**Все про НААСР або чому не варто боятися європейської системи безпеки харчових продуктів**

Чи стане впровадження процедур контролю за безпекою продуктів харчування, що засновані на принципах системи НАССР, ударом по малих виробниках?

Це питання наразі викликало потужні дискусії у середовищі малих виробників харчових продуктів, власників та керівників закладів громадського харчування, експертів та й просто споживачів.

Хоча абревіатура НАССР останнім часом набула популярності і щораз частіше згадується у засобах масової інформації, суть системи не завжди передають правильно. Тому важливо пояснити, що таке система НАССР та в чому її необхідність для бізнесу і споживачів.

Система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) – це правильна організація виробничих та допоміжних процесів, постійний аналіз причин помилок і визначення способів їх усунення, щоб уникнути їх повторення в майбутньому.

Такий підхід дозволяє з усіх процесів виділити саме ті, які є критичними для безпечності, і зосередитись на їх контролі. Це дозволяє ефективно застосовувати та перерозподіляти ресурси і не розпорошувати зусилля на другорядні процеси.

Система НАССР допомагає виявляти небезпечну продукцію ще на етапі виробництва, а не тоді, коли вона буде представлена споживачу на прилавках магазинів чи на столі у ресторані.

Іншими словами, НАССР дозволяє уникнути збитків, витрат та отруєнь.

Це давно збагнули європейські виробники та споживачі.

Вимога до впровадження системи НАССР є запровадженням кращих світових практик, які застосовуються у близько 80 країн світу. Зокрема, у ЄС запровадження системи НАССР є обов’язком для всіх операторів, незалежно від типу та розміру виробництва.

Причому це стосується і країн, де частка малих виробників є значною (Австрія, Італія, Іспанія), оскільки НАССР є дієвою і надзвичайно гнучкою системою.

В Україні історично склалося так, що системи НАССР впроваджувалися протягом багатьох років лише на великих, експортно орієнтованих підприємствах. Це призвело до появи цілої низки міфів, які лякають малих виробників, створюючи у них стійку відразу до "бюрократичної та обтяжливої системи, яка лише вимагає коштів та служить інструментом тиску з боку контролюючих органів чи клієнтів".

Спробуємо розвіяти ці міфи і довести, що система НАССР є дієвим інструментом у повсякденній роботі підприємства і спрямована на покращення його роботи.

**Міф 1. НАССР – це система лише для великих підприємств**

Фраза "процедури, засновані на принципах системи НАССР", а саме так написано у законі України № 771 "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", означає, що операторам ринку не обов’язково запроваджувати повністю усю систему. Вони можуть запровадити лише ті з процедур, які характерні для їхньої діяльності.

А це означає, що малим виробникам чи виробникам з простими процесами достатньо проаналізувати технологію, оптимізувати окремі напрямки діяльності і, головне, розробити і вести лише ті документи, які дійсно є важливими.

Іншими словами, невеличке кафе-кондитерська не потребує впроваджувати таку ж саму систему НАССР, яку має запровадити кондитерська фабрика. В першому випадку все буде набагато простіше і може бути достатньо запровадження самих лише гігієнічних вимог.

**Міф 2. НАССР підходить лише для нових підприємств з хорошою інфраструктурою**

Цей стереотип з’явився з двох причин.

По-перше, раніше, коли НАССР не був вимогою законодавства, його запроваджували переважно експортери на вимогу клієнтів, тобто підприємства з сучасною інфраструктурою.

Інфраструктура важливіша для великого підприємства, де багато складного обладнання, матеріалів, велика кількість працівників. А малий виробник може правильно організувати виробництво і в існуючих умовах.

Наприклад, у країнах ЄС з їхніми вимогами харчового законодавства успішно працюють тисячі підприємств, яким по декілька десятків років.

По-друге, це стало наслідком застосування сертифікацій за добровільними стандартами, наприклад BRC, IFS, FSSC 22000, у яких вимоги до інфраструктури суворіші.

Що ж стосується вимог законодавства, то тут все простіше. Потрібно правильно організувати процеси, забезпечити належний стан приміщень та роботу обладнання.

