Вони мають бути розроблені, належним чином задокументовані, впроваджені, а надалі підтримуватися на належному рівні та поліпшуватися за необхідністю.