

УДК 687.3

АЛЛА РУБАНКА, ГАЛИНА ОЛІЙНИК,
НАТАЛІЯ ОСТАПЕНКО, ДАРІЯ ОЧКО
Київський національний університет технологій та дизайну,
Україна

АНАЛІЗ ВИМОГ ДО СПЕЦІАЛЬНОГО ОДЯГУ ЗА СТАНДАРТАМИ ХАССП

Мета. Дослідження вимог до спеціального одягу за стандартами ХАССП.

Ключові слова: спецодяг, ХАССП, стандарти, вимоги до спецодягу.

Постановка завдання. Проектування спеціального одягу вимагає знання як загальних знань щодо створення одягу, так і галузі його застосування. Особливо актуальним це є при проектуванні одягу для підприємств, що пов'язані з усім ланцюгом виготовлення харчових продуктів. Їх діяльність чітко регламентована нормативними документами, що є обов'язковими для виконання. Все більше українських компаній сертифікують свої виробництва за ISO 22000, що зумовлює потребу, в тому числі, у відповідному спеціальному одязі та інших ЗІЗ.

Методи досліджень. Для виконання поставленого завдання використано аналітичний метод та системний підхід.

Результати досліджень. Спеціальний одяг – спеціально розроблений одяг (костюм, комбінезон, халат, спідня білизна, фартухи, рукавиці тощо), покликаний захищати робітника від шкідливих впливів навколишнього середовища і забезпечувати необхідні для роботи характеристики [1].

Відомо, що ХАССП (з англ. НАССР – Hazard Analysis Critical Control Point) – це аналіз небезпечних та критичних точок; це система профілактичних підходів до безпеки харчових продуктів від біологічних, хімічних та фізичних небезпек у виробничих процесах, які можуть призвести до того, що готовий продукт буде небезпечним для вживання; це система розроблених заходів для зменшення цих небезпек та створення безпечного продукту. Система ХАССП розрахована не на перевірку готового продукту на небезпечні чинники, вона має запобігти появі цих чинників на всіх етапах створення продукту в харчовій сфері діяльності [2]. Стандарти ХАССП є обов'язковими для: виробників сільськогосподарських культур та

кормів; виробництв продовольчої сировини та харчової продукції; підприємств гуртової торгівлі та роздрібної торгівлі, громадського харчування та доставляння харчових продуктів.

ДСТУ ISO 22000:2019 – це система контролю і управління безпечністю харчових продуктів, яка є ризик-орієнтованою. Частиною цієї системи є метод ХАССП. Стандарти ISO 22000 призначені для регулювання таких систем менеджменту організації, які виготовлять:

- харчову продукцію з короткотривалим і довготривалим терміном зберігання;
- харчову сировину або інгредієнти;
- упаковку для продуктів харчування;
- продукцію для тварин;
- обладнання, яке використовується в харчовому виробництві;
- займаються доставкою і зберіганням харчової продукції [3].

Перші стандарти ХАССП виникли ще в 1960-х роках в США, через потребу забезпечити безпечне харчування для космічних експедицій, які відбулися б в майбутньому. Над розробкою цих стандартів працювало Національне управління з аеродинаміки та космічного простору (тобто NASA) з компанією «Pillsbury» та з лабораторією армії США. Коли NASA затвердило та почало успішно постачати їжу для космонавтів, компанія «Pillsbury» відкликала продукт під назвою «Farina» (кашу), яку використовували для дитячого харчування. В ній знайшли уламки скла та їх залишки, які спричинили зараження каші та були небезпечні для вживання. Після цього були численні конференції, на одній з яких управління продовольствами та медикаментами США звернулося до компанії Pillsbury з проханням створити і керувати програмою навчання для перевірки консервованих продуктів для інспекторів управління продовольствами та медикаментами США. Це були перші курси по навчанню стандартам ХАССП і відбулись вони у вересні 1972 р. і тривали 21 день.

