В Україні триває обов’язковий перехід всіх операторів ринку харчових продуктів (у тому числі заклади освіти) на систему управління безпечністю харчових продуктів – НАССР. З 20 вересня 2017 року ці стандарти впроваджені на великих потужностях, з 20 вересня 2018 року – на середніх, кінцевий термін впровадження системи НАССР, в тому числі – на малих потужностях (наприклад, заклади освіти) – з 20 вересня 2019 року.

НACCP – Hazard Analysis Critical Control Points – система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках – міжнародно визнаний метод виявлення та управління ризиками, пов’язаними із безпечністю харчових продуктів. Це система управління, в якій безпечність харчових продуктів досягається шляхом аналізу та контролю небезпечних факторів біологічного, хімічного та фізичного походження починаючи від сировини до обігу та споживання готової продукції.

Введення НАССР необхідне для зниження ризиків, які пов’язані з харчовими отруєннями споживачів, для удосконалення харчових продуктів та процесів їх виробництва, а не тільки для дотримання вимог законодавства.

НАССР – це організація процесів так, щоб обладнання працювало правильно, а приміщення не становило загрози безпечності харчових продуктів.

Система НАССР стосується тільки безпечності харчових продуктів і не стосується їх якості.

Безпечність харчових продуктів – це забезпечення того, що продукт не зашкодить споживачеві, якщо він виготовлений і спожитий відповідно до призначення.

Реалізація системи НАССР дозволяє домогтися наступних 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.

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 закладу 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.