

УДК 536.006.015: 006.074

ГАВРИЛЯК М. Я., ШЕСТОПАЛ Г. С.  
*Львівський торговельно-економічний університет*

## СИСТЕМНИЙ ПІДХІД ДО БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В ЄС ТА УКРАЇНІ

ГАВРИЛЯК М. Я., ШЕСТОПАЛ Г. С.  
*Львовский торговельно-экономический университет*

## СИСТЕМНЫЙ ПОДХОД К БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ЕС И УКРАИНЕ

M.Y. HAVRYLIAK, H. S. SHESTOPAL  
*Lviv University of Trade and Economics*  
A SYSTEMIC APPROACH TO FOOD SAFETY IN THE EU AND  
UKRAINE

*Мета.* Аналіз тенденції у стратегічних напрямках та підходах до розвитку систем щодо безпеки харчових продуктів у контексті глобалізації пошуку перспективних напрямків підвищення ефективності системи технічного регулювання.

*Методика.* Методологічну і теоретичну основу роботи складають дослідження, засновані на зіставленні історичних, соціально-економічних чинників, а так само технічних аспектів виробництва харчової продукції, що визначають виникнення і етапи формування системи управління безпекою харчової продукції в Україні.

*Результати.* У статті проаналізовано основні аспекти розроблення систем безпеки харчової продукції, які створені і застосовуються у розвинутих країнах світу, їх адаптація та впровадження в Україні. З метою пошуку перспективних напрямків підвищення та вдосконалення вітчизняної системи технічного регулювання розглянуто шляхи впровадження системи НАССР в Україні, та акцентовано увагу на міжнародному досвіді впровадження систем та стандартів безпеки продуктів харчування. Показано, що рушієм розвитку НАССР в Україні стали торговельні мережі та розширення експортних потужностей як мотивація. Міжнародний досвід забезпечення безпеки харчових продуктів свідчить про необхідність законодавчого закріплення вимог, яке базується на європейських директивах нового та глобального підходів.

*Наукова новизна.* Удосконалено формування науково-практичного бачення щодо формування систем управління безпекою харчової продукції в Україні.

*Практична значимість.* Основні аспекти розроблення систем безпеки харчової продукції, які створені і застосовуються у розвинутих країнах світу, їх адаптація та впровадження в Україні. З метою розширення кордонів реалізації харчової продукції вітчизняним виробникам необхідно змінювати існуючий підхід до впровадження стандартів та систем управління безпекою

*Ключові слова:* безпека, якість, харчова продукція, системи управління, технічне регулювання, нормативні документи.

**Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями.** Вступ до Світової організації торгівлі та перспективи вступу до ЄС поставили гостру проблему щодо відповідності української продукції вимогам харчової гігієни і безпеки. Безпечність продукції стала ключовим ресурсом досягнення і підтримки конкурентних переваг у світі глобалізації бізнесу. В умовах ринкових відносин вирішити проблему безпечності традиційними методами, тобто запровадженням найжорсткішого контролю за готовою продукцією практично неможливо, тому має бути комплексний, системний підхід на кожній стадії життєвого циклу продукції. У зв'язку з цим стають актуальними питання стосовно процедур такого забезпечення через впровадження відповідних стандартів та систем управління безпечністю харчової продукції під час виробництва, постачання та реалізації [1, 5].

**Аналіз останніх досліджень, у яких започатковано вирішення проблеми.** Проблеми управління безпечності харчової продукції на основі впровадження стандартів та систем управління якістю на підприємствах займалися багато зарубіжних і вітчизняних вчених та науковців. Серед них можна назвати таких вчених, як В. Андрійчук, І. Власенко, Я. Жаліло, Й. Завадський, Л. Євчук, Д. Крисанов, П. Саблук, О. Піддубний, М. Портер, Б. Райзберг, В. Стівенсон, Р. Фатхутдінов, Ю. Ставська та ін. Проте цілий ряд проблемних питань і досі не має остаточного наукового розв'язання [1, 3, 4].

