

Вінницький фінансово-економічний
університет

ВІСНИК

наукових досліджень

*актуальні регіональні проблеми
економіки, права, управління і
соціальної сфери*



2007

ень:
облеми
оціальної сфери

страцію:
2005.

вितку економіки регіону, під-
дійною діяльністю, інновація-
діяльністю, правове забезпе-
ансами, проблеми обліку й
го та професійного мовлення,

аміки регіону, галузі і

юї діяльності;
у, галузі, підприємства;

економічних процесів;
ка;
и фахівців.

омічний університет.
гокол № 5 від 25.12.2007.

дор Мартинюк П.С.

дук, проф. Білоконний П.Г.,
зн.наук, проф. Боднар Т.П.,
зн.наук, проф. Козак А.А.,
зн.наук, проф. Підгурський О.І.,
зн.наук, проф. Ткаченко І.С.,

о-педагогічні працівники
України, провідні фахівці
собойо право редагувати

д, кім.301
17 - 27

пр офсетний.
мовлення № 1384

льницьке шосе, 82

ічний університет. 2007

ВІННИЦЬКИЙ ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ВІСНИК
наукових досліджень

№ 7

грудень, 2007 рік

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ РЕГІОНУ, ГАЛУЗІ, ПІДПРИЄМСТВА

Голова Т.Л.	Оцінка фінансового стану підприємств як передумова поліпшення економічної політики підприємництва регіону.....	5
Саванка А.П.		
Саванка Ю.П.		
Джурко М.Б.	Сучасні проблеми переробки молокопродуктів у молочної промисловості Волинської області.....	10
Тарасова С.В.	Роль кредиторської заборгованості у функціонуванні вітчизняного корпоративного сектора.....	14
Ткачов П.В.	Роль і значення оптових аптечних фірм у формуванні ринку фармацевтичних товарів.....	17
Рибанка М.О.	Вплив амортизаційної політики на оновлення основного капіталу підприємства.....	23
Царь І.І.	Аналіз державної тарифної політики на послуги поштового зв'язку (на прикладі Вінницької дирекції УДПГЗ „Укрпошта“).....	27

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТУ ТА МАРКЕТИНГОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Курцов М.Г.	Концепція, цілі та завдання мезологістики.....	31
Поліщак Н.В.	Обґрунтування програми керування якістю на підприємствах регіонального рівня.....	39
Саванка А.О.	Соціально-економічна система формування інноваційної стратегії корпорації.....	46
Бедзун І.В.	Планування статистичного приймального контролю якості за кількісною ознакою з використанням економічного критерію оптимізації.....	52

СФЕРА СОЦІАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Голова С.М.	Стратегія відтворення трудового потенціалу торгово-побутової сфери Вінницької області.....	61
Саванка Ю.В.	Впровадження системи керування безпечністю харчових продуктів НАССР.....	66
Тарасова І.І.	Здійснення підприємницької діяльності підприємства в умовах сучасного інтелектуального простору.....	73

ПРАВОВІ ЧИННИКИ РЕГУЛЮВАННЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИХ ПРОЦЕСІВ

Бандаря Я.Р.	Правові основи захисту молоді в Україні.....	81
Жукова В.А.	Юридична відповідальність в Україні за земельні правопорушення.....	87
Ізюк С.М.	Забезпечення виконання законодавства України з питань соціального захисту населення органами місцевого самоврядування.....	91
Тур І.П.	Застосування відеозапису в слідчій практиці.....	97

КУЛЬТУРА ДІЛОВОГО МОВЛЕННЯ ТА ПЕДАГОГІКА

Гавок І.М.	Лексико-семантична диференціація основоположних термінів менеджменту.....	108
------------	---	-----

ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНІ АСПЕКТИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ

Карпенко В.Д.	Реферативна робота студентів як форма розвитку навичок наукового дослідження в умовах реструктуризації системи вищої освіти.....	108
Співняк В.І.	Збільшення резервних можливостей організму в процесі спортивних тренувань.....	113
Пендик О.Г.	Гуманізація трансформаційних процесів у виховній роботі ВНЗ.....	118
Полов В.Г.	Соціально-економічна адаптація студентів-першокурсників.....	122

УДК 658.56:637.5

Ставська Ю.В., викладач, Вінницький коледж
Національного університету харчових технологій

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НАССР

У статті розглядаються питання впровадження системи НАССР (Hazard Analysis Critical Control Point), аналіз окремих етапів введення її в життя, а також сукупність організаційної структури, документів, виробничих процесів та ресурсів, необхідних для реалізації принципів НАССР. Акцентовується увага на тому, що система менеджменту безпеки харчових продуктів може і повинна стати інструментом знання міжнародного харчового законодавства та його виконання в ході виробничої діяльності. Національні стандарти системи НАССР розроблені в багатьох країнах. Органи сертифікації надають компаніям, що впроваджують такі стандарти, сертифікацію третьої сторони.

