

3. Каширская Н. Ю. Значение пробиотиков и пребиотиков в регуляции кишечной микрофлоры / Н. Ю. Каширская // Рус. мед. журнал. – 2000. – № 13/14. – С. 3–6.

4. Пат. 70591. Спосіб виробництва фруктових соків з м'якоттю функціонального призначення для дитячого харчування / Мазуренко І. К., Філіпова Л. Ю., Крохальова А. А., Опаренюк Т. Г.

Отримано 30.10.2012. ХДУХТ, Харків.

© А.Т. Безусов, І.К. Мазуренко, 2012.

УДК 664:006.032

В.М. Кобрін, д-р техн. наук, проф.

О.М. Постнова, канд. техн. наук, доц.

В.О. Віннікова, канд. техн. наук, ст. викл.

ПРИНЦИПИ КОДЕКСУ АЛІМЕНТАРИУС У ВИРІШЕННІ ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ

Проведено аналіз інформації про діяльність Комісії Кодекс Аліментаріус в Україні та створення Національного комітету України з Кодексу Аліментаріус, основним завданням якого є налагодження процесу гармонізації національного законодавства з міжнародним, спрямованого на вироблення безпечних продуктів харчування.

Проведен анализ информации о деятельности Комиссии Кодекс Алиментарийс в Украине и создании Национального комитета Украины по Кодексу Алиментарийс, основной задачей которого является налаживание процесса гармонизации национального законодательства с международным, направленного на производство безопасных продуктов питания.

The analysis of information on the activities of the Codex Alimentarius Commission in Ukraine and the establishment of the National Committee of Ukraine for the Codex Alimentarius, the main task of adjusting the process of harmonization of the national legislation with international, aimed at the production of safe food products.

Постановка проблеми у загальному вигляді. На сьогодні в Україні склався дуже складний екологічний стан. Забруднення або чужорідні речовини потрапляють у сировину, з якої виготовляються продукти харчування, через повітря, ґрунт, воду. У зв'язку із цими обставинами екологічно чистих продуктів харчування фактично бути

не може. Але можуть бути продукти харчування «безпечні» або «небезпечні» для здоров'я людини, залежно від вмісту в них шкідливих речовин.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Досвід інших країн свідчить, що необхідного рівня безпечності харчових продуктів можна досягти без застосування жорстких обмежувальних адміністративних процесів, які негативно впливають на конкурентоспроможність приватного сектору та створюють високовитратні перешкоди торгівлі. Через скандали, пов'язані з неналежною якістю харчових продуктів, та посилення вимог до безпечності таких продуктів, а також на виконання принципів Світової організації торгівлі (СОТ) щодо прозорості регуляторних процедур у цій сфері, багато країн переглянули свої системи регулювання безпечності харчових продуктів та запровадили різноманітні реформи.

У травні 2008 року Україна вступила до СОТ, і відтепер у нашій державі, як одній із держав світового співтовариства, змушений був змінитися підхід до забезпечення безпечності та якості харчових продуктів. Таким чином, стандарти на харчові продукти в Україні повинні відповідати світовим, зокрема стандартам Кодекс Аліментаріус.

Codex Alimentarius Commission (Комісія Кодекс Аліментаріус) – це орган, започаткований у 1961 році Світовою організацією з продовольства і сільського господарства при ООН (ФАО) та Всесвітньою організацією охорони здоров'я (ВООЗ) для розробки міжнародних стандартів, методичних вказівок та рекомендацій щодо харчових продуктів з метою захисту здоров'я споживачів та забезпечення добросовісної практики торгівлі харчовими продуктами.

Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус (НККАУ) була створена постановою Кабінету Міністрів України № 169 від 16 лютого 1998 р. «Про створення Національної комісії України зі зводу харчових продуктів Кодексу Аліментаріус». Основними завданнями НККАУ є аналіз міжнародного та вітчизняного законодавства і розроблення пропозицій щодо вдосконалення законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів; гармонізація вітчизняного законодавства з міжнародним у зазначеній сфері; сприяння впровадженню нових технологій, міжнародних стандартів, вітчизняних технічних регламентів і міжнародних санітарних заходів у сфері виробництва харчових продуктів та нових методів їх дослідження. Національна комісія виконує такі функції: уніфікує науково-методичні підходи до розроблення санітарних заходів та технічних регламентів, аналізу ризиків, які можуть створити

харчові продукти для здоров'я людини, та визначення обов'язкових параметрів безпечності, а також розроблення методів і визначення процедури забезпечення безпечності харчових продуктів у процесі їх виробництва та обігу; розробляє санітарні заходи; визначає процедуру та критерії повноваження лабораторій, зокрема арбітражних, для проведення діагностичних досліджень із метою здійснення державного контролю і державного нагляду за безпечністю та якістю харчових продуктів; організовує проведення наукових та експертних досліджень із питань, що належать до її компетенції; бере участь у засіданнях спільної комісії Продовольчої сільськогосподарської організації та Всесвітньої організації охорони здоров'я щодо харчових продуктів Кодекс Аліментаріус та її комітетів [1; 2].

Мета та завдання статті. Метою статті є аналіз інформації про роботу Комісії Кодексу Аліментаріус в Україні та узгодження національного законодавства з міжнародними вимогами.

Виклад основного матеріалу дослідження. Стандарти Кодексу Аліментаріус передбачають виконання мінімально необхідних вимог до продукту, які забезпечують його безпечність і якість.

