

УДК 62-523.8

ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСОПЕРЕРОБКИ

О. Р. Чорна, аспірантка кафедри «Інформаційно-вимірвальна техніка»

Національний університет «Львівська політехніка»

Р. І. Байцар, доктор технічних наук, професор

Національний університет «Львівська політехніка»

Ключові слова: система управління безпечністю харчової продукції (СУБХП), м'ясопереробна промисловість, виробництво продукції, сертифікація.

Сертифікація FSSC 22000 [1] – це схема сертифікації систем управління безпечності харчової продукції, яка спрямована на організацію робіт виробників продуктів харчування та визнається організацією GFSI – Глобальною ініціативою харчової безпеки. У листопаді 2020 року FSSC 22000 опублікувала Версію 5.1 своєї схеми.

Метою сертифікації систем управління безпечністю харчової продукції є створення впевненості споживачів у здатності підприємства постачати продукцію необхідного рівня якості та підтримувати якість продукції при оптимальних витратах.

Схема сертифікації FSSC 22000 складається із трьох компонентів, а саме: вимоги ISO 22000 [2] до будь-якої організації харчового ланцюжка; вимоги ISO 9001; відповідні специфікації Програм-Передумов на основі технічних специфікацій для галузі та додаткових вимог FSSC 22000 [1].

Оператори ринку, м'ясопереробки відносяться до категорії СІ – «Виробництво продуктів тваринного походження, які швидко псуються». Згідно останніх оновлень, організації, котрі займаються м'ясопереробною повинні звернути увагу на такі вимоги:

1. Управління послугами і закупленими матеріалами. Організація повинна гарантувати, що, якщо використовуються послуги лабораторного аналізу для перевірки чи підтвердження безпечності харчових продуктів, вони повинні проводитись компетентною лабораторією, яка має можливість здійснювати точні та відтворювані результати випробувань згідно перевірених методів випробувань та передової практики. Також згідно пункту 7.1.6 ISO 22000:2018 [2]: Організація повинна мати задокументовану методику закупівлі в надзвичайних ситуаціях, щоб гарантувати, що продукція як і раніше відповідає встановленим вимогам, а постачальник був оцінений. Згідно ISO/TS 22002-1 [3] пункт 4: організація повинна розробити, впровадити та підтримувати процес аналізу

специфікацій продукції, щоб гарантувати постійну відповідність вимогам безпеки харчових продуктів.

2. Маркування товарів. На додаток до пункту ISO 22000:2018 [2] організація повинна гарантувати, що готова продукція маркується у відповідності з усіма законодавчими та нормативними вимогами в країні передбачуваного продажу, включаючи алергени та специфічні вимоги замовника.

3. Шахрайство з харчовими продуктами. Біотероризм. Організація повинна здійснити оцінювання вразливості щодо шахрайства з харчовими продуктами для виявлення та оцінки потенційної вразливості, а також розробити та впровадити заходи щодо зниження значної вразливості. Також необхідно мати документований план пом'якшення наслідків шахрайства з харчовими продуктами.

4. Зберігання та складування. Організація повинна розробити, впровадити та підтримувати процедуру і певну систему обороту запасів, яка включає принципи FEFO (First Expire, First Out) у поєднанні з вимогами FIFO (First In, First Out). Також, до пункту 16.2 ISO/TS 22002-1:2019 [3], організація повинна мати певні вимоги, які визначають час і температуру після забою у зв'язку з охолодженням та заморожуванням продуктів.

Сертифікація проводиться в рамках добровільної сертифікації. Незважаючи на добровільні процедури, дотримання встановлених правил и вимог для операторів ринку є обов'язковими. Це є вагомою основою для виходу вітчизняних виробників на європейський ринок, участі у тендерах, поставлянні у великі торгові мережі, а також як маркетинговий інструмент.

Список використаних джерел

1. Сертифікація FSSC 22000 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.fssc22000.com>.

2. ISO 22000:2018(en) Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain [Електронний ресурс] // ISO. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-2:v1:en>.

3. ISO TS 22002-1:2009 «Програми передумови для забезпечення безпечності харчових продуктів [Електронний ресурс]. – 2009. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:ts:22002:-1:ed-1:v1:en>.