

УДК 641.887

Оксана Давидова

*д-р екон. наук, професор,
завідувач кафедри туризму,
Державний біотехнологічний університет*

ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ

Якість та безпека – пріоритетні аспекти виробництва продукції та надання послуг будь-якої галузі. Певні проблеми безпеки та якості харчових продуктів останніми роками неодноразово ставили під загрозу здоров'я споживачів. Неконтрольоване застосування агрохімікатів, зараження доквілля, використання недозволених добавок, мікробіологічні небезпеки та інші зловживання впродовж усього харчового ланцюга, від первинного виробника до споживача, можуть призводити до небезпечності харчових продуктів.

Отже, кожному підприємству потрібно розробляти систему, яка гарантуватиме безпеку продукції. Система має передбачати аналіз небезпек (ризиків), які можуть виникнути під час виробництва продуктів харчування та надання послуг готельно-ресторанного господарства.

Однією з програм, спрямованих на усунення ризиків для здоров'я, пов'язаних зі споживанням харчових продуктів і зменшенням кількості інфекційних хвороб та отруєнь харчовими продуктами, є Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок (НАССР) [1].

Система НАССР виявилася здатною задовольняти потреби сучасного світу у створенні безпечної продукції. Вона становить собою науково обґрунтований, системний підхід до ідентифікації, аналізу та контролю небезпечних чинників під час виробництва, реалізації і споживання харчових продуктів для гарантування безпеки продовольства. Її використання є більш ефективним методом гарантування безпеки, ніж традиційні методи інспекції та випробування готової продукції.

Сутність системи НАССР полягає у визначенні та контролі критичних точок технологічного процесу, тобто у визначенні параметрів, що

впливають на безпеку продуктів. Небезпечний чинник – це біологічний, хімічний або фізичний чинник, який з достатньою імовірністю може викликати захворювання або спричинити шкоду, якщо не перебуватиме під контролем.

Запровадження такої системи на підприємстві дасть змогу визначити, наскільки добре воно контролює процес виробництва і оцінити його рівень у гарантуванні безпеки харчових продуктів відповідно до встановлених стандартів.

В основу розроблення системи HACCP покладено сім принципів. Основні принципи системи HACCP не є абсолютно новими, але їх прийняття свідчить про зміщення акценту від перевірки готової продукції до попереджувального контролю критичних моментів у виробництві. Основна відмінність HACCP від попередніх систем полягає в тому, що останні базувалися переважно на періодичних дослідженнях сировини і готової продукції, а відповідно до HACCP обов'язково підлягає контролю вся сировина і продукція на усіх етапах виробництва [2–4].

Таким чином, HACCP має низку переваг перед чинними системами забезпечення якості, зокрема:

- дає змогу підприємствам змінювати підхід до забезпечення якості та безпеки харчових продуктів від ретроспективного до превентивного;
- однозначно визначає відповідальність із забезпечення безпеки продукції;
- надає документально підтверджену впевненість щодо безпеки харчових продуктів;
- забезпечує системний підхід, який містить усі параметри безпеки харчових продуктів, починаючи від сировини і закінчуючи споживанням;
- пропонує додаткові можливості для інтеграції з системою управління якістю за ISO 9000.

І як наслідок:

- підвищує довіру споживачів до виготовленої продукції;
- допомагає засвоювати нові та розширити наявні ринки збуту для експортерів продукції;
- дає змогу успішно конкурувати на ринку;
- надає переваги під час участі у важливих тендерах;

- підтримує репутацію виробника;
- суттєво знижує витрати, зумовлені появою неякісної продукції.

Отже, система НАССР цілком визнана, її використовують на міжнародному рівні в харчовій промисловості, торгівлі, страхуванні, законодавстві. Визнання цієї системи в економічно розвинених країнах світу зумовлено тим, що її застосування гарантує виробництво безпечної продукції, забезпечує зменшення витрат виробництва, дає споживачеві впевненість у безпеці готової продукції. НАССР забезпечує виробникам випуск якісної та конкурентоспроможної продукції, впевненість у собі, гарантії, захист фірмової марки, а також маркірування усієї продукції престижним знаком НАССР, що користується довірою споживача.

Ключові слова: продукція, послуги, безпека, якість, виробництво, НАССР.

Список використаних джерел

1. FAO/WHO (1983) The Role of Food Safety in Health and Development, Report of a Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Safety, Technical Report Series 705 WHO.
2. Prokhorova V. Methodological Aspects of Implementation of the Safety System in the Activity of Hotel and Catering Industry Enterprises / Prokhorova V., Davydova O., V. Protsenko // International Journal of Engineering & Technology.– 2017.–Vol. 7 (4.3).– P. 502–506.
3. Economic activity of enterprises: methodical aspects of assessment / Davydova O., Chebanova N., Kashchena N., Chmil H., Protsenko V. // SHS Web of Conferences.– 2019.– Vol. 67.
4. Qualitative Substantiation of Strategic Decisions in the Field of Cost Management using the Methods of Economic Mathematical Modeling / Havlovska N., Savina H., Davydova O., Savin S., Rudnichenko Y., Lisovskyi I. // TEM Journal.– 2019.– Vol. 8, is. 3.– P. 959–971. ISSN 2217–8309, DOI: 10.18421/TEM83–38, August 2019.