In the article are examined question in relation to introduction of the system of НАССР (Hazard Analysis Critical Control Point), analysis of the separate stages of introduction of it in life, and also aggregate of organizational structure, documents, production processes and resources, necessary for realization principles of НАССР. An accents the attention on that the system of management of unconcern of food products can and must become the instrument of knowledge of international food legislation and his implementation during production activity. The national standards of the system of НАССР are developed in many countries. The organs of certification give companies, which inculcate such standards, certification of the third party.

Вступ. В усі часи люди прагнули забезпечити високу якість, особливо в тих випадках, коли треба було гарантувати безпеку використання продукції, збереження здоров'я людини, навколишнього природного середовища тощо. В сучасних умовах використання складної військової та космічної техніки, атомних електростанцій, погіршення екології, загострення проблеми безпеки людини тема якості стала особливо актуальною.

Система НАССР (Hazard Analysis Critical Control Point) є системою забезпечення безпеки продуктів харчування. Завдяки введенню аналізу небезпек і визначенню профілактичних засобів, вона уможлиблює контроль над якістю харчових продуктів під час усього технологічного циклу, що у свою чергу забезпечує виготовлення безпечного для споживача харчового продукту. Система НАССР може бути застосована на кожному етапі харчового циклу, починаючи від сільського господарства й закінчуючи столом споживача. Крім значного поліпшення безпеки харчових продуктів, впровадження системи збільшує ефективність використання сировини, а також рішення технологічних проблем. Використання системи НАССР сприяє заводам, що роблять харчову продукцію на експорт, тому що підвищує довіру імпортерів, що купують продукцію.

Метою публікації є демонстрація проблем і помилок, що найчастіше виникають при впровадженні системи НАССР із розбиттям на окремі етапи введення її в життя.

Виклад основного матеріалу дослідження. На сьогоднішній день правова основа виробництва безпечної продукції формується з комплексу нормативно-правових актів, що регламентують діяльність у сфері виробництва продукції. Відповідно до ст. 3 Конституції України держава виступає гарантом дотримання прав громадян на безпечне життя, де найвищою соціальною цінністю визнана безпека життя та здоров'я людини [1].

У серпні 2003 року на Україні вийшов державний стандарт ДСТУ 4161-2003 "Системи управління безпечністю харчових продуктів". Цей стандарт регламентує вимоги до систем керування безпечністю продуктів, які розробляються та впроваджуються на харчових підприємствах України [2].

Роль права у регулюванні діяльності людини з виробництва безпечної продукції полягає у встановленні науково обґрунтованих правил поведінки персоналу підприємств, що виробляють харчову продукцію. Найсуттєвіші правила такої поведінки закріплюються державою в законодавстві і стають загальнообов'язковими для виконання та дотримання нормами права, які забезпечуються державним примусом у випадку їх невиконання.

Важливою вимогою ДСТУ 4161-2003 є дотримання вимог державних санітарних правил для кожної галузі харчової промисловості. Крім цього, у Євросоюзі на харчових підприємствах зараз діє Директива Ради 93/43 /ЄЕС від 14 червня 1993 року стосовно гігієни продуктів харчування [3].

Основу законодавчої бази України у сфері якості та безпеки при виробництві продуктів харчування становлять: Закони України, Укази Президента України, розпорядження Кабінету Міністрів України.

Закон України "Про якість та безпечність харчових продуктів і продовольчої сировини" зобов'язує суб'єкти підприємницької діяльності проводити поетапне впровадження на підприємствах харчової промисловості міжнародної системи керування безпечністю харчових продуктів на основі НАССР [4]. Ця система визнана у більшості цивілізованих країн світу (у Євросоюзі, Канаді, Австралії, Новій Зеландії, Японії). У країнах ЄС система НАССР стала обов'язковою тільки з 2006 року (див. рисунок 1).

29 квітня 2004 року Європейський парламент ради прийняв Регламент (ЄС) № 852/2004 про гігієну харчових продуктів. Цей регламент вступив у дію з 1 січня 2006 року на зміну директиви № 93/43 ЄЕС. При розробці системи безпечності НАССР необхідно враховувати вимоги цього регламенту [5].

