



---

# *Управління безпечністю харчових продуктів*

**Доповідач: Голінка Інна Василівна**  
начальник відділу науково-технічної інформації  
та стандартизації, магістр з управління якістю

Закон України [Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів](#)

Стаття 20. Обов'язки операторів ринку

**П 2. Оператори ринку зобов'язані:**

1) забезпечувати дотримання вимог цього Закону **щодо гігієнічних вимог** до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу;

2) розробляти, вводити в дію та **застосовувати постійно діючі процедури**, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, а **також забезпечувати належну підготовку** з питань застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, **осіб, які є відповідальними за ці процедури**, під час виробництва та обігу харчових продуктів;

.....

6) забезпечувати **простежуваність** та надавати інформацію, передбачену [статтею 22](#) цього Закону;

7) **вилучати та/або відкликати** у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров'я людини

# Розвиток стандартів та схем сертифікації



## Система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) -

- система, яка **ідентифікує**, **оцінює** і **контролює** небезпечні фактори, що є визначальними для безпеки харчових продуктів



# ПрограмиПрограми- передумови

---

- основні умови та види діяльності, які є необхідними для підтримання гігієнічних умов на всіх етапах ланцюга виготовлення харчових продуктів.



# Програми-передумови є обов'язковими

---

- призначені для ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів та контролю за небезпечними факторами і повинні бути **розроблені, задокументовані і повністю впроваджені** операторами ринку перед застосуванням системи НАССР;
- сфера застосування програм-передумов повинна охоплювати усі потенційні загрози безпечності.

# Простежуваність

---

можливість документально ідентифікувати

- оператора ринку
- час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі)
- достатні для встановлення походження продуктів, сировини призначеної для виготовлення продуктів
- на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу.

**Выбор производителя**



Дополнительные требования  
различных стандартов (IFS, BRC, IFSSC 22000...)

**Система НАССР**

Основа – GMP, GLP, GAP...

Распо-  
ложение  
и инфра-  
структура

Помеще-  
ние и обо-  
рудование

Транспорт  
и хранение

Персонал

Борьба  
с вреди-  
телями,  
отходы

Мытье  
и дезин-  
фекция

Отзыв  
продукции



**Требование закона**



# СТАНДАРТИ НА СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Стандарти безпеки харчових продуктів в ланцюгу постачання



Первинне виробництво



Транспортування та зберігання



Переробка харчової продукції



Роздрібна та оптова торгівля

GLOBALG.A.P.  
GMP+, FAMI QS

IFS Logistic  
BRC Storage

IFS Food, BRC  
Global, FSSC 22000

IFS Food Store  
IFS Cash&Carry

HACCP, ISO 22000

# Метою діагностичного аудиту

---

- є попередній аналіз до початку розроблення плану НАССР безпосередньо на виробництві поточної системи та ресурсів для порівняння результатів цієї оцінки з вимогами, яких необхідно дотримуватися для ефективного виконання вимог НАССР

## ***Загальні процедури, розроблені відповідно до правил GMP/GHP повинні стосуватися:***

---

- **будівель і приміщень** (підприємство повинно бути розміщене, побудоване та обслуговуватися відповідно до санітарних правил проекту. Лінійний рух продукту та його контроль має мінімізувати перехресне забруднення від сировини до готових продуктів);
- **контролю постачальників** (підприємство має бути впевнене, що його постачальники працюють згідно з правилами GMP/GHP і мають відповідні програми забезпечення безпечності продукції);
- **специфікацій (нормативних документів)** (на підприємстві повинні бути чинні нормативні акти на всі інгредієнти, пакувальні та допоміжні матеріали, які застосовуються у виробництві продукції);
- **виробничого обладнання** (все обладнання, яке використовується для виготовлення продукції, повинне бути відповідним до санітарно-гігієнічних принципів конструкції та проекту, повинні бути встановлені графіки його технічного обслуговування та калібрування);
- **очищення та дезінфекції** (документуються і виконуються всі процедури чищення та дезінфекції обладнання і приміщень, визначені особи, відповідальні за санітарний стан);
- **особистої гігієни** (весь персонал повинен дотримуватись правил особистої гігієни, встановлених на підприємстві);

