

Приліпко Тетяна

д.с.-г.н., професор

Ліщук Світлана

к.с.-г.н.

Шулько Ольга

к.с.-г.н.

Білоцерківський національний аграрний університет
Біла Церква, Україна

СТАНДАРТИ ТА НОРМАТИВИ В ГАЛУЗІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Вимоги споживачів до безпеки харчових продуктів постійно зростають, що зумовлює появу певних стандартів у цій галузі. Глобалізація торгівлі дозволяє уніфікувати вимоги до харчових продуктів і сировини, прийняті в різних країнах. Залишається актуальним також запобігання небезпеки від уживання неякісних, зокрема з порушеними термінами придатності, імпортованих продуктів харчування. Контроль і нагляд здійснюється спеціально уповноваженими органами виконавчої влади у галузі охорони здоров'я та ветеринарної медицини, органами стандартизації, метрології, сертифікації, карантину рослин. В основу визначення показників безпеки покладено вимоги щодо дотримання гранично допустимих концентрацій (ГДК) вмісту в продуктах і сировині потенційно небезпечних для здоров'я речовин хімічного та біологічного походження [1].

Основні пріоритети щодо якості та безпеки продуктів харчування: контроль за якістю та безпекою продовольчої сировини, супутніх матеріалів, харчових продуктів, зокрема дитячих; контроль за безпекою імпортованої продукції, зокрема виготовленої на основі генетично модифікованих організмів (обов'язкове маркування такої продукції); подальше удосконалення нормативно-правової бази, розроблення національних медико-біологічних вимог і санітарних норм якості продовольчої сировини та харчових продуктів; надання громадянам юридичної підтримки у відшкодуванні їм матеріальних і моральних збитків у разі заподіяння шкоди від вживання небезпечних продуктів харчування; організація санітарної просвіти населення щодо профілактики харчових отруєнь і аліментарної профілактики негативного впливу шкідливих речовин.

Найефективнішим методом гарантування якості та безпеки харчової продукції у світі визнано систему *HACCP* (Hazard Analysis Control Critical Points – аналіз ризиків у контрольних критичних точках), що є науково обґрунтованим, раціональним і систематичним підходом до ідентифікації продукції, оцінювання та контролю ризиків, які можуть виникнути під час виробництва, перероблення, зберігання та використання харчових продуктів. Принципи цієї системи внесено до законодавства деяких країн, а її наявність на підприємстві виробника, у більшості випадків, є обов'язковою умовою під час укладання контрактів на постачання харчових продуктів.

Під час опрацювання і запровадження системи *HACCP* на підприємстві необхідно враховувати рекомендації, які містяться у Кодексі Аліментаріусі (CA – Codex Alimentarius). Комісія «Кодекс Аліментаріус» (CAC) займається здійсненням загальної програми ФАО/ВООЗ щодо стандартів на харчові продукти, мета якої

полягає в охороні здоров'я споживачів і забезпечення справедливої практики в торгівлі харчовими продуктами. Створення збірника програмних документів міжнародного харчового законодавства, яким є Кодекс Аліментаріус, зумовлено інтенсифікацією та глобалізацією сучасного виробництва харчових продуктів і міждержавних торгових відносин та необхідністю впровадження жорсткіших вимог до безпеки харчових продуктів [1, 2].

Codex Alimentarius (латиною означає «Харчовий Кодекс» або «Харчовий Закон») – це збірник харчових стандартів, практикумів та інших рекомендацій, викладених за єдиною методикою і формою. Він містить положення щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, залишків пестицидів та інших контамінантів (англ. contamination – забруднення), маркування і подання продуктів, методів аналізу та відбирання проб, а також рекомендації, яких має дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових торговельних методів у вигляді правил, норм, настанов та інших документів.

Вимоги Кодексу Аліментаріус ґрунтуються на тому, що всі споживачі мають рівні права на одержання безпечних продуктів, а також на захист від несумлінного ведення торгівлі. До міжнародного продажу не допускаються продукти, що містять отруйні речовини, непридатні для споживання продукти розпаду, хвороботворні речовини і ксенобіотики, фальсифіковані продукти, з не відповідністю етикетці, а також продукти, що приготовлені, упаковані та зберігалися або транспортувалися з порушенням санітарних правил, чи становлять загрозу здоров'ю людини іншим способом.

