

УДК 006:664.6 (477)

ГРИГОРЕНКО І.В., ЛЕВЧУК Ю. В.

Національний університет харчових технологій

СТАНДАРТИЗАЦІЯ В СИСТЕМІ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ

В роботі досліджено найбільш значущі аспекти технічного регулювання хлібопекарської продукції України. Висвітлено проблеми хлібопекарської продукції щодо якості борошна, технічного оснащення вітчизняних хлібозаводів та гармонізації стандартів на даний вид продукції.

Ключові слова: технічне регулювання, стандартизація, сертифікація.

Артюх Т.Н., Левчук Ю.В. Стандартизация в системе технического регулирования хлебопекарной продукции Украины. В работе исследованы наиболее значимые аспекты технического регулирования хлебопекарной продукции Украины. Отражено проблемы хлебопекарной продукции относительно качества муки, технического оснащения отечественных хлебозаводов и гармонизации стандартов на данный вид продукции.

Ключевые слова: техническое регулирование, стандартизация, сертификация.

Levchuk Y. V. Standardization in the system of technical regulation of bakery products in Ukraine. We have investigated the most important aspects of technical regulation bakery products in Ukraine. Reflected problems bakery products on flour quality, technical equipment domestic bakeries and harmonization of standards for this type of product.

Keywords: technical regulation, standardization, certification.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок з важливими науковими і практичними завданнями. Виробництво хліба являється одним з головних напрямків хлібопекарської промисловості в цілому.

Хлібопекарська продукція є важливим продуктом харчування для більшості населення України. Потреба в них притаманна людям будь-якого соціального статусу і за будь-якого рівня доходів. Хлібопекарська галузь покликана забезпечувати споживачів країни цими життєво значущими продуктами харчування в необхідних обсягах, потрібному асортименті та якості [6]. Інтеграція України у Європейський Союз вимагає перш за все усунення технічних бар'єрів шляхом гармонізації правових актів з безпеки та охорони навколишнього середовища; гармонізації національних стандартів з європейськими; визнання результатів оцінки відповідності випробуваної продукції.

У сфері технічного регулювання хлібопекарської продукції в Україні накопичилося чимало проблем, серед яких:

— невідповідність технічних вимог вимогам більшості розвинених країн, що гальмує зовнішню торгівлю з ними;

— використання технічних умов на продукцію, яка розробляється конкретними підприємствами із заниженими показниками якості у порівнянні з вимогами, що містяться в ДСТУ;

— відсутність товаросупровідних документів з оцінювання відповідності, що ставить під сумнів питання якості даного виду продукції та її відповідності вимогам зазначеним у нормативній документації.

Аналіз останніх досліджень, у яких започатковано вирішення проблеми. Проблемам розвитку даної галузі присвячена значна кількість наукових публікацій як вітчизняних, так і зарубіжних, зокрема В.В. Бочаров, Є.С. Стоянова, Ю. Брігхем. Дані дослідження присвячували інвестиційному та фінансовому розвитку виробників хлібобулочної продукції. Серед вітчизняних учених, які досліджували проблеми розвитку української хлібопекарської галузі варто зазначити таких, як А.Н. Васильченко, Є.В. Єрмакова, О.А. Опря, С.В. Петруха, П.Т. Саблука [1,6].

Невирішені питання. В зазначених роботах не приділено значної уваги питанням якості борошна, стану технічного оснащення вітчизняних хлібозаводів, лабораторного контролю готових виробів та рівню гармонізації національних до європейських.

Цілі статті є дослідження сучасного стану стандартизації хліба, вимог до якості та безпечності сировини та готової продукції, аналіз ступеня гармонізації української нормативної бази до європейської.

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів. Технічне регулювання – це правове регулювання відносин у сфері встановлення, застосування та виконання обов'язкових вимог до продукції або пов'язаних з нею процесів, систем і послуг, персоналу та органів, а також перевірка їх дотримання шляхом оцінки відповідності та/або ринкового нагляду.

Головними складовими системи технічного регулювання є стандартизація, акредитація, метрологія та сертифікація (підтвердження відповідності).

Стандартизація забезпечує сумісність і взаємозамінність продукції та її комплектуючих, однаковість виробничих процесів, а також, наскільки можливо, якість виробів. Як правило, стандарти, прийняті в країні, повинні

відображати рівень наявної технології. На міжнародному рівні стандартизація вже давно є предметом діяльності міжнародних організацій, таких як Міжнародна електротехнічна комісія (з 1906 року) та Міжнародна організація зі стандартизації (з 1946 року). Існують також чисельні регіональні організації з питань стандартизації – Міжнародна організація зі стандартизації (CEN) та Міжнародна електротехнічна комісія (CENELEC).

