

Міністерство освіти і науки України
Сумський державний університет
Азадський університет
Каракалтакський державний університет
Київський національний університет технологій та дизайну
Луцький національний технічний університет
Національна металургійна академія України
Національний університет «Львівська політехніка»
Національний технічний університет України
«Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського»
Одеський національний політехнічний університет
Сумський національний аграрний університет
Східно-Казахстанський державний технічний
університет ім. Д. Серікбаєва
Технічний університет Кошице
Українська асоціація якості
Українська інженерно-педагогічна академія
Університет Барода
Університет ім. Й. Гуттенберга
Університет «Politechnika Świętokrzyska»
Харківський національний університет
міського господарства ім. О. М. Бекетова
Херсонський національний технічний університет

СИСТЕМИ РОЗРОБЛЕННЯ ТА ПОСТАНОВЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ НА ВИРОБНИЦТВО. ІНДУСТРІЯ 4.0. СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК АВТОМАТИЗАЦІЇ ТА ОБМІНУ ДАНИМИ У ВИРОБНИЧИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
(м. Суми, 22–26 травня 2017 року)



Сайт конференції: <http://srpv.sumdu.edu.ua>.

Суми
Сумський державний університет
2017

ПЕРШИЙ КРОК ДО ЄВРОПЕЙСЬКИХ СТАНДАРТИВ

О.А. Лесніцька, аспірант

*Л.В. Баль-Прилипко, д.т.н., професор, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, Т.Ю. Васильківська, голова правління «Всеукраїнське Братство Бджолярів України»
НУБіП України, м. Київ*

У рамках адаптації законодавства України у сфері санітарних та фітосанітарних заходів до вимог Європейського Союзу продовжується робота щодо реформування системи державного контролю та нагляду безпечності харчових продуктів. Зараз уже понад рік як набрав чинності Закон України 22.07.2014 № 1602-VII "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", а саме: з 20 вересня 2015 року, Загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами, - який вже вимагає наявності у всіх операторів ринку харчових продуктів програм-передумов системи НАССР (гігієнічних вимог).

Відносно обов'язку щодо розроблення, введення в дію та застосування постійно діючі процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, а також забезпечення належної підготовки з питань застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, осіб, які є відповідальними за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів Законом передбачені перехідні періоди, так НАССР в обов'язковому порядку необхідно запровадити до:

20 вересня 2017 року — на потужностях, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження;

20 вересня 2018 року — на потужностях, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження;

20 вересня 2019 року — на малих потужностях. [1].

Реалізація положень зазначеного Закону України забезпечила встановлення прозорого механізму надання державних гарантій безпечності та якості харчових продуктів, а також запровадження державного контролю в сфері санітарних та фітосанітарних заходів «від лану – до столу» згідно з вимогами європейського законодавства [2].

Впровадження системи менеджменту безпеки харчової продукції, заснованої на принципах НАССР, дає підприємству підвищення надійності та безпеки готового продукту; збільшення безпеки ланцюга живлення; підвищення конкурентоздатності, крім того, істотно зменшується кількість відгуків і вилучень продукції, тобто знижуються фінансові ризики.

Для відповідності законодавчим вимогам України досить впровадити, а при бажанні сертифікувати систему менеджменту безпеки харчових продуктів відповідно до стандартів ДСТУ 4161 або ISO 22000, але даних стандартів не досить для Євросоюзу і багатьох великих торгових мереж.

Для Євросоюзу, як мінімум потрібна впроваджена і сертифікована система за стандартом FSSC 22000 (поліпшена версія ISO 22000). Як правило, великі торгові мережі вимагають наявності більш жорстких систем IFS і BRC.

А взагалі наявність сертифіката не впливає на систему менеджменту безпеки харчової продукції — це справа престижу підприємства і визнання його компетентності в даній області.

За законом України сертифікація має добровільний характер, тому кожне підприємство для себе приймає рішення про сертифікацію.

Та найголовніше, потрібно усвідомлювати, що наявність сертифікату системи менеджменту безпеки харчової продукції, не є гарантом виходу на ринок ЄС, але це перший крок до Європейських стандартів.

Слід зазначити найпоширеніші стандарти, які реалізують принципи HACCP: ДСТУ 4161 (Національний стандарт України), ISO 22000, FSSC 22000 (поліпшена версія ISO 22000); IFS Food Standard (внутрішній стандарт європейських торгових мереж); BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (британський стандарт).

Впровадження системи менеджменту безпеки харчової продукції, заснованої на принципах HACCP, дає підприємству ряд переваг: системний підхід, що дозволить контролювати параметри безпечності харчових продуктів на всіх етапах життєвого циклу, контроль безпеки продукту, зниження кількості невідповідної продукції, розподіл відповідальності за забезпечення безпеки, концентрація на виявлених критичних контрольних точках, своєчасне використання попереджувальних заходів, документально підтверджена впевненість щодо безпеки продуктів, збільшення довіри клієнтів, розширення ринків збуту, збільшення конкурентоспроможності, створення репутації виробника якісного і безпечного продукту харчування.

Отже, згідно законодавства України впровадження системи менеджменту безпеки харчової продукції, заснованої на принципах HACCP, є обов'язковою до виконання для харчових підприємств, а сама сертифікація здійснюється на добровільних засадах. Але головним є те, що система має бути не лише розроблена та впроваджена, а й функціонувати надалі, більше того постійно поліпшуватись, згідно принципам HACCP.

Список літератури

1. <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1602-18>
2. <http://infoindustria.com.ua/vprovadzheniya-nassr-ne-vtrachayte-i-hvilini/>