Європейський Союз став членом Комісії Кодексу Аліментаріус у 1993 р. і, через своїх представників, бере участь у розробленні численних стандартів СА. Харчове законодавство, що діє на рівні Спільноти, часто посиляється на рекомендації, що містяться у СА. Це ж стосується також Регламенту (ЄС) № 852/2004, у якому вказано: «Вимоги НАССР повинні враховувати принципи, що містяться у Кодексі Аліментаріус» [2].

Постановою Кабінету Міністрів України, у 1998 р. було створено Національну комісію України зі зводу харчових продуктів Кодексу Аліментаріус, а в 2006 р. її перейменовано на Національну комісію України з Кодексу Аліментаріус. Основними завданнями Національної комісії є: аналіз міжнародного та вітчизняного законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів і розроблення пропозицій щодо їх удосконалення; гармонізація вітчизняного законодавства з міжнародним; сприяння впровадженню нових технологій, міжнародних стандартів, вітчизняних технічних регламентів і міжнародних санітарних заходів у сферу виробництва харчових продуктів, у тому числі, молочних, та нових методів їх дослідження.

До складу Національної комісії залучено провідних фахівців наукових та інших установ, підприємств та організацій, представників центральних органів виконавчої влади з питань охорони здоров'я, аграрної політики, технічного регулювання та споживчої політики, економіки. Кодекс Аліментаріус істотно підвищив рівень поінформованості міжнародної спільноти з таких життєво важливих питань, як якість харчових продуктів, харчова безпека і суспільна охорона здоров'я [1, 3].

Система НАССР охоплює всі типи потенційних ризиків для безпечності харчових продуктів (біологічні, хімічні чи фізичні), поява яких природна у

продовольстві, навколишньому середовищі або внаслідок помилок у харчовому виробництві. Споживачі найбільше бояться хімічних небезпечних чинників, фізичні небезпечні чинники ідентифікуються найлегше, але біологічні небезпеки, з точки зору охорони здоров'я, є найсерйознішими. Система *НАССР* набула великого поширення у світовій практиці завдяки тому, що вона працює з будь-якими харчовими продуктами і з будь-якою системою виробництва. Для адаптації цієї методики в Україні впроваджено низку нормативних документів ДСТУ 4161–2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги», що включає загальні принципи функціонування системи, наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (*НАССР*)», а також вимоги Директиви 93/43 «Про гігієну харчових продуктів» та серія ДСТУ ISO 22000 [2, 3].

Встановлено дослідженнями, що порівняно з іншими системами якості *НАССР* має такі переваги: дає змогу підприємствам змінити підхід до гарантування якості та безпеки харчових продуктів; уможливорює визначення відповідальності за гарантування безпеки харчових продуктів; надає споживачам документальне підтвердження безпеки харчових продуктів; забезпечує системний підхід, який охоплює всі характеристики безпеки харчових продуктів від сировини до кінцевого продукту; уможливорює економне використання ресурсів для управління безпекою харчових продуктів; надає додаткові можливості в разі інтеграції з ISO 9000; покладає відповідальність за виникнення умов, які гарантують якість продукції, безпосередньо на виробника; зменшує перепони на шляху до міжнародної торгівлі. Використання такої системи на підприємстві дає змогу визначити наскільки добре воно контролює виробничий процес, оцінити рівень гарантування ним безпеки харчової продукції відповідно до стандартів.

Отже, в Україні система *НАССР* відома лише вузькому колу фахівців і майже не застосовується через невисоку оснащеність автоматизованими методами аналізу харчових виробництв. Упровадження системи *НАССР* є перспективним для України напрямом, оскільки в ній розглядаються елементи не тільки ідентифікації й аналізу ризику, а й управління критичними точками з оцінюванням результатів цього управління. Запровадження її створює на підприємствах реальну можливість для організації та підтримання в належному стані ефективної та дієвої системи якості.

Список використаних джерел

1. Приліпко Т.М. Показники безпеки тваринницької продукції. *Продовольча індустрія АПК*. 2012. № 2. С.33-35.
2. Prilipko Tetiana, Bukalova Natalia. Control of quality of raw material for the production of dairies after the norms of EC. Proceedings of the International Academic Congress «European Research Area: Status, Problems and Prospects» (Latvijas Republika, Rīga, 01-02 September 2016). Rīga : Latvijas Studentu apvienība, 2016. P. 85-87
3. Prilipko Tetiana, Prilipko Lesiya. Task and priorities of public policy of Ukraine in industries of safety of foodstuffs and international normatively-legal bases of safety of food products. Proceedings of the International Academic Congress «European Research Area: Status, Problems and Prospects» (Latvijas Republika, Rīga, 01-02 September 2016). Rīga: Latvijas Studentu apvienība, 2016.