

Аргументи на користь безпечності: чому впровадження системи НАССР є обов'язковим для всіх операторів ринку харчової продукції в Україні

НАССР (від англ. *Hazard Analysis and Critical Control Points*, далі — НАССР) — одна з найбільш поширених систем контролю безпечності харчових продуктів, метою якої є безумовний захист кінцевого споживача. Система НАССР дозволяє простежувати продукт, виявляти та усувати потенційно небезпечні фактори на всьому шляху продукту від лану до столу, а також здійснювати повний контроль над виробництвом.

Головна мета застосування та забезпечення дієвості системи НАССР — це мінімізація ризиків для кінцевого споживача харчової продукції та ефективне управління безпечністю харчових продуктів на самому підприємстві.

Незважаючи на деякі матеріальні витрати, необхідні для впровадження НАССР, вже у короткостроковій перспективі всі оператори ринку харчових продуктів — виробники і, звичайно, споживачі — отримують значні переваги. Виробники нарощують конкурентоспроможність своєї продукції, завойовуючи довіру національного, а за бажанням і закордонного, споживача через гарантовані якість та безпеку продукції власного виробництва. Споживачі (ми з вами) отримують впевненість у безпечності продуктів національного виробництва, де б їх не купували.

20.09.2019 повинно було стати «червоною» датою для кожного українського підприємства, яке є оператором ринку харчових продуктів, комерційне воно чи фінансується за рахунок бюджету. Адже саме від цього дня на всіх українських суб'єктах господарювання **мала бути впроваджена система безпечності харчової продукції, побудована на принципах НАССР.**

Забезпечення **обов'язковості** системи безпечності харчових продуктів було однією з умов для асоціації України з ЄС. Застосування НАССР в Україні врегульовано Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР із відповідними змінами (далі — Закон № 771).

Згідно з Законом № 771 **відповідальність за забезпечення обов'язкового впровадження НАССР покладається на самих операторів ринку харчових продуктів.** Операторами ринку відповідно до Закону № 771 є будь-які суб'єкти господарювання, що здійснюють виробництво, переробку та обіг харчових продуктів, тобто і фермерське господарство, і ресторан, і продуктові мережі магазинів, і харчоблоки шкільних або лікарняних закладів — усі вони підпадають під визначення оператора ринку харчових продуктів, а значить, уже повинні впровадити систему НАССР.

Чи є відповідальність юридичних осіб, які не впровадили систему безпеки харчових продуктів?

Відповідальність за порушення законодавства в частині впровадження системи НАССР дуже сувора. Згідно з Законом України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-VIII (далі — Закон № 2042) на операторів, які не виконали вимоги Закону № 771 щодо впровадження системи НАССР, накладається великий штраф або ж діяльність такого підприємства призупиняється до виконання вимог законодавства.

Так, **юридичні особи, які не впровадили систему безпеки харчових продуктів, будуть зобов'язані сплатити санкції** на користь держави у розмірі від 30 мінімальних заробітних плат (з 01.01.2021 ця сума становить 180 000 гривень), а фізичні особи — від 15 мінімальних заробітних плат (90 000 гривень).

Справедливим буде зазначити, що такі суворі заходи застосовуються до операторів ринку не відразу. Законом № 2042 передбачено, що для операторів, які вперше за останні три роки допустили порушення в частині наявності діючої системи НАССР, під час перевірки інспекторами Держпродспоживслужби буде оформлено обов'язковий для виконання припис щодо приведення діяльності в частині забезпечення безпеки виробництва або обігу харчових продуктів до вимог законодавства. При цьому протокол про порушення не оформлюється.

Однак маємо застерегти тих власників потужностей, що відкладатимуть впровадження НАССР до перевірки Держпродспоживслужби й отримання припису. По-перше, **виконання припису буде обмежено в часі**: деякі порушення потрібно буде усунути негайно, інші — у період від одного до трьох (рідко — до шести) місяців. При цьому повноцінна організація впровадження системи НАССР може тривати рік, а то й довше.

По-друге, наявність документації по НАССР на підприємстві не означає, що ця система є дієвою. Оператор ринку має володіти доказовою базою, що всі вимоги законодавства виконуються на системній основі. Тобто оператор забезпечує не лише виконання вимог щодо наявності приміщень, руху потоків або наявності санітарно-гігієнічних стандартів, але й їх безумовне і системне застосування на практиці.

Приклад

Наявність санітарного інвентарю (щітки, швабри та ін.) свідчить лише про те, що він є (наявний на харчоблоці). А от про те, що цей інвентар використовується відповідно до вимог щоденно та за призначенням, свідчать відповідні інструкції для персоналу, а головне — графік санітарно-гігієнічної обробки приміщення, що висить на видному місці та в який внесена кожна процедура миття підлоги, засвідчена підписом відповідального

працівника.