**Метою статті** є аналіз тенденцій у стратегічних напрямках та підходах до розвитку стандартів і систем щодо безпечності харчових продуктів в контексті глобалізації пошуку перспективних напрямків підвищення ефективності системи технічного регулювання.

**Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів.** Безпека харчових продуктів повинна бути складовою частиною загального стратегічного плану будь-якого харчового підприємства. Бажання виробників харчових продуктів мінімізувати ризики та контролювати безпечність виробленої продукції призвело до створення та розробки різних концепцій управління безпечністю. В Україні питаннями впровадження системи НАССР почали цікавитися тільки з 2001 року у зв'язку з необхідністю виконання розпорядження Кабінету Міністрів України від 26.09.2001р. № 462-р «Про затвердження плану першочергових заходів щодо впровадження систем управління якістю на підприємствах» та другої редакції Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» № 771/97-IV від 24 жовтня 2002 р. (табл. 1) [2].

## Етапи формування системи НАССР в Україні

Рік прийняття/ організація	Назва документу	Мета прийняття
2001 р. / Кабінет Міністрів України	«Про затвердження плану першочергових заходів щодо впровадження систем управління якістю на підприємствах на 2001-2002 роки» від 26.09.2001р. № 462р	Сприяння впровадженню систем управління якістю на підприємствах закріплених галузей промисловості з урахуванням основних положень Концепції державної політики у сфері управління якістю продукції
2002 р. / Верховна Рада України	Друга редакція Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 24 жовтня 2002 р. №771/97-IV	Визначення правового порядку забезпечення безпеки та якості харчових продуктів
2003 р. / Держспоживстандарт України	ДСТУ 4161–2003. Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги	Реалізація вимог Директиви Ради ЄЕС від 14.06.1993 №93/43 «Про гігієну»
2004 р. / Держспоживстандарт України	ДСТУ ISO 15161:2004. Настанови щодо застосування ДСТУ ISO 9001 – 2001 у виробництві харчових продуктів та напоїв	Сприяння використанню стандартів ДСТУ ISO серії 9000 у виробництві харчових продуктів та напоїв
2007 р. / Держспоживстандарт України	ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга	Гармонізація вимог до НАССР для підприємств усього харчового ланцюга
2015 р. / Верховна Рада України	Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 20 вересня 2015 № 771/97-ВР	Гармонізація законодавства України із законодавством ЄС у сфері безпечності та якості харчових продуктів
2015 р./ Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства	Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР №429 від 17 жовтня 2015	Формулювання принципів та визначення основних вимог до розроблення та впровадження системи простежуваності харчового ланцюга
2016 р./ Національне агентство з акредитації України	Системи менеджменту безпечності харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем менеджменту безпечності харчових продуктів (відповідно до ISO/TS 22003:2013). Наказ НААУ від 23 травня 2016 №210	Гармонізація вимог, які використовуються для аудиту та сертифікації систем менеджменту безпечності харчових продуктів

Слід зазначити, що в законодавстві України вже були посилання на систему НАССР. Зокрема, у Законі «Про безпечність та якість харчових продуктів» в редакції 2005 року записано, що «особи, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, повинні застосовувати санітарні заходи та належну практику виробництва, системи НАССР, та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів». Проте, мова не йде про обов'язкове впровадження системи НАССР на вітчизняних підприємствах. З іншого боку, тоді не було визначено механізми перевірки ефективності системи НАССР, а також відповідальних за цей контроль. Відповідальність за безпечність харчових продуктів була розмита між офіційними контролюючими органами та виробниками. Тому в Україні система НАССР розвивалася як частина добровільних стандартів, які базуються на ISO 22000, міжнародному стандарті на харчові продукти IFS тощо. На систему НАССР переходили ті підприємства, які виходили на міжнародні ринки і стикалися з вимогою щодо її запровадження [1, 2].

