

Проект ЄС “Виконання Україною зобов’язань щодо членства в СОТ та реалізації Європейської політики добросусідства в сільському секторі (секторальний підхід)”



# ОСНОВИ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

**Юрій Оглашений**  
експерт з безпеки продуктів харчування

Проект ЄС “Виконання Україною зобов’язань щодо членства в СОТ та реалізації Європейської політики добросусідства в сільському секторі (секторальний підхід)”

## **ЩО ТАКЕ БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

**Безпечність продуктів харчування - це забезпечення того, що продукт не зашкодить споживачеві, якщо він приготовлений і спожитий відповідно до призначення.**

*(Codex Alimentarius)*

**Якість продуктів харчування – це сукупність ознак одиниці стосовно її придатності виконувати визначені й передбачувані Вимоги.**

*(ISO )*

**НАССР стосується безпеки і НЕ стосується якості.**



## **ВАЖЛИВО!**



**Небезпечний чинник** - це щось, що **МОЖЕ** бути небезпечним.

Наприклад, електричний струм є **небезпечним чинником**.

Стосовно продуктів харчування – **небезпечний чинник** – біологічний, хімічний чи фізичний агент, або стан продуктів, що потенційно може спричинити загрозу здоров’ю людини.

## **ВАЖЛИВО!**

**Ризик** – ймовірність того, що небезпечний чинник **БУДЕ** небезпечним.

Наприклад, удар електричним струмом – **ризик** від електрики

Стосовно продуктів харчування – ризик – ймовірність того, що небезпечний чинник **БУДЕ** причиною негативного впливу на здоров’я людини.



## **ВАЖЛИВО ДЛЯ НАССР!**



**Контрольний захід** – дія, що ліквідує **ризик** того, що **небезпечний чинник** буде мати негативний вплив, чи зменшить його до прийнятного рівня.

Наприклад, ізоляція і запобіжники є **контрольними заходами** для зменшення **ризик** удару електрикою

Стосовно продуктів харчування, контрольними заходами є.....?

Проект ЄС “Виконання Україною зобов’язань щодо членства в СОТ та реалізації Європейської політики добросусідства в сільському секторі (секторальний підхід)”

## **ЯК НАМ ПЕРЕКОНАТИСЬ, ЩО ПРОДУКТИ БЕЗПЕЧНІ І НЕ МІСТЯТЬ ЖОДНОГО НЕБЕЗПЕЧНОГО ЧИННИКА?**



- Можна перевіряти продукти на вміст всіх небезпечних чинників.



**АЛЕ**



- Тестування кінцевого продукту не дає нам гарантії, наприклад, щодо мікробіологічного небезпечного чинника – не завжди вдається його виявити, так само неможливо у всій партії визначити сторонні предмети
- Що робити, коли у кінцевому продукті є небезпечний чинник? Утилізувати тони продукції? Це погана стратегія.

## Що таке НАССР?



### Аналіз небезпечних чинників та контролю у критичних точках

- Попереджувальні заходи
- Дієвий захід управління безпечністю харчових продуктів
- Перевірений на практиці системний метод ідентифікації та контролю небезпечних чинників

Проект ЄС “Виконання Україною зобов’язань щодо членства в СОТ та реалізації Європейської політики добросусідства в сільському секторі (секторальний підхід)”

## **ЩО НЕОБХІДНО ДЛЯ ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР**



- **Зобов’язання керівництва**
- **Програми-передумови**
- **НАССР-аналіз**
- **НАССР-план**
- **Тренований персонал**
- **Валідація та верифікація**
- **Прилади, обладнання**



## ПЕРЕДУМОВИ НАССР



Проект ЄС “Виконання Україною зобов’язань щодо членства в СОТ та реалізації Європейської політики добросусідства в сільському секторі (секторальний підхід)”

## **ЯК ПОЧАТИ РОБОТУ СИСТЕМИ НАССР (ВІДПОВІДНО ДО CODEX ALIMENTARIUS)**



- Організувати групу НАССР
- Описати продукт
- Ідентифікувати призначене використання
- Розробити блок-схему процесу
- Перевірити блок-схему на виробництві
- Використати 7 принципів НАССР

## 7 ПРИНЦИПІВ НАССР



- Аналіз небезпечних чинників
- Встановити критичні контрольні точки
- Встановити критичні межі
- Встановити системи моніторингу критичних контрольних точок
- Встановити процедури коригувальних дій
- Встановити процедури верифікації
- Встановити документування процедур та протоколів

Проект ЄС “Виконання Україною зобов’язань щодо членства в СОТ та реалізації Європейської політики добросусідства в сільському секторі (секторальний підхід)”



**ДЯКУЮ ЗА УВАГУ**