Цього можна досягти навіть якщо інфраструктура вже застаріла, головне – аналізувати помилки. Нагадуємо, сертифікації НАССР не вимагає законодавство!

**Міф 3. НАССР – бюрократична процедура, яка є тягарем для малих виробників**

Цей стереотип з’явився в основному через діяльність окремих несумлінних сертифікаційних органів та консультантів, для яких важливо видати більше сертифікатів, а не впровадити процедури і не зробити їх дієвими.

Вони спрямовують свою діяльність лише на розробку документації. Незнання принципів НАССР призводить до зростання вимог до документації та її кількості.

Насправді ж документація є лише доказом ефективності НАССР, але не єдиним. Малим виробникам важливо пам’ятати, що саме знання процесів і їх правильне виконання є основним доказом ефективності системи, а документувати можна лише невідповідності з метою аналізу того, чому вони виникли та як вирішити проблему.

**А як насправді?**При впровадженні вимог законодавства щодо НАССР виробнику потрібно забезпечити виконання гігієнічних вимог та процедур, заснованих на принципах НАССР.

Гігієнічні вимоги стосуються інфраструктури, планування та організації виробничого середовища (стан приміщень, обладнання, водовідведення, система каналізації, освітлення, гігієна персоналу тощо) – тобто потенційно можуть бути більш затратною частиною. Але законодавством завжди вимагалось і вимагається дотримання правил гігієни при виробництві харчових продуктів.

Процедури, засновані на принципах системи НАССР – це схема перевірки оператором ринку ефективності застосування гігієнічних вимог та технологічних параметрів виробництва. Це інструмент самооцінки та метод встановлення критичних для безпечності етапів технологічного процесу. Запровадження цих процедур потребує знань і розуміння, але практично не вимагає інвестицій в інфраструктуру.

**Що дає малим виробникам впровадження НАССР?**

У першу чергу – випуск безпечної продукції, уникнення витрат на утилізацію невідповідних партій, оптимізація процесів та економічний ефект як наслідок, систему, орієнтовану на конкретне підприємство, виконання вимог законодавства, довіру споживачів і клієнтів, розширення ринків збуту, можливість експорту (навіть невеликих кількостей).

Переваги для споживачів від впровадження НАССР – ще більш беззаперечні. Насамперед йдеться про безпечність продуктів харчування.

**Що буде, якщо процедури системи НАССР не запровадити?**

Збільшення ризику завдання шкоди споживачам (згадаймо низку отруєнь у закладах громадського харчування, а є ще школи, дитячі садки, у яких харчуються діти…), погіршення відносин з партнерами, відсутність необхідності роботи над помилками і, як наслідок, відсутність вдосконалення, формалізований підхід до виконання вимог законодавства.

На додачу, невідповідність законодавству ЄС, відповідно до якого має бути приведене українське харчове законодавство згідно з Угодою про асоціацію, матиме негативні наслідки для відкриття ринку Євросоюзу для малих та середніх виробників.

Зрештою, для малих виробників законодавством було передбачено **найбільший перехідний період для впровадження НАССР – 5 років.**

Найближчим часом планується публікація настанов та рекомендацій малим потужностям із впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, де буде описано алгоритм впровадження цих простих, проте ефективних процедур.

Отже, надаючи кожному оператору ринку харчових продуктів відповідальність за безпечність харчових продуктів у межах його діяльності, нове харчове законодавство забезпечує його ефективним інструментом контролю – процедурами, заснованими на принципах НАССР.

***Автори:***

***Юрій Оглашенний****, експерт з безпечності харчових продуктів та розвитку агропромислового сектора проєкту "Вдосконалення законодавства, контролю та поінформованості у сфері безпечності харчових продуктів, здоров’я та благополуччя тварин в Україні", що фінансується ЄС;*

***Катерина Онул****, радник Групи Світового банку з питань харчового законодавства*

***Жанна Пастовенська,****експерт з питань законодавства ЄС проєкту "Вдосконалення законодавства, контролю та поінформованості у сфері безпечності харчових продуктів, здоров’я та благополуччя тварин в Україні", що фінансується ЄС.*