Безперечно, однією з мотивацій до запровадження систем НАССР для харчових підприємств є підвищення експортних потужностей підприємства. Рушієм розвитку НАССР в Україні також стали торговельні мережі. Спочатку це були торговельні мережі з іноземним капіталом, вони працювали за принципами країн Європи і ставили певні вимоги до своїх постачальників. За кілька років підключилися й деякі українські мережеві торгові центри. Для відповідності законодавчим вимогам України достатньо запровадити і при бажанні сертифікувати систему менеджменту безпеки харчових продуктів у відповідності зі стандартом ДСТУ 4161 або ISO 22000.

На всіх молокозаводах, бійнях та інших підприємствах, де виробляють харчові продукти, до складу яких входять необроблені інгредієнти тваринного походження, НАССР має бути запроваджена у 2017 р. Виробники соків та цукерок мають відведений термін до 2018 р., а власники малих підприємств – до 2019 року. Низка виключень або можливість запровадити спрощений НАССР передбачена для закладів роздрібної торгівлі, закладів громадського харчування, кондитерських, пекарень [3].

Європейські роздрібні мережі, як правило, вимагають не тільки впровадження системи НАССР на виробництві харчових продуктів, а й сертифікації харчових продуктів, які поставляються та іншим вимогам Глобальної ініціативи з безпеки харчових продуктів (GFSI). Зокрема, деякими з них є: FSSC 22000 «Food Safety Certification 22000» (Схема сертифікації

систем управління безпечністю харчової продукції), IFS «International Food Standard» (Міжнародний харчовий стандарт), BRC «Global Standard for Food Safety». Як правило, великі торговельні мережі вимагають наявності більш жорстких систем IFS і BRC. Тобто «замовником» стандарту системи менеджменту безпеки харчової продукції, яким має відповідати виробник, виступає, по суті, споживач – торговельна мережа [5].

Стандарт IFS (International Food Scheme) – Міжнародна схема сертифікації в харчовій галузі. Стандарт розроблено ініціативною групою провідних компаній роздрібної торгівлі Німеччини (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) з метою створення єдиного базового стандарту проведення аудитів систем управління безпекою. IFS вважається авторитетним міжнародним стандартом з безпеки для всіх виробників харчових продуктів. Зокрема, стандарт IFS визнаний найбільшими торговельними мережами, які охоплюють більше шістдесяти відсотків всієї світової торгівлі. У країнах Європейського Союзу IFS є найбільш важливим стандартом для постачальників провідних торговельних мереж [5].

Стандарт харчової галузі BRC (British Retail Consortium) – Британського Консорціуму Роздрібної торгівлі) було розроблено у 1998 році спочатку для постачальників фірмової продукції, а потім став широко використовуватися у низці інших галузей харчової промисловості, включаючи підприємства ресторанного господарства та виробників сировини. У подальшому стандарт став незамінним для всіх організацій галузі. Застосування стандарту за межами Великобританії зробило його глобальним, і не лише з метою оцінки постачальників, але і як основа для виробництва харчових продуктів і планування перевірок. Стандарт BRS спрямований на забезпечення безпеки продукції і встановлює поряд з вимогами до системи НАССР вимоги до системи менеджменту якості й гігієни виробничого середовища. Стандарт передбачає два рівні сертифікації – основний (базовий) і вищий. Низка міжнародних підприємств вимагає застосування цього стандарту.

Основною відмінністю стандарту GlobalGAP від інших стандартів є оцінка безпечності не вирощеного продукту, а відстеження і оцінка всього технологічного циклу. Іншими словами, якщо вирощування проводиться у відповідності з чітко встановленими нормами та технологічними регламентами, отримана продукція буде безпечною.

Для кінцевої перевірки проводиться аналіз продукції на вміст залишків пестицидів та агрохімікатів.

