

Система НАССР обов'язкова для всіх: як та навіщо впроваджувати

Вже з 20 вересня 2019 року настала кінцева дата, коли система безпечності харчової продукції НАССР має бути впроваджена на всіх українських підприємствах. Це стосується й малих потужностей, діяльність яких так або інакше пов'язана з харчовими продуктами. Багато операторів ринку сподіваються, що придбавши «сертифікат про впровадження НАССР», вони зможуть працювати без проблем і надалі. Таких «підприємців» чекає розчарування: наявність лише сертифікату не є панацеєю, тому що система має ефективно працювати на кожному етапі виробництва та обігу харчових продуктів. Виконання цих вимог є обов'язковим через прийнятий Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який 20 вересня 2015 року вже набув чинності, згідно якому контролюючим органом є Держпродспоживслужба України.

У гіршому випадку, за невиконання цих обов'язків, українські оператори ринку отримають штраф, який для юридичних осіб складатиме 30 мінімальних заробітних плат, для фізичних осіб - 15 та зупинення роботи потужностей. Але невже так все жахливо? Що таке система НАССР та навіщо вона потрібна? На сьогодні Україна вже стала сильним аграрним гравцем на світовому ринку. Ми постачаємо свої аграрні та харчові продукти на ринки майже 190 країн. Українські товари користуються попитом серед споживачів країн Азії, ЄС та Африки. Потрібно, щоб внутрішні та іноземні споживачі мали можливість купувати дійсно якісні харчові товари та мали впевненість в їх безпечності для свого здоров'я та своїх діточок.

Одним із надійних засобів захисту споживачів харчових продуктів є система НАССР (англ. НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) - яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів. Вона гарантує безпечність продукції на повному шляху харчового ланцюжка та надає змогу виявити усі критичні точки, які можуть вплинути на безпечність кінцевого продукту, усунути шкідливі фактори та контролювати повний процес виробництва. Хочемо звернути увагу, що система НАССР є обов'язком в рамках законодавства більшості цивілізованих країн, таких як: країни Євросоюзу, США, Канада, Японія, Нова Зеландія та інші. Сьогодні наша країна дуже швидкими темпами рухається за європейським вектором розвитку. В рамках підписаної Угоди про асоціацію між Україною та ЄС ми взяли на себе зобов'язання наблизити національне законодавство до законодавства європейських країн, у тому числі й у галузі санітарних та фітосанітарних заходів.

Створення та впровадження ефективної системи контролю на українських виробництвах є важливим кроком для реалізації цих вимог. Тому чинний Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів. Цей документ визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться або пересилаються на митну територію України, або, навпаки, вивозяться та пересилаються з неї. Зацікавленість українських операторів ринку поступово зростає.

На яких підприємствах система НАССР є необхідною для впровадження? Насамперед йдеться про заклади громадського харчування, у тому числі це поширюється на всі заклади освіти, які надають послуги з харчування. Також це всі виробники харчової продукції та сільгоспвиробники сировини - від підприємств, які надають транспортні послуги для перевезення харчових продуктів, до агрохолдингів та торгових закладів(магазини ,кафетерії, кіоски, рухомі потужності, тощо). Це нововведення стосується й тих операторів, що займаються зберіганням, фасуванням та упаковкою вже готової харчової продукції. При цьому впровадження НАССР не обов'язкове для виробників первинної продукції. Зрозуміло, що вимоги до великого переробника та продавця кави на вулиці будуть різними, і законодавство це передбачає.

Але не треба вважати, що система НАССР в Україні обмежується тільки розробкою документації та наведенням елементарного порядку на виробництві. Вона базується на сімох основних принципах: Аналіз небезпечних чинників; Виявлення критичних контрольних точок; Встановлення критичних меж; Встановлення процедури моніторингу; Розробка коригувальних дій; Зберігання і актуалізація документів; Оцінка ефективності. Важливим є той факт, щоб ця система дійсно працювала та була ефективною, а не виглядала добре тільки на папері. Тому кожному українському оператору необхідно зрозуміти, що наявність на підприємстві діючої системи управління безпекою харчових продуктів НАССР - це надійне підтвердження того, що виробник забезпечує всі умови, які гарантують стабільний випуск якісної і безпечної продукції.

Повноцінне впровадження системи НАССР є доволі тривалим процесом, який потребує матеріальних ресурсів. Тому для повного адаптування, в рамках вже прийнятого Закону, було встановлено три перехідних періоди. Для потужностей, які проводять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей), перехідний період закінчився вже 20.09.2017 року. Для підприємств, що здійснюють діяльність з харчовими продуктами, в складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження, перехідний період закінчився 20 вересня 2018 року. Малі підприємства, які постачають продукцію кінцевому споживачу, з кількістю робочого персоналу до 10 осіб та з площею до 400 кв. м, або ті потужності, які не постачають продукцію, з персоналом до 5 осіб- 20 вересня 2019 року- наразі українським виробникам необхідно пришвидшитись та не затягувати момент впровадження системи НАССР на своїх підприємствах.

Які переваги впровадження цієї системи в Україні? Ключова причина впровадження системи НАССР - це ефективне управління якістю та безпекою харчових продуктів, її можна назвати своєрідним інструментом захисту репутації виробника. Тому вона практикується в світі вже декілька десятиліть. Так, дійсно впровадження цієї системи контролю потребує деяких матеріальних затрат з боку операторів. Але у довгостроковій перспективі всі гравці харчового ланцюга - від виробників до споживачів - отримують значні переваги. Тому що перші стають більш конкурентоспроможними, виробляючи продукти кращої якості, працюючи над тим, щоб заслуговувати на довіру споживачів та успішно боротись за їхній попит як на внутрішніх, так і на зовнішніх ринках. А споживачі, зі свого боку, отримують впевненість в якості та безпеці українських харчових продуктів, які вони купують в українських супермаркетах, магазинах або на ринках.

Головний спеціаліст відділу безпеки харчових продуктів та ветеринарної медицини
Миргородського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в
Полтавській області Олег ГРИГОРЧУК