

СТАНДАРТИ НАССР

До 20 вересня 2019 року всі українські підприємства харчової галузі, зокрема, і заклади освіти, які надають послуги з харчування, а також постачальники та перевізники харчових продуктів, мали впровадити систему управління безпечністю харчування НАССР. Контроль за безпечністю харчування в закладах освіти України наразі здійснюється за новими правилами.

Окрім впровадження системи НАССР, суб'єкт господарювання, який надає послуги з харчування в закладах освіти, має бути внесений у Державний реєстр потужностей операторів ринку (або, у разі необхідності, отримати експлуатаційний дозвіл). Оператор ринку повинен мати можливість встановити інших операторів ринку, які постачають йому харчові продукти, тобто забезпечити простежуваність.

НАССР у навчальних закладах – важливий інструмент для контролю безпеки харчування. Адміністрація закладів зобов'язана впровадити та постійно підтримувати функціонування принципів системи НАССР на харчоблоках.

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

Програма передумов системи НАССР охоплює такі процеси:

1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.
2. 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.
3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.
4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами.
5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь).
6. Здоров'я та гігієна персоналу.
7. Поводження з відходами виробництва та сміттям, їхній збір і видалення з потужності.
8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їхній появі, засоби профілактики та боротьби.
9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин.
10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками.

- 11.Зберігання та транспортування.
- 12.Контроль за технологічними процесами.
- 13.Маркування харчових продуктів та інформування споживачів.

Система НАССР базується на основних принципах:

1. Аналіз небезпечних чинників.
2. Виявлення критичних контрольних точок.
3. Встановлення критичних меж.
4. Встановлення процедури моніторингу.
5. Розробка коригувальних дій.
6. Зберігання та актуалізація документів.
7. Оцінка ефективності.

Членами груп НАССР можуть бути: заступники директорів з навчально-виховної роботи, шеф-кухарі та кухарі харчоблоків, медичні сестри з дієтичного харчування чи інші медичні працівники закладів.

Важливо, щоб ця система дійсно працювала та була ефективною, а не була тільки на папері. Наявність на підприємстві активної системи управління за безпечністю харчових продуктів НАССР — це надійне підтвердження того, що виробник забезпечує всі умови, які гарантують стабільний випуск якісної і безпечної продукції.

Сподіватися на те, що придбавши «сертифікат про впровадження НАССР» можна працювати без проблем, не варто. Наявність лише сертифікату не є панацеєю, тому що система має ефективно працювати на кожному етапі виробництва харчових продуктів. Ефективність впровадження такої системи постійно контролюється і перевіряється аудиторами Держпродспоживслужби України.

НАССР – це організація процесів так, щоб обладнання працювало правильно, а приміщення не становило загрози безпечності харчових продуктів. Недостатньо тільки розробити документацію, потрібно налагодити процеси у такий спосіб, щоб їх описати та надати докази того, що ці процеси дозволяють випускати безпечну продукцію. Розроблення документів без підкріплення лабораторними дослідженнями чи контрольними заходами, спрямованими на процес – не забезпечує впровадження системи НАССР.

Впровадження системи НАССР потрібно розпочинати з аналізу виробничих і допоміжних потоків. Їх необхідно організувати так, аби уникнути перехресного забруднення (забруднення харчових продуктів хімічними, біологічними чи фізичними небезпечними факторами через повітря, воду, людей, інші харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами). Поточність виробничих процесів організовують у такий спосіб, щоб забезпечити їхнє фізичне розділення або розділення в часі. Фізичне розділення виробничих

процесів вимагає належної інфраструктури. Розділення виробничих процесів у часі вимагає дисципліни персоналу та опис процесів. Уникнення перехресного забруднення – комбінація розділення потоків, які можуть негативно впливати на безпечність продукції фізично та у часі.

Система НАССР стосується тільки безпечності харчових продуктів і не стосується їхньої якості.

За невпровадження на потужностях системи НАССР на операторів ринку, згідно зі статтею 65 Закону № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», будуть накладені штрафні санкції: від 15 до 30 мінімальних заробітних плат.

Отримати сертифікат про впровадження НАССР можна пройшовши відповідний курс навчання, наприклад, через Систему добровільної сертифікації УкрСЕПРО (Система УкрСЕПРО) ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ» чи будь-яку іншу організацію, що має відповідну ліцензію.

Але можна навчитись і абсолютно безкоштовно! Проєкт ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні» спільно з Міністерством аграрної політики та продовольства України, Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів та платформою масових відкритих онлайн-курсів «Prometheus» розробили навчальний курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач».

Цей курс простою мовою пояснює непрості питання:

- що таке нове харчове законодавство України;
- що харчове законодавство дає бізнесу та споживачам;
- хто такі оператори ринку;
- що таке простежуваність у харчовому законодавстві;
- що таке НАССР та як його правильно читати.

**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)». Зі 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».

Вимоги щодо забезпечення санітарного законодавства на харчоблоках закладів освіти відображені в наступних документах:

- Державні санітарні правила та норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу ДСанПіН 5.5.2.008-01;
- [Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах](#), затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року № 242/329, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941;
- [Інструкція з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах](#), затверджена наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227, зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 05 травня 2006 року за № 523/12397;

- ДБН В.2.2-4:2018 Заклади дошкільної освіти, ДБН В.2.2-3-2018 Заклади освіти.

За невиконання обов'язку стосовно впровадження на потужностях регулярних процедур, заснованих на принципах системи НАССР, на оператора ринку накладатиметься штраф у розмірі (ст. 65 Закону № 2042):

на юридичних осіб – 30 МЗП (у 2019 році це 125190 грн);

на фізичних осіб-підприємців – 15 МЗП (62595 грн).

Також передбачено, що за перше порушення протягом останніх трьох років державний інспектор видасть оператору ринку припис щодо усунення порушень без оформлення протоколу.

Невиконання або несвоєчасне виконання припису тягне за собою відповідальність у вигляді штрафу: для юросіб – **8 МЗП (33384 грн.)**, для фізосіб-підприємців – **5 МЗП (20865 грн.)**.

Отже, якщо в закладі досі не запроваджена система безпечності харчових продуктів НАССР або її впровадження триває, а інспектор уже на порозі, то законодавство поки що не буде жорстким. Але усунути порушення все-таки доведеться та якнайшвидше забезпечити запровадження та якісне функціонування системи НАССР на підприємстві.