**Безпека харчових продуктів** - це проблема, яка завжди буде турбувати споживачів. Одним з надійних засобів захисту споживачів харчових продуктів є система НАССР.

**НАССР - Hazard Analysis Critical Control Points** - система, що дозволяє передбачити оцінити ризики і запобігти випуск небезпечної харчової продукції, тим самим, забезпечити споживачам гарантії безпеки продукції. Система НАССР є науково-обґрунтованою системою, яка дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних факторів: біологічного, хімічного і фізичного походження, починаючи від сировини до обігу та споживання готової продукції.

   На сьогоднішній день застосування принципів НАССР є обов'язковою вимогою законодавства ЄС, США, Канади, Японії та багатьох інших розвинених країн світу.

**Користь від впровадження НАССР**

* Оптимізація процесів виробництва на всіх етапах технологічних процесів;
* Раннє виявлення невідповідностей і можливість виключення їх впливу в майбутньому;
* Раціональне використання обладнання і матеріальних ресурсів;
* Відповідність кінцевого продукту всім вимогам клієнта (споживача), в тому числі показниками якості та безпеки;
* Виконання вимог законодавства України, які передбачають впровадження системи НАССР на всіх підприємствах харчової галузі;
* Можливість виходу на Європейський і світовий ринки.

**У чому складність самостійно впровадити НАССР**

Без досвіду роботи з системою НАССР або спеціального навчання, вкрай складно вибрати потрібну інформацію з безлічі посібників і статей. Буде потрібно від 1 до 6 місяців, в залежності від рівня знань нормативних вимог та залучення персоналу в процес розробки і впровадження. Найм окремої трудової одиниці буде оптимальним рішенням для розробки НАССР своїми силами.

Оскільки система НАССР є предметом державних перевірок, то недостатньо розробити документацію. Потрібно описати і налагодити процеси таким чином, щоб надати докази того, що ці процеси дозволяють випустити безпечну продукцію. Чи вистачить у співробітників Вашої компанії знань і досвіду для виконання цих робіт?

Для прискорення і гарантії точності результату, ми радимо скористатися послугами професійного консультанта.

**Кому потрібен НАССР**

1. Виробникам харчової продукції.
2. Будь-яким підприємствам (точках) громадського харчування (дитячі садки, шкільні їдальні, інтернати, лікарні тощо)
3. Переробникам продовольства.
4. Фірмам, зайнятим зберіганням, упаковкою, фасуванням та транспортуванням готової продукції.
5. Всім торговим компаніям, що реалізують продукти харчування.
6. Сільгоспвиробникам сировини: агрохолдингам, агрофірмам, фермерським господарствам, товариствам і кооперативам.
7. Виробникам кормів, ветеринарних препаратів, добрив, пестицидів.
8. Виготовлювачам чистячих і дезинфікуючих засобів, обладнання для харчової та торгової сфер..

**Нормативно-правові акти, які зобов'язують операторів ринку розробити та впровадити систему НАССР:**

Закон України № 771 «Про основні засади і вимоги до безпеки і якості харчових продуктів» (ст.20, 21);

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»;

На базі концепції НАССР було розроблено декілька стандартів, які застосовуються в окремих країнах або в окремих ланках харчового ланцюга.

Найбільш вживаним є стандарт ISO 22000: 2018 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга », розроблений Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO). Його вимоги можуть бути використані для створення системи управління безпечністю харчових продуктів всіма організаціями, безпосередньо або опосередковано беруть участь у харчовому ланцюзі.