Сертифікат GlobalGAP є свідченням належного рівня аграрного виробництва. Він забезпечує для фермера ряд суттєвих переваг:

- комерційні: продукція, сертифікована за даним стандартом, є безпечною для споживання, а тому користується більшим попитом, що значно полегшує збут;

- конкурентні: сертифікація GlobalGAP є ваговою конкурентною перевагою компанії-виробника. Фермер демонструє готовність іти на зустріч побажанням споживача:

- впевненість покупців: покупці продукції (супермаркети, переробні підприємства, пункти громадського харчування) впевнені в якості і безпечності отриманої продукції.

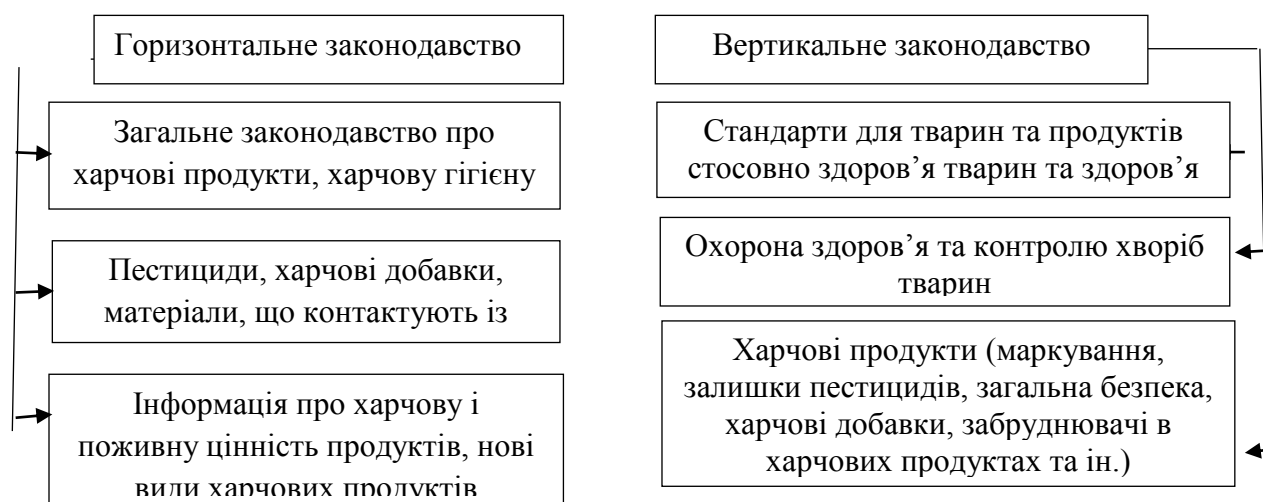
Директивою щодо загальної безпеки продукції в ЄС є система оперативного обміну інформацією для вирішення екстрених ситуацій, викликаних споживчими товарами, які становлять серйозну пряму небезпеку: система RAPEX, яка почала функціонувати в 2004 році. Головна перевага такої системи – гнучкість, оперативність та ефективність. З моменту її запуску кількість товарів, визнаних небезпечними, збільшилася в 4 рази. Виявлення ризикової чи небезпечної продукції в одному торговельному закладі має призводити до обмеження чи вилучення її з ринку в усій країні. Вона вимагає, щоб нотифікований орган сповіщав Комісію й інші держави-члени про серйозні дефекти виконання, неналежні маркування чи інструкції, які можуть призвести чи вже призвели до смерті хворих чи користувачів або серйозного погіршення стану їхнього здоров'я. Система застосовується до всіх товарів, призначених для споживачів, за винятком товарів, призначених для професійного використання, чи товарів, які на підставі інших документів Співтовариства підлягають еквівалентним процедурам повідомлення.

