

УДК 614.31 (075.8)

*Гирка О. І.,
lyolya110382@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-4218-4034, Researcher ID: F-7310-2019,
Scopus Author ID: 57210751125, к. т. н., доц., доцент кафедри товарознавства, технологій і
управління якістю харчових продуктів, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів*

*Бодак М. П.,
misha_bodak@i.ua, ORCID ID: 0000-0002-1130-4312, Researcher ID: F-2588-2019,
Scopus Author ID: 57210747871, к. т. н., доц., доцент кафедри товарознавства, технологій і
управління якістю харчових продуктів, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів*

*Ковальчук Х. І.,
khristinakovalchuk@i.ua, ORCID ID: 0000-0001-6894-9392, Researcher ID: AАН-6041-2019,
к. т. н., доц. кафедри підприємництва, товарознавства та експертизи товарів, Львівський інсти-
тут економіки і туризму, м. Львів*

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ КОНТРОЛЮ І ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Анотація. Розглянуто сучасні проблеми державного регулювання і контролю безпеки та якості харчових продуктів. Створення передумов наявності безпечних продуктів на ринку передбачає використання якісної сировини, систематизацію способів обробки, забезпечення сучасної технології виробництва та впровадження перспективних методів зберігання продуктів харчування. Наведено основні передумови створення систем управління якістю і безпекою харчової продукції. Основним збірником узгоджених на міжнародному рівні стандартів на харчові продукти, скерованих на захист здоров'я споживачів, є Codex Alimentarius. В Україні регулювання безпеки та якості харчових продуктів на законодавчому рівні передбачено законами "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів" і "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин". Інтеграція України в міжнародне співтовариство вимагає дотримання основних вимог щодо якості та безпеки не тільки готової продукції, але й виробничих потужностей. Одна із найвідоміших систем управління якістю харчової продукції в світі – це система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP). Крім системи HACCP, підприємства (за виключенням тих, що переробляють м'ясо, птицю, рибу, морепродукти, соки) використовують систему SQF (Safe Quality Food). З метою раннього оповіщення, попередження надзвичайних ситуацій та оперативного реагування у забезпеченні якості і безпеки харчової продукції на міжнародному рівні на базі Продовольчої і сільськогосподарської організації ООН (ФАО) створена програма з розробки і впровадження систем попередження надзвичайних ситуацій у сфері харчової безпеки (Emergency Prevention System for Food Safety, FAO EMPRES Food Safety). Фундаментальним компонентом рамочної стратегії ФАО з управління кризовими ситуаціями в харчовому ланцюгу є FCC – FAO's Food Chain Crisis Management Framework. Забезпечення якості та безпеки харчової продукції на сучасному етапі становлення українського продовольчого ринку – складний процес, який вимагає безпосередньої участі всіх служб і персоналу харчового підприємства, керівника, впровадження систем якості та контролю держави за цими процесами.

Ключові слова: харчова продукція, безпека, якість, системи управління якістю, державний контроль.

*Gyrka O. I.,
lyolya110382@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-4218-4034, Researcher ID: F-7310-2019,
Scopus Author ID: 57210751125, Ph.D., Associate Professor, Associate Professor of the Department of
Commodity Studies, Technologies and Food Quality Management, Lviv University of Trade and Economics,
Lviv*

*Bodak M. P.,
misha_bodak@i.ua, ORCID ID: 0000-0002-1130-4312, Researcher ID: F-2588-2019,
Scopus Author ID: 57210747871, Ph.D., Associate Professor, Associate Professor of the Department of
Commodity Studies, Technologies and Food Quality Management, Lviv University of Trade and Economics,
Lviv*

Kovalchuk K. I.,
khristinakovalchuk@i.ua, ORCID ID: 0000-0001-6894-9392, Researcher ID: AAH-6041-2019,
Ph.D., Associate Professor of the Department of Commodity Studies and Expertise of Goods, Lviv Institute of
Economics and Tourism, Lviv

