

10. VAR napravyt do Minfinu propozyysii shchodo borotby iz tinovym rynkom silhospproduktsii v Ukraini [The VAR will send proposals to the Ministry of Finance to combat the shadow market of agricultural products in Ukraine]. Retrieved from: <http://uacouncil.org/uk/post/var-napravit-do-minfinu-propozicii-sodo-borotbi-iz-tinovim-rinkom-silgospprodukcii-v-ukraini> [In Ukrainian] (accessed 16.12.2019).

11. Audytorskyi zvit za rezultatamy derzhavnoho finansovoho audytu diialnosti publichnoho aktsionernoho tovarystva «Ahrarnyi fond» za period z 01.01.2016 po 30.06.2018 [Audit report on the results of the state financial audit of the activities of the public joint-stock company "Agrarian Fund" for the period from 01.01.2016 to 30.06.2018]. Kyiv: State Audit Office. [In Ukrainian].

УДК 536.006.015: 006.074

JEL Classification: Q57, Q58, L66

DOI: <http://doi.org/10.34025/2310-8185-2019-3.75-4.76.04>

Ю.О. Репушевська, к.е.н.,

<https://orcid.org/0000-0002-5763-777x>

Одеський національний економічний університет,

м. Одеса

БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ: СИСТЕМА ХАССП У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Анотація

У статті розглянута тема безпечності харчової продукції, яка є актуальною на сьогодні. Проаналізовані погляди деяких вчених, які працювали над темою проблеми якості продукції та сформована власна точка зору щодо її впровадження. Досягнута мета щодо виявлення можливостей управління якістю харчових продуктів на основі принципів системи аналізу ризику і контролю критичних точок. Виявлено від чого саме залежить ефективність системи ХАССП. Надані рекомендації для впровадження якісної системи управління безпечністю харчових продуктів. За порушення норм цієї системи існують конкретні покарання для порушників. Висловлена думка, стосовно даної системи і її впровадження, бо саме це дасть позитивний результат конкурентоспроможності товару. Підприємство за допомогою цієї системи зможе понизити ризики, пов'язані з безпекою харчового продукту.

Ключові слова: система контролю, якість продуктів, підприємство, критичні точки.

Yuliia Repushevskaya, Candidate of Economic Sciences,

<https://orcid.org/0000-0002-5763-777x>

Odessa National Economic University, Odessa

UNCONCERN OF FOOD PRODUCTS: SYSTEM HACCP IN FOOD INDUSTRY

Summary

The topic of unconcern of food products is under the consideration in the article. The attained aim is in relation to the exposure of possibilities of quality management of food products based on the principles of the system of analysis of risk and control of critical points. It is educed what exactly efficiency of the system HASSR depends on.

We have analyzed the views of some scientists, who had been working on the problem of quality of products and had formed own point of view in relation to their opinions. Recommendations for the introduction of quality control system by the unconcern of food products are given. For violation of norms of this system, there are certain punishments for violators. It is specified, that it is the scientifically reasonable system that will allow to create on an enterprise terms for the production of safe goods by determination and control of dangerous factors and is the only mechanism of management of food products an unconcern.

Expressed opinion, in relation to this system and her introduction, because exactly it will give a positive result to the competitiveness of commodity. Enterprise, with a help, this system able to bring down risk related to safety of food product, but it is the not system of zero risks.

Keywords: checking system, quality of products, enterprise, critical points.

Постановка проблеми. В Україні активно запроваджується система контролю безпеки харчування HACCP, яка передбачає контроль за якістю продуктів на всіх етапах їх виробництва. Це науково обґрунтована система, яка дозволить створити на підприємстві умови для виробництва безпечної продукції шляхом визначення і контролю небезпечних чинників і є єдиним механізмом управління безпечністю харчової продукції. В законодавстві України прийнято вживати англomовну абрeвіатуру в назві концепції – HACCP, але популярності набула кирилична транслітерація ХАССП.

Особлива увага спрямована на критичні точки контролю, в яких всі види ризиків, пов'язані з використанням харчових продуктів, можуть бути попереджені, усунені або знижені до припустимих рівнів внаслідок цілеспрямованих заходів контролю. Для запровадження системи ХАССП виробники зобов'язані не лише досліджувати свій власний продукт та засоби виробництва, але й використовувати цю систему та її вимоги до постачальників сировини, допоміжних матеріалів, а також системи оптової та роздрібної торгівлі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Відомо, що екологічний стан нашої держави змушує зосереджувати увагу на таких факторах, як якість сировини, контроль за станом її зберігання та переробки. Над проблемами якості продукції працювали такі вчені, як П. Т. Саблук, А. Н. Мамцев, Д. М. Чибісов, Ж. Т. Ахметова, В. В. Власенко, І. Г. Власенко, Р. А. Фатхутдінов [1, с.4] та ін.