Мережа оперативного попередження між Європейською Комісією, країнами-членами ЄС та Європейською агенцією стандартів харчових продуктів про загрозу здоров'ю людей від харчових продуктів, яка спрощує вжиття належних оперативних заходів з управління ризиками. Правове поле ринкового нагляду в ЄС складається з двох компонентів (рис.1):

1. Горизонтальний компонент, що встановлює загальні принципи ринкового нагляду:

- Директива 2001/95/ЄС про загальну безпечність продукції;
- Регламент 765/2008 щодо вимог до акредитації та ринкового нагляду;
- Директива 85/374/ЄЕС щодо відповідальності за дефектну продукцію.

2. Вертикальний (або секторний) компонент, що встановлює правила ринкового нагляду для окремих типів продукції. До нього належать директиви Нового та Глобального підходів, а також директиви старого підходу, що регулюють обіг окремих категорій товарів у межах єдиного ринку.



**Рис. 1. Загальний огляд законодавства ЄС у галузі харчових продуктів**

Відзначимо, що регламенти ЄС належать до горизонтального законодавства і цілком присвячені регулюванню правових відносин між основними суб'єктами права, а технічні нормативи в цих документах взагалі відсутні. Технічні норми з'являються, як правило, на рівні вертикальних директивних документів. Нормуванню технічних вимог присвячуються додатки, а основні частини документів містять суто правові норми. У системі технічного регулювання ЄС всі показники безпечності рознесені по численних директивних документах та їхніх групах, наприклад, «риба та рибні продукти», «вода», «смакові домішки» [3, 5].

Слід зазначити, що в Україні на сьогодні сформовано наступні горизонтальні складові системи контролю харчових продуктів: «законодавство», «менеджмент та організаційна структура», «інспекційна служба», «лабораторна служба», «інформація, навчання та комунікації». Вимоги до безпеки харчових продуктів зводяться до наступного: не дозволяється виводити на ринок небезпечні харчові продукти, якщо вони можуть завдати шкоди здоров'ю або непридатні для споживання людиною. Якщо харчові продукти відповідають вимогам спеціальних правил, органи влади все одно можуть ужити примусових заходів у випадку невиконання інших аспектів вимог щодо загальної безпеки харчових продуктів. У випадку відсутності правил ЄС щодо певного аспекту безпеки харчових продуктів можуть застосовуватись спеціальні внутрішні правила країни ЄС, за якими продається харчовий продукт. Таким чином, існуючі стандарти і системи безпеки харчової продукції можна визнати ефективними, оскільки вони дозволяють уникнути технічних бар'єрів та результативно функціонувати всім учасникам міжнародного ринку.

**Висновки.** З метою розширення кордонів реалізації харчової продукції вітчизняним виробникам необхідно змінювати існуючий підхід до впровадження стандартів та систем управління безпеності. Для цього, перш за все, необхідно почати з удосконалення законодавчо-нормативної бази України, що має здійснюватися на основі передового досвіду міжнародної та регіональної практики за двома напрямками: удосконалення методології та процедури актуалізації існуючої бази законодавчо-нормативних документів та створення методології та процедур впровадження нових стандартів і систем безпеності, що відповідають сучасним потребам ринку та суспільства.

### Література

1. Плахотін В. Я. Проблеми розробки і впровадження системи НАССР та шляхи їх вирішення / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Т. Ю. Суткович // Наукові праці ОНАХТ, Вип. 36.(2). – 2009 – С. 220-224.
2. Про безпеність та якість харчових продуктів. Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР (в ред. від 6 вересня 2005 р. з наступними змін. та доповн.) // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1998. – №19. – С. 98.
3. Хімічева Г. І. Аналіз сучасних принципів і підходів до оцінки якості та безпеності харчової продукції / Г. І. Хімічева, М. А. Зенкін, Т. М. Скалига // Вісник КНУТД. – №6 (92), 2015. – С. 156-163.
4. Крисанов Д.Ф. Система гарантування безпеності та якості харчової продукції в Україні: ретроспектива реформування та рівень сформованості у європейському вимірі / Д. Ф. Крисанов // Економіка харчової промисловості. – № 4(20). – 2013. – С. 5-10.
5. Ролько О. Упровадження інтегрованої системи управління на м'ясопереробному підприємстві / О. Ролько // Стандартизація сертифікація якості. – №2009. – С. 56-60.
6. Міжнародне технічне регулювання: навч. посіб./ О. М. Сафонова та [ін.]. – Х.: ХДУХТ, 2013. – 372 с.