CURRENT PROBLEMS OF CONTROL AND STATE REGULATION OF THE FOOD PRODUCTS SAFETY AND QUALITY

Abstract. Current problems of state regulation and control of food products safety and quality are considered. Creating prerequisites for the availability of safe products on the market involves the use of qualitative raw materials, systematization of processing methods, the provision of modern production technology as well as the introduction of perspective methods of food storage. The main prerequisites for the creation of food quality and safety management systems are revealed. The Codex Alimentarius is the main internationally recognized standard for food safety aimed at protecting the consumers health. In Ukraine, regulation of food products safety and quality at the legislative level is provided by the Laws "On Basic Principles and Requirements for Food Products Safety and Quality" and "On State Control of Compliance with Food, Feed, Animal By-Products, Health and Well-being of Animals". Integration of Ukraine into the international community requires compliance with the basic requirements for quality and safety not only of finished products but also of production facilities. One of the most well-known food quality management systems in the world is the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system. Excepting the HACCP system, enterprises (except for those producing meat, poultry, fish, seafood, juices) use the SQF (Safe Quality Food) system. For the purpose of early warning, emergency prevention and rapid response to food quality and safety at international level a program for the development and implementation of the Emergency Prevention System for Food Safety (FAO EMPRES Food Safety) based on the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) was created. A fundamental component of the FAO's strategy on crisis management in the food chain is the FCC - FAO's Food Chain Crisis Management Framework. Ensuring the quality and safety of food at the current stage of the Ukrainian food market development is a complex process that requires the direct involvement of all services and staff of the food enterprise, top-manager, introduction of reliable quality systems and state control over these processes.

Key words: food products, safety, quality, quality management systems, state control.

JEL Classification: K18, L15, L81, Q18, Q28

DOI: <https://doi.org/10.36477/2522-1221-2020-23-23>

Постановка проблеми. Створення комплексної концепції безпечності харчових продуктів вважається однією із основних задач, вирішування якої безпосередньо спрямовано на збереження здоров'я громадян. Глобально дана проблема набуває особливої актуальності у зв'язку зі збільшенням числа захворювань, які виникають в результаті споживання харчової продукції. Детального вивчення потребує також необхідність раннього виявлення негативних впливів харчових продуктів на організм людини.

Харчова продукція належить до особливої групи товарів, оскільки людина щоденно, кілька разів на день споживає їжу, в тому числі сільськогосподарську продукцію – свіжі овочі і фрукти, які не проходять технологічного обробітку. Харчові і сільськогосподарські продукти є живими системами, які можуть змінювати товарознавчі характеристики на всіх етапах "життєвого циклу" під впливом біохімічних, мікробіологічних і фізичних чинників. Виробник зобов'язаний передбачити зміни даних "живих матеріалів" і вміло керувати відповідними процесами, не допускаючи виникнення незворотних втрат безпечності. З урахуванням перелічених факторів, які формують структуру якості продуктів харчування, на перший план виходять заходи з мінімізації загроз здоров'ю людини,

викликаних втратою якості та переходом харчової продукції в категорію небезпечних товарів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. За останніми оцінками ВООЗ, після споживання зараженої їжі близько 600 млн людей у світі або майже кожний 10-й хворіє. Із них 420 тис. осіб помирає, у тому числі 125 тис. дітей у віці до 5 років. У межах досліджень, які проводилися з 1990 по 2016 рік на замовлення ВООЗ, проаналізовано ситуацію в 51 країні європейського регіону щодо летальних захворювань, спричинених неправильним харчуванням. Відповідно до рейтингу, складеного вченими Йенського університету ім. Фрідріха Шиллера, Україна потрапила в десятку країн із найбільш високим рівнем смертності внаслідок незбалансованого харчування: високий вміст у їжі солі і низьке споживання овочів, горіхів і продуктів із цільного зерна (Replyna, net, 15.01.2019).

