

## УМОВИ ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (НАССР) В УКРАЇНІ: АДМІНІСТРАТИВНО-ПРАВОВИЙ АСПЕКТ

Національний авіаційний університет  
проспект Космонавта Комарова, 1, 03680, Київ, Україна  
E-mail: iurynetsjulia@ukr.net

**Мета:** дослідити нормативні засади впровадження системи Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) в Україні як чинника безпеки харчових продуктів. **Методи дослідження:** документального аналізу і синтезу, порівняльного аналізу, об'єктивної істини, пізнавально-аналітичний та ін. **Результати:** узагальнені вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). **Обговорення:** з'ясовані положення щодо запровадження операторами ринку програм-передумов, принципів НАССР, розробки постійно діючих контрольних процедур; спрощене застосування системи НАССР для певних операторів ринку тощо.

**Ключові слова:** Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР); постійно діючі контрольні процедури; верифікація; перехресне забруднення; програма-передумова; план НАССР.

### Постановка проблеми та її актуальність.

Вимоги до безпеки та якості харчових продуктів вважалися особливо актуальними в усі часи, адже недотримання цих вимог може завдати шкоди життю і здоров'ю людини [1, с. 1]. Забезпечення безпеки продуктів харчування – один з основних напрямів, що зумовлюють здоров'я населення, збереження генофонду нації [2, с. 105].

Разом із тим, вирішення цих питань пов'язано не тільки з контролем якості кінцевого продукту, але й моніторингом виробничих процесів по усьому ланцюгу виробництва для своєчасного виявлення небезпечної продукції. Така система контролю отримала назву Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) – це система яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпеки харчових продуктів.

ЄС вважає НАССР найбільш ефективною методикою забезпечення безпеки харчових продуктів і вимагає від усіх підприємств харчової галузі впровадження, дотримання і виконання процедур, заснованих на принципах НАССР [3].

Зокрема, відповідно до пункту 5 Порядку видачі міжнародних ветеринарних сертифікатів для експорту м'яса птиці в країни ЄС, затвердженого Наказом Державного комітету ветеринарної медицини від 17.12.2009 р. № 535, зареєстрованим в Міністерстві юстиції (далі – Мін'юст) України 18.01.2010 р. за № 40/17335, обов'язковою умовою експорту м'яса птиці до країн ЄС є запровадження на потужностях (об'єктах) систем НАССР або аналогічних систем забезпечення безпеки та якості продукції. Хоча слід зазначити, що у той період Вимоги щодо розробки та впровадження системи НАССР в Україні ще не були формалізовані. На ці ж недоліки правового регулювання в Україні у даній сфері звертається увага в роботі [4].

Отже, необхідне дослідити особливості впровадження в Україні системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

**Аналіз досліджень і публікацій.** Питанням безпеки харчових продуктів присвячена низка робіт у різних галузях науки [2, 4-8 та ін.], зокрема і роботи автора [9, 10 та ін.]. Більшість з

цих робіт так чи інакше визначають НАССР як ефективний засіб забезпечення безпеки продуктів харчування. Зокрема, у роботі [8] зазначається, що якість і безпека харчової продукції є необхідними характеристиками, які вимагають управління та контролю з боку організації. При розробці системи забезпечення безпеки на харчовому підприємстві необхідно враховувати, що впроваджувати її у виробництво слід шляхом «вбудовування» в діючу на підприємстві систему контролю, а не створювати якусь нову структуру. Система НАССР є основною моделлю управління якістю та безпекою харчових продуктів в промислово розвинених країнах. У роботі [2, с. 106] вказується, що система НАССР була запроваджена ще в 60-х роках у ході виготовлення харчових продуктів із підвищеним терміном придатності для орбітальних станцій. Натомість, в Україні історія впровадження системи НАССР на державному рівні носить суперечливий характер [10].

Отже, метою статті є дослідження нормативних засад впровадження системи Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) в Україні як чинника безпеки харчових продуктів.

**Виклад основного матеріалу.** Як зазначено вище, в Україні історія впровадження системи НАССР на державному рівні носить суперечливий характер. Так, у переліку Заходів щодо забезпечення економічного і соціального розвитку України у 2002 році, затверджених розпорядженням Кабінету Міністрів України від 15.03.2002 р. № 138-р, поставлено завдання, зокрема, започаткувати впровадження стандартів системи НАССР та організувати підготовку спеціалістів.