***Цель.** Анализ тенденции в стратегических направлениях и подходах к развитию систем по безопасности пищевых продуктов в контексте глобализации поиска перспективных направлений повышения эффективности системы технического регулирования.*

***Методика.** Методологическую и теоретическую основу работы составляют исследования, основанные на сопоставлении исторических, социально-экономических факторов, а так же технических аспектов производства пищевой продукции, определяющих возникновение и этапы формирования системы управления безопасностью пищевой продукции в Украине.*

***Результаты.** В статье проанализированы основные аспекты разработки систем безопасности пищевой продукции, которые созданы и применяются в развитых странах мира, их адаптация и внедрение в Украине. С целью поиска перспективных направлений повышения и совершенствования отечественной системы технического регулирования рассмотрены пути внедрения системы НАССР в Украине, и акцентировано внимание на международном опыте внедрения систем и стандартов безопасности продуктов питания. Показано, что двигателем развития НАССР в Украине стали торговые сети и*



расширение экспортных мощностей как мотиваторы. Европейские розничные сети, как правило, требуют не только внедрение системы HACCP на производстве пищевых продуктов, но и сертификации пищевых продуктов, поставляемых.

Международный опыт обеспечения безопасности пищевых продуктов свидетельствует о необходимости законодательного закрепления требований, основанное на европейских директивах нового и глобального подходов.

**Научная новизна.** Усовершенствована формирования научно-практического видение формирования систем управления безопасностью пищевой продукции в Украине.

**Практическая значимость.** Основные аспекты разработки систем безопасности пищевой продукции, которые созданы и применяются в развитых странах мира, их адаптация и внедрение в Украине. С целью расширения границ реализации пищевой продукции отечественным производителям необходимо менять существующий подход к внедрению стандартов и систем управления безопасностью.

**Ключевые слова:** безопасность, качество, пищевая продукция, системы управления, техническое регулирование, нормативные документы.

**Goal.** The analysis of trends in strategic areas and approaches to the development of food safety in the context of globalization; finding of perspective directions of efficiency of technical regulations.

**Method.** The methodological and theoretical basis of research is based on a comparison of historical, social and economic factors, as well as technical aspects of food production, that determine the appearance and stages of the control system of food safety in Ukraine.

**Results.** The article analyzes the main aspects of the development of systems of food safety, that are created and used in developed countries, their adaptation and implementation in Ukraine. In order to find promising ways to increase and improve the national system of technical regulations ways of implementing the HACCP system in Ukraine are discussed; attention is focused on international experience and implementation of food safety standards. It is shown that the driving force of HACCP in Ukraine were retailers and the expansion of export capacity as a motivator. European retailers usually require not only the introduction of the HACCP system in the production of food, but also certification of food products.

International experience in food safety demonstrates the need for legislative consolidation requirements, based on the new European directives and global approaches.

**Scientific novelty.** Is improved a formation of scientific and practical vision of the formation of food safety management in Ukraine.

**The practical significance.** Key aspects of the development of food safety that are created and used in developed countries, their adaptation and implementation in Ukraine. For the purpose of ingreasing of sales of food products to domestic producers, the need to change the current approach to the implementation of standards and safety management systems exists. It is shown, that the most effective solution to provide effective food safety management is the introduction of international standards and security requirements.

**Keywords:** safety, quality, food production, management, technical regulations, normative documents.

Стаття рекомендована до друку доктором технічних наук,  
професором ЛТЕУ Ємченко І.В.  
Стаття постуила в редакцію 18.12.2016 р.