Безпечність харчових продуктів є ключовою складовою більш широкого поняття – якості. Водночас у відповідності з позицією Комісії Codex Alimentarius останнім часом прийнято розглядати роздільно поняття безпечності та якості харчових продуктів, що обумовлюється виключністю значення безпечності. Codex Alimentarius – збірник узгоджених на міжнародному рівні стандартів на харчові продукти, скерованих на захист здоров'я

споживачів. Кодекс також включає положення відносно гігієни продуктів харчування, харчових добавок, залишків пестицидів, забруднювачів, маркування і візуалізацію продуктів, методи аналізу і відбору проб, а також положення рекомендаційного характеру у формі кодексу практик, директив та інших заходів, що сприяють досягненню його цілей.

Системне забезпечення якості харчової продукції набуло значного розвитку, особливо в другій половині XX ст., оскільки виробники у різних країнах світу дійшли висновку, що тільки з впровадженням системного підходу можна забезпечити якість продукції. Міжнародною організацією зі стандартизації ISO була розроблена серія стандартів ISO 9000, в основі яких закладені універсальні принципи, прийнятні до будь-якої сфери діяльності. Система менеджменту якості (СМЯ), що відповідає вимогам міжнародного стандарту ISO 9001, – це ефективний інструмент, за допомогою якого організація може оптимально реагувати і здійснювати постійне поліпшення якості продукції, як того вимагають умови конкуренції.

У 2015 р. Міжнародна організація зі стандартизації підготувала і випустила п'яту версію ISO 9001:2015, в якій переглянуті принципи менеджменту якості і наведені нові концепції. У новій версії отримала розвиток концепція процесного підходу до СМЯ. Просування концепції процесного підходу скеровано на підвищення результативності СМЯ і задоволення потреб споживача.

Вперше в стандартах системи менеджменту якості використано міркування, що базується на оцінці ризиків, хоча концепція ризиків була присутня в ряді елементів попередніх версій стандарту. В новій версії організація повинна визначити ризики як основу для планування і виконання процесів СМЯ, при цьому використовується концепція попереджувальних дій.

Цикл Дьомінга PDCA (планування-виконання-перевірка-дія) використовується в стандарті відносно будь-якого процесу СМЯ у цілому. При цьому пропонуються дії зі встановлення мети системи і процесів, визначення ресурсів, ідентифікації та оцінки ризиків, виконання запланованого, перевірки шляхом виміру показників процесів і кінцевого продукту, а також заходи з поліпшення СМЯ.

Постановка завдання. Для забезпечення населення безпечною та якісною харчовою продукцією важливими є впровадження і дотримання світових стандартів якості, відповідний контроль з боку держави та громадських організацій. Метою досліджень є характеристика основних проблем, пов'язаних із впровадженням міжнародних систем якості, зокрема HACCP та аналіз світового досвіду використання систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів.

Виклад основного матеріалу дослідження. Для досягнення високого рівня якості та безпечності харчових продуктів необхідним є створення національних і міжнародних систем раннього

повідомлення, що базуються на інтегруванні найважливіших законодавчих і контрольних державних структур, органів нагляду і всіх зацікавлених сторін у сфері виробництва і споживання їжі. Метою пропонованої системи є попередження або мінімізація особливо небезпечних ризиків, що виникають на тих чи інших ділянках харчового ланцюга в різних країнах, регіонах і природно-кліматичних зонах, з урахуванням національних особливостей харчування, умов життя відповідних груп населення. Виявлені сигнали потенційної загрози, найбільш значимі фактори своєчасно аналізуються з випереджуючою ідентифікацією ризиків з подальшим оповіщенням всіх учасників системи харчової безпеки на регіональному і глобальному рівнях. Раннє попередження і прогнозування небезпек забезпечує вибір найбільш ефективних стратегічних шляхів управління подіями, що дозволяє знизити до мінімуму поширення і важкість захворювань.

