

## **РОЗРОБКА ТА ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Лисенко В.В., Лисенко К.В.**

*Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Погіршення екологічного стану довкілля, широке застосування пестицидів та агрохімікатів при обробці ґрунту, економічні і соціальні фактори, бар'єри в міжнародних торгових відношеннях, призводять до того, що питання розробки, впровадження і сертифікації систем забезпечення безпеки харчових продуктів є дуже вагомим.

Найсучаснішою попереджувальною системою, що забезпечує якість і безпеку харчової продукції, визнана система на основі принципів НАССР.

Особливістю системи НАССР (СУБХП) є те, що з її допомогою детально вивчається кожен крок (етап) у виробництві, зберіганні та доставці продуктів харчування, виявляються специфічні ризики і небезпеки, впроваджуються ефективні методи контролю та моніторингу. Дана система є ефективним засобом управління з метою захисту процесів від біологічних, хімічних, фізичних ризиків забруднення, інших негативних факторів незалежно від того, чи виникли вони природнім шляхом або через порушення процесу виробництва.

У доповіді розглядається огляд вимог до системи управління безпечністю харчової продукції, надається порівняльний аналіз стандартів ISO 22000:2005 та ДСТУ 4161-2003, які формують вимоги до НАССР, приводяться данні про хід і результати впровадження систем на підприємствах України.

З метою полегшення впровадження СУБХП на малих і середніх підприємствах наводиться приклад порядку розробки та впровадження системи на прикладі виробництва твердого сиру. Особа увага приділяється розробці НАССР-плану, правильному аналізу критеріїв оцінки безпеки у контрольних критичних крапках, розробці системи документування і моніторингу, формуванню звітів, виконанню корегувальних дій.

Впровадження такої системи на підприємствах харчової промисловості буде надавати реальні докази того, що продукція, яка випущена під постійним контролем, стане безпечною для споживання її людиною, крім того ця система управління охоплює контроль вхідної сировини і матеріалів, обробку, упаковку, зберігання і реалізацію готових продуктів.