До прийняття системи ХАССП в Україні діяв національний стандарт, який набув чинності 1 липня 2003 р. З 1 серпня 2007 р. набув чинності національний стандарт [4]. Законопроект по впровадженню системи ХАССП в Україні (№4179 а) був проголосований 23.07.2014 р., набув чинності у 2015 р. та дозволив Україні гармонізувати законодавство під стандарт Європейського союзу у сфері безпеки та якості харчових продуктів. Був передбачений

перехідний період для повного запровадження стандартів ХАССП [2, 4].

У Європейському союзі стандарти ХАССП були введені у 1993 р. з Директивою Ради 93/43/ЕЕС щодо гігієни харчових продуктів. Так як система ХАССП передбачає контроль на всіх етапах виготовлення продуктів харчування та включає вимоги саме до процесу виробництва, то окремий блок вимог належить до спеціального одягу та засобів індивідуального захисту працівників.

Спецодяг має захищати від забруднення продуктів, має бути заміною особистого одягу та відповідати таким вимогам:

- капелюхи або шапочки для волосся, сіточки для бороди мають бути з дрібної сітки або твердого матеріалу, шапочки мають покривати всю шкіру голови забираючи все волосся під неї для запобігання потраплянню бруду в продукти;
- вироби з латексу носити заборонено через його алергічні властивості;
- у зонах підвищеного догляду обов'язковим є носіння спеціального взуття;
- спецодяг вище талії не повинен мати зовнішні кишені, кишені можуть виконувати суто оздоблюючу функцію та бути повністю непридатними для використання. Це необхідно для унеможливлення випадіння предметів з кишень в продукти харчування та механізми. Також кишені можуть бути місцем для розмноження бактерій, затримувати волосся та ворс, які могли б потрапити в їжу при використанні кишень. В таких виробках використовують виключно внутрішні кишені;
- спеціальні вироби різного рівня догляду мають різний колір для уникнення плутанини;
- в якості засобів фіксації спецодягу можуть бути використані металеві кнопки, металеві установлені гудзики, текстильні застібки, застібки-блискавки (металеві або пластикові). Заборонено використовувати пластмасові кнопки на одноразових комбінезонах, а також пришивні гудзики, тому що вони можуть з часом відірватися;
- спеціальні вироби мають бути виготовленні з якісної цупкої тканини, щоб після декількох прань тканина не втрачала свої властивості (рватися, перетиратися чи забруднюватися) [5].

Засоби спеціального захисту за стандартами ХАССП можна поділити на такі види:

- для захисту голови (сіточки для волосся та бороди, капелюхи, шапочки, кепки тощо).
- для захисту рук (рукавички (одноразові, багаторазові тканинні або резинові)).
- захисний одяг (фартухи, халати, куртки, штани, напівкомбінезони, комбінезони)
- для захисту ніг (резинові чоботи, черевики зі сталевим ковпачком, бахили, тощо).

Також за сезоном виробу розрізняють на літні, зимові, демісезонні, всесезонні.

Висновок. На основі аналізу стандартів ISO 22000 та ХАССП описано еволюцію їх виникнення і розвитку, перелічено вимоги до спеціального одягу за цими стандартами, систематизовано види засобів спеціального захисту за стандартами ХАССП.

Література

1. Wikipedia: поняття спецодягу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BF%D0%B5%D1%86%D0%BE%D0%B4%D1%8F%D0%B3>
2. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT)
3. ХАССП: запровадження ХАССП в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mklegalservice.com/tpost/72e21ocyk1-zaprovadzheniya-standartv-kontrolyu-yako>
4. Проценко, А. В., and Л. В. Проценко. "Система управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) згідно зі стандартом ISO 22000." *Агропромислове виробництво Полісся* 11 (2018): 119-125.
5. ХАССП: Прийняття ХАССП в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=51514
6. ХАССП: вимоги ХАССП до одягу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://haccpmentor.com/protective-clothing/>