В усьому світі зростає інтерес до діяльності в рамках Кодексу Аліментаріус, що вказує на світове визнання філософії цього Кодексу, який поєднує в собі гармонізацію, захист споживачів і полегшення міжнародної торгівлі, але на практиці багатьом країнам нелегко прийняти стандарти Кодексу Аліментаріус у законодавчому порядку. Різні правові рамки й адміністративні та політичні системи, а іноді й вплив національних установок і концепцій суверенних прав заважають прогресу на шляху до гармонізації та стримують прийняття стандартів Кодексу Аліментаріус. Законодавча база України характеризується такими системними проблемами:

– законодавство, що регулює безпечність харчових продуктів, є суперечливим, несистемним і має певні проблеми в питаннях регулювання. До того ж, відсутні ефективні засоби, які забезпечували б його дотримання. Це також сповільнює процес його гармонізації із продовольчим законодавством ЄС;

– сучасна міжнародна система регулювання безпечності харчових продуктів (НАССР), хоча і згадується в декількох законодавчих документах, але не має ефективних механізмів упровадження. Наприклад, Україна включила посилання на НАССР до деяких законодавчих документів, але насправді державні службовці не підготовлені для здійснення контролю за дотриманням вимог системи НАССР і не можуть визначити, чи діє система належним чином; українське законодавство, що регулює безпечність продуктів

харчування, не відповідає міжнародним зобов'язанням перед СОТ, які взяла на себе Україна. Це може спонукати членів СОТ звернутися до Ради СОТ із вирішення суперечок і застосувати до України певні санкції;

– попри те, що за роки незалежності в Україні було прийнято значну кількість законодавчих актів з питань безпечності харчових продуктів, організаційні та законодавчі засади державного регулювання безпечності та якості харчових продуктів не були належним чином гармонізовані з практикою розвинутих країн і досі частково базуються на принципах колишнього СРСР.

Основні характеристики системи регулювання безпечності харчових продуктів в Україні є такими:

– багато застарілих, занадто інструктивних, обов'язкових до виконання стандартів та інших вимог, які можуть диктувати, наприклад, яку конкретну рецептуру, вид обладнання або сировину потрібно використовувати;

– контроль безпечності базується переважно на випробуванні зразків (звідси обов'язкова сертифікація), а не на комплексній ефективній системі управління, що відповідає існуючим ризикам (такій, як НАССР);

– відсутність систем забезпечення відстежуваності продукції.

Ці особливості створюють проблеми, що стосуються не лише безпечності та конкурентоспроможності кінцевих продуктів, а й інновацій та продуктивності виробничого процесу.

Але, незважаючи на ці труднощі, процес гармонізації набирає силу завдяки бажанню міжнародного співтовариства полегшити торгівлю й бажанню споживачів в усьому світі мати доступ до безпечних і якісних харчових продуктів. В Україні питаннями, пов'язаними із Кодексом Аліментаріус, займається Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус. Вона є консультативно-дорадчим органом. У своїй діяльності вона керується Конституцією та законами України, актами Президента України і Кабінету Міністрів України, іншими нормативно-правовими актами у сфері безпечності та якості харчових продуктів у процесі виробництва та обігу [3; 4].

Висновки. Таким чином, в Україні триває процес гармонізації національного законодавства з міжнародним, який сприяє впровадженню міжнародних стандартів у сферу виробництва харчових продуктів. Найважливіші моменти, на які слід звернути увагу – це гармонізація підзаконних актів із принципом покладення основної відповідальності за безпечність харчових продуктів на виробника; заснований на аналізі ризику підхід до контролю безпечності харчової

продукції; ефективна система відстеження продукції; чітко визначена цивільна і кримінальна відповідальність виробника за виготовлення небезпечних продуктів. А це приведе до того, що продукти харчування, вироблені в Україні можна буде назвати безпечними для здоров'я населення країни.

Список літератури

1. Что такое Кодекс Алиментариус : [пер. с англ.]. – М. : Весь Мир, 2006. – 44 с.
2. Комиссия «Кодекс Алиментариус». Руководство по процедуре : [пер. с англ.]. – М. : Весь Мир, 2007. – 184 с.
3. Кодекс Аліментаріус в Інтернеті [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <www.codexalimentarius.net>.
4. Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус в Інтернеті : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <www.codex.co.ua>.

Отримано 30.10.2012. ХДУХТ, Харків.

© В.М. Кобрін, О.М. Постнова, В.О. Віннікова, 2012.

УДК 664.8.036.522:664.85

М.С. Одарченко, канд. техн. наук, проф.

Д.М. Одарченко, канд. техн. наук, доц.

А.І. Кудряшов, асп.

О.О. Сюсель, асист.

ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ЯГІДНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Наведено відомості про контроль безпеки продуктів харчування. Подано результати визначення вмісту токсичних речовин, мікотоксинів та радіонуклідів у продуктах переробки дикорослих ягід.

Приведены сведения о контроле безопасности продуктов питания. Представлены результаты определения содержания токсичных веществ, микотоксинов и радионуклидов в продуктах переработки ягод.

Information about control of food safety is present. Submitted results of the determination of toxic substances, mycotoxins and radionuclides in food processing wild berries.

Постановка проблеми у загальному вигляді. На сучасному етапі розвитку українського суспільства актуальним є питання