

Безпека харчової продукції та упаковка



З Юрієм Зваженком я познайомився на одному із семінарів, на якому він виступав від імені Міжнародної фінансової корпорації (International Finance Corporation — IFC) з розповіддю про проект «Безпечність харчової продукції в Україні». Перше враження від спілкування з Юрієм — закоханість. Закоханість у справу, якою займається, а саме у проект IFC, про який Юрій може говорити вдень і вночі без зупину.

Більш близьке знайомство відкрило для мене Юрія Зваженка як професіонала з глибокими знаннями та чималим досвідом. І ще підкупили щирість і бажання поділитися із співрозмовниками корисною інформацією про роботу проекту.

Адже лише через особисте сприйняття можна займатися такими справами, як безпечність харчової продукції та запровадження систем її управління.

Для України з її родючими чорноземами і розвиненим виробництвом сільськогосподарської продукції та харчових продуктів це питання є дуже важливим. За його вирішенням — здоров'я громадян України та конкурентоспроможність на вітчизняному та світових ринках однієї з найважливіших галузей економіки країни.

Розуміючи це, IFC з жовтня 2009 р. реалізує проект «Безпечність харчової продукції в Україні».

Без сумніву, безпечність харчової продукції не можна розглядати без її упаковки.

Сучасна модель сталого розвитку забезпечує баланс у системі «суспільство — навколишнє середовище — економіка» і базується на оцінці життєвого циклу будь-якої продукції. Передусім йдеться про харчову продукцію та її упаковку. Отже, про це і багато інших речей ми розмовляли з Юрієм Зваженком, фахівцем з харчової безпеки проекту IFC, більше години, щоб розповісти читачам журналу «Упаковка» про проект IFC в Україні з безпеки харчової продукції і місце в цій проблемі її важливої складової — упаковки.

— Юрію, скажіть, навіщо Україні такий проект — «Безпечність харчової продукції в Україні»? Хто його ініціатори та виконавці?

— Міжнародна фінансова корпорація — це підрозділ Світового банку, її основна діяльність спрямована на інвестиції до приватного сектору економіки переважно тих країн, що розвиваються. Основне завдання — сприяти розвитку економіки цих країн та боротися з бідністю через інвестиції до приватного сектору. Таку діяльність в Україні IFC веде вже з 1992 р. За цей час в економіку нашої держави було інвестовано близько \$ 1,5 млрд, і цей обсяг зростає.

Будь-який інвестор, перед тим як дати гроші, завжди оцінює ризики, пов'язані з його інвестицією, тому що він хоче, як мінімум, повернути свої гроші. Розглядаючи можливості інвестування в харчову галузь України, IFC визначила, що одним з таких ризиків є безпечність харчової продукції, а саме недостатня увага з боку виробників до цього питання.

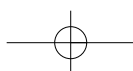
Для інвестора це дуже чутливий момент, оскільки, якщо не приділяти йому увагу, наслідки можуть бути вкрай негативними. Деякі опитування свідчать, що в разі інциденту, пов'язаного з безпечністю харчової продукції, підприємство може втратити до 40 % свого ринку споживачів, а в деяких випадках, я гадаю, це може бути і 100 % ринку.

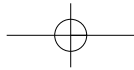
Коли стало зрозуміло, що безпечність харчової продукції в Україні — це ризик, постало питання пошуку механізму, за допомогою якого підприємство могло б контролювати такі ризики та запобігати негативним наслідкам. Так була визначена необхідність покращити обізнаність та відповідальність щодо цього питання і з боку підприємців, і з боку держави, а також гармонізувати підходи, які застосовуються в Україні, з тими, що є у світі. І головне, використовуючи найкращі світові практики, запровадити їх в Україні і таким чином дійсно гарантувати споживачам — громадянам України безпечні продукти. Саме з цією метою ми на-

прикінці 2009 р. розпочали в Україні наш проект.

Проект має три основних напрямки діяльності. Перший пов'язаний якраз з інформуванням.

