

ФУРМАН С.В., ЛІСОГУРСЬКА Д.В.,
ЛІСОГУРСЬКА О.В., ЛІГОМІНА І.П.



НАССР ТА ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ У ТАБЛИЦЯХ І СХЕМАХ

навчальний наочний посібник

ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФУРМАН С.В., ЛІСОГУРСЬКА Д.В., ЛІСОГУРСЬКА О.В., ЛІГОМІНА І.П.

**НАССР ТА ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ
У ТАБЛИЦЯХ І СХЕМАХ**

навчальний наочний посібник

ЖИТОМИР
2024

УДК 351.779 (075.8)

**Схвалено вченою радою Поліського національного університету,
протокол №8 від 27 березня 2024 року**

Рецензенти

Савчук Іван Миколайович, доктор сільськогосподарських наук, професор, заступник директора з наукової роботи Інституту сільського господарства Полісся Національної академії аграрних наук України

Борщенко Валерій Володимирович, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри годівлі, розведення тварин та збереження біорізноманіття Поліського національного університету

Волківський Ігор Андрійович, перший заступник начальника Головного управління Держпродспоживслужби в Житомирській області

Фурман С.В., Лісогурська Д.В., Лісогурська О.В., Лігоміна І.П. НАССР та державний контроль у таблицях і схемах. Навчальний наочний посібник. Житомир : Поліський національний університет, 2024. [Електронне видання] 149 с.

Посібник призначений для здобувачів освіти за спеціальностями 204 – технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, 211 – ветеринарія та 212 – ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза. Також він буде корисним для операторів ринку харчових продуктів, оскільки містить рекомендації щодо впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

© Фурман С.В., Лісогурська Д.В., Лісогурська О.В., Лігоміна І.П., 2024
© Поліський національний університет, 2024

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	6
1. Програми-передумови.....	13
2. Принципи НАССР та кроки.....	45
3. Фізичні, хімічні та мікробіологічні небезпечні фактори, як потенційні загрози системи НАССР	80
4. Державний контроль	93
5. Список використаних джерел літератури.....	145

ПЕРЕДМОВА

Безпечність харчових продуктів є однією з ключових проблем у сучасному харчовому виробництві. Для забезпечення високого рівня безпеки продуктів харчування і запобігання можливим ризикам виникнення харчових криз, велике значення мають система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) і державний контроль.

НАССР - це система управління безпечністю харчових продуктів, яка базується на виявленні, оцінці та контролі небезпечних факторів у харчовому виробництві від початку до кінця процесу. Головна ідея полягає в тому, щоб ідентифікувати критичні точки виробництва, де можуть виникнути небезпечні ситуації для здоров'я споживача, та розробляти систему контролю, яка дозволяє уникнути ці ризики або зменшити їх до мінімуму. Крім внутрішнього контролю з боку виробників, державний контроль відіграє важливу роль у забезпеченні безпеки харчових продуктів. Державні органи встановлюють стандарти безпечності та якості продуктів, проводять інспекції на харчових підприємствах, відстежують випадки харчових отруєнь та інші інциденти, що можуть становити загрозу здоров'ю споживачів.

Загалом, НАССР або HACCP спільно з державним контролем формують систему, яка гарантує безпеку та якість харчових продуктів для споживачів. Ці заходи спрямовані на запобігання виникненню небезпечних ситуацій та вирішення проблем, які можуть виникнути у процесі виробництва та обігу продуктів. Посібник "Безпечність харчових продуктів: НАССР та державний контроль" буде корисним для широкого кола зацікавлених сторін, зокрема для здобувачів освіти 204 – технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, 211 – ветеринарія та 212 – ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза для вивчення та розуміння принципів безпечності харчових продуктів та впровадження систем управління

Даний посібник буде корисним для операторів ринку харчових продуктів, надасть їм знання та рекомендації щодо впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) на їхніх підприємствах, знайомить з вимогами та стандартами безпеки харчових продуктів, а також методами контролю та виявлення ризиків у виробничому процесі.

