СПЕЦИФІКА СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ПРИНЦИПАХ НАССРSPECIFICITY OF THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM
BASED ON HACCP PRINCIPLES

У статті розглянута специфіка системи управління якістю в харчовій промисловості. Визначено роль міжнародних стандартів, які можуть використовуватися будь-яким підприємством для забезпечення якості продукції. З огляду на специфіку окремих галузей промисловості, обґрунтовано необхідність використання галузевих моделей стандартів. Приділена увага управлінню безпекою харчових продуктів на принципах НАССР. Застосування системи НАССР дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції за допомогою аналізу небезпечних факторів і критичних точок контролю. Науково обґрунтована система НАССР передбачає безперервний контроль від моменту виробництва харчової продукції до моменту її використання чи споживання. Охарактеризовано систему міжнародних стандартів, створених на базі принципів НАССР, ISO 22000. Оскільки головною складовою частиною якості продуктів харчування є їхня безпека, у статті приділена увага побудові ефективної системи менеджменту за рахунок упровадження спеціальних стандартів на підприємствах харчової промисловості.

Ключові слова: управління безпекою харчових продуктів, якість, міжнародні та галузеві стандарти, контроль, принципи НАССР, небезпечні фактори, критичні точки.

В статті рассмотрена специфика системы управления качеством в пищевой

промышленности. Определена роль международных стандартов, которые могут использоваться любым предприятием для обеспечения качества продукции. Учитывая специфику отдельных отраслей промышленности, обоснована необходимость использования отраслевых моделей стандартов. Уделено внимание управлению безопасностью пищевых продуктов на принципах НАССР. Применение системы НАССР позволяет гарантировать производство безопасной продукции с помощью анализа опасных факторов и критических точек контроля. Научно обоснованная система НАССР предусматривает непрерывный контроль от момента производства пищевой продукции до момента ее использования или потребления. Охарактеризована система международных стандартов, созданных на базе принципов НАССР, ISO 22000. Поскольку главной составляющей качества продуктов питания является их безопасность, в статье уделено внимание построению эффективной системы менеджмента за счет внедрения специальных стандартов на предприятиях пищевой промышленности.

Ключевые слова: управление безопасностью пищевых продуктов, качество, международные и отраслевые стандарты, контроль, принципы НАССР, опасные факторы, критические точки.

УДК 005.6:338.439

<https://doi.org/10.32843/infrastruct36-23>

Коваль С.І.

старший викладач кафедри маркетингу
Національний університет
водного господарства
та природокористування

The article considers the specifics of the quality management system in the food industry. Clearly defined the role of international standards that can be used by any enterprise to ensure product quality. Such as a generally accepted international standard ISO 9000. Taking into account the specifics of individual industries, the necessity of using industry models of standards is justified. Industry standards tend to focus on the creation of appropriate production management systems. The most demanded are such industry models as: ISO-international organization for standardization; GMP-standards of good manufacturing practice; HACCP-system of hazard analysis and critical control points. The article is focused on the management of food safety on the principles of HACCP. The usage of HACCP system allows to guarantee safe production by means of the analysis of dangerous factors and definition of critical control points. The scientifically-based HACCP system provides total control from the moment of food production to the moment of its use or consumption. The system of international standards based on the principles of HACCP, ISO 22000 are characterized. Since the main component of food quality is their safety, the article focuses on the construction of an effective management system through the introduction of special standards in the food industry. For proper functioning of HACCP at a particular enterprise, the latter should develop its own system of rules and regulations, which will be based on a timely and objective assessment of the entire production process. A special role is given to professional training, the use of innovative technologies in the production process of modern equipment and instrumentation, the growth of the level of computer-aided design of new products. However, it should be borne in mind that the principles of HACCP are advisory in nature and can not act as a regulatory and legislative framework. The necessity of continuous improvement of quality management of the enterprise, product quality and quality of life of the consumer as a whole as a strategic goal of activity of any enterprise in the conditions of growing competition and globalization processes in economy is proved.

Key words: food safety management, quality, international and industry standards, control, HACCP principles, hazards, critical points.