Всі вчені схиляються до думки, що дана система і її впровадження дадуть позитивний результат щодо конкурентоспроможності товару. Ми, теж, в цьому з ними погоджуємось. Це значить, що товар буде якіснішим. Також, розділяємо погляди Фатхутдінова Р. А., який наголошує на необхідності впровадження системи управління якістю на підприємстві, як важливого фактору забезпечення не тільки конкурентоспроможності продукції, але й організації в цілому [2, с. 170]. Дана тема є актуальною на сьогодні та цікавою для усіх нас. Одна з характерних особливостей нової економічної політики в Україні - це увага, сфокусована на виготовленні безпечних продуктів харчування на рівні світових стандартів. Саме інтерес до цієї теми і спонукав нас до викладення матеріалу у статті.

Мета статті. Виявлення можливостей управління якістю харчових продуктів на основі принципів системи аналізу ризику і контролю критичних точок.

Виклад основного матеріалу дослідження. В наш час система ХАССП характеризується великими масштабами, вона поширилася майже на всі країни світу і взяла на себе роль надійного захисту споживача. В таких країнах, як США, Канада, Японія, Нова Зеландія запровадження НАССР має обов'язковий характер на законодавчому рівні [3, с.30].

Глобалізація ринку харчової продукції призводить до необхідності вирішувати проблему безпеки продуктів харчування й необхідності зменшити ризики їхнього негативного впливу на здоров'я людини. Ця проблема досить серйозного і масштабного характеру, тому і уряди країн і провідні асоціації виробників харчової продукції стали частіше обговорювати питання безпеки харчової продукції та шукати шляхи її забезпечення і контролю. Найбільш дієвим рішенням, на їхню думку, є введення єдиних міжнародних стандартів.

Ця система допоможе підприємству понизити ризики, пов'язані з безпекою харчового продукту, але це не система нульових ризиків.

Держави – члени СОТ обмежують доступ на свій ринок українським товарам, які не відповідають вимогам цих країн щодо безпечності. Тому, наша думка полягає у тому, щоб наші підприємства одержали конкурентні переваги на ринку, однак їм потрібно терміново впроваджувати передові розробки щодо забезпечення безпечністю продуктів харчування. Якщо ж буде ігнорування таких норм, тоді це негативно вплине на конкурентоспроможність наших українських харчових продуктів і завдасть шкоди вітчизняним виробникам, як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Виробники харчової продукції зустрічаються з великою кількістю проблем:

- ціновий тиск;
- вимоги покупців;
- глобалізація мереж роздрібної торгівлі та постачання;
- нечітке законодавство;
- підвищення конкуренції;
- інциденти в ЗМІ.

Саме ця система в змозі не лише потужно їм протистояти, але й шляхом забезпечення безпечності продукції, збільшити її продаж, скоротивши витрати та мінімізувавши ризики ведення бізнесу.

Використання ХАССП полегшує перехід від випробування кінцевого продукту до розробки превентивних методів. Поява міжнародних стандартів ISO серії 22000 започатковує наближення та встановлення рівнозначних вимог до рівня безпечності харчових продуктів для всіх учасників глобалізованого продовольчого ринку .

Прийняті комісією Codex Alimentarius нормативи, основні принципи і рекомендації з безпечності харчової продукції визнані у угоді СОТ «Про санітарні та фітосанітарні заходи» як основа для гармонізації санітарних заходів. [4, с.40].

ХАССП – це сильна система, її застосування відноситься до великого спектру простих і складних операцій. З правильним запровадженням системи ХАССП виробник отримує значну кількість переваг економічного та управлінського характеру :

- застосування ХАССП є підтвердженням виконання виробником законодавчих і нормативних вимог;
- засвідчує високий рівень свідомості та відповідальності виробника перед споживачем;

– підприємствами забезпечити стабільно високий рівень безпечності харчових продуктів і завдяки довірі споживачів в умовах зростаючої конкуренції зберегти та розширити свою частку на внутрішньому ринку України;

– дозволяє здійснити розширення експортних ринків, адже в багатьох країнах світу ХАССП є обов'язковою законодавчо встановленою вимогою;

– переносить акценти з випробування кінцевого продукту на використання превентивних методів забезпечення безпечності під час виробництва та реалізації продукції, сприяючи більш раціональному використанню ресурсів;

– правильно проведений аналіз небезпечних чинників дозволяє виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу.

