

## ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЗА ЧИННИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ УКРАЇНИ

*Іванюк А. В., студ. (гр. БТ-81мп, ФБТ КПІ ім. Ігоря Сікорського);  
Чикунова-Васильєва Н. П., асистент (каф. ОППЦБ КПІ ім. Ігоря Сікорського)*

**Анотація.** Розглянуто проблематику основних нормативно-правових актів в сфері регулювання якості та безпеки харчових продуктів в Україні. Проаналізовано гармонізацію законодавства з європейськими стандартами якості.

**Ключові слова:** безпека, якість, харчова промисловість, законодавство України, європейські стандарти якості.

**Abstract.** Discussed problems of the basic legal acts in the sphere of quality and safety regulation of food products in Ukraine. Analyzed the process of harmonization of legislation with European quality standards.

**Keywords:** safety, quality, food industry, legislation Ukraine, european quality standards.

**Вступ.** Найвищою соціальною цінністю в Україні на конституційному рівні є життя та здоров'я, а чинник що сприяє цьому це безпечність та якість харчових продуктів. Через конкурентні відносини серед виробників швидко виникають різноманіття харчової продукції для задоволення запитів споживача. На сьогоднішній день розвиток ринку харчової промисловості призводить до необхідності контролю виробництва харчових продуктів, що дозволить зменшити ризики виникнення негативних наслідків на здоров'я людини.

Системи управління безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів вимагає законодавство Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу [1].

**Аналіз стану питання.** Проведені в останні перевірки Держспоживстандарту України харчової продукції, що реалізується на території України, засвідчили, що виникли гострі проблеми пов'язані із її якістю та безпечністю. Повноцінне харчування відіграє визначальну роль для збереження та підтримки здоров'я нації та життєвого рівня населення. В Україні якість і безпека продуктів харчування є питання, яке хвилює як спеціалістів, так і громадян. Статистичні дослідження показують, що в організм громадянина України з продуктами харчування надходить близько 70% різноманітних забруднень (хімічні, біологічні та фізичні забруднення), які несуть загрозу здоров'ю, повільно руйнуючи його, закладаючи причини майбутніх розладів і захворювань [2].

Система регулювання безпеки та якості повинна бути науково обґрунтовано, впорядковано та зменшувати потенційні ризики для здоров'я споживачів від хвороб, спричинених харчовими продуктами, ідентифікуючи та

запобігаючи проблеми по всьому харчовому ланцюгу: від виробництва (включаючи технології) до кінцевого споживача.

**Мета роботи:** аналіз нормативно-правових актів в сфері регулювання харчової промисловості з метою визначення проблем, що спричиняють порушення безпеки та якості харчових продуктів.

**Методики, матеріали та результати дослідження.** Україна невеликими крокам прямує до перетворення та гармонізації законодавства до Європейських норм. Цей чинник спричинив зміни до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки і якості харчових продуктів», що вступили в силу 20 вересня 2015 року. В Європейському Союзі харчові продукти реалізуються вільно в всіх країнах-членів, а регуляторні вимоги не вимагають проходження процедури реєстрації. Якість та безпека декларуються і контролюються виробником, що несе безпосередню відповідальність.

Серед значних змін з вересня 2015 року стала відміна Санітарно-Епідеміологічної Експертизи і отримання відповідного висновку (Висновок СЕЕ). Для отримання документу необхідно було пройти лабораторну експертизу. До вересня 2015 року Висновок СЕЕ слугував підтвердженням якості та безпечності харчових продуктів, враховували критерії безпеки, яким відповідає продукт, визначало сферу застосування та реалізації.

Внаслідок змін з 1 січня 2018 року скасовується дія Декрету Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію» та припиняє свою діяльність державна система сертифікації. Сертифікація харчової продукції мала велике значення як для кінцевих споживачів продукції так і для операторів ринку. Обов'язкова сертифікація продукції проводиться на відповідність вимогам чинним в Україні нормативних документів щодо безпеки життя, здоров'я людей та охорони довкілля. Даний сертифікат відповідності видається компетентним органом і засвідчує відповідний рівень якості продукції та безпечність при використанні споживачем [3].