## **Загальні процедури, розроблені відповідно до правил GMP/GHP повинні стосуватися:**

- ❑ **навчання** (весь персонал повинен пройти навчання щодо правил особистої гігієни, правил GMP/GHP, процедур чищення та дезінфекції, техніки безпеки);
- ❑ **контролю хімікатів** (документуються процедури щодо контролю, окремого зберігання та належного використання нехарчових хімікатів на підприємстві);
- ❑ **отримання, зберігання та відвантаження сировини і продукції** (при зберіганні сировини та готової продукції потрібно дотримуватися відповідних санітарних умов та умов навколишнього середовища для забезпечення їх безпеки та нормованих показників);
- ❑ **простежуваності і відкликання** (всі партії сировини і продукції повинні бути відповідно позначені (кодовані), а система відкликання передбачала швидке повернення будь-якої партії продукції);
- ❑ **контролю шкідників** (документуються та впроваджуються процедури щодо боротьби зі шкідниками та гризунами).

# Перелік труднощів, які виникають на різних етапах впровадження законодавчих вимог щодо НАССР

---

## 1) на етапі розробки:

- складності при документуванні;
- відсутність компетентних спеціалістів;
- проблеми при встановленні небезпек та аналізі ризиків;
- неправильне розуміння методології НАССР;
- відсутність концентрації зусиль та зацікавленості.

## 2) на етапі впровадження:

- відсутність концентрації зусиль та зацікавленості;
- збільшення обсягу документів та складність документообігу;
- недостатність часу та загруженість спеціалістів іншими справами;
- складності при плануванні робіт;
- доступ до методичної інформації.

## 3) на етапі підтримки:

- низька спадкоємність через плинності кадрів;
- низька мотивація;
- труднощі навчання;
- відсутність матеріальних стимулів в роботі;
- внутрішні аудити.



# *Документування в управлінні безпечністю харчової продукції*

# Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

Стаття 21. Вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках

---

П.1. Оператори ринку **розробляють, запроваджують та використовують постійно діючі процедури**, які базуються на **принципах** системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

П.3. До принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, зазначених у частині першій цієї статті, належать:

.....

7) **розроблення документів та ведення записів** відповідно до виду діяльності та обсягів виробництва для підтвердження результативного застосування заходів, які зазначені у пунктах 1-6 частини третьої цієї статті.

## Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

Стаття 21. Вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках

---

П. 6. З метою виконання процедур, які засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, оператори ринку:

1) надають компетентному органу під час здійснення державного контролю **докази відповідності їх діяльності вимогам**

2) гарантують, **що документи, у яких наводиться опис процедур**, розроблених відповідно до вимог цієї статті, містять достовірну інформацію;

3) забезпечують **зберігання документів і записів** щодо виконання принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні,



Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України  
01.10.2012 № 590

**ВИМОГИ щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)**

**До базової документації належать** **До оперативної документації належать:**

- склад групи НАССР та її обов'язки;
- опис харчового продукту та його передбачуване споживання (використання);
- перевірена блок-схема виробництва;
- аналіз небезпечних факторів;
- методологія визначення ККТ;
- критичні межі та їх обґрунтування;
- система моніторингу, процедури моніторингу кожної ККТ;
- процедури застосування коригувальних заходів;
- процедура валідації, верифікації;
- процедури управління документами НАССР.

- протоколи нарад НАССР групи;
- протоколи моніторингу ККТ;
- протоколи впровадження коригувальних заходів;
- протоколи валідації, верифікації.

**ВИМОГИ щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)**

---

- Усі документи системи НАССР повинні бути належним чином оформлені
- Система повинна бути ефективною та зрозумілою для персоналу
- дозволяється документування та ведення записів інтегрувати до існуючої системи ведення документації на потужності, використовуючи існуючі форми документів (наприклад, технологічні журнали)

**ВИМОГИ щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)**

---

- Протоколи є важливим доказом ефективного функціонування системи НАССР при проведенні аудиту системи НАССР органом державного контролю (нагляду).
- Будь-які поправки до записів здійснюються лише уповноваженими особами.

