**Що таке система НАССР**

Міжнародна системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (англ. HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points) — система, яка ідентифікує, оцінює та контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів. Іншими словами — це аналіз ризиків і контролю критичних точок.

Система НАССР:

1. Стосується лише безпечності харчових продуктів і не стосується їх якості.

2. Запобіжний інструмент контролю за небезпечними факторами.

3. Не гарантує безпечності харчових продуктів, а лише зменшує ризик виникнення випадків щодо загрози їх безпечності.

4. Не автономна програма. Її основа — це система заходів контролю, що складається з програм-передумов, які потрібно запровадити й належно підтримувати.

Контроль за реалізацією вимог чинного законодавства щодо впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, покладено на Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, затвердило Мінагрополітики наказом від 01.10.2012 № 590 (далі— Вимоги).

Про програми-передумови НАССР

Для ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів та контролю за небезпечними факторами заклади освіти перед застосуванням системи НАССР мають розробити, задокументувати й впровадитипрограми-передумови. Сфера застосування програм-передумов охоплює усі потенційні загрози безпечності. Програма-передумова— основні умови безпечності харчових продуктів та діяльність, необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також поводження з ними.

Мета програми-передумови— зменшення ризику перехресного забруднення шляхом належного планування та організації потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, персоналу так, щоб вони не несли загрозу безпечності продуктів. Заклади освіти мають запровадити програми-передумови з урахуванням асортименту харчових продуктів, технологічних процесів і специфіки роботи харчоблоків.

Для закладів освіти уже стало звичним виконувати норми документів:

· Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом МОН, МОЗ від 17.04.2006 №298/227 (далі— Інструкція);

· Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом МОЗ від 24.03.2016 №234 (далі— Санітарний регламент);

· Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом МОЗ, МОН від 01.06.2005 №242/329 (далі— Порядок).

Дотримання вимог цих документів— основа для виконання програми-передумови.

0