Посібник допоможе інспекторам і контролюючим органам розуміти принципи та методики впровадження систем НАССР і контролю безпечності харчових продуктів. Вони отримають інформацію про критичні точки контролю в харчовому виробництві та процедури перевірки виробничих процесів.

Посібник надасть споживачам розуміння процесів виробництва та контролю якості харчових продуктів. Вони зможуть більш об'єктивно оцінювати безпеку та якість продуктів на ринку і приймати обґрунтовані рішення під час покупки та споживання продуктів.

Отже, цей посібник буде корисним інструментом для всіх зацікавлених сторін, що мають відношення до харчової промисловості - від виробників до споживачів, допомагаючи забезпечити безпечність харчових продуктів.

Історія системи HACCP

HAZARD
небезпека

ANALYSIS
аналіз

CRITICAL
критичні

CONTROL
контрольні

POINTS
точки



HACCP — система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок

Історія створення системи управління безпечністю НАССР

60-ті роки ХХ століття:

Розробка концепції НАССР.

Основні розробники:

Компанія Пілсбері ("Pillsbury Company")

Лабораторія збройних сил США

Національне управління з аеронавтики і космонавтики (NASA)

1971 рік:

На Першій Американській Національній Конференції з безпеки харчових продуктів компанія Пілсбері презентувала розроблену концепцію Національної Системи Забезпечення Харчової Безпеки (НАССР).

Середина 80-х років:

Національна академія наук США запропонувала використовувати систему НАССР у харчовій промисловості.

1993 рік:

Комісія Кодекс Алиментариус (CAC) опублікувала серію керівництв з розробки та впровадження системи НАССР.

Історія створення системи управління безпеністю HACCP

1959

Система HACCP розроблена компанією Pillsbery, що працювала на NASA

1973

Узгоджена Адміністрацією по харчовим продуктам і медикаментам США

1985

Рекомендована НАН США для контролю мікробіологічних ризиків

1989

Опубліковано перший посібник по розробленню HACCP

1990

Застосування системи HACCP обов'язкове у США, Австралії, Новій Зеландії

1993

Прийняття директиви ЄС "Про гігієну харчових продуктів"

2005

Прийняття організацією ISO міжнародних стандартів ISO 22000:2005

2006

Система HACCP стає обов'язковою для застосування у всіх країнах ЄС

2010

Прийняття нової схеми сертифікації FSSC 22000

Сьогодні:

Система НАССР визнана міжнародним стандартом і використовується в багатьох країнах світу.

Переваги НАССР

- ✓ Знижує ризики виникнення небезпечних факторів
- ✓ Підвищує безпечність харчових продуктів
- ✓ Збільшує довіру споживачів
- ✓ Допомагає вийти на нові ринки