Ефективність системи ХАССП залежить від групи експертів, які використовують ряд принципів займаючись розробкою системи, а саме: спеціалістів різних галузей, таких як мікробіологія, хімія, технологія виробництва, забезпечення якості.

В основі системи присутні сім основоположних принципів:

– встановлення процедур моніторингу КТК;

– проведення аналізу небезпечних чинників;

– встановлення критичної межі;

– визначення критичних точок контролю;

– встановлення процедур перевірки для упевненості, що система ХАССП працює ефективно;

– встановлення коригувальних дій, що мають вживатися коли моніторинг вказує на вихід конкретної КТК з-під контролю;

– встановлення документування всіх процедур та записів, що мають відношення до цих принципів та їх застосування [5, с.13].

Для проведення аналізу небезпечних чинників для розробки плану ХАССП, виробнику харчової продукції необхідно мати конкретні знання про потенційні джерела небезпеки.

Метою плану ХАССП виступає контроль усіх небезпечних факторів, які можуть загрожувати безпеці харчових продуктів. Їх джерелом може бути сировина, або вони можуть виникати на певних етапах технологічної обробки, що застосовується для виробництва кінцевого продукту.

Біологічні чинники поділяються на такі групи: мікроорганізми; бактерії; віруси; паразити; гриби; дріжджі [6].

Хімічне забруднення може відбутися на будь-якому етапі процесу виробництва та обробки. Речовини хімічного походження не становлять небезпеки, якщо вони використовуються правильно або перебувають під контролем. Потенційний ризик для споживачі підвищується, коли вміст хімічних речовин не контролюється, або коли рекомендовані норми значно перевищуються.

До небезпечних чинників фізичного походження відносяться будь-які потенційно шкідливі сторонні предмети, яких звичайно у харчових продуктах немає. Прикладами матеріалів, які можуть становити фізичну небезпеку, можуть бути скло, метал, каміння [7].

Вважаємо, що успіх розроблення, запровадження, моніторингу та перевірки системи ХАССП залежить в першу чергу від комплексу управлінських, організаційних та технічних факторів.

Зустрівшись з безліччю цих взаємопов'язаних даних, навіть дуже великі фірми, маючи значні фінансові ресурси, технічний досвід та високу культуру управління, відчуватимуть суттєві труднощі. Варно звернути увагу на те, що впровадження системи керування безпечністю харчових продуктів на підприємстві – процес тривалий, який стосується всіх служб і всього персоналу. Він не обмежується розробкою документації. На нашу думку, для впровадження якісної системи управління безпечністю харчових продуктів буде корисним навчання фахівців робочої групи й осіб, відповідальних за здійснення оперативного контролю, коригування технологічної документації, іноді – заміна обладнання та перепланування приміщень.

Потребує уваги той факт, що саме в процесі впровадження змінюється психологія співробітників, приходить усвідомлення важливості питань, пов'язаних з безпекою продукції, формується розуміння того, яким повинне бути якісне управління сучасною організацією, що забезпечує найкращі результати її діяльності. Тому вкладені кошти, як правило, швидко окупаються, адже на підприємстві з'являється гармонійна система, що дозволяє не лише гарантувати якість і безпечність продукції, яка випускається, але й оптимізувати виробництво, тим самим, виявляючи й зменшуючи невиправдані витрати.

Невиконання системи ХАССП має на увазі стягнення штрафів для:

- для юросіб – 8 МЗП (33384 грн.);
- для фізосіб-підприємців – 5 МЗП (20865 грн) [8] .

На нашу думку, це буде стимулювати порушників до їхньої якісної роботи.

Висновки. Особливістю підприємств харчової індустрії є те, що типові малі та середні підприємства зазвичай мають обмежені ресурси (персонал, час, кваліфікація, досвід, технічна компетентність та фінанси). В контексті ХАССП особливе значення має технічна компетентність, необхідна для розроблення системи. Вважаємо, знання з методології ХАССП, яких можна набути під час навчання, повинні бути обов'язково підкріплені відповідними знаннями у сфері мікробіології та харчової хімії. Іншим і, можливо, найбільш важливим порівняно з відсутністю технічних знань чинником є те, що сам цей факт часто навіть не усвідомлюється.