Законодавче узаконення системи НАССР започатковано у Законі України (далі – ЗУ) від 06.02.2003 р. № 486-IV «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них». Відповідно до ст. 4 цього Закону, оператори потужностей повинні розробити та запровадити ефективну систему НАССР, що дозволяє контролювати всі небезпечні фактори, які можуть впливати на якість та безпечність харчової продукції.

У базовий ЗУ від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР, який у першій редакції мав назву «Про якість та

безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», норми про систему НАССР внесені редакцією ЗУ від 06.09.2005 р. № 2809-IV «Про безпечність та якість харчових продуктів». Однак на той момент не були розроблені нормативно визначені порядок та строки запровадження системи НАССР, методи та засоби контролю за функціонуванням системи на підприємствах, а також нормативно встановлені вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур НАССР.

При прийнятті ЗУ від 22.07.2014 р. № 1602-VII «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» ЗУ № 771/97-ВР отримав назву «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», яку зберігає у зараз. У цій поточній редакції Закону запроваджене найбільш системне законодавче регулювання системи НАССР: наведено визначення – це система яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів (п. 81 ч. 1 ст. 1 Закону); передбачена обов'язковість запровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості (п. 2 ч. 1 ст. 20 Закону); передбачені вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (ст. 21 Закону); передбачена відповідальність за невиконання визначеного законом обов'язку щодо впровадження на потужностях системи НАССР (п. 4 ч. 1 ст. 64 Закону). Однак Прикінцевими та перехідними положеннями (підпункт 1 пункту 1) ЗУ № 1602-VII передбачений поступовий перехід до обов'язкового впровадження систем НАССР:

– потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є неперероблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей), – через три роки з дня, наступного за днем опублікування цього Закону (з 20.09.2017 року);

– потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких відсутні неперероблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей), – через чоти-

ри роки з дня, наступного за днем опублікування цього Закону (з 20.09.2018 року);

– малих потужностей – через п'ять років з дня, наступного за днем опублікування цього Закону (з 20.09.2019 року). Відповідно до п. 37 ч. 1 ст. 1 ЗУ № 771/97-ВР у поточній редакції, малі потужності – потужності, які постачають харчові продукти кінцевому споживачу, мають не більше ніж десять осіб робочого персоналу, займають площу не більше ніж 400 кв. м, або потужності, які не постачають харчові продукти кінцевому споживачу та мають не більше ніж п'ять осіб робочого персоналу.

При цьому п. 4 ч. 1 ст. 64 ЗУ № 771/97-ВР щодо відповідальності не встиг набрати чинності в поточній редакції, оскільки ці норми були перенесені у ЗУ від 18.05.2017 р. № 2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (п. 4 ч. 1 ст. 65 ЗУ № 2042-VIII). У цьому ж законі була запроваджена стандартизована англійська назва НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points (п. 35 ч. 1 ст. 1 Закону).

Для уніфікації підходів щодо впровадження НАССР наказом Мінагрополітики від 01.10.2012 р. № 590 затверджені Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів. Наказ зареєстрований в Міністерстві України 09.10.2012 р. за № 1704/22016. Вимоги визначені обов'язковими для виконання операторами ринку з виробництва та/або обігу харчових продуктів. Розглянемо основні положення цих Вимог.

У цих Вимогах терміни застосовуються у такому значенні:

– верифікація – перевірка шляхом обстеження та надання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог;

– перехресне забруднення – забруднення харчових продуктів хімічними, фізичними чи біологічними небезпечними факторами через повітря, воду, людей, інші харчові продукти, а також допоміжні матеріали для переробки,

предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами;

– план НАССР – документ, підготовлений відповідно до принципів НАССР для забезпечення контролю за небезпечними факторами, які є визначальними для безпечності харчових продуктів на даному етапі харчового ланцюга;

– програма-передумова – основні умови безпеки харчових продуктів та діяльність, необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також поводження з ними.

