

ІНСТРУМЕНТИ ЗНИЖЕННЯ ВПЛИВУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ НА ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Стаття присвячена аналізу нинішньої ситуації із якістю та безпечністю продовольчих товарів і результатами їх тестування, розкрито причини незадовільного стану та наслідки для споживачів. З метою унеможливлення випуску низькоякісних чи небезпечних продуктів харчування запропоновано низку заходів нормативного і системоуправлінського характеру, реалізація яких сприятиме мінімізації продуктових ризиків.

Ключові слова: харчова продукція, якість і безпечність, стандарти, продовольча сировина, фактори ризику, системи управління якістю, безпечністю та екологічного управління

В економічних довідниках ризик розглядається як ймовірність зазнати втрат очікуваної економічної користі або прямих збитків через появу непевної (випадкової) події. Ризики можуть виникати в природному середовищі, породжуватися взаємовідносинами між господарюючими суб'єктами та їх відносинами з державою. Водночас, існує ще один вид ризиків, пов'язаних із недосконалістю або незавершеністю формування національної системи технічного регулювання, зокрема, стосовно сфери якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів. Це пов'язано, в першу чергу, з відставанням у формуванні національної бази сучасних нормативних документів порівняно із постійно розширюючимся фондом чинних європейських і світових стандартів, що відносяться до агропродовольчої сфери.

Метою статті є вирішення таких завдань:

проаналізувати стан якості й безпечності продовольчих товарів у торговій мережі, виявити найбільш поширені порушення вимог нормативних документів; пояснити необхідність впровадження міжнародних стандартів у вітчизняне виробництво харчової продукції; обґрунтувати заходи й інструменти, запровадження яких сприятиме мінімізації впливу факторів ризику або ж унеможливленню їх виникнення взагалі.

Незважаючи на підвищений інтерес до цієї проблеми ситуація в сфері якості та безпечності харчових продуктів стає щороку все більш складнішою та загрозливішою. З однієї сторони, для цього існують об'єктивні підстави, зокрема, помітне скорочення виробництва продукції тваринництва та поповнення її дефіциту за рахунок підвищення частки використання інших інгредієнтів; а з іншої, — розвиток всіх напрямів харчової хімії супроводжується тим, що на зміну натуральній аграрній сировині, вирощеній в природних умовах, а також супутнім матеріалам приходять різноманітні складники штучного походження: наповнювачі, ароматизатори, підсилювачі смаку, барвники, стабілізатори, емульгатори, загусники, цукрозамінники, модифікований крохмаль, синтетичні підсолоджувачі та ін. Як правило, використання вищеперелічених складників не нормується, а тому отримуємо продукти харчування, в яких вміст натуральних компонентів не

© Д.Ф. Крисанов, 2009

The Article is devoted to the analysis of present situation with quality and unconcern of food stuffs and results of their testing, reasons of the nezadovol'nogo state and consequences are exposed for users. With the purpose of doing of issue of bad quality or dangerous food stuffs impossible the row of measures is offered normative and sistemo- of administrative character, realization of which will be instrumental in minimization of food risks.

Key words: food products, quality and unconcern, standards, food raw material, factors of risk, control system by quality, by an unconcern and ecological management

втримується (згідно з вимогами стандартів або технічних умов), тобто є заниженим та ін.

За нинішніх умов основними продуктами харчування, що проходять промислово переробку, є м'ясні і молочні продукти, олія, хліб та хлібобулочні вироби, соки, рибна продукція та ін. В першому півріччі 2008 р. в результаті моніторингу ринку продовольчих товарів Держспоживстандартом України [1] було перевірено близько 2,3 тис. тонн продукції. З неї було забраковано і знято з реалізації 47% від перевіреної кількості хлібопродуктів, кондитерських виробів, цукру, м'яса, риби та молочної продукції, масложирової та плодоовочевої продукції, чаю та кави, продуктів дитячого харчування, яєць курячих, 39% — безалкогольних напоїв та мінеральних вод, 35% — алкогольних напоїв, 26% — тютюнових виробів. Отже, за результатами наведених перевірок виявилось, що сподіватися на краще в сфері якості і безпеки харчової продукції не приходиться.