Згідно з Законом № 2042 Держпродспоживслужба перевірятиме не лише сам факт впровадження системи безпечності харчових продуктів на підприємстві (так званий «документальний» НАССР), але й *ефективність* такого впровадження. **Система має бути діючою! Попереджаємо:** просто придбати «сертифікат про впровадження НАССР» у комплекті з готовою, складеною однаково для всіх шаблонізованою документацією буде недостатньо. Адже **система НАССР в Україні** не складається виключно з обов'язкової документації та **базується на семи основних принципах:**

- аналіз чинників, що несуть небезпеку;
- виявлення критичних контрольних точок;
- встановлення критичних меж;
- встановлення порядку відстежування;
- розробка дій для корегування;
- зберігання й утримання документації в актуальному стані;
- контроль та оцінювання ефективності.

По-третє, **за невиконання припису також встановлено відповідальність** у розмірі 8 мінімальних заробітних плат для юридичних осіб (48 000 гривень) та 5 мінімальних заробітних плат для фізичних осіб (30 000 гривень).

Нюанси та рекомендації

Багато підприємців не бачать переваг впровадження НАССР, окрім уникнення штрафних санкцій, адже для цього потрібно витратити чимало часу та коштів.

Слід розуміти, що НАССР — це не додаткові вимоги до і без того зарегульованого бізнесу, а системне узагальнення численних санітарних та технологічних норм і полегшення контролю за ними.

У впровадженні НАССР немає нічого неможливого для кожного оператора. Так, система може впроваджуватись у складі ISO 22000, яким передбачено схожі вимоги до безпечності

харчових продуктів. Національний стандарт України ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), що набрав чинності з 01.07.2021, увібрав у себе:

інформування в інтерактивній формі;

системне управління;

створення програм-передумов;

принципи HACCP.

Впровадження системи HACCP має свої особливості, які важливо врахувати:

використання процедур, заснованих на принципах аналізу небезпечних факторів і їх контролю у відповідних критичних контрольних точках;

проведення кожної процедури має документально фіксуватись (наприклад, температурний режим тощо);

шаблонів системи HACCP не існує. Вона розробляється індивідуально під конкретну потужність. Тому її не можна купити чи завантажити з інтернету. Якщо подібний контент зустрічається, він не забезпечить ефективну систему безпеки харчових продуктів на підприємстві.

При впровадженні системи HACCP оператор понесе наступні витрати:

впровадження програми підготовчих заходів (наприклад, витрати на оновлення обладнання та його налагодження, за потреби — капітальний ремонт будівель чи нове будівництво);

розробка документації та проведення процедури впровадження HACCP (виготовлення плану HACCP, його подальший аналіз та підготовка персоналу);

операційні та експлуатаційні витрати (наприклад, витрати на облік та контроль за виконанням плану HACCP, коригування та інше).

При цьому впровадження HACCP не лише забезпечує ефективну систему контролю, а надає підприємствам доступ до цілої низки бонусів, зокрема діючий HACCP:

підіймає безпековий рівень продукції;

захищає споживачів від харчових отруєнь, знижуючи ризик їх виникнення;

При повному або частковому копіюванні чи цитуванні будь-якої інформації з порталу "Радник у сфері публічних закупівель" ви зобов'язані вказувати джерело інформації (ст. 176 ККУ). Джерело:

https://radnuk.com.ua/praktyka_zakupivel/kontrol_ta_vidpovidalnist/arhumenty-na-koryst-bezpechnosti-chomu-vprovadzhennia-systemy-nassr-ie-obov-iazkovym-dlia-vsikh-operatoriv-rynku-kharchovoi-produktsii-v-ukraini/

- виводить знання персоналу з техніки безпеки харчових продуктів на новий рівень;
- полегшує процес управління та контролю за виробництвом;
- зменшує ризик виникнення негативних відгуків споживачів;
- покращує ділову репутацію;
- приводить стандарти безпеки харчових продуктів на підприємстві у відповідність до вимог чинного законодавства;
- сприяє виводу продукції на міжнародний ринок та примножує дохід;
- зменшує виробничі витрати за допомогою ефективного управління;
- робить підприємство цікавим для інвесторів;
- підвищує рейтинг довіри споживачів;
- знижує страхові витрати.

І найголовніше. Потреба у впровадженні світових та європейських вимог до харчової безпеки є актуальною у сучасних умовах глобалізації та зростання попиту на безпечне харчування. Сучасні стандарти на кшталт системи НАССР гарантують виробникам та іншим учасникам — операторам ринку харчових продуктів — можливість іти у ногу з часом, бути конкуренто спроможними та втілювати цю важливу перевагу в зростанні ефективності ведення власного бізнесу.

Також читайте на порталі RADNUK.COM.UA такі статті:

«[Зміни до Закону України "Про публічні закупівлі"](#)»;

«[Замовник чи ні в розумінні Закону?](#)»;

«[Кабмін затвердив граничні торговельні надбавки на бензин та дизель: що робити замовникам?](#)».