

Шкільна їжа має бути безпечною: що потрібно знати про систему НАССР

В Україні триває реформа шкільного харчування. Одна з її складових – впровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР). За складною назвою – прості й зрозумілі правила, дотримання яких є запорукою того, що діти споживатимуть безпечну їжу.

Уперше поняття «НАССР» з'явилося в Україні ще у 2012 році. Тоді був виданий наказ Мінагрополітики про затвердження цієї системи. А за два роки відповідні зміни внесли до законодавства щодо харчових продуктів.

Система НАССР стосується нового принципу контролю за продуктами, зокрема у школах. З різних причин її впровадження відкладали. В останні два роки з ініціативи першої леді України Олени Зеленської НАССР почала набирати обертів. На сьогодні її впроваджено у 13 165 закладах освіти – це у понад двічі більше, ніж у 2020 році

НАССР – система аналізу і контролю критичних точок і ризиків, які можуть виникати під час будь-якого виробничого процесу, пов'язаного з продуктами харчування. Якщо розшифрувати аббревіатуру, буквально з англійської – це «небезпека», «аналіз», «критика», «контроль» і «точки». НАССР – те, що допомагає нам ідентифікувати, оцінювати й контролювати небезпечні чинники на кухні. Всі дії необхідно задокументувати.

Розглядаючи НАССР на конкретному прикладі, можна подивитися на модель великого й невеликого харчоблоку. У великому ми можемо дозволити собі зробити кожен дію в окремій зоні: десь відбуватиметься робота з м'ясом, десь – з молоком, а десь – із рибкою. У невеликому харчоблоці (таких багато в сільських школах) місця для зонування або відсутні, або в цьому просто немає потреби. Постає питання – як розмежовувати продукти? У цьому допомагає дотримання норм НАССР. Коли немає великої кількості холодильників, але є критичне мислення.

НАССР – це не норма, це питання філософії. У цій системі триває постійне вдосконалення робочого процесу, власних звичок та аналіз: «Чи може бути в мене тут зараз проблема?».

У школах та дитсадках існує міф, що НАССР неможливо реалізувати через старе обладнання та відсутність ремонту, відповідно, заклади не можуть дотримуватися нових норм. Ще один міф — що НАССР можлива лише на великих підприємствах, і це дороге. Але це не так.

Якщо харчоблок старий і там довго не проводили ремонт, усе, що нам потрібно, – забезпечити сухе місце для зберігання продуктів у ньому, організувати правильне товарне сусідство та коректний температурний режим. НАССР — прості речі, яких потрібно дотримуватися системно: правильне сусідство, послідовність процесів, а також чистота. Очевидно, що невеличке кафе-кондитерська не потребує впровадження такої ж системи НАССР, яку має запровадити кондитерська фабрика, але це не означає, що воно зовсім не може слідувати їй.

Якщо ми дотримуватимемося філософії про те, що наша їжа має бути безпечною, ризики зводяться до нуля. Ми маємо знати й володіти інформацією про безпечність, якої не так вже й багато.

У НАССР є шість критеріїв, знання про які може звести до мінімуму порушення санітарних норм:

температурний скринінг – ми маємо володіти інформацією про температуру в ланцюжку від моменту виготовлення їжі до її споживання;

контроль якості – підтверджувальні документи мають бути, незважаючи ні на що;

контроль вологості. Волога – це найбільше зло на кухні, особливо для продуктів тривалого зберігання;

сусідство продуктів і різних процесів – чистий і брудний посуд не товаришують;

гігієна працівників – приходити хворим на роботу не можна, так само як і палити в робочому одязі на вулиці;

контроль часу – термін придатності їжі після того, як вона виготовлена. Порушення в цьому напрямі – одне з основних, які зустрічаються в Україні.

Система НАССР так чи інакше вже присутня в кожній школі та дитячому садочку, вона є навіть на вашій кухні вдома. Все просто: дотримуйтеся відповідних гігієнічних умов і заходів, контролюйте перебіг процесів. Привезли до закладу молоко – покладіть його в холодильник, для зберігання сипучих круп та борошна використовуйте герметичні ємності, проводьте профілактику, не допускайте наявності гризунів та комах. НАССР – це про людський чинник і відповідальність.

НАССР дає можливість вивести своє виробництво на якісно новий рівень. Адже перевірятимуть не печатки, а відповідність нормам.

НАССР – це про організацію простору, критичне мислення та нові звички, що роблять процес приготування їжі у школах безпечнішим і простішим. Це не зміна норми, а більш адекватний підхід до її використання.

Впровадження системи НАССР – частина кампанії у межах Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у Новій українській школі, ініційованої першою леді України. Із серпня по всій країні почали проводити регіональні форуми «Реформа шкільного харчування». Ці заходи покликані давати більше інформації про впровадження та контроль нових норм харчування, безпечності та якості.

До уваги керівників управлінь та відділів освіти, керівників закладів дошкільної та загальної середньої освіти громад Миргородського району ! Для отримання консультацій , роз'яснень , рекомендацій, методичної допомоги , проведення нарад та семінарів з питань безпечності харчування , роботи та облаштування харчоблоків , системи НАССР та інших , що стосуються реформи харчування освітніх закладів , звертайтеся до Миргородського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області та його територіальних органів.