Сфера соціальної діяльності

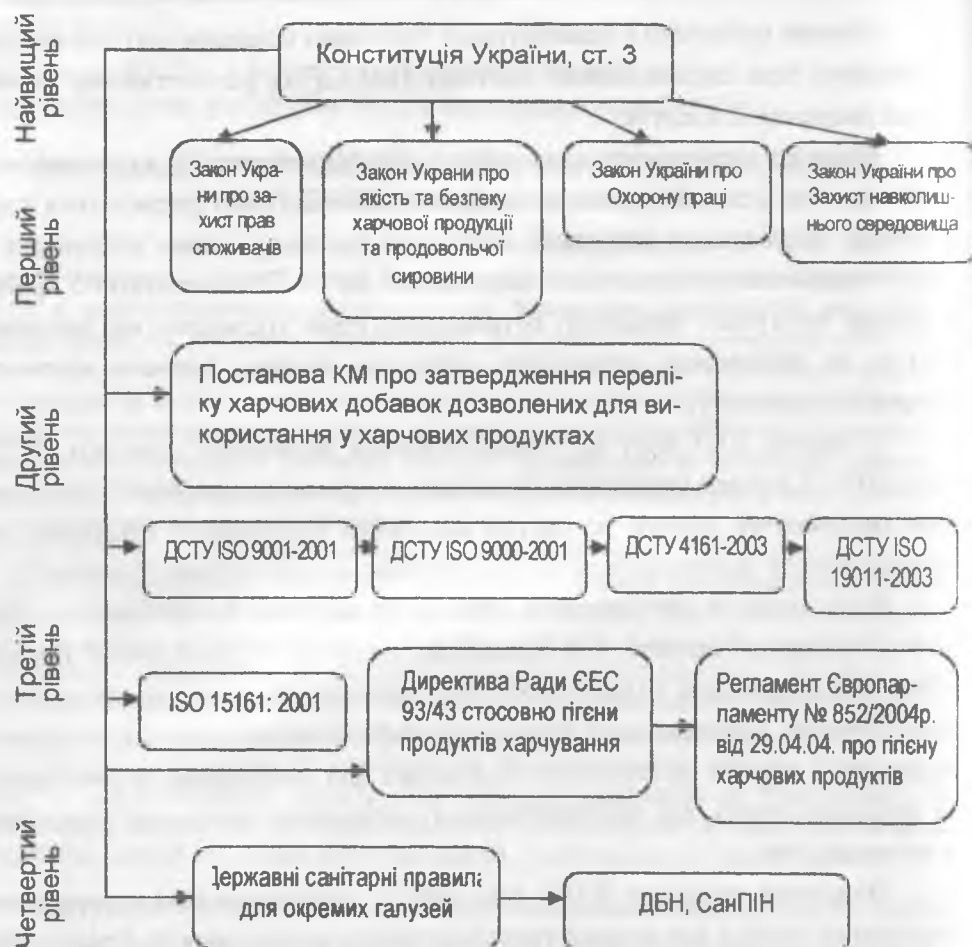


Рис. 1. Нормативна база, що регламентує діяльність системи безпеки НАССР

Впровадження системи НАССР на промислових заводах охоплює найчастіше 12 етапів:

1. Створення групи для впровадження НАССР;
2. Дефінування (опис) продукту;
3. Визначення призначення продукту;
4. Готування детальної технологічної схеми;
5. Перевірка схеми продукції в практиці;
6. Проведення аналізу небезпеки/загроз;
7. Ідентифікація Критичних Крапок (ССР);
8. Визначення критичних параметрів;
9. Установлення системи моніторинг ССР;
10. Установлення коректуючих процедур;
11. Установлення верифікаційних процедур;
12. Ведення документації й записів [6].

Перші 5 пунктів називаються вступними, наступні є наслідком вимог Codex Alimentarius.