**Вимоги щодо ведення протоколів виконуються, а саме:**

- усі важливі протоколи, необхідні для виконання вимог до харчового продукту, є повними, деталізованими і збереженими, а також доступними у разі запитів;
- протоколи є чіткими і достовірними, а також зберігаються так, щоб унеможливити несанкціоновані зміни;
- усі протоколи зберігаються відповідно до вимог пункту 3 частини шостої статті 21 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".



# ***Вимоги до персоналу та його навчання***

## Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

**Стаття 48.** Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами

---

- 1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами:
- 1) на потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та **пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу**, що підтверджено відповідними записами цього оператора ринку;
- 2) персонал потужностей **періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог** до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

## Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи управління безпеністю харчових продуктів

---

- Персонал потужності повинен **володіти пропорційними знаннями** системи НАССР відповідно до його посадових обов'язків.
- Оператор ринку **має забезпечити обізнаність персоналу з визначеними (ідентифікованими) небезпечними факторами** (у разі їх наявності), критичними для безпеки властивостями процесів переробки, зберігання, транспортування, **а також із запобіжними та коригувальними заходами, задокументованими процедурами**, які використовуються оператором ринку.
- Згідно з вимогами належної практики виробництва персонал, **має бути поінформований у письмовому вигляді про його обов'язки, відповідальність та повноваження**.
- З цією метою на потужностях для персоналу, включно з сезонними і тимчасовими працівниками, **розробляються навчальні програми**, які охоплюють питання **системи НАССР і програм-передумов** відповідно до їх сфери діяльності.
- Навчання персоналу потужностей проводяться **перед тим**, як він має приступити до роботи, і надалі **періодично** залежно від результатів оцінювання ризику.
- запроваджується **перевірка ефективності його навчання**; звертається увага на виконання ним засвоєних навичок на практиці.

Параметр компетенції	Напрямок підготовки фахівця СУБХП		
	Керівник групи НАССР	Член групи НАССР	Внутрішній аудитор
Рівень професійної освіти	Спеціаліст	Бакалавр	Бакалавр
Досвід роботи	5 років	2 роки	2 роки
Розуміння вимог	Закон, наказ, стандарт	Закон, наказ, стандарт	Закон, наказ, стандарт
Принципи НАССР	Розуміння та супровід НАССР	Розуміння та супровід НАССР	Розуміння НАССР
Система управління БХП	Вміти розробляти, впроваджувати, підтримувати та затверджувати	-	-
План управління БХП	Вміти розробляти та перевіряти	Вміти розробляти та перевіряти	-
Аудиторська діяльність	Знання принципів та методів. Досвід проведення	-	Знання принципів та методів.
Коригувальні дії	Вміти розробляти, проводити та оцінювати їх результативність	Вміти розробляти та проводити	Вміти розробляти
Управління документацією	Знати принципи та вміти впроваджувати методи документообігу	-	Знати принципи документообігу
Управління персоналом	Вміти визначати необхідний рівень компетентності Вміти визначати необхідний рівень компетентності, організувати навчання та оцінювати його ефективність	Вміти розробляти та перевіряти	-
Аналіз даних	Вміти визначити доцільні методи і застосувати їх	Застосовувати визначені методи	Застосовувати визначені методи

# **Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів**

---

- Керівництво потужності має забезпечити, щоб весь персонал був обізнаний про покладену на нього відповідальність, а також запровадити механізм моніторингу ефективності його роботи.
- Оператор ринку має забезпечити на всіх рівнях відповідальність та підзвітність персоналу, залученого до технологічних процесів системи НАССР, та відповідність харчових продуктів встановленим вимогам.
- З цією метою розробляються та доводяться до відома відповідальних за якість та безпечність харчових продуктів працівників посадові інструкції та структура підпорядкованості персоналу потужності, вимоги щодо кваліфікації та відповідальності, які у разі необхідності надаються органами державного контролю (нагляду).
- На потужностях має бути запроваджена система взаємозамінності у випадках відсутності персоналу.





**Дякую за увагу!**