

## СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ ТА ПРИНЦИПИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

© Ю. Слива, 2017

Національний університет біоресурсів і природокористування України, Київ, Україна

Нині всім фахівцям з безпечності харчових продуктів відомо, що НАССР є науково-обґрунтованою концепцією, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної харчової продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Принципи НАССР є ефективними, прийнятими і рекомендованими міжнародними організаціями, як обов'язкова складова стандартів щодо систем управління безпечністю харчових продуктів.

Але тенденції в дослідженнях стосовно управління безпечністю харчових продуктів та звіти провідних міжнародних фондів за останні п'ять років засвідчили, що запровадження лише принципів НАССР дозволяє попередити лише прогнозовані та ідентифіковані небезпеки під час виробництва і не спроможне попередити загрози, які мають місце після того, як харчовий продукт залишив виробництво і почав рух далі в ланцюжку постачання. Розуміючи вищезазначене науковці та представники найбільших операторів ринку харчових продуктів розробили та запропонували поряд із НАССР застосовувати ще дві концепції – VACCP і TACCP. Саме застосування цих трьох складових створює систему попередження виникнення внутрішніх та зовнішніх загроз для гарантування безпечності харчових продуктів у всьому ланцюжку постачання.

Розглянемо докладніше новації. У липні 2012 року Рада директорів Глобальної ініціативи з безпечності харчових продуктів (GFSI) створює новий структурний напрямок для вивчення ймовірності включення керування продовольчим шахрайством в Керівництво GFSI. Активними членами цього напрямку були Danone, Eurofins, Inscatech, провідні науковці світу, Royal Ahold, і Wal-Mart. На конференції GFSI в лютому 2014 року була представлена нова концепція управління, яка дозволяє ідентифікувати небезпеки щодо економічного шахрайства та загроз з боку недобросовісних виробників. Шахрайство розглядалось як розведення, заміна, приховування, несанкціоновані налаштування, неправильне маркування, сирій ринок (в тому числі витік, паралельна торгівля) контрабанда, крадіжки і підробки. Очевидно, що найбільш поширена і небезпечна загроза для здоров'я населення від фальсифікація, але всі види шахрайства з харчовими продуктами призводять до вразливості споживачів від використання та споживання.

В новому керівному документі GFSI версії 7 було прийнято, що управління безпечністю продуктів харчування має бути під парасолькою, яка включає НАССР (небезпеки харчових продуктів), TACCP (загроза / Food Defense) і VACCP (оцінка вразливості і критичні контрольні точки / Food Fraud). Вони визначаються як три окремі складові, які необхідно буде впроваджувати в індивідуальному порядку.

Схвалений GFSI, VACCP заснований на НАССР. У ньому викладається метод захисту продуктів харчування і напоїв від шахрайства та можливої фальсифікації, на відміну від навмисної фальсифікації, яка покривається TACCP (оцінка загрози і критичні контрольні точки). Ключем до оцінки успішної VACCP є виявлення вразливих місць на основі історичної і потенційної можливості для нечесної діяльності і після того, як визначили, ввести корегувальні дії, які дозволять зменшити або усунути загрози.

Концепція TACCP була введена і реалізована Британським інститутом стандартів у формі керівництва PAS 96:2014. Основною метою документу є розроблення заходів управління загрозами, джерелом яких є навмисне забруднення шкідливими токсичними речовинами, саботаж ланцюга поставок та біотероризм. Успішне навмисне враження харчових продуктів може підірвати бізнес і нанести шкоду бренду, а також призвести до захворювань та летальних випадків від вживання таких продуктів харчування.

TACCP і VACCP фундаментально взаємопов'язані. TACCP, очевидно, зосереджена на загрози, дії, вчинені кимось, для заподіяння шкоди або збитків. VACCP направлена на уразливість, яка полягає в оцінюванні, як схильний оператор ринку до певних ризиків, таких як загроза або небезпека.

**Висновки.** Нині, поряд з аналізом, ідентифікацією та оцінкою прогнозованих небезпечних чинників із застосуванням концепції НАССР, слід проводити аналіз та ідентифікацію непередбачених загроз і вразливості, які описуються концепціями TACCP та VACCP. Саме на таке поєднання орієнтовані сучасні системи управління безпечністю харчових продуктів.

1. *GFSI Position on Mitigating the Public Health Risk of Food Fraud, July 2014. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: [www.mygfsi.com](http://www.mygfsi.com).* 2. *FFI Report: —Review—Final Rule for FSMA Preventative Controls Regarding Food Fraud and EMA,” Spink and Moyer, MSU FFI, Oct. 8, 2015. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://foodfraud.msu.edu>.* 3. *PAS 96 Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://shop.bsigroup.com/en>.*