Це що стосується частоти появи на продовольчих ринках харчових продуктів, які не відповідають вимогам, що висуваються до показників якості та безпечності. Напрошується логічний висновок: оскільки від третини до половини і навіть більше від перевіреної маси різних видів харчової продукції забраковується та знімається з реалізації, то це явище носить масовий характер.

Водночас, велику тривогу викликає якість та безпечність продуктів дитячого харчування [2; 3]. При цьому необхідно мати на увазі, що на забезпечення харчовою продукцією новонароджених та дітей віком до одного року працює індустрія дитячого харчування під посиленням наглядом санітарних і ветеринарних лікарів та дієтологів, однак те, що стосується харчування дітей до трьох, а також і до семи років, можна охарактеризувати як масове порушення вимог Закону України "Про дитяче харчування" (від 14.09.2006 р.). Вони встановлені для продовольчої сировини, що використовується для виробництва продуктів дитячого харчування, і, як превентивний захід, забороняють використовувати таку сировину, де містяться гормональні і ветеринарні препарати, важкі метали, пестициди, радіонукліди, штучні барвники, генетично модифіковані організми та інші небезпечні речовини. Однак, як свідчить практика, з однієї сторони, унаслідок відсутності

сучасних методик оцінювання вмісту деяких з вищеперелічених речовин в продовольчій сировині, а також необхідного лабораторного обладнання, а з іншої, — відсутності серйозної кримінальної та економічної відповідальності виробників за випуск неякісної та небезпечної харчової продукції, її поява на прилавках магазинів — явище звичайне. Більш того, для прискореної реалізації харчової продукції на неї наклеюються етикетки з дитячою символікою.

Незважаючи на недостатню строгу відповідальність за порушення вимог щодо випуску якісної та безпечної продукції в офіційній пресі практично відсутні повідомлення про притягнення до кримінальної або адміністративної відповідальності виробників недоброякісних чи небезпечних продуктів харчування. Отже, це свідчить про те, що масовий характер порушень у цій сфері не можна зупинити через “бездіяльність” відповідних статей Адміністративного і Кримінального Кодексів і про те, що необхідно міняти принципів підходи до розв’язання цієї проблеми. На нашу думку, значні резерви у цій сфері мають місце на етапі унормування випуску харчової продукції, зокрема: на які ж нормативні документи орієнтуватися.

Необхідно відзначити, що на заводських упаковках молочних і кисломолочних продуктів вказано, що одна частина виробів зроблена згідно з вимогами державних стандартів (ДСТУ), друга — відповідно з вимогами технічних умов (ТУ), а третя — відповідно до вимог стандартів колишнього Союзу (ГОСТи), які надзвичайно застаріли і чекають свого часу на заміну нормативними документами України. В правовому відношенні стандарти “стоять” вище технічних умов, оскільки їх впровадження у виробництво повинно забезпечуватись беззастережним виконанням передбачених ними вимог. Однак, їх впровадження у виробництво є добровільною справою виробника і тому, в більшості випадків, не маючи чи не бажаючи підняти (модернізувати) виробництво на рівень, який би забезпечував дотримання вимог стандартів, вдаються до такого заходу, як розроблення технічних умов. ТУ, порівняно із державними стандартами, несуть в собі занижений рівень вимог, які до того ж можуть корегуватись виробником. Що ж стосується ГОСТів, то цього анахронізму необхідно позбутись вже найближчим часом, оскільки ніде, крім України та ще деяких держав СНД, їх не застосовують.

Як інструмент прискорення впровадження вимог чинних гармонізованих стандартів у виробництво виступає розроблення, впровадження у виробництво та сертифікація систем управління якістю, безпечністю, екологічного управління на відповідність вимог національним або європейським та міжнародним нормативним документам. З другої половини 90-х років в Україні певного поширення набуло створення, впровадження та сертифікація систем управління якістю на відповідність міжнародним стандартам за версією 1995 року, а пізніше за модифікованою версією 2000 року.

