УДК 006.83(477+4)
Пахаренко О.В., к.е.н.
Національний університет водного господарства та природокористування, м. Рівне

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА СТАНДАРТИЗОВАНИХ МЕТОДІВ ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ ТА ЄС

В статті здійснено порівняльну характеристику стандартизованих методів визначення показників якості харчових продуктів в Україна та ЄС. Зокрема, проаналізовано стандартизовані методи оцінки якості харчової продукції в Україні та основні директиви європейського законодавства щодо якості харчової продукції. Наведено особливості розвитку елементної бази системи управління безпекою харчових продуктів на основі порівняльного аналізу вимог ISO 22000: 2005 і ДСТУ 4161: 2003, які паралельно діють в Україні. Запропонований метод «життєвих циклів» на основі реалізації принципів НАССР.
Ключові слова: якість,харчова продукція, стандартизовані методи, принципи НАССР.

Pakharenko O.

COMPARATIVE DESCRIPTION OF STANDARDIZED METHODS FOR DETERMINING THE QUALITY OF FOOD PRODUCTS IN UKRAINE AND THE EU

The article deals with comparative description of the standardized methods of definition of quality level of food products in Ukraine and EU. Besides, the standardized methods for estimation of quality of food products in Ukraine and the basic directives of European legislation are analyzed in relation to quality of food products. Describes the peculiarities of the development of components system of HACCR based on comparative analysis of the requirements of ISO: 22000 : 2005 and ISO 4161 :2003, which parallel act in Ukraine. The offered method of "life cycle" based on implementing the principles of HACCP.
Keyword: quality, food products, standardized methods, principles of HACCP.

Пахарєнко О.В.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТАНДАРТИЗИРОВАННЫХ МЕТОДОВ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В УКРАИНЕ И ЕС

В статье проведена сравнительная характеристика стандартизированных методов определения показателей качества пищевых продуктов в Украине и ЕС. В частности, проанализированы стандартизированные методы оценки качества пищевой продукции в Украине и основные директивы европейского законодательства по качеству пищевой продукции. Приведены особенности развития элементной базы системы управления безопасностью пищевых продуктов на основе сравнительного анализа требований ISO 22000: 2005 и ДСТУ 4161: 2003, которые параллельно действуют в Украине. Предложен метод «жизненных циклов» на основе реализации принципов НАССР.
Ключевые слова: качество, пищевая продукция, стандартизированные методы, принципы НАССР.

Постановка проблеми у загальному вигляді і її зв'язок з важливими науковими та практичними завданнями. Основною метою існування будь-якого суспільства є поліпшення якості життя людей, важливою складовою частиною якого є стан здоров'я людини, що значною мірою залежить від якості харчових продуктів.

Можна назвати історичним феноменом те, що якість, як категорія, є національною ідеєю всіх розвинутих країн світу. Стосується це будь-якої продукції, послуг, соціального забезпечення, всіх сфер діяльності людини в цілому. Саме високі вимоги до якості продукту і дотримання цих вимог забезпечує домінування продукції розвинутих країн на світовому ринку, забезпечує їхню безпеку, конкурентоздатність і дозволяє відігравати провідну роль у світовому розподілі праці.

На відміну від європейських країн головним критерієм для бізнесу і споживача в Укріні виступає зовсім не якість товару в цілому і продуктів харчування зокрема, а ціна. Норми безпеки, які повинні міститися в державних стандартах залишаються незмінними вже тривалий час, зусилля вітчизняних стандартизаторів і споживачів ігноруються державними інститутами. Державний контроль не в змозі припинити як випуск вітчизняної низькоякісної продукції, так і ввіз на територію України товарів сумнівної якості, що в першу чергу стосується продуктів харчування та напівфабрикатів. Все це відбувається на фоні існування досить розвинутої системи стандартизації, метрології і сертифікації та наявності відповідних кадрів.

Така ситуація може призвести до істотного погіршення здоров'я населення, зростання соціальної напруги, зниження рівня вітчизняного виробництва.