Спочатку організація повинна визначити, чи зможе вона самостійно розробити системи управління безпеністю HACCP, або необхідно провести тендер серед консалтингових організацій, які будуть залучені до розробки системи безпеності продукції HACCP. Початком будь-якого дослідження HACCP є збір та оцінка даних, пов'язаних з сировиною, структурою продукту, обробкою, умовами зберігання та розповсюдження. Важливо, щоб члени колективу мали різнобічні знання для гарантії того, що вони робитимуть інформативні та безсторонні оцінки. Кожний член колективу має пройти навчання методу HACCP та мати практичні знання стосовно процесу/продукції, яка досліджується. Типова група HACCP складається з менеджера чи керівника, відповідального за процес, що вивчається, інженера, менеджера з якості та, дуже часто, мікробіолога. Ці члени складають ядро групи, інші спеціалісти також можуть залучатися за потребою. Керівник групи призначається для координації дискусій, секретар призначається для ведення документації. На рисунку 2 показані основні аспекти діяльності організації, які необхідно обов'язково враховувати при розробці системи безпеності HACCP.



Рис. 2. Складові системи безпеності HACCP

Вже на першому етапі впровадження, можна помітити застосування дуже лаконічних наказів, що стосується створення групи по впровадженню HACCP.

Група без певного діапазону обов'язків кожного з її учасників діє малоефективно. Зрозумілим є те, що лідер/начальник групи може розподілити завдання для кожного її учасника. Варто також помітити, що лідер найчастіше працює на рівнозначному з деякими учасниками групи посту. Неоднозначний розподіл обов'язків у наказі про створення робочої групи може народжувати конфлікти, тому вважається доцільним якщо не точний

поділ обов'язків і завдань, то мінімум однозначне встановлення ієрархії в групі. У наказі також повинен бути визначений час діяльності групи, що мобілізує працівників. Створена група потребує технічної підтримки (місце роботи лідера або всієї групи, допомога з боку фахівців, контрольні прилади) і підтримці бюро. Начальники групи як фахівці з якості не повинні займатися переписуванням документів. Більшість документів підприємства перед введенням системи повинні бути просто адаптовані до форми документів, прийнятої НАССР. Введення цих дій лідером групи значно підвищує ефективність його роботи. На цьому етапі потрібно також продумати територію дії системи. При впровадженні НАССР найкраще провести процес на обмеженому просторі. Наприклад, якщо на м'ясокомбінаті існує вибій і подальша переробка, краще впровадити систему на одному із цехів. Отриманий досвід допоможе уникнути помилок при впровадженні системи в інших цехах.

При дефінуванні/описі продукту потрібно взяти до уваги, насамперед такі властивості, як: органолептика, вид упакування, маса продукту, сировинний склад, хімічний склад, мікробіологічна характеристика, умови зберігання, строк зберігання й, можливо, шаблон етикетки. Згідно із правилами ЄС, необхідно також прийняти до уваги можливість наявності алергенів у продукції, що виготовляється. Найпоширенішою помилкою на цьому етапі впровадження системи є спроба зайвого спрощення опису (особливо на виробництвах з більшими асортиментами, а також на м'ясопереробних підприємствах). Крім цього, дуже важливим моментом є одержання точних атестатів на функціональні добавки з поданням кількості складових, що дає можливість збалансувати їх у готовому продукті. Застосування декількох добавок без вказівки, наприклад, крохмалю в їхньому складі може привести до передозування останнього в готовому продукті. Для продуцентів/експортерів на ринки ЄС важливим елементом є також наявність атестатів, що містять дані про зміст алергенів і використання активних субстанцій з генетично модифікованих організмів (GMO).

Визначаючи призначення продукту, потрібно узяти до уваги дію окремих сировинних складових на людський організм, відповідаючи на запитання: чи можуть деякі з них викликати небажану реакцію в людей з різних вікових груп, у майбутніх мамів і в людей з різними ступенями захворювань? На цьому етапі необхідно також прийняти до уваги проблему ідентифікації алергенів, для того, щоб при потребі їх виключити.

Процес готування продукційної/технологічної схеми (блокової) найкраще розділити на п'ять підетапів:

1. Готування загальної схеми технологічного процесу, що враховує прийняття кожної сировини окремо, разом з визначенням для неї якісних й санітарних вимог, всі наступні окремі дії з кожною сировиною і його переробкою разом з описом — інструкціями робочого місця. Занадто ла-

конічні інструкції для робочого місця, наприклад, що дають можливість широкої інтерпретації можуть привести до того, що функції, виконувані на даному робочому місці, стануть реальним або потенційним джерелом небезпеки з погляду безпеки виробу.

2. Готування загального плану виробничих площ у певному масштабі, у яких буде проходити виробничий процес, охоплений системою НАССР.