Другий напрямок — це робота з державними органами, щоб загалом гармонізувати державну систему контролю безпечності харчової продукції з тими підходами, вимогами, які існують на сьогодні в ЄС. І таким чином,





з одного боку, ефективно контролювати безпечність харчової продукції, а з іншого — позбавити виробників надмірного тиску органів контролю.

Третій напрямок — це робота безпосередньо з виробниками харчової продукції з тим, щоб надати їм конкретну консультаційну допомогу щодо розробки та запровадження ефективної системи управління безпечністю харчової продукції на підприємстві.

Для виконання таких робіт ми залуцаємо відповідних консультантів. Свого часу ми вивчили ринок надання таких послуг в Україні, оскільки одним із завдань проекту IFC є розвиток цієї сфери. Ми переконані, що по закінченні проекту в нашій державі сформується та ефективно діятиме міцна спільнота висококваліфікованих консультантів з харчової безпеки, які й надалі могли б просувати ці ідеї в Україні. Ми проводимо для них додаткове навчання, та залуцаємо для надання консультаційних послуг підприємствам — клієнтам проекту. Коли до нас звертається за допомогою підприємство, ми разом визначаємо його потреби та залуцаємо того консультанта, який найкращим чином міг би йому допомогти. Крім того, наш проект може частково компенсувати виробнику вартість таких консультаційних послуг.

— Як довго працюватиме цей проект в Україні та яких результатів Ви вже досягли?

— Наш проект розрахований на три роки. Якщо говорити про роботу на конкретному підприємстві, то запровадження такої системи триває від півроку до року. Це залежить від того, наскільки підприємство готове до змін.

Сьогодні ми активно співпрацюємо з 12 підприємствами. На наш погляд, це дуже мало. Ми готові продовжувати співпрацю і хотіли б, щоб цей список був набагато довшим. Тому, якщо є підприємства, зацікавлені в наших послугах, ми готові допомагати їм згідно з їхніми потребами.

— Упаковка є складовою будь-якої продукції, що випускається. Коли те чи інше підприємство виробляє якусь продукцію, особливо харчову, то для того, щоб збе-

регти усі її якості чи властивості, щоб вона не була пошкоджена, треба її пакувати. Яку роль у Вашій роботі з підприємствами відіграє упаковка як об'єкт для тих самих Ваших порад чи рекомендацій, без яких неможливо випускати безпечну продукцію?

— Дозвольте пояснити. Є принципова відмінність між традиційними підходами до безпечності харчової продукції в Україні і сучасними, що застосовуються в ЄС і в більшості розвинених країн. У чому полягає ця відмінність? Традиційний підхід в Україні полягає в контролі вже готового, виробленого, упакованого продукту. Працюючи за цією методикою, не можна гарантувати споживачу, що продукція, яка не пройшла контроль, безпечна на 100 %. Є ризик того, що та продукція, яку не відправили в лабораторію і яка не пройшла контроль, може становити небезпеку.

З іншого боку, якщо хочете бути більш впевненими, маєте збільшувати обсяг вибірки продукції для тестування, а це потребує великих витрат.