Така самовпевненість буває особливо небезпечною, якщо підприємство функціонує протягом багатьох років. Відносно невелика кількість працівників дозволяє всю «глибину» та «ширину» організації представити у вигляді однієї команди, досягаючи при цьому більш високого ступеня причетності до спільної справи. Досить часто менеджери малих та середніх підприємств проходять свій шлях нагору, починаючи роботу з виробничих ділянок, і таке знання виробничих процесів «з перших рук» прискорює та полегшує процес аналізування небезпечних чинників, визначення критичних точок тощо. Пропонуємо використання новаторських методів командної роботи.

НАССР передбачає шлях удосконалення організації продуктів. Така участь в технологічних змінах та делегування контролю тим, хто має безпосереднє відношення до виробничого процесу, є рушійним механізмом запровадження необхідних змін та важливою умовою успішного запровадження ХАССП.

Список використаних джерел:

1. Саблук П. Т. Аграрний сектор в умовах членства України у Світовій організації торгівлі: здобутки і перспективи. Економіка АПК. 2015. № 3. С.8.
2. Чибісов Д. М. Україна та Світова організація торгівлі: питання узгодження бізнес-інтересів та державної торговельної політики. Південноукраїнський правничий часопис. 2016. № 4. С. 233.
3. Мамцев А. Н. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Достижения науки и техники АПК. 2015. № 12. С. 31.
4. Власенко В. В. Оцінка якості та безпеки харчових продуктів на основі принципів ХАССП. Проблеми зооінженерної та ветеринарної медицини : зб. наук. праць. Харків. 2015. Вип. 21, Ч. 1. С. 76.

5. Власенко І. Г. Сучасний стан нормативно-правової бази в Україні та ЄС: якість та безпека молока. Збірник статей «Євроатлантична інтеграція України: можливості та перспективи». ВТЕІ КНТЕУ. Вінниця. 2016. С. 15.

6. Впровадження системи ХАССП (2019) URL: <https://www.gcsms.com.ua/sertifikacia/sertifikatsiya-sistem-upravlinnya/16-sertifikatsiya/286-vprovadzhennia-haccp>

7. Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України від 26.06.1991 р. № 1264 – XII. Відомості Верховної Ради України. 1991. С.547. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12>

8. Обов'язковість впровадження ХАССП. URL: <http://volynstandart.com.ua/tag/haccp/>

References:

1. Sabluk P. T. (2015) Ahrarnyj sektor v umovakh chlenstva Ukrainy u Svitovij orhanizatsii torhivli: zdobutky i perspektyvy [Agrarian sector in the conditions of membership of Ukraine in World organization of trade : achievements and prospects] Ekonomika APK. № 3.8 с. (in Ukr.).

2. Chybisov D. M. (2016) Ukraina ta Svitova orhanizatsiia torhivli: pytannia uzghodzhennia biznes- interesiv ta derzhavnoi torhivel'noi polityky[Ukraine and World organization of trade : question of concordance business- interests and public trade policy] Pivdenoukrains'kyj pravnychyj chasopys. № 4. 233 с. (in Ukr.).

3. Mamtsev A. N. (2015) Upravlenye bezopasnost'iu pyschovykh produktov na osnove pryntsyrov KhASSP [Management by safety of food products on the basis of principles of HACCP] Dostyzhennia nauky y tekhniky APK. № 12 . 31 с. (in Russ.).

4. Vlasenko V. V. (2015) Otsinka iakosti ta bezpeky kharchovykh produktiv na osnovi pryntsyviv KhASSP [An estimation of quality and safety of food products is on the basis of principles of HACCP] Problemy zooinzhenernoi ta veterynarnoi medytsyny : zb. nauk. prats'. Kharkiv.Vyp. 21, Ch. 1. 76 с.(in Ukr.).

5. Vlasenko I. H. (2016) Modern state of normatively-legal base in Ukraine and ЄС : quality and safety of milk. Zbirnyk statej Yevroatlantychna intehratsiia Ukrainy: mozhlyvosti ta perspektyv [Collection of the articles is Euro-Atlantic integration of Ukraine : possibilities and prospects],p. 15(in Ukr.).

6. Introduction of the system HACCP (2019) Available at: <https://www.gcsms.com.ua/sertifikacia/sertifikatsiya-sistem-upravlinnya/16-sertifikatsiya/286-vprovadzhennia-haccp> (Accessed 19 November 2019) (in Ukr.).

7. About the guard of natural environment (1991): Law of Ukraine from 26.06.1991 № 1264 - XII. Lists of Supreme soviet of Ukraine. 1991. Available at: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264 - 12](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12) p.547(in Ukr.).

8. Obligatoryness of introduction HACCP (2018) Available at: <http://volynstandart.com.ua/tag/haccp/> (in Ukr.).