В Україні на законодавчій основі передбачено регулювання безпечності та якості харчових продуктів наступними законами: “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” і “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин”. Даними законами дається чітке визначення багатьох термінів, пов'язаних з безпечністю і якістю харчової продукції.

Одна з найвідоміших систем управління якістю харчової продукції в світі – це система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP), яка призначена для ідентифікації, оцінювання і контролю небезпечних факторів, визначальних для безпечності харчових продуктів. Практично на всіх переробних підприємствах, підприємствах громадського харчування, у великих роздрібних мережах, на гуртових складах визнання та постійний контроль безпечності продукції досягається запровадженням системи HACCP. Наявність на підприємстві системи HACCP – мінімальна вимога для експорту продукції в ЄС і на інші крупні ринки.

Управління ризиком поєднує процес вибору альтернативних рішень на підставі результатів оцінки ризику та впровадження відповідних засобів управління (контролю), включаючи коригувальні заходи.

Визначальними для безпечності харчової продукції є фактори ризику, пов'язані передусім з отруєнням харчовими і сільськогосподарськими продуктами, що підтверджується статистичними даними ВООЗ, які констатують стабільність кількості захворювань і навіть смертельних випадків у різних країнах світу.

Збільшення ризиків сприяє появі нових небезпек, до яких відносяться:

- впровадження нових, недостатньо апробованих технологій, матеріалів і методів, що включають нанотехнологічні методи і генномодифіковані інгредієнти;

- збільшення комунікаційно-логічних систем постачання сировини і матеріалів із африканських, азіатських і латиноамериканських регіонів, раніше не задіяних у виробництві харчових продуктів;

- надходження сировини і матеріалів із країн з високим рівнем поширення захворювань, спричинених патогенними мікроорганізмами;

- розвиток торговельних мереж у регіонах, що привело до значного розширення асортиментного переліку реалізованої продукції з одночасним порушенням термінів придатності, умов зберігання і транспортування.

Розроблена концепція загального управління якістю базується на принципі постійного поліпшення якості, системному і процесному підходах, лідерстві керівника і залучення всіх співробітників до удосконалення якості.

Крім системи HACCP, підприємства (за виключенням тих, що переробляють м'ясо, птицю, рибу, морепродукти, соки) використовують систему SQF (Safe Quality Food).

На міжнародному рівні цією проблемою займається цілий ряд організацій, в числі яких найбільш авторитетною вважається створена на базі Продовольчої і сільськогосподарської організації ООН (ФАО) програма з розробки і впровадження систем попередження надзвичайних ситуацій у сфері харчової безпеки (Emergency Prevention System for Food Safety, FAO EMPRES Food Safety). Підтримка країн міжнародною системою EMPRES Food Safety здійснюється шляхом: 1) раннього оповіщення; 2) попередження надзвичайних ситуацій; 3) оперативного реагування.

Ця програма є фундаментальним компонентом більш широкої рамочної стратегії ФАО з управління кризовими ситуаціями в харчовому ланцюгу (FCC – FAO's Food Chain Crisis Management Framework), яка використовує комплексний інтегрований підхід, що враховує всі загрози в харчовому ланцюгу від виробництва до споживання, включаючи розгляд проблем здоров'я тварин, захисту рослин і безпеки харчових продуктів. Цією організацією розроблений стратегічний план, спрямований на надання ефективної допомоги країнам у побудові і поліпшенні систем швидкого реагування в сфері харчової безпеки і розробку програм співробітництва, партнерських взаємодій на регіональних і міжнародних рівнях, підтримку ініціатив і пілотних проектів.

На думку міжнародних експертів, система регулювання безпеки харчових продуктів в Україні не в повній мірі відповідає міжнародним стандартам. Система державного контролю не завжди ефективна, багато служб функціонують автономно за рахунок надання платних послуг виробникам і практично не обмінюються між собою інформацією про перевірки. Їх дані не завжди систематизуються та аналізуються. Для того, щоб змінити підходи до контролю за безпекою продуктів харчування в Україні, доцільно запозичити досвід інших країн, зокрема США.