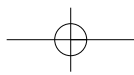
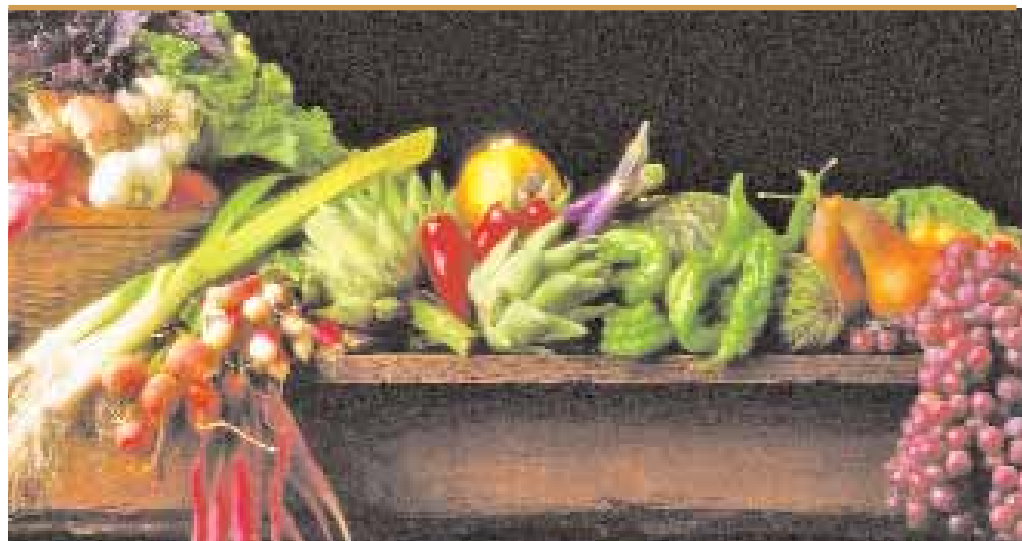
Як вчинили у більшості розвинених країн? Від контролю готової, уже виробленої продукції вони перейшли до забезпечення безпечності харчового продукту ще на етапі його виробництва. Яким чином це робиться? Підприємство має провести в себе аналіз ризиків і вивчити всі небезпечні фактори, які можуть негативно впливати на безпеку харчового продукту на етапі його виробництва. Такий аналіз треба робити протягом усього життєво-

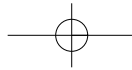
го циклу продукту: від сировини до готового пакованого продукту, і зокрема до упаковки. У такий спосіб застосовується підхід, який в Європі називається «від лану до столу».

Розглядаючи цей підхід — аналізуючи ризики на всіх етапах життєвого циклу харчового продукту, ми побачимо чіткий двохсторонній зв'язок із пакуванням. З одного боку, упаковка є дуже важливим фактором гарантії безпечності харчового продукту. Правильно підібрана, безпечна упаковка, яка належним чином захищає продукт, — це один з елементів, які гарантують безпечність харчового продукту. З іншого боку, якщо про безпечність харчового продукту на попередніх етапах не дбали, то жодна упаковка, якою б гарною вона не була, не допоможе гарантувати його безпечність.

— Тобто Ви говорите про комплексність цієї роботи на всіх етапах виробничого циклу?

— Саме так. Свого часу, беручи участь у реалізації в Україні проектів, пов'язаних із запровадженням інноваційних видів упаковки, зокрема для м'ясної продукції, ми побачили, що цей зв'язок є очевидним. Наприклад, шість-сім років тому в Україні так звану вакуумну упаковку почали широко використовувати, зокрема і для свіжої продукції. Пізніше, три-чотири роки тому, з'явилася упаковка, яку називають MAP-упаковкою або упаковкою в захисному газовому середовищі. На той час ці обидва види упаковки були досить





інноваційними для України. Вони захищають продукт, гарантують подовження терміну його придатності. Проте всі їхні переваги зводяться нанівещь, якщо упакований продукт перед тим мав якісь проблеми. Тому виробники, які вкладають кошти в такі види упаковки, таку технологію, обладнання, повинні приділяти особливу увагу тому, щоб передусім гарантувати безпечність самого продукту.

— Який сьогодні рівень безпечності харчової продукції в Україні? За якими ознаками його можна порівняти з іншими країнами, де вже впроваджені такі системи?

— Сьогодні в Україні є підприємства дуже високого рівня. Вони відомі і в усіх на слуху. Це лідери, чия продукція користується попитом в Україні та експортується за кордон. Ці підприємства вже розробили та запровадили в себе такі системи, і вони вже давно ефективно функціонують. На жаль, таких підприємств в Україні ще дуже мало. Більшість виробників харчової продукції лише замислюються над тим, щоб почати розробляти і запроваджувати такі системи в себе. А на деяких підприємствах навіть не розуміють, навіщо вони їм потрібні, тому важко порівнювати. Загалом, оцінюючи рівень запровадження систем управління безпечністю харчової продукції в Україні, можна визначити його як недостатній. У державі склалася дещо парадоксальна ситуація. У нас є Закон України «Про безпечність та якість хар-



чової продукції та продовольчої сировини», де йдеться про те, що виробники харчової продукції мають розробити та запровадити в себе систему управління безпечністю харчової продукції. Цей закон повинен бути обов'язковим для всіх, щоб ніхто не мав права працювати в Україні, не виконавши вищезазначених умов. Проте, на жаль, на практиці ситуація інша.

