

## ТЕМА №1

### Загальна характеристика міні виробництв в Україні.

#### 1.1. Визначення поняття міні виробництва. Класифікація.

Сьогодні актуальним стає організація виробництва продуктів харчування при закладах ресторанного типу або при організації великих торговельних комплексів. В будь-якому випадку, таке виробництво повинне мати цехи або ділянки, на яких розташовується технологічне обладнання.

У цеховій структурі виробничим підрозділом є цех – адміністративно відокремлена частина підприємства (яка інколи має певну територіальну автономію), де виконується певний комплекс робіт відповідно до внутрішньо виробничої спеціалізації.

За характером своєї діяльності цехи поділяються на:

- *основні* – виготовляють продукцію, призначену для реалізації на сторону, тобто продукцію, що визначає профіль і спеціалізацію підприємства;
- *допоміжні* – безпосереднього відношення до виробництва не мають, але створюють умови з технічного, енергетичного, інструментального обслуговування;
- *обслуговуючі* – забезпечують необхідні умови для нормального перебігу основних і допоміжних виробничих процесів (складське і транспортне господарство);
- *підсобні* – виготовляють продукцію без якої неможливий випуск основної продукції (жерстяно-баночний, упаковочний, ящики тощо);
- *побічні* – займаються утилізацією, переробкою та виготовленням продукції з відходів основного виробництва.

У структурі деяких підприємств існують експериментальні (дослідні) цехи, які займаються підготовкою і випробуванням нових виробів, розробленням нових технологій, апробацією сучасних технологій.

На невеликих підприємствах із відносно простими виробничими процесами застосовується безцехова виробнича структура.

#### 1.2. Державне та міждержавне регулювання якості харчових продуктів.

Погіршення екологічної ситуації, пов'язане з антропогенною діяльністю людини, вплинуло на якісний склад їжі: з харчовими продуктами в організм людини надходить як за біологічним, так і за харчовим ланцюгом значна частина хімічних і біологічних речовин. Це носить глобальний характер. Тому з метою регламентації виробництва харчових продуктів, їх якості, асортименту, правил реалізації, заходів щодо профілактики харчових отруєнь, запобігання фальсифікації тощо державні органи видають закони, постанови, стандарти та інструкції, сукупність яких називають харчовим законодавством, а глобалізація обумовила необхідність створення

міжнародного харчового законодавства з метою впровадження жорсткіших вимог до безпеки харчових продуктів. З огляду на це було прийнято Кодекс Аліментаріус. (*Кодекс Аліментаріус* (лат. *Codex Alimentarius* — харчовий кодекс, харчовий закон) — сукупність визнаних міжнародною спільнотою стандартів на харчові продукти.)

Він містить положення щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, залишків пестицидів та інших контамінантів (англ. *contamination* — забруднення), маркування і подання продуктів, методів аналізу та відбирання проб, а також рекомендації, яких має дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових торговельних методів у вигляді правил, норм, настанов та інших документів.

Науково обґрунтованим, раціональним і систематичним підходом до ідентифікації продукції, оцінювання та контролю ризиків, які можуть виникнути під час виробництва, перероблення, зберігання та використання харчових продуктів визнано систему НАССР (*Hazard Analysis Control Critical Points* — аналіз ризиків у контрольних критичних точках). Запровадження її покликано ліквідувати ризик для здоров'я, пов'язаний із вживанням харчових продуктів, а надалі скоротити кількість випадків інфекційних захворювань і отруєнь харчовими продуктами, що зростає. Принципи цієї системи внесено до законодавства країн, а її наявність на підприємстві виробника є обов'язковою умовою під час укладання контрактів на постачання харчових продуктів.

Держава залишає за собою право регулювання якості продуктів харчування. Кабінетом Міністрів України затверджений технічний регламент — нормативно-правовий акт, в якому для конкретного виду продовольчої продукції встановлюються показники якості та показники безпеки для здоров'я і життя людини, тварин або рослин та охорони довкілля, правила маркування і введення продукції в обіг, а також порядок підтвердження відповідності та визначені повноваження органів, які здійснюють контроль за продукцією.

У Законі України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 23 грудня 1997 р. встановлені правові засади забезпечення якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини для здоров'я населення, регулюються відносини між органами виконавчої ради, виробниками, продавцями і споживачами під час розроблення, виробництва, ввезення на митну територію України, закупівлі, постачання, зберігання, транспортування, реалізації, використання, споживання та утилізації харчових продуктів і продовольчої сировини. Законодавство України про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини складається із зазначеного Закону та інших нормативно-правових актів України.

До документів, що підтверджують якість та безпеку харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, належать (ст. 5 Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини"):

- декларація про відповідність, що видається виробником продукції на кожну партію харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів;
- сертифікат відповідності чи свідоцтво про визнання відповідності, що видаються: на харчові продукти та супутні матеріали, призначені для реалізації на внутрішньому ринку України;
- висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, свідоцтво про державну реєстрацію, гігієнічний сертифікат, що видаються на нові харчові продукти; на харчові продукти та продовольчу сировину промислового виробництва; на супутні матеріали;
- свідоцтво про державну реєстрацію — на спеціальні харчові продукти;
- гігієнічний сертифікат: на кожну партію плодоовочевої, плодово-ягідної та баштанної продукції, вирощеної в Україні та призначеної для реалізації на внутрішньому ринку чи для подальшої промислової переробки; на кожну партію харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів, призначену для експорту (якщо це передбачено умовами контракту чи міжнародною угодою, в якій бере участь Україна);
- ветеринарні документи (ветеринарна довідка, ветеринарне свідоцтво, ветеринарний сертифікат), що видаються:
  - 1) ветеринарна довідка — на кожну партію (тушу) продовольчої сировини та харчових продуктів тваринного походження (щодо їх ветеринарно-санітарної якості та безпеки), призначених для реалізації в межах адміністративного району;
  - 2) ветеринарне свідоцтво — на кожну партію (тушу) продовольчої сировини та харчових продуктів тваринного походження (щодо їх ветеринарно-санітарної якості та безпеки), призначених для реалізації в межах України;
  - 3) ветеринарний сертифікат (міжнародний ветеринарний сертифікат) — на кожну партію продовольчої сировини та харчових продуктів тваринного походження, призначену для експорту;
- сертифікат якості та карантинний дозвіл, що видаються: на зерно та продукти його переробки; на картоплю, овочі, плоди, ягоди і баштанні культури (крім харчових продуктів зазначеної групи промислового виробництва).