Є ще одна причина, через яку знижується якість продуктів харчування – це використання дешевої сировини для їх виробництва, скорочення технологічних циклів і, як не дивно, використання високотехнологічного обладнання. В зв'язку з цим, у розвинутих країнах існує багаторівнева система захисту населення від недоброякісного товару, створюючи тим самим безпеку через контроль якості.

Аналіз останніх досліджень, у яких започатковано вирішення проблеми. Методологічним питанням якості харчових продуктів, стандартизації та сертифікації приділено не достатньо уваги у вітчизняних та зарубіжних публікаціях. Окремі питання розглянуті у працях Е. Лібанової, С. Пирожкова, Д. Богині, П. Тархова, Т. Галушкіної, В. Новікова, В. Шаповала, Л. Чурсина та інших вчених [1, 6, 7]. Проте ступінь розробленості теоретико-методологічної бази наукових досліджень з цього напрямку залишається явно недостатнім. Подальшого вивчення потребують: теорія і методологія якості життєзабезпечення, сутність розвитку стандартизації і сертифікації у ринкових умовах для різних галузей економіки, визначення показників якості харчових продуктів, напрями удосконалення національних стандартів з безпеки і якості харчової продукції, якість продовольства та стан НПС тощо.

Ціллі статті. Переорієнтація основної уваги зі стандартів на конкретні продукти на систему контролю, яка враховує наявні ризики та базується на всесвітньо визнаних системах гарантування безпеки харчових продуктів, що дасть змогу підвищити якість та конкурентоздатність вітчизняної продукції.

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів. В рамках ЄС питання безпеки та якості харчових продуктів у ланцюгу «від поля до столу» регулюється близько 160 європейськими директивами, які необхідно запровадити в законодавство України для створення аналогічної системи.

Погане харчування напряму пов'язане зі здоров'ям і тривалістю життя, збільшує ризик серйозних хронічних захворювань. Кожен рік на світовому ринку з'являється не одна сотня нових продуктів харчування, інформація про які у найповнішому обсязі повинна доводитися до споживача.

Директиви Закону ЄС Про продукти харчування направлені на забезпечення того, щоб на ринок попали тільки безпечні для здоров'я людини і тварин продукти. Головними цілями законодавства є:

1) захист інтересів споживача –недопущення шахрайства і обману, підробки, надання неправдивої інформації;

2) забезпечення потреб споживача, наявність повної інформації про продукт, щоб споживач міг правильно підібрати їжу відповідно до особливостей організму.

Надати інформацію про природу продукту, його зберігання і приготування виробник зобов'язаний на етикетці, причому все це закріплено законодавчо і є обов'язковим.

Основним нормативно – правовим актом у сфері якості харчової продукції є Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Це закон 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. Та діє спеціальне законодавство України щодо окремих категорій харчових продуктів, зокрема Закон України «Про молоко та молочні продукти», «Про дитяче харчування» тощо, яке повинне відповідати положенням Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» [1].

А для того щоб норма запрацювала, законом за її невиконання передбачено суттєве грошове покарання. Наприклад, для юридичних осіб це штраф від 30 до 75 мінімальних заробітних плат, або від 36 до 91 тис. грн [3, 6].

Необхідно відзначити, що 22 липня 2014 прийнятий Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів», яким викладено у новій редакції Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів», а також внесені зміни в низку нормативно-правових актів України, що так чи інакше стосуються харчових продуктів. В цілому, нова редакція Закону повинна вступити в силу 20 вересня 2015р., за винятком деяких положень, для яких передбачені більш тривалі терміни набрання чинності.

Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» № 1602-VII від 22 липня 2014 року передбачає:

1. використання системи управління безпекою харчових продуктів НАССР (*«Hazard Analysis and Critical Control Point»)*;
2. створення Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, внаслідок чого Державна ветеринарна та фітосанітарнаслужба, Державна інспекція з питань захисту прав споживачів і Державна санітарно-епідеміологічна служба припиняють свою діяльність;
3. впровадження принципів реєстрації ГМО джерел, а не продуктів, вироблених з них;
4. скасування дозвільних документів та процедур, які відсутні в ЄС (зокрема, вимоги проведення санітарно-епідеміологічної та ветеринарно-санітарної експертизи) [2].