— Тобто, якщо підприємство запровадило систему управління виробництвом безпечної продукції, значить, воно вже виготовляє безпечну продукцію, а в того, яке не запровадило, уся продукція небезпечна. Чи не так?

— Так, але не варто так прямолінійно узагальнювати. У тих підприємств, які запровадили такі системи, ризики виробництва небезпечної продукції знаходяться під контролем. Такі підприємства, по-перше, можуть бути впевнені, що виробляють безпечну продукцію. По-друге, навіть якщо і виникає якась проблема, то такі системи дозволяють працівникам якнайшвидше дізнатися про неї та відреагувати на неї, щоб мінімізувати її наслідки або запобігти їхньому виникненню.

Питання в іншому. Ті підприємства, які не запровадили таких систем, у критичній ситуації, по-перше, можуть про це навіть не знати і, по-друге, не матимуть можливості відповідним чином відреагувати.

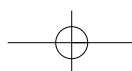
Це велика проблема і навіть загроза для України, тому що в нас у цьому питанні немає системного підходу на рівні держави. У нас відсутня навіть достовірна

статистика про кількість підприємств, що опанували подібні системи, та про те, яким чином виглядає в Україні ситуація щодо харчової безпеки.

— На думку різних експертів, світ сьогодні знаходиться на етапі переходу від однієї системи розвитку до іншої. Якщо раніше людство жило в системі економічного зростання, то сьогодні наперед виходить система сталого розвитку. Тобто йдеться про збалансований розвиток людини, суспільства, економіки з особливою увагою до навколишнього середовища. Чи відображає впровадження цього проекту якраз систему сталого розвитку в усіх її складових?

— Ви абсолютно праві. Більше того, якщо говорити про IFC, то якраз той напрямок діяльності, про який Ви кажете, відноситься до нашого підрозділу, котрий так і називається — «Сталий розвиток». І більше того, якщо ми вже говоримо про високий рівень підприємств, то вони зазвичай поєднують у собі системи управління безпечністю харчової продукції і створюють на базі цього інтегровані системи управління, які поєднують у собі і питання харчової безпеки, і питання контролю забруднення навколишнього середовища. І тому такий підхід дає можливість говорити про так званий сталий комплексний екологічний розвиток.

— Упаковка дуже дивна річ, бо спочатку ми маємо вкласти значні кошти, щоб створити матеріал, упаковку, технології, обладнання, а потім, після використання продуктів, викидаємо упаковку на





смітник. Може, взагалі не треба нічого пакувати, і від того на вулицях, у лісах, на річках буде чисто, безпечно для людини? Яка Ваша думка щодо цього протиріччя і чи не шкодить це виконанню проекту?

— Це філософське питання: пакувати чи не пакувати. І людство, я думаю, для себе рішення знайде, але для цього треба більше часу. Насправді мають бути різні опції: і для тих, хто хоче вибрати пакований продукт, і для тих, хто вирішив купувати неупакований продукт, бо упаковка може зашкодити довкіллю. Але, виходячи з реалій сьогодення, більшість продуктів у нас потребують і мають упаковку. І важливо зробити так, щоб процес пакування був ефективним. Наведу конкретний приклад, пов'язаний з нашою роботою. Якщо виникла якась проблема і продукт став небезпечним, але це з'ясували занадто пізно, коли продукт уже був вироблений, тоді виникає необхідність утилізації і продукту, і упаковки. І ось тут настає, на мою думку, той момент, коли наш проект міг би допомогти запобігти цьому і зберегти виробникові кошти, витрачені на пакування, а також захистити природу від захаращування її зайвими відходами упаковки.