Перехід до впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на вітчизняних підприємствах харчової промисловості свідчить про новий етап у використанні більш досконалих інструментів, які великою мірою унеможливають появу небезпечних продовольчих товарів на прилавках торгових точок. Йдеться про впровадження систем управління, які базуються на принципах НАССР (Hazard Analysis

Critical Control Point — аналіз ризиків та контроль критичних точок). Вітчизняні нормативні документи, в яких були реалізовані основні положення концепції “Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю”, стали: національний стандарт ДСТУ 4161:2003 „Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги” (чинний з 01.07.2003 р.) [4] та гармонізований національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 “Система керівництва безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга” (чинний з 01.08.2007 р.) [5].

Розробленням, впровадженням та сертифікацією систем управління якістю, безпечністю та екологічного управління в Україні займається вітчизняна УкрСЕПРО та низка філіалів закордонних організацій з сертифікації. Відмінність між ними полягає в тому, що організації, які входять в систему УкрСЕПРО, проводять сертифікацію виробництва, персоналу, продукції і процесів на базі національних стандартів, а філіали зарубіжних (“Верітас”, SGS та ін.) на базі міжнародних та європейських нормативних документів. Сертифікація вищезгаданих систем в організаціях УкрСЕПРО виправдана лише для тих підприємств, що реалізують вироблену продукцію на внутрішньому ринку, а при виході на зовнішні — необхідно проведення повторної сертифікації продукції в зарубіжних центрах. Отже, невідповідність, або, точніше, розрив між вимогами національних стандартів і європейських та світових нормативних документів стала значною перешкодою на шляху розвитку зовнішньоторговельних відносин вітчизняних підприємств із закордонними партнерами. Помітним кроком у вирішенні цієї проблеми стало б, з однієї сторони, гармонізація національних стандартів з європейськими і світовими нормативними документами за всіма напрямками їх застосування та формування достатньої їх бази, а з іншої, акредитації зарубіжними центрами сертифікації вітчизняних організацій з сертифікації на право надати послуги з проведення сертифікаційних робіт на відповідність європейським і міжнародним нормативним документам.

На нинішньому етапі розвитку вітчизняної економіки загалом і харчової промисловості, зокрема, надзвичайно актуальною стала проблема значного розширення кількості підприємств великих і середніх розмірів, на яких створені та функціонують різнопланові сучасні системи управління, а також розроблення і обґрунтування механізмів, запровадження яких на малих підприємницьких структурах дозволило б забезпечити високу якість і безпечність виробленої харчової продукції (без створення високовартісних систем управління). У цьому зв’язку важливо відзначити, що кілька років тому назад вже були спроби провести через Верховну Раду України законопроект про надання певних пільг підприємствам, які стали на шлях розроблення, впровадження та сертифікації систем управління якістю, безпечністю та екологічного управління. Вони стосувалися надання пільгових кредитів та відстрочки початку їх сплати до моменту сертифікації систем та виходу підприємства на проектну потужність, зарахування понесених витрат на витрати виробництва тощо. Однак, унаслідок впливу різних чинників та перешкод вищезгаданий законопроект не пройшов навіть першого читання. Отже, проблемна ситуація на знайшла свого логічного розв’язання.

Якщо проаналізувати харчову промисловість з позицій вищезазначеної проблеми, то в ній можна виділити кілька груп підприємств, зокрема:

1) переробні виробництва, на яких впроваджені та функціонують системи управління якістю, безпечністю та екологічного управління;

2) переробні виробництва, які перебувають на етапі впровадження систем управління або ж планують їх розроблення найближчим часом. Таким підприємствам для реалізації цього завдання достатньо власних фінансових можливостей, оскільки вони мають сучасну техніко-технологічну базу;

3) переробні виробництва, що мають зношену матеріальну базу і впровадження систем управління на них можливе за умови лише часткової або повної їх модернізації;

4) малі підприємства з різним рівнем досконалості матеріальної бази і впровадження систем управління на яких не виправдане.

Найбільшу увагу унаслідок складності ситуації та реальних перспектив економічного і технологічного банкрутства викликає до себе третя група. Переважна більшість таких підприємств розташована в районних центрах і невеликих містах, має обмежену сировинну зону та невеликий радіус території, де проходить реалізація виробленої ними продукції. Досвід зарубіжних країн, зокрема Польщі, де в процесі ринкової трансформації агропродовольчого комплексу кількість молокопереробних підприємств скоротилася практично вшестеро (з понад 700 до 120 од.), наглядно продемонстрував таку важливу закономірність, як неможливість збереження всіх без винятку виробників харчової продукції в нових умовах. Отже, хочемо чи ні, в найближчому майбутньому значна частина малих і середніх підприємств харчової промисловості може збанкрутувати як з економічних причин, так і унаслідок технологічної відсталості або втрати сировинних зон чи ринків збуту продукції.