Різні аспекти практики безпеки харчових продуктів зосереджені на кількох рівнях, таких як: федеральний, державні установи і муніципалітети, підприємства, асоціації, науково-дослідні центри.

Основу системи контролю безпеки продуктів харчування складає FDA (Управління із санітарного нагляду за якістю харчових продуктів і медикаментів). FDA є незалежним органом і знаходиться поза сферою впливу федеральних міністерств: охорони здоров'я і сільського господарства.

Служба контролю якості харчових продуктів (Food Safety and Inspection Service – FSIS/USDA) контролює безпеку, якість і відповідне маркування м'яса, птиці і продуктів із яєць. FSIS гарантує дотримання безпеки при споживанні продуктів харчування на основі системи під назвою “Скорочення рівня патогенної флори/аналіз можливих ризиків і критичних контрольних точок” (PR/HACCP). Так, 7600 інспекторів FSIS контролюють роботу близько 6000 підприємств із забою худоби і птиці, а також переробних підприємств. Для тварин не дозволяється використання гормонів і стероїдів, а антибіотики використовуються в обмеженій кількості і за 10 діб до забою виключаються.

Служба FSIS забезпечує захист споживачів від забрудненої, небезпечної або неправильно маркованої продукції. Вона здійснює: контроль усіх продуктів харчування, а також усіх харчових добавок; контроль якості води для виробництва і для поливу, якості добрив і хімічних добавок, що використовуються у сільському господарстві, контроль залишкової кількості пестицидів у всіх продуктах харчування. Інспектори служби проводять внутрішню інспекцію підприємств, тестування продуктів (мікробіологічні, хімічні ризики, токсини, добавки), здійснюють огляд і аналіз харчових продуктів при ввезенні у США, забороняють виробництво або імпорту у країну будь-якого фальсифікованого продукту, що містить отруйну або шкідливу для здоров'я речовину, і продуктів, маркування яких є неправдивим або таким, що вводить в оману.

Жоден продукт харчування або інгредієнт не може бути легально проданий у США, якщо в ньому містяться харчові добавки або залишкова кількість препаратів, не дозволених до використання, або якщо їх рівень перевищує встановлені норми.

Служба з контролю захворювань тварин і рослин (Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS) займається питаннями, пов'язаними із захистом тварин і рослин від шкідників і хвороб. Продукція, яка підлягає обов'язковому контролю відомством: всі тварини і продукти тваринного походження; всі рослини і продукти рослинного походження; всі сільськогосподарські продукти біотехнологій, у тому числі ГМО.

Центр ветеринарної медицини (CVM) відповідає за безпеку кормів для тварин, ефективність і безпеку ветеринарних лікарських препаратів, а також проводить Національну систему моніторингу стійкості до протимікробних препаратів (NARMS) у співробітництві з CDC USDA/APHIS; контролює трансгенні організми.

Управління з охорони оточуючого середовища (Environmental Protection Agency – ERA) відає питаннями охорони здоров'я населення і захисту оточуючого середовища від ризиків, пов'язаних з використанням пестицидів, а також сприяє розвитку безпечних методів боротьби зі шкідниками.

У США створена *система мотивації* для виробників харчової продукції з метою проведення сертифікації виробництва, впровадження систем менеджменту якості й безпечності. Значна увага приділяється створенню стимулів у підприємств до випуску якісної і безпечної продукції для внутрішнього ринку. Наприклад, підприємство, що не пройшло сертифікацію по системі QS-9000 (стандарт якості на принципах міжнародних стандартів серії ISO 9000), не може брати участь у конкурсі щодо отримання заказів на поставку продукції для державних потреб.