Постановка проблеми. З метою забезпечення ефективного функціонування підприємств у сучасних умовах нестабільних економічних процесів господарювання наявна на підприємствах система управління якістю повинна бути гнучкою і за можливості швидко пристосовуватися до функціонування в умовах прогнозованого економічного середовища. Нині якість є основним фактором, який визначає рівень конкурентоспроможності продукції і характеризується такими важливими показниками, як показники безпеки. Фактично якість і безпека продукції є найважливішими критеріями діяльності підприємства. При цьому без-

пека харчових продуктів – це досить складна комплексна проблема, вирішення якої значною мірою пов'язано зі впровадженням системи менеджменту на принципах НАССР. Система НАССР застосовується практично у всіх країнах світу як надійний захист споживачів за рахунок поетапного контролю всього ланцюга виробництва харчових продуктів: від моменту закупівлі сировини до споживання готової продукції. Однак ефективність застосування НАССР значною мірою залежить від правильного й об'єктивного використання відповідних міжнародних стандартів, які регламентують діяльність підприємства щодо забезпечення

безпеки харчових продуктів за рахунок створення сучасної системи управління якістю продукції.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Питанням управління якістю продукції як у теоретичному, так і в практичному аспектах, її впливу на конкурентоспроможність підприємства і задоволення попиту споживачів на якісно новому рівні присвячені праці вітчизняних і зарубіжних авторів, таких як: В.В. Апопій, Л.В. Балабанова, І.А. Бланк, А.М. Виноградська, М.М. Дарбінян, В.Я. Кардаш, Ф. Котлер, Д.Д. Костоглодов, Ж. Ламбен, Ф.Г. Панкратов, А.Н. Романов, Т.К. Серьогіна та ін.

Водночас це питання потребує більш глибокого дослідження з погляду підвищення ефективності управління безпекою харчових продуктів за рахунок більш широкого впровадження на вітчизняних підприємствах міжнародних стандартів, заснованих на принципах HACCP.

Постановка завдання. Метою дослідження є визначення специфіки та узагальнення системи управління безпекою харчових продуктів на принципах HACCP.

Виклад основного матеріалу дослідження.

Для забезпечення і підтримки високого рівня якості і безпеки харчової продукції в умовах зростаючої конкуренції за споживача і ринки збуту важлива роль належить комплексному підходу щодо системи управління якістю продукції на принципах HACCP.

Нині HACCP є найбільш ефективною науково обґрунтованою системою, яка гарантує необхідний рівень управління безпекою харчових продуктів, визнана міжнародними організаціями, гарантує виробництво безпечної продукції шляхом здійснення безперервного контролю та ідентифікації небезпечних факторів. Іншими словами, ця система дає змогу виявити й оцінити ступінь небезпеки, що може негативно вплинути на харчовий продукт як у процесі його виробництва, так і в процесі його зберігання, збуту, реалізації, використання або споживання. Дія системи HACCP передбачає, що весь виробничий процес поділяється на окремі функціональні блоки, а система контролю за потенційними ризиками запроваджується і діє на кожній із цих ділянок. Плануючи всі дії, забезпечуючи кваліфіковане і відповідальне виконання операцій кожним фахівцем підприємства харчової промисловості, здійснюючи своєчасне й об'єктивне документування всіх заходів, можна звести ймовірність виробництва недоброякісного продукту до мінімуму, майже до нуля.

З огляду на те, що особливістю HACCP є її здатність передбачати і попереджувати помилки, які можуть виникати протягом усього ланцюга виробництва продукції (а не виявляти їх за фактом виникнення), підприємства повинні приділяти належну увагу системі міжнародних стандартів ISO, яка являє собою комплекс критеріїв оцінки бізнесу і технологій, які нині використову-

ються всіма гравцями світового ринку як еталонна основа стандартизації [1].

Єдиним міжнародним стандартом, використання якого можливе на будь-якому підприємстві, є стандарт ISO 9000. Однак треба врахувати, що є галузі промисловості, які мають свою специфіку, і їм не досить для здійснення своєї діяльності із забезпечення якості продукції тільки вимог стандарту ISO 9000 (наприклад, харчова промисловість, фармацевтична тощо). У такому разі вони зобов'язані використовувати галузеві моделі стандартів, які враховують специфіку галузі діяльності підприємства. Як правило, галузеві моделі орієнтовані, в основному на створення систем управління виробництвом. Серед найбільш відомих і таких, що найчастіше застосовуються, – такі галузеві моделі, як: ISO (Міжнародна організація зі стандартизації (International Organization for Standardization), GMP (станданти належної виробничої практики – Good manufacturing practice), HACCP (система аналізу небезпечних факторів і критичних точок контролю – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Стандарти GMP, спрямовані на зниження ризиків у процесі виробництва продукції, особливу увагу приділяють створенню і підтримці належного рівня якості на всіх етапах виробничого циклу. Наприклад, впровадження українськими підприємствами системи менеджменту безпеки харчових продуктів по всьому ланцюгу просування, починаючи від виробників сировини, продукції, обладнання, організацій, відповідальних за перевезення, зберігання і закінчуючи роздрібною мережею, дає змогу підприємствам адаптувати свою роботу під вимоги міжнародного стандарту ISO 22000 «Системи менеджменту безпеки харчових продуктів» до українських умов. Цей стандарт установлює вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, якщо організація в харчовому ланцюзі має необхідність представити свою здатність керувати небезпечними чинниками харчових продуктів для гарантування того, що харчовий продукт є безпечним на момент його споживання людиною.