Згідно зі ст. 6 Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" для промислового виготовлення харчових продуктів забороняється використовувати:

- супутні матеріали і технології їх виготовлення (обробки, переробки):
- не дозволені в установленому порядку;
- не передбачені рецептурою;
- без документів, що підтверджують їх якість і безпеку;
- з рівнем штучного або природного радіаційного забруднення, що перевищує встановлені гранично допустимі рівні;

- продовольчу сировину:
- тваринного і рослинного походження, яка не пройшла ветеринарно-санітарної експертизи;
- без документів, що підтверджують її відповідність нормативним документам;
- рослинного походження, яка не пройшла карантинного контролю;
- яка оброблялась не дозволеними для використання пестицидами та агрохімікатами чи дозволеними для використання пестицидами та агрохімікатами, якщо їх вміст у сировині перевищує встановлені гранично допустимі рівні;
- яка містить не дозволені для використання речовини з фармакологічною дією чи дозволені для використання речовини з фармакологічною дією в кількості, що перевищує встановлені гранично допустимі рівні.

Для гарантування якості харчових *продуктів* Держава здійснює її регулювання через стандартизацію і сертифікацію продукції. Чинні міждержавні, розроблені з 1990 р. Державні стандарти, технічні умови складають основу з визначення якісних показників сировини, напівфабрикатів, готової продукції.

Разом з тим для розвитку власної ініціативи товаровиробників держава надала їм право самим розробляти і затверджувати технічні умови на продукцію, яку вони виробляють, що дозволяє розширювати асортимент продовольчих товарів, урізноманітнити їх оформлення.

### **1.3. Організація технологічного контролю на виробництві**

На харчових підприємствах здійснюється постійний технохімічний контроль, який забезпечує отримання високоякісної та безпечної продукції. Техноконтроль вимагає такі етапи контролювання виробництва:

- контроль сировини;
- контроль технологічних процесів виробництва;
- санітарно-епідеміологічний контроль;
- контроль готової продукції.

Велика увага приділяється безпеці продукції, тому розробляються схеми контролю, як технологічного процесу, так і контролю за показниками безпеки.

Основні положення:

З метою забезпечення безпеки продуктів харчування, що випускаються, на підприємствах повинен бути встановлений порядок та періодичність контролю за показниками безпеки згідно з цим документом.

Завданнями контролю за вмістом чужерідних речовин продовольчій сировині та продуктах харчування є забезпечення випуску продукції гарантованої якості та попередження переходу до організму людини шкідливих речовин у кількостях, що перевищують гігієнічні норми

Вимоги до безпеки харчової продукції встановлені "Медикобиологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольственого сировини та харчових продуктів" № 5061-89 от 01.08.89 г., "Временно допустимыми уровнями содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (ВДУ-91)" от 22.01.91г. санітарно-гігієнічними та санітарно-протиепідеміїчними правилами і нормативною документацією на готову продукцію (ТР, ДСТУ, ТУ, ГОСТ та ін.).

Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки.

Контроль показників безпеки сировини, що надходить, та продукції, що випускається, здійснюється атестованими виробничими лабораторіями підприємств та (або) акредитованими Держстандартом України лабораторіями інших організацій (на договірних засадах), належно від їх відомчої належності, що спеціалізуються на проведенні досліджень по встановленню вмісту певного виду чужорідних речовин.

Сировина яка надходить на підприємства, повинна мати супровідну документацію про якість, що містить відомості про якісні показники і показники безпеки.

При відборі проб для проведення контролю слід керуватися відповідною нормативною документацією на окремі види продукції.

Для оцінки показників безпеки сировини та готової продукції використовують методи аналізу, передбачені в СанПін, нормативних документах, методичних вказівках та рекомендаціях. Відповідальність за якість сировини, що надходить на підприємство, та її безпеку несе постачальник.

Контроль за показниками безпеки продовольчої сировини здійснюється підприємством вибірково. Відповідальність за якість готової продукції та її безпеку несе підприємство, що випускає цю продукцію.

Періодичність контролю за вмістом токсичних елементів, радіонуклідів, нітратів, антибіотиків у продовольчій сировині та харчових продуктах проводиться відповідно до вимог. Періодичність контролю мікробіологічних показників здійснюється згідно з вимогами діючих нормативних документів.

При плануванні періодичності контролю продовольчої сировини та готової продукції за показниками безпеки використовують наступні рівні контролю:

- один раз у рік ( I);
- один раз у півроку ( II);
- один раз у квартал ( III );
- один раз у місяць ( IV );
- один раз у 10 днів ( V);
- в кожній партії ( VI ), якщо партії однорідної сировини поступають частіше, ніж один раз у 10 днів, контроль треба здійснювати за V рівнем.