У США реалізується Національна органічна програма (USDA), що сприяє активному розвитку системи сертифікації виробництва сільськогосподарської продукції. Нормативно-правова база направлена на створення системи контролю якості на всіх етапах виробництва продукції, починаючи з контролю ґрунту, сировини (використаних кормів, зерна та ін.) і закінчуючи контролем продукту на стадії виробництва і реалізації.

Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі. Забезпечення якості та безпечності харчової продукції – складний процес, який вимагає безпосередньої участі всіх служб і персоналу харчового підприємства за обов'язкового лідерства керівника. Досвід міжнародних і вітчизняних підприємств харчової промисловості показав беззаперечні переваги у впроваджуваних системах якості. За невеликих фінансових та організаційних затрат, належної уваги з боку керівництва, допомоги і контролю держави здійснюється системне забезпечення якості процесів і продукції.

ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997, № 771/97-ВР, чинний, попередня редакція. Остання редакція від 04.04.2018, № 2042-19.

2. Закон України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин” від 18.05.2017, № 2042-VIII. Остання редакція від 06.08.2019, № 2639-VIII / Верховна Рада України.

3. Матисон В. А. Пищевая безопасность [текст] : учебник / В. А. Матисон. – М. : Известия, 2015. – 428 с.

4. Матисон В. А. Система ХАССП в пищевой отрасли [текст] : монография / В. А. Матисон. – М. : Известия, 2015. – 292 с.

5. Бочарова О. В. Управління безпечністю товарів [текст]: підручник / О. В. Бочарова / Одеський національний економічний університет. – Одеса : Атлант, 2014. – 376 с.

6. Витол И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [текст] : учебник / И. С. Витол, А. В. Коваленко, А. П. Нечаев. – М. : Дели принт, 2010. – 352 с.

7. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП: Методические рекомендации. – М. : Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2015. – 35 с.

8. Руководство по процедуре “Комиссии Codex Alimentarius”, 21-е издание. – Рим, 2013. – 237 с.

REFERENCES

1. Zakon Ukrainy “Pro osnovni pryntsypy ta vymohy do bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv” vid 23.12.1997, № 771/97-VR, chynnyi, poperednia redaktsiia. Ostannia redaktsiia vid 04.04.2018, № 2042-19.

2. Zakon Ukrainy “Pro derzhavnyi kontrol za dотrimanniam zakonodavstva pro kharchovi produkty, kormy, pobichni produkty tvarynnoho pokhodzhennia, zdorovia ta blahopoluchchia tvaryn” vid 18.05.2017, № 2042-VIII. Ostannia redaktsiia vid 06.08.2019, № 2639-VIII / Verkhovna Rada Ukrainy.

3. Matison, V. A. (2015), Pischevaya bezopasnost [tekst]: uchebnik, Izvestiya, M., 428 s.

4. Matison, V. A. (2015), Sistema HASSP v pischevoy otrasli [tekst]: monografiya, Izvestiya, M., 292 s.

5. Bocharova, O. V. (2014), Upravlinnia bezpechnistiu tovariv [tekst]: pidruchnyk, Odeskyi natsionalnyi ekonomichnyi universytet, Atlant, Odesa, 376 s.

6. Vitol, I. S. Kovalenok, A. V. and Nechaev, A. P. (2010), Bezopasnost prodovolstvennogo syrya i produktov pitaniya [tekst]: uchebnik, Deli print, M., 352 s.

7. Metodicheskie podhody k organizatsii otsenki protsessov proizvodstva (izgotovleniya) pischevoy produktsii na osnove printsipov HASSP: Metodicheskie rekomendatsii (2015), Federalnyi tsentr hyhyeny y эpidemiohyy Rospotrebnadzora, M., 35 s.

8. Rukovodstvo po protsedure “Komissii Codex Alimentarius” (2013), 21 nd ed, Rim, 237 s.

Стаття надійшла до редакції 3 січня 2020 р.