Незважаючи на те, що найближчим часом у харчовій промисловості України будуть відбуватися значні зрушення, держава поки що не виробила власної позиції щодо надання чи ненадання підтримки вітчизняному виробнику в умовах посилення конкуренції з боку зарубіжних компаній. На нашу думку, вибір подальшої перспективи розвитку в першу чергу залежить від власників підприємств або їх трудових колективів чи держави, залежно від форми власності. У разі розроблення та прийняття до реалізації стратегії перспективного розвитку підприємства воно може отримати від держави низку преференцій, в т. ч. і на розроблення та впровадження систем управління якістю, безпечністю та екологічного управління, включаючи й на виконання робіт по його техніко-технологічній модернізації. Однак, для законодавчого закріплення та визначення низки преференцій необхідна підготовка відповідного нормативного акту та його введення в дію згідно з прийнятним порядком. У цьому зв'язку доречно було б повернутися до раніше підготовленого законопроекту, доопрацювати його відповідно до нинішніх реалій та направити у вищий законодавчий для проходження процедури прийняття та введення в дію.

Що стосується малих підприємств харчової промисловості, то для них єдиним варіантом виживання в умовах посилення конкуренції є чітке дотримання вимог нормативних документів щодо якості та безпечності вироблюваної продукції. Однак цього можна досягти лише за умови використання сучасного устаткування і переробних технологій, якісної та безпечної про-

довольчої сировини та інгредієнтів, залучення до роботи висококваліфікованого обслуговуючого персоналу. Якщо ж будуть мати випадки постачання на ринок неякісної або небезпечної продукції, то таких виробників необхідно буде позбавляти право випускати продукцію. Такий вердикт будуть мати право винести державні контролюючі органи в сфері захисту прав споживачів за матеріалами державного ринкового нагляду.

Висновки. Проведене дослідження дозволяє сформулювати низку важливих висновків, зокрема:

в продуктових магазинах і супермаркетах реалізується від третини до половини харчової продукції, яка не відповідає вимогам чинних стандартів і технічним умовам;

передбачена за випуск неякісної і небезпечної продукції адміністративна і кримінальна відповідальність їх виробників не виконує ролі запобіжного заходу — на неї, як правило, не звертають жодної уваги;

важливим інструментом технічного регулювання, впровадження у виробництво яких дозволить поставити бар'єр на шляху випуску неякісної і небезпечної продукції, виступають нарощування вітчизняної бази гармонізованих стандартів стосовно продукції агропродовольчого комплексу та законодавче закріплення положень щодо обов'язкового впровадження їх вимог у продовольчому ланцюзі, а також розроблення, впровадження та сертифікація на великих і середніх підприємствах харчової промисловості сучасних систем управління якістю, безпечністю та екологічного управління.

ЛІТЕРАТУРА

1. Аналітичні матеріали за результатами державного нагляду за додержанням стандартів, норм і правил та державного метрологічного нагляду при виробництві, зберіганні та оптовій реалізації м'ясопродуктів (м'ясо свіже та заморожене, напівфабрикати м'ясні заморожені, ковбасні вироби) у I кварталі 2008 року // <http://www.dssu.gov.ua/control/uk/publish/>.
2. Скрипник О. Соя, роги і копита дівчорі для апетиту // Дзеркало тижня. — 2008. — № 30. — С. 1, 10.
3. Галковська Т. Від чого худнуть дощові черв'яки // Дзеркало тижня. — 2008. — № 10. — С. 15.
4. Системи управління безпечністю харчових продуктів. ДСТУ 4161—2003. — К.: Держспоживстандарт України, 2003. — 13 с.
5. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. ДСТУ ISO 22000 : 2007. — К.: Держспоживстандарт України, 2007. — 30 с.

Надійшла до редколегії 02.02.09 р.