Програми-передумови системи НАССР мають охоплювати такі процеси: належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення; вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок; вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо; безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами; чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь); здоров'я та гігієна персоналу; захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності; контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засоби профілактики та боротьби; зберігання та використання токсичних сполук і речовин; специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками; зберігання та транспортування; контроль за технологічними процесами; маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

Розробляючи систему НАССР, оператори ринку мають дотримуватись встановленої послідовності для запобігання неправильній розробці плану НАССР, а також неефективному

функціонуванню системи в цілому. Ця послідовність передбачає здійснення таких кроків: створення групи НАССР; здійснення повного опису харчового продукту; визначення правильного і передбачуваного способу споживання (використання) харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений; розробка блок-схеми технологічного процесу, яка відображає всі етапи процесу в межах контролю за потужністю – від надходження неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, до постачання харчових продуктів споживачам та іншим клієнтам, включаючи їх підготовку, переробляння, пакування, зберігання та транспортування. Усі технологічні процеси повинні бути представленими в належній послідовності разом з відповідними технологічними даними. Блок-схема може бути розроблена для окремого харчового продукту, групи харчових продуктів чи послідовностей технологічного процесу. Після перевірки і узгодження блок-схеми вона затверджується керівником групи НАССР.

Вимоги регламентують принципи системи НАССР.

– Принцип 1 полягає в аналізі небезпечних факторів з метою визначення відповідних заходів з контролю.

– Принцип 2 полягає у визначенні (ідентифікації) критичних контрольних точок (ККТ).

– Принцип 3 полягає у встановленні критичних меж для ККТ. Критичні межі – це крайні прийнятні значення (показники), які відділяють виготовлення (випуск) безпечного продукту від небезпечного.

– Принцип 4 полягає у встановленні процедур моніторингу щодо ККТ. Моніторинг повинен давати можливість вчасно виявити втрату контролю у ККТ для своєчасного застосування коригувальних дій.

– Принцип 5 включає розроблення коригувальних дій для кожної ККТ, які можна негайно застосувати у випадку, коли моніторинг свідчить про відхилення від критичних меж. Поряд

док коригувальних дій повинен бути задокументований у відповідних процедурах.

– Принцип 6 включає процедури верифікації (перевірки), які дозволяють встановити, чи система НАССР працює правильно і ефективно.

– Принцип 7 включає процедури ведення записів та документації, що мають відповідати розміру потужності, особливостям технологічних процесів та давати змогу оператору ринку перевіряти впровадження та дієвість заходів з контролю, передбачених системою НАССР.

Оператори ринку можуть впроваджувати спрощені процедури, засновані на принципах НАССР. На потужностях з незначним ступенем ризику (не здійснюються підготовка, обробка чи переробка харчових продуктів) небезпечні фактори можуть контролюватися за допомогою програм-передумов. У таких випадках є достатнім застосування лише принципу 1 системи НАССР і дозволяється не використовувати інші принципи системи НАССР. До таких потужностей можуть належати (перелік не є вичерпним): рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі); потужності, що здійснюють приготування та продаж напоїв (бари, кав'ярні тощо); потужності, що здійснюють прості технологічні операції з підготовки харчових продуктів (наприклад, нарізання), за умови забезпечення програмами-передумовами належного проведення таких операцій; потужності, що транспортують чи зберігають попередньо запаковані харчові продукти або продукти, які не псуються швидко (довготривалого зберігання).

**Висновки.** З'ясовані принципи НАССР, програми-передумови системи НАССР, послідовність розробки системи НАССР, формалізовані відповідно до Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) (від 01.10.2012 р. № 590). Аналіз має прикладне значення для практичного впровадження аналізованих процедур з метою забезпечення безпеки харчових продуктів.

Напрямок подальших досліджень є деталізація програм-передумов по кожному з пе-

редбачуваних компонентів, а також процедур, які забезпечують ефективне функціонування системи НАССР.

### **Література**

1. *Галкіна О. М.* Адміністративно-правові заходи забезпечення безпечності та якості харчових продуктів в Україні: автореф. дис... канд. юрид. наук: спец. 12.00.07 / О.М. Галкіна. – Х., 2017. – 23 с.

