

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ У ВИРОБНИЦТВІ БІОТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Боровкова В.М.

Державний біотехнологічний університет, м. Харків

Виробництво якісної та безпечної продукції харчування населення має надзвичайно важливе значення для забезпечення продовольчої безпеки України. Тому, враховуючи особливості сучасного ринку продовольства, слід відмітити, що виробники світової торгівельної спільноти визначають високу якість та безпечність харчової продукції основним стратегічним комерційним потенціалом. Таким чином, важливим аспектом діяльності урядів міжнародної спільноти є формування законодавства спрямованого на захист споживачів від потенційної небезпеки для здоров'я, яка може надходити із споживанням харчової продукції.

Актуальним питанням біотехнологічних виробництв є розроблення та впровадження для підприємств харчової промисловості означених гарантій, якими виявляються системи з управління якістю та безпечністю. Досвід українських та закордонних підприємств м'ясопереробного сектору вказує на доцільність інтегрованого підходу у вирішенні означеного завдання, заснованого за принципом управління якістю та безпечністю «від лану до столу». Концепція управління «від лану до столу» знаходить витоки із загальновідомих принципів НАССР: система управління якістю (розроблена у відповідності до ISO 9001); система управління безпечністю (розроблена у відповідності до ISO 22000, базисним принципом якого є контроль ризиків за принципами НАССР); програми-передумови (розроблені у відповідності до «Належної виробничої практики (GMP) та «Стандартних санітарних операційних процедур» (SSOP) та інші.

Існуючі базові програми-передумови, які є обов'язковою складовою виконання головної мети – гарантування забезпечення якості продукції, а також вони зумовлюють функціонування та ефективність всіх інших інструментів в системі виробництва якісної та безпечної харчової продукції. Таке твердження визначене призначенням вищевказаних базисних програм-передумов, які вважаємо за доцільне назвати: належна виробнича практика (GMP) визначає заходи з підтримки загального рівня гігієни, а також заходи з попередження псування продуктів через антисанітарні умови виробництва. GMP є широко наведеною та охоплює багато аспектів роботи підприємства та персоналу; стандартні санітарні робочі процедури (SSOP) – це процедури, за допомогою яких переробні підприємства досягають загальної мети – дотримання GMP у харчовій промисловості.

Отже, контролюючи направленість «Належної виробничої практики» GMP та «Стандартні санітарні робочі процедури» SSOP обумовлює функціональне значення програм-передумов у забезпеченні гарантій якості та безпечності у виробництві харчової продукції. А проблема якості та безпечності харчової продукції є актуальною проблемою біотехнологічних виробництв.