Міжнародні стандарти, створені на базі принципів HACCP, об'єднані під загальною назвою ISO 22000 (табл. 1).

Однак слід зауважити, що ступінь реалізації системи HACCP на конкретному підприємстві багато в чому залежить від наявних ресурсів, оскільки це і фінансово, і матеріально досить витратний проект, і не кожне підприємство у змозі виконати всі необхідні вимоги щодо його здійснення. Крім того, впроваджуючи систему HACCP, підприємство повинно забезпечити здійснення додаткового контролю за процесами, які беруть участь у створенні продукту, підвищення ефективності затracуваних коштів і ресурсів, а також зростання довіри до підприємства і його продукції з боку споживачів.

Характеристика серії стандартів ISO 22000

Стандарт	Назва	Характеристика
ISO 22000:2005	Food safety management systems –Requirements for any organization in the food chain / Системи управління безпекою харчових продуктів	Вимоги до всіх організацій в ланцюзі виробництва і споживання харчових продуктів. Сертифікація систем менеджменту безпеки харчових продуктів проводиться на відповідність цьому стандарту. Інші стандарти серії є допоміжними
ISO/TS 22002-1:2009	Prerequisite programmes on food safety – Part 1: Food manufacturing / Програми попередніх умов для забезпечення безпеки харчових продуктів – Частина 1: Виробництво харчових продуктів	Цей стандарт може застосовуватися спільно з ISO 22000:2005. Він деталізує окремі вимоги розділу 7.2.3 цього стандарту, а також включає в себе додаткові аспекти, які бажано враховувати в процесі виробничих операцій
ISO/TS 22003:2013	Food safety management systems – Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management system / Системи менеджменту безпеки харчових продуктів – Вимоги до органів, що здійснюють аудит і сертифікацію систем менеджменту безпеки харчових продуктів	Містить докладні і специфічні для харчового сектору вимоги, які повинен впровадити орган із сертифікації. Положення ISO / TS 22003 визначають порядок проведення аудитів і сертифікації систем менеджменту безпеки харчових продуктів, побудованих відповідно до вимог стандарту ISO 22000
ISO/TS 22004:2005	Food safety management systems – Guidance on the application of ISO 22000:2005 / менеджменту безпеки харчових продуктів. Керівництво із застосування ISO 22000:2005	Цей стандарт містить загальні рекомендації, які можуть бути застосовані для впровадження та забезпечення функціонування стандарту ISO 22000
ISO 22005:2007	Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation / Простежуваність в ланцюжку харчових продуктів і кормів-загальні принципи і основні вимоги до проектування і впровадження систем	Цей стандарт може застосовуватися організаціями харчової промисловості, коли необхідно відстежувати історію походження продукту або його переміщення, а також компонентів продукту

Джерело: серія стандартів ISO 22000 [2]

Для того щоб система HACCP функціонувала належним чином, підприємство повинно розробити свою систему норм і правил, яка буде спрямована на реалізацію принципів системи HACCP, а саме – створення сучасної системи управління якістю продукції, що базується на об'єктивній, своєчасній та повній оцінці виробничого процесу з погляду аналізу загроз і ризиків, які можуть виникнути в процесі виготовлення продукції.

Особлива роль відводиться працівникам підприємств харчової промисловості, які повинні мати високий рівень професійної підготовки з питань якості, тому що саме їм доведеться брати участь у всьому комплексі робіт з оцінювання потреб споживачів, дослідження кон'юнктури ринку, стратегічного планування розвитку компанії, розроблення нової продукції, контролю якості проектів, підготовки виробництва й осмислення інших завдань, які вирішуються функціональними службами підприємства. У виробництві повинні використовуватися інноваційні технології, більш складне устаткування, контрольно-вимірювальні засоби, що сприятиме зростанню вагомості статистичних методів контролю, збільшенню обсягу робіт з автоматизованого проектування нової продукції.

