

ВИТАЛИЙ БАШИНСКИЙ, заместитель Главы Госветфитослужбы

## НАССР: качество от поля к столу

**С**истема управления безопасностью пищевых продуктов (англ. НАССР — Hazard Analysis and Critical Control Points — анализ рисков и критические точки контроля) обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации и используется в основном предприятиями — производителями пищевой продукции. При этом особое внимание обращено на критические точки контроля, в которых все виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, могут быть предотвращены, устранены и снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля.

Для внедрения системы НАССР производители обязаны не только исследовать свой собственный продукт и методы производства, но и применять эту систему и ее требования к поставщикам сырья, вспомогательным материалам, а также системе оптовой и розничной торговли.

Украинцы будут потреблять максимально безопасные продукты после внедрения на всех отечественных предприятиях системы контроля за качеством пищевой продукции НАССР. Это станет возможным после принятия Закона «О безопасности и качестве пищевых продуктов». Эффективность данной системы контроля уже доказана, так как используется на 99% украинских предприятиях, которые совершают экспорт в Европейский Союз или РФ.

Система НАССР позволяет снизить возможность занесения биологического, химического и механического фактора во время производства продуктов питания и получать максимально качественный продукт.

НАССР поможет внедрить четкую систему наблюдения за продуктом «от поля к столу». Также Закон «О безопасности и качестве пищевых продуктов» позволит отозвать готовую продукцию непосредственно с полок магазинов. При этом производитель может потерять до 40% своих потребителей, а это означает конец этого профиля бизнеса. Поэтому именно производители максимально заинтересованы в том, чтобы придерживаться самых высоких стандартов качества при производстве своей продукции.



Благодаря современному оборудованию системы НАССР, подделать данные для их предоставления контролирующим органам невозможно. А инспектировать предприятия будут не контрольные органы, а отдельные специалисты Госветфитослужбы, которых будут квалифицированно обучать специалисты из Европейского Союза и США, где система НАССР очень распространена.

Отечественные предприятия АПК стремятся попасть на рынок Европы. Сейчас около 2 тысяч производителей уже работают по нормам, отвечающим требованиям Европейского Союза. Однако, чтобы все предприятия достигли необходимых стандартов и норм, нужно время. Для этого сейчас и инициированы законодательные изменения, которые заставят производителей выпускать продукцию высокого качества.

По оценкам экспертов, нам нужно 5 лет для того, чтобы мы вышли за пределы прямой угрозы. Прямая угроза – это когда мы вводим европейские стандарты, некоторые из предприятий не могут подтянуться до их

уровня, и им приходится либо закрываться, либо перепрофилироваться. В частности, планируется ввести на всех предприятиях пищевой промышленности систему НАССР. Для этого был разработан законопроект «О внесении изменений в некоторые законодательные акты Украины относительно безопасности пищевых продуктов». Прежде всего, НАССР необходимо будет ввести предприятиям, экспортирующим свою продукцию в ЕС, а уже потом всем остальным. Для этого государство предоставит производителям переходные периоды, в течение которых они должны это сделать. Те же предприятия, которые этого не сделают, будут вынуждены перепрофилироваться.

Кроме того, украинские ветеринарные службы стараются унифицировать и другие отечественные законы с европейскими. Сейчас разработаны и согласовываются в заинтересованных министерствах 6 законов, которые кардинально изменят национальную систему контроля и надзора в сфере производства и оборота всех продуктов питания. **i**

**От редакции:** Ранее Министр аграрной политики и продовольствия Николай Присяжнюк отмечал, что количество украинских предприятий, где действуют европейские системы контроля качества и безопасности, постоянно увеличивается.

«На сегодня отечественный потребитель отдает предпочтение продуктам питания от украинского производителя. И очень важным остается вопрос контроля качества и безопасности отечественных продуктов на производстве. Кроме того, страны-импортеры украинской продукции пищевой промышленности имеют также высокие требования к качеству. Система безопасности пищевой продукции НАССР всемирно признана одной из самых эффективных. И сегодня она действует на большинстве ведущих украинских предприятий молочной, масложировой, кондитерской и алкогольной промышленности», отмечал министр.