Натомість з 20 вересня 2016 року в Україні набули чинності норми в Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпеки і якості харчових продуктів» (розділ VII), що забезпечують впровадження системи аналізу небезпечних факторів і контролю критичних точок для виробництва (НАССР), що здійснюють діяльність з харчовими продуктами. В даному пункті вказано на те, що всі оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити впровадження системи НАССР [4]. Встановлений термін на впровадження – 3 роки з моменту чинності норми, тобто з 20 вересня 2019 року. Проте дане впровадження повинно пройти декілька етапів в залежності від виробництв:

- до 20 вересня 2017 року впровадити систему НАССР повинні потужності, що здійснюють діяльність з харчовими продуктами, в складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (необроблене молоко, м'ясо, риба, молюски, мед та похідні, інші продукти, що виготовлені з частин тварин);
- до 20 вересня 2018 року впровадити систему НАССР повинні потужності, що здійснюють діяльність з харчовими продуктами, в складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження (кондитерські

фабрики, виробництва по переробці та виробництву фруктової та овочевої продукції);

- до 20 вересня 2019 року впровадити систему НАССР повинні малі потужності [4].

НАССР (з англ. Hazard analysis and Critical Control Point) - аналіз ризиків, небезпечних факторів і контроль критичних точок виробництва, який передбачає систему контролю якості виробництва харчових продуктів за рівнями критеріїв ризику.

Головною метою концепції НАССР є не досягнення повної відсутності факторів ризику, а необхідне зменшення ризиків можливих проблем - захист виробничого процесу від біологічних, фізичних, хімічних та інших факторів ризиків забруднення [5].

Концепція НАССР складається з 7 основних принципів:

I. Проведення аналізу можливих небезпечних факторів ризику на виробництві.

Даний принцип ґрунтується на створенні технічної схеми процесу виробництва і аналізі кожного етапу виробничого процесу на наявність різних факторів ризику. Як правило, при аналізі можливих факторів ризику розглядають біологічні (макро- і мікробіологічні), фізичні, хімічні, а так само якісні фактори.

II. Визначення критичних контрольних точок у виробничому процесі. Після аналізу всіляких ризиків необхідно встановити точки контролю у виробничому процесі для забезпечення безпеки виготовленого продукту.

III. Встановлення критичних меж і комплексу заходів для кожної критичної точки.

IV. Встановлення системи моніторингу для забезпечення контролю критичних точок.

V. Розробити коригувальні дії, які варто почати, якщо в результаті моніторингу встановлено, що в конкретній критичній точці контролю відбувся вихід за критичні межі.

VI. Розробити процедури перевірки, які дають можливість впевнитися в результативності системи НАССР.

VII. Документувати процедури й реєструвати дані, необхідні для функціонування системи.

Впровадження системи на базі концепції НАССР дозволяє підприємству харчових продуктів:

- забезпечити випуск безпечної продукції за рахунок системного контролю на всіх стадіях виробництва;

- належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпеці харчових продуктів запобігати, усувати чи мінімізувати їх;

- гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання у їжу;

- забезпечити належні гігієнічні умови виробництва у відповідності з міжнародними нормами;

- демонструвати відповідність застосовним законодавчим та нормативним вимогам, що до безпечності харчових продуктів [5].

За інформацією Держспоживслужби та Міністерства аграрної політики та продовольства в Україні система НАССР лідерами за кількістю підприємств, які впровадили або розпочали роботу з розробки системи НАССР є Дніпропетровська, Волинська, Вінницька та Харківська області, де нараховується відповідно 60, 49, 48 і 45 таких підприємств. А в розрізі галузей найкращі показники у м'ясопереробній та молокопереробній.

**Висновки.** Враховуючи велике збільшення харчової продукції через конкурентні відносини операторів ринку України та недосконалої законодавчої бази України, можна очікувати вірогідність виникнення негативного впливу при реалізації харчових продуктів на кінцевого споживача. Після проведеного аналізу нормативно-законодавчої бази, можна зробити висновок, що найбільш сучасною та ефективною системою наразі є система на основі принципів НАССР. Система НАССР надає виробникові та іншим операторам ринку виконання умов безпеки та якості харчових продуктів та задовольняти міжнародні стандарти.

## Література

1. Труш Ю. Л. Система аналізу небезпечних чинність чинників і критичних точок контролю: принципи та переваги від її впровадження / Ю. Л. Труш. // Якість і безпека харчових продуктів. – 2017. – С. 36–39.

2. Молнар Д. І. Безпека продуктів харчування / Д. І. Молнар, І. М. Соскіда. // Економіка і суспільство. – 2016. – С. 266–271.

3. Наказ України «Про затвердження Правил обов'язкової сертифікації харчових продуктів»: за станом 05.06.2015 р / Міністерство юстиції України. – Офіц. Вид. – Київ : Парлам. Вид-во, 1997.

4. Закон України « Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: за станом 07.02.2019 р. / Верховна Рада України. – Офіц. вид. – Київ : Парлам. Вид-во, 1998.

5. Донченко Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – СПб: Лань, 2018. – 180 с.