

ОСНОВНІ НАПРЯМКИ ДІЙ З ДОВЕДЕННЯ ЯКОСТІ ПИТНОЇ ВОДИ ДО ВСТАНОВЛЕНИХ НОРМ ЗГІДНО З ВИМОГАМИ СИСТЕМИ ХАССП

© М. Ніколаєнко, Л. Баль-Прилипка, 2017

Національний університет біоресурсів і природокористування України, Київ, Україна

Харчові продукти є найважливішою складовою системи життєзабезпечення. Від їхньої якості та безпечності залежить і якість життя людства. Запровадження систем безпечності харчових продуктів стало першочерговою задачею виробників. Традиційно вони звертають увагу на якість виробничих процесів, та контроль дотримання нормованих вимог у ключових точках виробничого ланцюга. Відповідні вимоги в Україні традиційно нормуються положеннями стандартів ДСТУ 4161 [1] та ДСТУ 15161 [2]. Подальший розвиток проблема знайшла з впровадженням на підприємствах харчової промисловості системи аналізу ризиків і визначення критичних точок контролю – ХАССП (НАССП – Hazard Analysis and Critical Control Points) спочатку за ініціативою інноваційних підприємств, а згодом і відповідно до Наказу Міністерства агрополітики [3], згідно з яким виробники "... повинні розробити та запровадити ефективні системи НАССП, що дозволить контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути присутніми у харчовому продукті" з метою зниження до прийняттого рівня ризиків несприятливого впливу харчових продуктів на організм споживача з біологічної, хімічної та фізичної точок зору ще у процесі їх вироблення.

Ці ж принципи мають застосовуватися і до питної води, яка, згідно з Директивою ЄС № 93/43 включена у категорію харчових продуктів у випадках її введення у продукт "... під час підготовки до вироблення, оброблення напівпродукту та/або у процесі основного виробництва" [4]. Згідно із підходами системи ХАССП, основними загрозами погіршення якості води є мікробіологічне забруднення водоносних пластів та поверхневих вод, технологічне забруднення ємностей для зберігання та постачання очищеної води та розмноження патогенних мікроорганізмів у сирій та підготовленій воді [5,6]. Відповідно, першою та основною критичною точкою визнаний вузол доведення сирій води до належної якості. Для цього, згідно з рекомендаціями ВООЗ слід використовувати технології коагуляції/флокуляції/седиментації/фільтрації. За неможливості витримування якості очищеної такими методами води на належному рівні, у технологічну схему слід вводити вузол її дезінфекції. Другою критичною проблемою є попередження повторного забруднення води їдкими речовинами, продуктами розкладення дезінфектантів та небезпечними патогенами, такими, як псевдомонади, мікобактерії, ацинетобактери, бактерії родів *Legionella*, *Elizabethkingia* та *Naegleria*. До контрольованих факторів відносять якість поданої зі станції води, ефекти впливу матеріалу труб та резервуарів для її зберігання, здатність мікроорганізмів до розвитку у діючих водопровідних системах. Але більшість з них не можуть бути покладеними на постачальника води, оскільки після виходу зі станції, вона знаходиться поза межами його впливу і тому її якість має контролюватися державними органами, оскільки очищена вода використовується і на промислові, і на комунальні потреби.

1. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. ДСТУ 4161-2003. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. 2. Настанови щодо застосування ДСТУ ISO 9001-2001 у виробництві харчових продуктів та напоїв. (ISO 15161:2000). ДСТУ ISO 15161:2004. – К.: Держспоживстандарт України, 1993. 3. Наказ Міністерства аграрної політики України від 01.10.2012 № 590 "Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССП)". 4. Директива Ради ЄС від 14.06.1993 р. № 93/43 "Про гігієну харчових продуктів", електронний ресурс <http://www.serti.ru/pages.php?id=466> 5. Guidelines for Drinking-water Quality (Report). World Health Organization (WHO). 2004. Електронний ресурс: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713594900744> 6. Havelaar, A.H. (3 November 1994). Application of НАССП to drinking water supply. Електронний ресурс: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713594900744>.