Для того щоб підприємство могло гарантувати більш високу безпеку і якість своєї продукції, йому необхідно забезпечити поєднання системи HACCP з традиційними методами та перевітками контролю якості, які діють на підприємстві. Це дасть змогу

не тільки створити на підприємстві добре організовану і налагоджену систему контролю якості, але і побудувати систему попереджувальних дій. При цьому система HACCP може бути впроваджена на підприємстві як самостійна система, розроблена з урахуванням специфіки підприємства, а також бути доповненням до функціонуючої системи управління якістю ISO 9000. Це пояснюється тим, що такі складники системи HACCP, як моніторинг, аудит, коригувальні дії та інші, вже включені в склад стандартів ISO 9000.

Як зазначалося раніше, проблема забезпечення якості особливо актуальною є для підприємств харчової промисловості, від безпеки та якості продукції якої значною мірою залежить здоров'я і життя людей, продовольча безпека країни. Для побудови ефективної системи менеджменту на підприємствах харчової промисловості розроблені свої спеціальні стандарти (табл. 2).

В останні роки якість розглядається не тільки як виробнича категорія, але і як більш широке поняття, яке характеризує якість суспільства, якість життя. Адже рівень задоволеності якістю життя багато в чому залежить від соціального становища в суспільстві і рівня соціальної захищеності, що гарантує як фізичну безпеку, так і безпеку, пов'язану зі споживанням життєво важливих і необхідних продуктів, отриманням послуг. Тому стратегічною метою діяльності будь-якого підприємства, організації має стати постійне удосконалення якості менеджменту

Таблиця 2

**Характеристика окремих міжнародних стандартів
системи менеджменту якості на підприємствах харчової промисловості**

Стандарт	Назва	Характеристика
HB 90.4-2000	The Food Processing Industry – Guide to ISO 9001:2000 / Харчова промисловість – керівництво по ISO 9001:2000	Стандарт Австралії, який являє собою рекомендації із застосування і приклади реалізації вимог ISO 9001:2000 на підприємствах харчової промисловості. Рекомендації можуть бути застосовані в організаціях, що займаються підготовкою, виготовленням, упаковкою і зберіганням харчових продуктів. У доповнення до цього стандарту розроблений стандарт HB 90.5-2000 – «Correlation between ISO 9001:2000 and the HACCP Principles» – Взаємозв'язок між ISO 9001:2000 і принципами HACCP
SQF 1000 Code	The Safe Quality Food / Безпечні якісні продукти харчування. Системи правил	Міжнародний стандарт, розроблений Food Marketing Institute (Інститут маркетингу продуктів харчування). Цей стандарт призначений для застосування первинними виробниками продуктів харчування з метою створення ними системи управління безпекою і системи менеджменту якості під час виробництва харчових продуктів. SQF 1000 Code передбачає сертифікацію за трьома рівнями. Найнижчий, 1-й рівень – створення основи системи управління безпекою харчових продуктів. 2-й рівень – створення системи управління безпекою харчових продуктів на основі принципів HACCP. 3-й рівень – створення інтегрованої системи управління якістю і безпекою харчових продуктів
SQF 2000 Code	Safe Quality Food for manufacturing, storage, distribution & primary production / Безпечна якість. Сировина для виробництва, зберігання і первинної продукції	Цей міжнародний стандарт розроблений Food Marketing Institute і призначений до використання організаціями, які беруть участь у виробництві, обробці, транспортуванні, зберіганні, розподілі продуктів харчування, сировини та інгредієнтів до них, а також займаються приготуванням продуктів харчування і напоїв. Цей стандарт передбачає побудову і сертифікацію системи управління безпекою харчових продуктів і системи якості за трьома рівнями складності

Джерело: складено автором на основі [3]

підприємства, якості продукції, якості рівня життя споживача загалом.

У штаб-квартирі ООН регулярно проводиться аналіз рівня розвитку якості життя. У 1995 р. на світовій конференції з соціального розвитку на базі досліджень «якості життя» ПРООН (Програма розвитку ООН) запропоновано новий підхід до вирішення соціально-економічних проблем, який передбачає зміщення пріоритетів: не людина заради досягнення економічних цілей, а економіка – в інтересах людини. Згідно зі звітом, опублікованим ООН у 2018 р., за індексом людського розвитку, який характеризує якість життя, Україна займає 88 позицію серед 189 країн, що підкреслює гостроту проблеми якості для країни [4].