3. Нанесення виробничої схеми на загальний план виробничих площ разом з позначенням того, що "входить" у процес (допоміжні матеріали, добавки) і що з нього "виходить" (побічні артикули, відходи й т.п.). Після розміщення в плані виробничих площ етапів процесу, розміщуються необхідні для даного процесу машини й технічне устаткування, пов'язане із черговими етапами виробничого процесу. Цей підетап уможливило синхронізацію етапів виробничого процесу, площ і потрібного технічного устаткування, їхнє просторове розміщення й допомагає подивитися на все "з висоти польоту".

4. Позначення стрілками, що з'єднують етапи виробничого процесу, його проходження. Цей підетап робіт дозволяє оцінити логіку й хронологію всіх дій з погляду технології, просторове розміщення процесу в середовищі виробництва й відображення його зв'язку з аспектами технологічними й санітарними. Дає можливість також оцінити територію пересування персоналу й пов'язаних із цим санітарних аспектів, як і потенційних небезпек перехресування шляхів технологічного процесу.

5. Готування детальної виробничої схеми як кінцевого результату роботи групи з технологічними параметрами, такими як: час і температура або інші умови для окремих етапів переробки сировини, напівпродуктів і т.п., ефективності миття й дезінфекції, шляхів пересування персоналу, потенційних можливостей перехресного забруднення, дотримання гігієни персоналу [7].

Спроби готування детальної виробничої схеми без поділу робіт на окремі підетапи може привести до втрати в подальших роботах елементів, які можуть становити потенційне джерело небезпек. Правильно приготовлена виробнича схема дозволяє забезпечити стабільність і повторюваність продукції в діапазоні властивостей виробленого виробу, що цікавлять нас.

Сформульована технологічна схема повинна бути піддана верифікації на практиці з реальними діями й умовами. Кожний описаний етап продукції рівняється із практичним виконанням цих дій персоналом.

На жаль, цей дуже важливий етап часто обходять у практиці. Група дуже часто думає, що досить приготувати схему на основі заводських даних, а перевіряти її на практиці немає необхідності. Це дуже важливе порушення, тому що багато дій і процесів відбуваються в інших умовах (наприклад, на 3-й зміні або у святкові дні, коли не працюють деякі частини підприємства). З вище сказаного однозначно випливає, що процес повинен бути підданий верифікації багаторазово, у різний час доби, тижня й т.п.

Метою верифікації є:

- максимальне наближення до реальності опису процесу, запропонованого групою НАССР, тим самим забезпечуючи реальну основу для визначення небезпек на наступних етапах впровадження системи.
- модифікація процесу, запропонованого групою НАССР, щодо натуральних умов, що може мати місце, особливо у випадку роботи над новим процесом для нового продукту.
- модифікація й коректування можливих невірностей реального процесу, що має місце, коли працюємо над системою НАССР для діючого процесу й виробленого продукту, усвідомлення різниць між теорією й практикою. Цей елемент є дуже важливим, коли здобувається досвід людьми, що розробляють нові виробничі процеси, а не завжди працюючими безпосередньо із продукцією.

Висновки. Система аналізу небезпечних факторів і критичних точок контролю представляє собою превентивну систему гарантування безпечного виробництва харчових продуктів. В її основі лежить помірковане застосування технічних і наукових принципів у процесі виробництва харчових продуктів «від поля до столу». Система НАССР може застосовуватися на всіх етапах виробництва харчових продуктів, в тому числі, на стадії сільськогосподарського виробництва, попередньої обробки і переробки харчових продуктів, транспортування і доставки їх замовнику, а також системи продажу і вживання споживачем.

Список використаних джерел та літератури:

1. Конституція України від 28.06.1996р.
2. Декрет Кабінету Міністрів України «Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення» від 08.04.93 р.
3. Державна система стандартизації. – К.: Держстандарт України, 1993. – 80с.
4. Закон України «Про якість та безпечність харчових продуктів і продовольчої сировини» від 24.06.1998р.
5. Белов Ю.П. Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР // Мясное дело, 2005, № 9. - С.46-47.
6. Лисихин А. Система НАССР – проблематика внедрения // Мясной бизнес, 2006, № 9. – С. 24-25.
7. Менеджмент якості: Підручник. – 3-ге вид., випр. і доп. – К.: Т-во «Знання», КОО, 2007. – 210с.

УДІ
Тай
Він

3д

нкці
тьср

ност
зове
та іі
самі
ння

toda
intel

prop
foun
econ
all,
solvi

наук
виро
виро
роль
буто
цінні
із заг
падк
сті за
ті та і

туаль
ненні
ті. Ці
них т
мічні
інтел
сокот

дамес

© 1.1.1