Впровадження НАССР

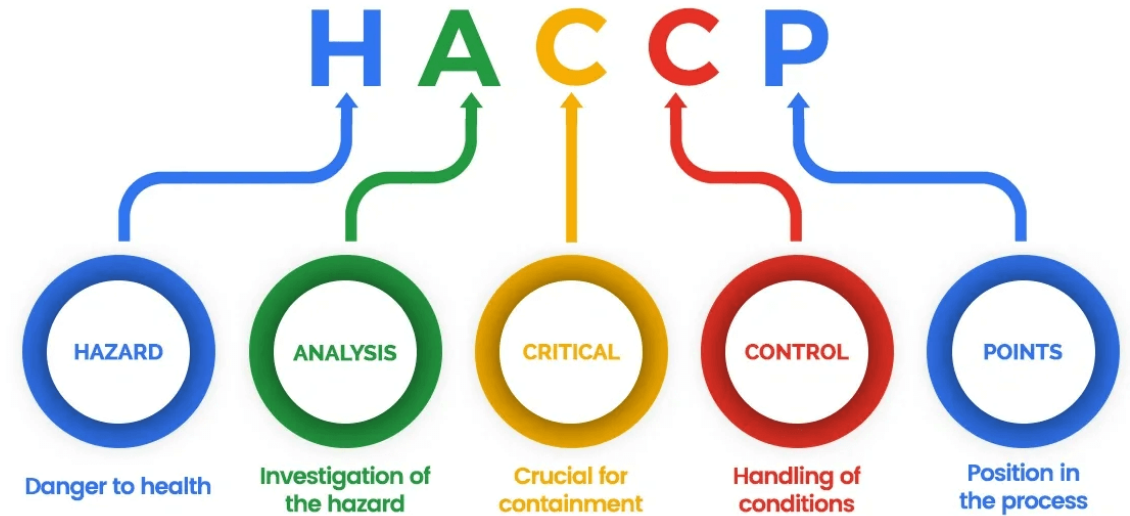
Підприємствам, які займаються виробництвом, обробкою, зберіганням, транспортуванням або продажем харчових продуктів, обов'язково потрібно впроваджувати НАССР.

НАССР – це ефективний інструмент для забезпечення безпечності харчових продуктів



НАССР

Науково обґрунтована методологія, яка забезпечує безпечне виробництво, зберігання та реалізацію продукції за допомогою ідентифікації та контролю потенційно небезпечних факторів



НАССР

ідентифікує

оцінює

контролює небезпеки

Операторам ринку необхідно створити та впровадити ефективну систему НАССР, що забезпечує контроль над усіма потенційно небезпечними факторами, що можуть бути присутні у харчових продуктах.



dreamstime.com

ОСОБЛИВОСТІ НАССР

Система НАССР обмежується забезпеченням безпеки харчових продуктів і не включає контроль їх якості

НАССР є інструментом запобігання, спрямованим на контроль небезпечних факторів. Раціональний підхід для систематичного виявлення небезпечних факторів та впровадження контролю, що важливі для безпеки харчових продуктів

Можливість використання спрощеного підходу залежно від типу технологічних процесів та виду харчових продуктів.

Система НАССР не гарантує безпеку харчових продуктів, але сприяє зменшенню ризику виникнення загроз їх безпеки

Система НАССР визначає **безпечність** харчових продуктів

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ЛІТЕРАТУРИ

1. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 31.12.2023 № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (дата звернення: 09.01.2024).
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/Z970771?an=748971> (дата звернення: 09.01.2024).
3. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/>
4. Про затвердження гігієнічних вимог до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг продуктів бджільництва № 1968 від 15.11.2023 [tps://ips.ligazakon.net/document/view/re41318?an=1&ed=2023_11_15](https://ips.ligazakon.net/document/view/re41318?an=1&ed=2023_11_15)
5. Food safety management. ISO 22000:2018. <https://www.iso.org/files/live/sites/isoorg/files/store/en/PUB100430.pdf>
6. Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain. - <https://www.pdfdrive.com/iso-22000-2018-en-e147379863.html>
7. Антюшко Д., Павлюченко Ю., Вежлівцева С. Безпечність харчових продуктів: новації стандарту ISO 22000:2018/ Товари і ринки. 2018. №3. С. 5-14.
8. Кушнер К. ISO 22000, HACCP. Системи менеджменту безпеки харчової продукції в Україні. – Режим доступу: <https://intercert.com.ua/articles/posts/85-do-i-need-to-ukraine-of-the-food-safety-management-built-on-the-principles-of-haccp>
9. Міжнародний стандарт ISO 22000:2018. – Режим доступу: <https://sfero.org.ua/proekty/spilka-sfero-pidgotuvala-ta-adaptuvala-dlya-oznajomlennya-ta-vykorystannya-na-praktytsi-natsionalnyj-standart-dstu-iso-22000-2019-iso-22000-2018-idt/>
10. Міжнародні стандарти. – Режим доступу: <http://lilia.com.ua/ru/mizhnarodni-standarti>