Як уже зазначалося, головною складовою частиною якості продуктів харчування є їхня безпека. Тільки тоді можна говорити про якість продукції, якщо забезпечена безпека споживача. Як правило, здебільшого системи управління якістю, побудовані на принципах HACCP, покликані забезпечити безпеку продуктів на всіх етапах виробництва за одночасного зниження можливого ризику для споживачів. При цьому треба врахувати, що самі по собі принципи не є стандартами, а отже, не можуть виступати як нормативно-законодавча база. Фактично вони носять рекомендаційний характер.

В Україні, як і в інших країнах, крім міжнародних стандартів, розроблені і діють національні стандарти на основі принципів HACCP:

– ДСТУ ISO 22000: 2007. Система управління безпекою продуктів харчування. Вимоги

до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT).

– ДСТУ-П ISO / TS22003: 2009. Система управління безпекою продуктів харчування. Вимоги до органів, які провадять аудит і сертифікацію систем менеджменту безпеки харчових продуктів (ISO/TS22003:2007, IDT).

– ДСТУ-Н ISO/TS22004: 2005. Система управління безпекою продуктів харчування. Керівництво із застосування ISO 22000: 2005 (ISO/TS22004: 2005, IDT).

– ДСТУ ISO 22005: 2009. Простежуваність у кормовому і харчовому ланцюжках. Загальні принципи та основні вимоги до проектування та впровадження системи (ISO 22005: 2007, IDT).

– ДСТУ ISO/IEC17025:2006 (ISO/IEC17025:2005, IDT). Загальні вимоги до компетентності випробувальних і калібрувальних лабораторій.

Варто зазначити, що підприємства харчової промисловості залежно від характеру діяльності і виробленої продукції мають свої внутрішньогалузеві стандарти, що регулюють конкретні види діяльності.

Висновки з проведеного дослідження. Таким чином, постійний та дієвий контроль за якістю та безпекою продовольчих товарів на основі методик системи HACCP, систем менеджменту якості відповідно до міжнародних стандартів серії ISO 9000, впровадження у виробничий процес інновацій дадуть змогу забезпечити підвищення рівня управління якістю продукції і безпеку її споживання кінцевими споживачами.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Науково-технічний центр № 14. ДМП «Укрметрестандарт» (2019). Системи управління безпечністю харчових продуктів (ХАССП) за DSTU 4161 або ISO 22000. URL: <http://www.certsystems.kiev.ua/uk/dstu-4161-ili-iso-22000/sistemi-upravlinnya-bezpekoyu-xarchovix-produktiv-xassp-za-dstu-4161-abo-iso-22000.html> (дата звернення: 10.10.2019).
2. TMS Україна. Больше, чем просто сертификация (2019). Сертификация систем менеджмента URL: <http://www.qmsc.com.ua/index.php/fssc> (дата звернення: 17.10.2019).
3. Менеджмент якості (2019). Менеджмент якості в харчовій промисловості URL: https://www.kpms.ru/Standart/ISO_Food.htm (дата звернення: 08.10.2019).
4. Human Development Indices and Indicators 2018 Statistical Update (2018). Індекс людського розвитку: Україна посіла 88 позицію серед 189 країн. URL: <https://www.ua.undp.org/content/ukraine/uk/home/presscenter/pressreleases/2018/human-development-indices--where-does-ukraine-rank--.html> (дата звернення: 08.10.2019).
5. Кривошеков В.І., Морозов Ю.Д. Маркетинговый менеджмент качества продукции. Днепропетровск : Наука і освіта, 2007. 252 с.
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 06 грудня 2018 р. № 771/97-ВР. *Відомості Верховної Ради України* URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 26.09.2019).
7. Сіднева Ж.К., Кузьмінська Н.Ю. Актуальні аспекти забезпечення продовольчої безпеки України. Формування ринкових відносин в Україні. 2015. № 11. С. 29–33.

REFERENCES:

1. Naukovo-tekhnichnyj centr № 14. DP «Ukrmetreststandart» (2019). *Sistemy upravlinnja bezpechnistju kharchovykh produktiv (HACCP) za DSTU 4161*

abo ISO 22000 [Food safety management systems (HACCP) according to DSTU 4161 or ISO 22000]. Available at: <http://www.certsystems.kiev.ua/uk/dstu-4161-ili-iso-22000/sistemi-upravlinnya-bezpekoyu-xarchovix-produktiv-xassp-za-dstu-4161-abo-iso-22000.html> (accessed 10 October 2019).