Питанням стандартизації хлібопекарської продукції значну вагу приділяє технічний комітет стандартизації «Хлібобулочні та макаронні вироби», функції якого здійснює Всеукраїнська асоціація пекарів.

З часу заснування Всеукраїнська асоціація пекарів веде активну діяльність щодо захисту інтересів не лише підприємств-членів ВАП, але й усієї хлібопекарної галузі. Асоціацією ведеться робота в таких напрямках:

- нормативного забезпечення хлібопекарської продукції;
- технічне удосконалення галузі;
- підвищення якості продукції;
- формування інформаційної галузевої бази даних;
- атестаційна діяльність [2].

Україна є членом Міжнародної організації ISO, що дає їй право нарівні з іншими 90 країнами світу брати участь у діяльності більш як 1000 міжнародних робочих органів, технічних комітетів зі стандартизації і використовувати у своїй роботі понад 12 тис. міжнародних стандартів.

Для виробництва та оцінки якості хлібопекарської продукції застосовують чинну нормативну та технічну документацію розроблену ще за радянських часів, а саме:

- 1) ДСТУ 4583:2006 «Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна. Загальні технічні умови»;
- 2) 7 міждержавних стандартів (ГОСТ), з яких 5 на методи визначення фізико-хімічних та органолептичних показників;
- 3) ТУ (Технічні умови) розроблені ТОВ «Солес» та інші.

В цих нормативних документах наведені вимоги до органолептичних, фізико-хімічних та показників безпеки, зокрема вміст токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів та мікробіологічних показників.

Основні вимоги до загальної безпеки продукції викладені у Директиві Європейського Парламенту та Ради 2001/95/ЄС про загальну безпеку продукції. Ця Директива встановлює для всіх виробників «загальний обов'язок забезпечення безпеки продукції» (обов'язок випускати на ринок лише безпечну продукцію) та конкретизує його за допомогою різних положень, зокрема

положень про розробку та застосування європейських стандартів з боку європейських організацій зі стандартизації та гарантує безпеку людей щодо будь-яких видів та категорій товарів.

В Україні діє лише Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»[3], який регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) та споживачами харчових продуктів і визначає правовий порядок забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються.

Гігієнічні нормативи за мікробіологічними показниками безпеки харчових продуктів в Україні регулюються згідно Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» [5].

Високі вимоги, викладені в нормативних документах не дозволяють хлібозаводам виготовляти якісну продукцію внаслідок застарілого обладнання, низької якості сировини. Тому, в ТУ підприємець самостійно визначає вимоги до продукту. Це — ніби новий рецепт хліба, до якого держава ще не виробила стандартів. Надмірна захопленість виробників ТУ не завжди корисна для споживачів. Адже «кулінарні хитрощі», зазвичай, зводяться до використання харчових та смакових добавок, зміни технологічних режимів.

На сьогоднішній день, на хлібопекарську продукцію відсутні гармонізовані стандарти, через що, вітчизняна хлібопекарська продукція не має можливості успішно конкурувати на внутрішньому ринку.

Оцінювання відповідності – це процедура підтвердження відповідності продукції вимогам нормативних документів. Вона покликана бути бар'єром неякнісній продукції та послугам на шляху до споживачів.

Підтвердження відповідності застосовується на доринковій стадії введення продукції в обіг і здійснюється виробником як самостійно, так і з залученням третьої сторони – органа з сертифікації.

Впровадження систем управління якістю ДСТУ ISO 9001-2001 особливо актуально сьогодні, коли Україна, ставши членом СОТ, взяла зобов'язання забезпечити відповідний контроль за якістю продукції, що виготовляється як на внутрішній ринок, так і на експорт, а також імпортою.

На ПАТ «Київхліб» Виробничий цех № 12 Система управління менеджментом сертифікована у відповідності з міжнародним стандартом ISO 9001. В 2008 році на хлібокомбінаті сертифіковано систему управління безпечністю продукції (НАССР).

Через збитковість вітчизняних підприємств та відсутність залучення інвестицій чи державного фінансування, не всі підприємства здатні запровадити систему НАССР через її високу вартість.

Система НАССР є міжнародно-визнаною в країнах ЄС, в США, Канаді, Японії та інших високорозвинених країнах і є обов'язковою для застосування. Система НАССР (Hazard analysis and critical control points) – це система аналізу всіх небезпек, які можуть мати місце при виробництві продукції на конкретному підприємстві та здійснення постійного контролю у визначених критичних точках контролю. Ця система гарантує виробництво безпечних продуктів для споживача [7].

Хлібопекарська продукція не входить до списку продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації. Виходячи з цього, виробник хлібопекарської продукції може провести добровільну сертифікацію своєї продукції (незалежно від того, чи входить вона до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні), аби споживач мав впевненість, що вона «зроблена вірно», відповідає вимогам нормативних документів та є безпечною для здоров'я та життя. У разі проведення добровільної сертифікації, виробник отримує сертифікат відповідності.