2. *Одарченко А. М.* Удосконалення конкурентоспроможності та платоспроможності підприємств м'ясної промисловості за рахунок упровадження системи НАССР / А. М. Одарченко, Є. Б. Соколова, А. А. Максимова // Прогресивні техніки та технології харчових виробництв ресторанного господарства та торгівлі: зб. наук. праць: у 2 ч. Ч. 2. Вип. 1 (17) / Харківський державний університет харчування та торгівля; ред. О. І. Черевко. – Х.: ХДУХТ, 2013. – С. 1054-109.

3. *Пинюшко О.* Пищевая безопасность по-европейски: страшно, обязательно или просто / О. Пинюшко // Европейская правда [Электронный ресурс]. – 27.01.2016. – Режим доступа: <https://www.eurointegration.com.ua/rus/experts/2016/01/27/7043650/>

4. *Kyryliuk I., Kyryliuk Ye.* Efficiency of the functioning of the state control system for the safety and quality of animal products in Ukraine. – Food Science and Technology. – 2017. – Volume 11/Issue 4.

5. *Горобей О. М.* Ветеринарно-санітарна оцінка м'ясопродуктів, що реалізуються на ринках, та заходи з підвищення їх якості: автореф. дис... канд. ветеринар. наук: спец. 16.00.09 / О. М. Горобей. – Львів, 2003. – 21 с.

6. *Мельник П. І.* Ветеринарно-санітарна експертиза, якість і безпека харчових мідій : автореф. дис... канд. ветеринар. наук: спец. 16.00.09 / П. І. Мельник. – Львів, 2007. – 23 с.

7. *Ніколаєва А. М.* Формування стратегії досягнення конкурентних переваг підприємств м'ясної промисловості: автореф. дис... канд. економ. наук: спец. 08.00.04 / А. М. Ніколаєва. – Тернопіль, 2008. – 20 с.

8. *Федоськіна Л. А.* Система обеспечения безопасности пищевой продукции: проблемы

внедрения и пути их решения / Л.А. Федоськіна, Е.А. Евстифеевкіна // Стандарты и качество. – 2008. – № 2. – С. 88–89.

9. *Усенко А. А.* Принципи Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) у міжнародному стандарті ISO 22000:2005 / А. А. Усенко // Матеріали за XIII міжнародна научна практична конференція, Achievement of school – 2017, 15-22 November, 2017: Софія. «Бял ГРАД-БГ». – С. 9-11.

10. *Усенко А. А.* Публічне адміністрування у сфері впровадження системи Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) / А. А. Усенко // Сучасна університетська права освіта і наука: [Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, Національний авіаційний університет, 23 лютого 2018 р.] Том 1. – Тернопіль: Вектор, 2018. – С. 254-256.

### **References**

1. *Galkina O. M.* Administrativno-pravovi zasady zabezpechennya bezpechnosti ta yakosti harchovih produktiv v Ukrayini: avtoref. dis... kand. jurid. nauk: spets. 12.00.07 / O. M. Galkina. – H., 2017. – 23 s.

2. *Odarchenko A. M.* Udokonalennya konkurentospromozhnosti ta platospromozhnosti pidpriemstv m'yasnoyi promislovosti za rahunok uprovadzhennya sistemi HACCP / A. M. Odarchenko, E. B. Sokolova, A. A. Maksimova // Progresivni tehniki ta tehnologiyi harchovih virobnitstv restorannogo gospodarstva ta torgivli: zb. nauk. prats: u 2 ch. Ch. 2. Vip. 1 (17) / Harkivskiy derzhavniy universitet harchuvannya ta torgivlya; red. O.I. Cherevko. – H.: HDUHT, 2013. – S. 1054-109.

3. *Pinyushko O.* Pishchevaya bezopasnost po-evropeyski: strashno, obyazatelno ili prosto / O. Pinyushko // Evropeyskaya pravda [Elektronnyy resurs]. – 27.01.2016. – Rezhim dostupa: <https://www.eurointegration.com.ua/rus/experts/2016/01/27/7043650/>

4. *Kyryliuk I., Kyryliuk Ye.* Efficiency of the functioning of the state control system for the safety and quality of animal products in Ukraine. – Food Science and Technology. – 2017. – Volume 11/Issue 4.

