



Що таке система НАССР

Міжнародна система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (англ. НАССР) — система, яка ідентифікує, оцінює та контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпеки харчових продуктів. Іншими словами — це аналіз ризиків і контролю критичних точок.

СИСТЕМА НАССР:

1. Стосується лише безпеки харчових продуктів і не стосується їх якості.
2. Запобіжний інструмент контролю за небезпечними факторами.
3. Не гарантує безпеки харчових продуктів, а лише зменшує ризик виникнення випадків щодо загрози їх безпеки.
4. Не автономна програма. Її основа — це система заходів контролю, що складається з програм-передумов, які потрібно запровадити й належно підтримувати.

Контроль за реалізацією вимог чинного законодавства щодо впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, покладено на Державну службу України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, затвердило Мінагрополітики наказом від 01.10.2012 № 590

Реалізація згаданої концепції дозволяє домогтися наступних позитивних моментів

- *В обов'язковому порядку контролюється сировина, що поставляється в ЗНЗ для приготування їжі для дітей;
- *Існує можливість документального контролю, які проби проходила сировина, перед тим, як потрапити на стіл до дитини;

- * Здійснюється жорсткий контроль за умовами її приготування в частині дотримання вимог санітарії та гігієни;
 - * Своєчасна і якісна дезінфекція інвентарю, приміщення їдальні і кухні;
 - * Особиста гігієна персоналу;
 - * Правильне прибирання відходів і сміття;
 - * Відсутність комах;
 - * Продукти, які не відповідають за якістю тим, з яких дозволено готувати їжу дітям, повертаються постачальникам або утилізуються;
 - * Жорсткий контроль за зберіганням продуктів і напівфабрикатів. Комплекс цих заходів допомагає захистити дитину від різних захворювань, включаючи харчові та алергічні отруєння.
- Комплекс цих заходів допомагає захистити дитину від різних захворювань, включаючи харчові та алергічні отруєння.

Головним завданням системи НАССР є аналіз небезпек і проведення поетапного контролю над усіма етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту подачі готової страви.

Контроль, що реалізується в рамках створеної системи менеджменту, передбачає відпрацювання пакету документів і їх неухильного виконання. Сюди входять:

- * Вимоги, яким повинні відповідати наявні в харчоблоці ДНЗ посуд, кухонний інвентар і обладнання;
- * Вимоги, які пред'являються до кулінарних виробів і харчових продуктів на етапах споживання, приготування, зберігання;
- * Вимоги, які регламентують безпеку на етапах приготування їжі (за видами харчової продукції).

Перелік ККТ (критичних контрольних точок) на етапах виготовлення харчової продукції:

- * Придбання харчової сировини;
- * Контролю упаковки, в якій знаходяться продукти;
- * Порядок контролю ККТ на етапі приготування їжі;
- * Алгоритм дії посадової особи при виявленні відхилень фактичних параметрів від встановлених.

Нормативно-правові акти, які зобов'язують операторів ринку розробити та впровадити систему НАССР:

- Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст. 20, 21);
- Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;
- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Із змінами,

внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;

– Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;

– Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;

– Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».