

ЗАСТОСУВАННЯ СТАНДАРТУ ISO 22000 ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ РИЗИКІВ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

© І. Назаренко¹, Г. Хімічева², 2017

¹Миколаївський національний аграрний університет, Миколаїв, Україна

²Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, Україна

Молоко і молочні продукти займають важливе місце в споживчому кошику населення України, а також є одним із перспективних товарів для зовнішнього експорту. Проте, для цього потрібно постійно поліпшувати конкурентоспроможність вітчизняної молочної продукції за рахунок забезпечення її якості та безпечності.

Одним із шляхів, для вирішення даного завдання, є впровадження стандарту ДСТУ ISO 22000:2007, який встановлює вимоги до безпечності харчової продукції і поєднує в собі загальновізнані елементи: інтерактивне інформування, системне керування, програми-передумови, принципи НАССР [1]. Застосування цього стандарту потребує від молокопереробних підприємств виконання всіх законодавчих та нормативних вимог.

Відповідно до сучасних міжнародних вимог – молоко потрібно контролювати на вміст добавленої води, наявність радіонуклідів, антибіотиків, нітратів пестицидів, мікотоксинів, гормонів, солей важких металів, патогенних мікроорганізмів (стафілококи, лістерії).

При виробництві молочних продуктів доцільно встановлювати граничні межі контролю, параметри регулювання температури, часу, фізичних розмірів, вмісту вологи, рівня вологості, ферментативної активності води, активної та титрованої кислотності, сольової концентрації, наявності хлору, в'язкості, консервантів та сенсорної інформації (колір, смак, запах, консистенція та зовнішній вигляд). Наприклад, при виробництві вершкового масла необхідно контролювати: резервуар для сирого молока, резервуар для зберігання вершків, пастеризаційно-охолоджувальну установку, а також температуру, кількість патогенних мікроорганізмів, масову частку жиру, тривалість зберігання, режим пастеризації, БГКП, МАФАНМ.

Слід зазначити, що у процесі аналізу небезпечних чинників слід брати до уваги: передбачувану наявність небезпечних чинників і важкість їхнього негативного впливу на здоров'я людини, достовірну оцінку наявності небезпечних чинників, ступінь розмноження мікроорганізмів, збереження в молочних продуктах токсинів, хімічних та фізичних чинників, що приводять до вищезгаданого [2].

При цьому, контрольними заходами щодо фізичних небезпечних чинників є: контроль джерел постачання (встановлення технічних умов на сировину та інгредієнти), технічний контроль, контроль навколишнього середовища. В свою чергу для хімічних небезпечних чинників контрольні заходи включають: контроль джерел постачання, контроль рецептур, належне використання харчових добавок та рівень їхнього вмісту. Для запобігання, усунення або зниження допустимого рівня бактеріальної небезпеки контрольними заходами є: контроль температури/часу (наприклад, зниження розростання мікроорганізмів), контроль ферментації та активної кислотності, умови пакування, очищення та дезинфекція, виконання правил і норм гігієни, які забезпечують зниження мікробіологічного зараження.

Таким чином, молокопереробні підприємства, які впровадили ДСТУ ISO 22000 та програму НАССР повинні обов'язково включати три основні цілі визначення фізичних, хімічних та біологічних небезпечних чинників. Такий підхід запобігає росту та розвитку мікроорганізмів, утворенню токсинів і дозволяє контролювати якість молочних продуктів, що в свою чергу забезпечить підвищення їх конкурентоспроможності на зовнішньому та внутрішньому ринку.

1. Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT) : ДСТУ ISO 22000:2007. — [Чинний від 01.08.2007]. — К.: Держспоживстандарт України, 2007. — 30 с. 2. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини: Навчальний посібник. — Київ: ДП „УкрНДНЦ”, 2005. — 70 с.