5. *Gorobey O. M.* Veterinarno-sanitarna otsinka m' yasoproduktiv, scho realizuyutsya na rinkah, ta zahodi z pidvischennya yih yakosti: avtoref. dis... kand. veterinar. nauk: spets. 16.00.09 / O. M. Gorobey. – Lviv, 2003. – 21 s.

6. *Melnik P. I.* Veterinarno-sanitarna ekspertiza, yakist i bezpeka harchovih midiy: avtoref. dis... kand. veterinar. nauk: spets. 16.00.09 / P. I. Melnik. – Lviv, 2007. – 23 s.

7. *Nikolaeva A. M.* Formuvannya strategiyi dosyagnennya konkurentnih perevag pidpriemstv m' yasnoyi promislovosti: avtoref. dis... kand. ekonom. nauk: spets. 08.00.04 / A. M. Nikolaeva. – Ternopil, 2008. – 20 s.

8. *Fedoskina L. A.* Sistema obespecheniya bezopasnosti pishchevoy produktsii: problemy vnedreniya i puti ikh resheniya / L.A. Fedoskina.

E.A. Evstifeykina // Standarty i kachestvo. – 2008. – № 2. – S. 88–89.

9. *Usenko A. A.* Printsipi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) u mizhnarodnomu standarti ISO 22000:2005 / A. A. Usenko // Materiali za VIII mezhdunarodna nauchna praktichna konferentsiya, Achievement of school – 2017, 15-22 November, 2017: Sofiya. «Byal GRAD-BG». – S. 9-11.

10. *Usenko A. A.* Publichne administruvannya u sferi vprovadzhennya sistemi Hazard Analysis and Critical Control Points (NASSR) / A.A. Usenko // Suchasna universitetska pravova osvita i nauka: [Materiali VIII Mizhnarodnoyi naukovopraktichnoyi konferentsiyi, m. Kiyiv, Natsionalniy aviatsiyiniy universitet, 23 lyutogo 2018 r.] Tom 1. – Ternopil: Vektor, 2018. – S. 254-256.

**CONDITIONS FOR THE IMPLEMENTATION OF THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM (HACCP) IN UKRAINE: ADMINISTRATIVE AND LEGAL ASPECT**

National Aviation University  
Kosmonavta Komarova Avenue, 1, 03680, Kiev, Ukraine  
E-mail: iurynetsjulia@ukr.net

**Purpose:** to explore the regulatory bases for the implementation of the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system in Ukraine as a factor in food safety. **Methods:** documentary analysis and synthesis, comparative analysis, objective truth, cognitive-analytical, etc. **Results:** generalized requirements for the development, implementation and application of permanent procedures based on the principles of the Food Safety Management System (HACCP). **Discussion:** clarified the provisions on the introduction of prerequisites by market operators, the principles of the HACCP, the development of permanent monitoring procedures, a simplified approach to the application of the HACCP system for certain market operators, etc.

Requirements for safety and quality of food products were considered to be of particular relevance at all times, because non-compliance with these requirements could be detrimental to human life and health. Food safety is one of the main areas that determines the health of the population, preservation of the gene pool of the nation.

At the same time, the decision of these issues is related not only to the quality control of the final product, but also to the monitoring of production processes throughout the production chain for the timely detection of hazardous products. This monitoring system was called Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) - a system that identifies, assesses and controls the hazards that are critical to the safety of food products.

The EU considers HACCP to be the most effective method of ensuring food safety and requires all food industry enterprises to implement, observe and implement procedures based on the principles of HACCP.

The principles of the HACCP, the program-preconditions of the HACCP system, the sequence of the development of the HACCP system, are formalized in accordance with the Requirements for the development, implementation and application of permanent procedures based on the principles of the Food Safety Management System (HACCP) (from 01.10.2012 № 590). The analysis is of practical importance for the practical implementation of the procedures reviewed in order to ensure the safety of food products.

The direction of further research is the details of the programs, the prerequisites for each of the predicted components, as well as the procedures that ensure the efficient functioning of the HACCP system.

**Keywords:** Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP); permanent control procedures; verification; cross-contamination; prerequisite program; the HACCP plan.