— Я однозначно не погоджуюся, що це філософське питання: пакувати чи не пакувати. Щоб зберегти продукти, у тому числі і харчові, їх треба пакувати. Але в Західній Європі сьогодні жодний пакувальний матеріал, жодна упаковка не

можуть бути впроваджені, поки не буде показано, як їх утилізувати. Інша справа, що для цього існують спеціально створені системи поводження з відходами упаковки, яких в Україні на сьогодні, на жаль, немає.

— Говорячи про те, що це філософське питання, я мав на увазі, що кожна думка має право на існування. Але якщо говорити про реальність, то навряд чи можна забезпечити зростаючу кількість населення світу безпечними харчовими продуктами без їхнього належного пакування. Тому, дійсно, Ви абсолютно праві в тому, що нам усім сьогодні треба шукати відповіді на ці виклики, актуальність яких надалі тільки зростатиме: що саме ми повинні зробити, щоб ефективно гарантувати споживачу безпечні продукти в належній упаковці, яка не зашкоджуватиме навколишньому середовищу.

— В Україні якась своя, особлива система технічного регулювання. Вона залишилася ще з радянських часів і налаштована тільки на те, щоб перевіряти якість продукції за розробленими стандартами, хоча більшість із них вже давно застаріли. На Заході якість не перевіряється, підприємство саме декларує якість своєї продукції. Але вся продукція має бути безпечною. Як, на Вашу думку, такий стан впливає на виконання проекту IFC про безпечність продукції і що Ви робите в цьому напрямку?

— Ви абсолютно праві в тому, що на сьогодні запровадження систем управління безпечністю харчової продукції, у якому ми допомагаємо підприємствам, носить більше добровільний характер, при тому що закон України вимагає, щоб кожен виробник харчової продукції обов'язково виконав цю вимогу. Тому одним з напрямків нашої діяльності є робота з державними органами щодо гармонізації українських вимог до харчової безпеки з нормами ЄС. Це допоможе українським підприємствам експортувати свою продукцію на європейські ринки. Безумовно, це вимагатиме більшої відповідальності з боку виробників. Дотримання сучасних норм харчової безпеки повинно стати обов'язковою вимогою для всіх, без винятку, операторів харчового ринку.

Водночас така гармонізація знизить адміністративний тиск на виробника, зокрема щодо контролю безпечності харчової продукції з боку держави. Для цього в Україні має бути створений єдиний орган з контролю безпечності харчової продукції замість існуючих на сьогодні декількох. Вони, з одного боку, часто дублюють свої функції, удвічі чи утричі збільшуючи навантаження на виробника під час контролю. З іншого боку, цим відомствам бракує координації та обміну інформацією про результати цих перевірок, тож не зовсім зрозуміло, хто за що відповідає.

Крім того, треба розробити цілий ряд законів і, що ще складніше, підзаконних актів, тому що в нас є багато законів — дуже гарних, правильних, але які не працюють, бо немає тих підзаконних актів, за якими можна було б реалізовувати ці закони. А головне — потрібні бажання та розуміння з боку і держави, і всіх учасників процесу, що така реформа необхідна. IFC (і наш проект, і проекти наших колег) працює в даному напрямку з тим, щоб сферу і технічного регулювання загалом, і контролю безпечності харчової продукції зокрема гармонізувати з тими найкращими практичними прикладами, які є у світі.

— Коли починали цей проект, яку мету Ви ставили перед собою? Які Ваші очікування щодо результатів проекту?

— Ті завдання, які ми перед собою ставили, ми на сьогодні виконуємо і бачимо, що своєї мети досягнемо. Інша справа, що ми хотіли б перевершити наші очікування, щоб даний процес — модернізація систем харчової безпеки на підприємствах України — став масовим. Наше головне завдання — досягти того, щоб ця робота активно тривала і після закінчення нашого проекту. Тоді ми будемо вважати, що не дарма реалізували проект IFC, що він приніс користь Україні та її мешканцям.

— Дякую за бесіду. Бажаю, щоб протягом 1,5 року, які залишились до кінця проекту, результати Вашої роботи були максимально плідними та корисними для мешканців України.

Кривошеї В.Н., к.х.н.