Список джерел

11. ISO 22000:2018 – основні відмінності. - Режим доступу: <https://certificant.org/uk/nova-versiya-iso-220002018-osnovni-vidminnosti/>
12. Нова версія FSSC 22000 V5 почне діяти з 01.01.2020 р. - Режим доступу: <https://intercert.com.ua/news/news-of-standartization/695-new-v5-fssc-22000>
13. Про найбільш популярні серії міжнародних стандартів ISO. – Режим доступу: <https://intercert.com.ua/articles/posts/140-on-the-most-popular-series-of-international-standards>
14. Серія стандартів ISO 22000. – Режим доступу: <https://intercert.com.ua/articles/regulatory-documents/68-iso-22000>
15. Слива Ю., Кононовський О. Вимоги стандарту Global G.A.P. версія 5 до вирощування овочів та фруктів. – Режим доступу: http://ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/41878/2/2017_Sliva_Iu-Vymohy_standartu_GLOBAL_221-222.pdf
16. Стандарт GLOBAL G.A.P.: як отримати, скільки коштує і навіщо він аграріям? – Режим доступу: <https://www.growhow.in.ua/standart-global-g-a-p-yak-otrymaty-skilky-koshtuye-i-navishho-vin-agrariyam/>
17. Впровадження системи HACCP для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
18. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції HACCP. – К.: IIFSQ, 2011. – 236 с. – Режим доступу: https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6_posibnyk_nassr.pdf
19. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP) : затвердж. Міністерством аграрної політики та продовольства України Укр. від 01 жовт. 2012 р. №590. - (Нормативний документ Мінагрополітики України. Наказ). – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>

Список джерел

20. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: [закон України : прийнятий Верхов. Радою Укр. від 23.12.1997 № 771/97-ВР] // Відомості Верховної Ради. – 1998. - № 19. – ст. 98. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
21. Ткаченко А.С. Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України [Електронний ресурс] / А.С. Ткаченко. – Режим доступу: https://moz.gov.ua/uploads/2/12337-metodicni_nastanovi.pdf
22. Якубчак О.М., Тютюн А.І. Державна ветеринарно-санітарна експертиза: Навчальний посібник, друге видання (доповнене). Укл. О.М.Якубчак, А.І.Тютюн. К.:ЦП «Компринт», 2017. 67 с.
23. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агенства з питань безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів.
24. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. 2001. P. 47–64.

Список джерел

25. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.
26. Регламент (ЄС) 882/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про офіційні заходи контролю, що застосовують для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами щодо здоров'я та благополуччя тварин.
27. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000р. про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів.
28. Hazard Analysis Critical Control Point (НАССР). [Електронний ресурс]. URL:: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/НАССР/>.
29. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навч. посіб. / Л. В. Кричковська та ін. Харків, 2017. 98 с.
30. Брулевич В. В. Безпечність харчових продуктів за законодавством України та Європейського Союзу. Цивільне право і цивільний процес. №2 (43), 2016. С. 75–83.
31. Забезпечення безпечності і якості аграрної та харчової продукції відповідно до вимог Угоди про асоціацію (базовий аналітичний матеріал до семінарів у регіонах). Київ, 2018. 36 с.
32. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / О. І. Черевко та ін. СНАУ. Суми : Університетська книга, 2012. 512 с.
33. Про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 28.01.2002. № 178/2002. URL: [http:// old.vet.gov.ua/int-coop/EU_requirement](http://old.vet.gov.ua/int-coop/EU_requirement).

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Фурман Світлана Володимирівна
Лісогурська Діна Володимирівна
Лісогурська Ольга Вікторівна
Лігоміна Ірина Павлівна

НАССР ТА ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ У ТАБЛИЦЯХ І СХЕМАХ

навчальний наочний посібник

Українською мовою

Ум. друк. арк. 7,6

Видавець і виготовлювач Поліський національний університет