Акредитація органів з оцінки відповідності має засвідчувати технічну компетентність органів із сертифікації та лабораторій, які діють на ринку надання послуг у сфері оцінки відповідності.

Національне агентство з акредитації України проводить акредитацію відповідно до Закону України «Про акредитацію органів з оцінки відповідності» з урахуванням вимог міжнародних та європейських стандартів з акредитації.

Оцінку відповідності хлібопекарської продукції здійснює акредитована лабораторія випробувань, досліджень та діагностики ДП «Укрметрестандарт».

Не менш важливою складовою системи технічного регулювання є метрологія, яка є фундаментом усієї системи технічного регулювання і має на меті забезпечити однаковість вимірювань на всій території країни, а також, їхню точність і надійність. У сфері метрології існують численні документи, що встановлюють вимоги до вимірювальних засобів і правила вимірювання. Метрологічний стан засобів, якими користуються виробники та оцінювачі відповідності, а також, їх відповідність встановленим вимогам та еталонам, періодично перевіряються або спеціалізованим державним органом, або виробником, або ж самим оцінювачем відповідності.

Метрологічне забезпечення здійснюється відповідно до вимог нормативних документів, Державних стандартів (Державна система забезпечення єдності вимірів (ДСВ) і стандартів підприємства під методичним керівництвом і з участю в роботах метрологічної служби підприємства.

На етапі євроінтеграції значну увагу приділено ринковому нагляду в Україні, який знаходиться на стадії реформування.

Основними цілями реформування у сфері ринкового нагляду в Україні є:

- створення адаптованої до вимог СОТ і ЄС сучасної системи ринкового нагляду, що сприятиме розвитку економіки, підприємництва, забезпеченню добросовісної конкуренції, захисту життя, здоров'я людини, довкілля, прав споживачів, усуненню технічних бар'єрів у торгівлі;

- запобігання введенню в обіг небезпечної продукції на основі впровадження в національне законодавство відповідних норм і принципів ринкового нагляду країн-членів ЄС, зокрема Європейської директиви 2001/95/ЄС про загальну безпеку продукції; підвищення прозорості діяльності системи ринкового нагляду та налагодження широкого діалогу з громадськістю.

Органом ринкового нагляду хлібопекарської продукції в Україні є Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів.

З метою переходу на європейську систему державного ринкового нагляду за безпекою продукції, встановлення правових та організаційних засад щодо введення в обіг на внутрішньому ринку України безпечної продукції Держспоживінспекція, в якості реципієнта, залучена до участі в реалізації Програми підтримки галузевої політики «Сприяння взаємній торгівлі шляхом усунення технічних бар'єрів у торгівлі між Україною та Європейським Союзом» за напрямом захисту прав споживачів та встановлення європейських принципів ринкового нагляду хлібопекарської продукції. Зазначена програма передбачає створення системи обміну інформацією про виявлення небезпечних та фальсифікованих товарів, на кшталт європейській системі RAPEX. Також, за фінансовою підтримкою Програми технічної допомоги передбачено переклад та публікацію двох книг з питань ринкового нагляду, який діє в ЄС, які стануть основними довідниками для українських інспекторів ринкового нагляду [4].

Висновки та перспективи подальших досліджень. Після проведення дослідження було визначено, що в подальшій перспективі необхідно:

1. Впровадити систему управління якістю та НАССР на вітчизняних хлібозаводах, що дасть можливість гарантувати виробництво якісної та безпечної хлібопекарської продукції.

2. Активізувати гармонізацію національних стандартів з європейськими на даний вид продукції.

3. Створити діючий ефективний ринковий нагляд в хлібопекарській галузі, який буде здійснюватись незалежними експертами та фахівцями.

Література

1. Васильченко А. Н. Хлебопекарная отрасль переживает не самые лучшие времена. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://ukrplibprom.org.ua/ua/publikaciii/interv_u_oleksandra_vasilchenka.html.

2. «Всеукраїнська асоціація пекарів» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.vap.org.ua/>.

3. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://kodeksy.com.ua/pro_bezpechnist_ta_yakist_harchovih_produktiv.htm.

4. «Міжнародний досвід у сфері захисту прав споживачів та ринкового нагляду» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://spojivach.info/akzent/1955-europa-dosvid.html>.

5. Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Державних санітарних норм та правил "Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини"»: [від 29.12.2012 №1140]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0088-1>.

6. Опря О.А. Развитие рынка хлебобулочных виробів / О.А. Опря – УААН. — К.: УААН, 2005. – 203с.

7. Системи управління безпечністю харчових продуктів. ДСТУ 4662-2003 – ДСТУ 4662-2003 – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт , 2008. – 16 с. – (Національний стандарт України).

Стаття поступила в редакцію 17.12.2014 р.