**ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У ДНЗ ( ясла- садок) № 38 "Золотий ключик"**

## Що таке система НАССР ?

## Міжнародна система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (англ. HACCP) — 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

## Головним завданням системи HACCP є аналіз небезпек і проведення поетапного контролю над усіма етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту подачі готової страви.

##### Контроль, що реалізується в рамках створеної системи менеджменту, передбачає відпрацювання пакету документів і їх неухильного виконання.

##### Сюди входять:

##### \* Вимоги, яким повинні відповідати наявні в харчоблоці ДНЗ посуд, кухонний інвентар і обладнання;

##### \* Вимоги, які пред'являються до кулінарних виробів і харчових продуктів на етапах споживання, приготування, зберігання;

##### \* Вимоги, які регламентують безпеку на етапах приготування їжі (за видами харчової продукції).

## Перелік ККТ (критичних контрольних точок) на етапах виготовлення харчової продукції:

##### \* Придбання харчової сировини;

##### \* Контролю упаковки, в якій знадходять продукти;

##### \* Порядок контролю ККТ на етапі приготування їжі;

##### \* Алгоритм дії посадової особи при виявленні відхилень фактичних параметрів від встановлених.

Впровадження системи НАССР  – є гарантом якості в громадському харчуванні. ХАССП в дитячих садках і освітніх установах –це не просто засіб для проходження перевірок контролюючих органів, а важливий інструмент для контролю безпеки харчування дітей поза домом. На відміну від дорослих, у них немає вибору, де харчуватися і як харчуватися, тому адміністрація цих установ зобов'язана на законодавчому рівні розробити, впровадити і постійно підтримувати принципи системи HACCP.

**Реалізація згаданої концепції дозволяє домогтися наступних позитивних моментів:**
\* В обов'язковому порядку контролюється сировина, що поставляється в ДНЗ для приготування їжі для дітей;
\* Існує можливість документального контролю, які проби проходила сировина, перед тим, як потрапити на стіл до дитини;
\* Здійснюється жорсткий контроль за умовами її приготування в частині дотримання вимог санітарії та гігієни:
\* Своєчасна і якісна дезінфекція інвентарю, приміщення їдальні і кухні;
\* Особиста гігієна персоналу;
\* Правильне прибирання відходів і сміття;
\* Відсутність комах;
\* Продукти, які не відповідають за якістю тим, з яких дозволено готувати їжу дітям, повертаються постачальникам або утилізуються;
\* Жорсткий контроль за зберіганням продуктів і напівфабрикатів.

Комплекс цих заходів допомагає захистити дитину від різних захворювань, включаючи харчові та алергічні отруєння.