2. TMS Ukrain. Bolshe, chem prosto sertifikatsiya (2019). *Sertifikatsiya system menedzhmenta* [Management system certification]. Available at: <http://www.qmsc.com.ua/index.php/fssc> (accessed 17 October 2019).

3. Menedzhment yakosti (2019). *Menedzhment yakosti v kharchovij promyslovosti* [Quality management in the food industry]. Available at: <http://www.qmsc.com.ua/index.php/fssc> (accessed 08 October 2019).

4. Human Development Indices and Indicators 2018 Statistical Update (2018). *Indeks ljudskogho rozvytku: Ukrajina posila 88 pozyciju sered 189 krajini* [Human development index: Ukraine ranked 88th among 189 countries]. Available at: <https://www.ua.undp.org/content/ukraine/uk/home/presscenter/pressreleases/2018/human-development-indices--where-does-ukraine-rank--.html> (accessed 08 October 2019).

5. Krivoshchokov V.I., Morozov YU.D. (2007). *Marketingovy menedzhment kachestva produktsii* [Product marketing management]. Dnepropetrovsk: Nauka i osvita. 252 p. (in Ukrainian).

6. Law of Ukraine about the basic principles and requirements for safety and quality of foodstuff № 771/97-BP (2018, December 06). *Vidomosti Verkhovnoyi Rady Ukrainy*. Available at: https://taxlink.ua/ua/normative_acts/zakon-ukraini-pro-osnovni-principi-ta-vimogi-do-bezpechnosti-ta-yakosti-harchovih-produktiv/ (accessed 26 September 2019).

7. Sidneva Zh.K., Kuzminska N.IU. (2015). *Aktualni aspekty zabezpechennia prodovolchoi bezpeky Ukrainy* [Actual aspects of food security of Ukraine]. *Formuvannia rynkovykh vidnosyn v Ukraini*. 2015, pp. 29–33. (in Ukrainian).

Koval Svitlana

Senior Instructor at Department of Marketing
National University of Water and Environmental Engineering

SPECIFICITY OF THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM BASED ON HACCP PRINCIPLES

The purpose of the article. The aim of the study is to determine the specifics and generalization of the food safety management system on the principles of HACCP.

Methodology. As a theoretical and methodological basis, the fundamental provisions of modern economic science were used.

Results. As a result of the study, the specificity of the quality management system in the food industry is considered. Clearly defined the role of international and industry standards in ensuring food quality management. The generally accepted international standard that can be used by any enterprise is ISO 9000. Taking into account the specifics of individual industries, the necessity of using industry models of standards is found effective. Industry standards tend to focus on the creation of appropriate production management systems. The most famous are such industry models as: ISO-international organization for standardization; GMP-standards of good manufacturing practice; HACCP - system of analysis of hazards and critical control points. Attention is paid to the management of food safety on the principles of HACCP. Application of HACCP system allows to guarantee production of safe production by means of the analysis of dangerous factors and definition of critical control points. The scientifically-based HACCP system provides for continuous control from the moment of food production to the moment of its use or consumption. The system of international standards based on the principles of HACCP, ISO 22000 are characterized. Since the main component of food quality is their safety, the article focuses on the construction of an effective management system through the introduction of special standards in the food industry. For proper functioning of HACCP at a particular enterprise, the latter should develop its own system of rules and regulations, which will be based on a timely and objective assessment of the entire production process. A special role is given to training of employees, the usage of innovative technologies in the production process, the use of modern equipment and innovational instrumentation, the growth of the level of computer-aided design of new products. However, it should be considered that the principles of HACCP are Advisory in nature and can not act as a regulatory and legislative framework.

Practical implications. The practical importance of the obtained results is proposed by the author of ways of improving the quality and safety of products by creating a corresponding system of norms and rules in a particular company, which will take into account the HACCP principles and be based on timely and objective evaluation of the entire production process. A special role is given to professional training, the use of innovative technologies and modern equipment in the production process, the growth of the level of computer-aided design of new products.

Value/originality. Analyzed and systematized the main modules of food quality standards; defined the place and role of HACCP system in food safety; justified the need for continuous improvement of quality management of the enterprise, product quality and quality of life of the consumer as a whole as a strategic goal of any enterprise in the conditions of increasing competition and globalization processes in the economy.