Однак, головна проблема харчової галузі України – відсутність ефективної системи забезпечення безпеки продуктів, яка б контролювала продукт від постачальника сировини до місця продажу готового продукту. В Україні за безпечність харчових продуктів несуть відповідальність чотири органи: Міністерство охорони здоровя України, Міністерство аграрної політики і продовольства України,

Міністерство економічного розвитку та Міністерство природи, жоден з яких не гарантує безпечності продукту загалом, оскільки контролюють лише деякі ділянки виробництва.

Одним із найважливіших заходів досягнення поставлених цілей є гармонізація системи стандартів і технічного регулювання харчової продукції з нормами ЄС. Система стандартів ГОСТ/ДСТУ, яку Україна успадкувала після розпаду СРСР, включає тисячі стандартів, що охоплюють і технічні вказівки, і параметри якості, і стандарти охорони здоров'я в сільському господарстві, і стандарти безпеки. Проте, вони загалом є перешкодою для виходу на ринки, оскільки країни з ринковою економікою їх не визнають. Харчові продукти перед тим, як потрапити до споживача, проходять через багато організацій харчового ланцюга і кожна з таких організацій має гарантувати безпеку цих продуктів. Лише за такої умови можуть зменшуватись небезпечні чинники під час виробництва сільгосппродукції та продуктів її переробки. З огляду на розвиток суспільства «старий» підхід щодо безпеки харчових продуктів не виправдовує себе, оскільки базується на державному контролі відповідальності, а також на обстеженні кінцевої продукції.

За новим підходом контролюватися буде весь ланцюг виробництва харчового продукту. Це дозволить виявити загрозу на ранньому етапі та запобігти виробництву небезпечного продукту та, відповідно, потраплянню такого продукту до споживача. На законодавчому рівні це закріплено у формі вимоги обов'язкового запровадження системи управління безпечності харчових продуктів на принципах НАССР, яка є науково обґрунтованою системою, та гарантує виробництво безпечної продукції завдяки ідентифікації і контролю небезпечних чинників.

Оскільки запровадження НАССР потребує часу та певних ресурсів, то задля уникнення шокової терапії законом передбачені значні перехідні періоди. Наприклад, на всіх молокозаводах, бійнях та інших підприємствах, де виробляють харчові продукти, до складу яких входять необроблені інгредієнти тваринного походження, НАССР має бути запроваджений у 2017 році. Виробники соків та цукерок мають впоратися із завданням до 2018 року, а власники всіх малих підприємств - до 2019 року. Низка виключень або можливість запровадити спрощений НАССР передбачена для закладів роздрібної торгівлі, закладів громадського харчування, кондитерських, пекарень [5].

Сьогодні система управління безпечністю харчових продуктів на принципах НАССР визнана найнадійнішою системою в світі, яка запобігає виробництву небезпечних харчових продуктів. Отже, з її поступовим запровадженням рівень захищеності українського споживача зростатиме.

Крім того, система НАССР дає можливість перейти від випробувань кінцевого продукту до розробки застережних методів гарантування безпеки харчової продукції. Отже, виникає необхідність створення та впровадження систем управління якістю (СУЯ) та СУБХП (системою управління безпекою харчових продуктів), оскільки зазначені системи здатні розв'язати проблему вільного обігу харчових продуктів і продовольчої сировини у світовому економічному просторі. В Україні з 1 липня 2003 р. діє національний стандарт ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги», а з 1 серпня 2007 р. набрав чинності національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 (ідентичний міжнародному стандарту ISO 22000:2005). У зв'язку з певними ускладненнями виконання українськими підприємствами вимог стандарту ДСТУ ISO 22000 деякий час ці два стандарти діятимуть паралельно. Тому актуальним

стає питання щодо проведення порівняльного аналізу вимог цих двох стандартів (рис. 1).

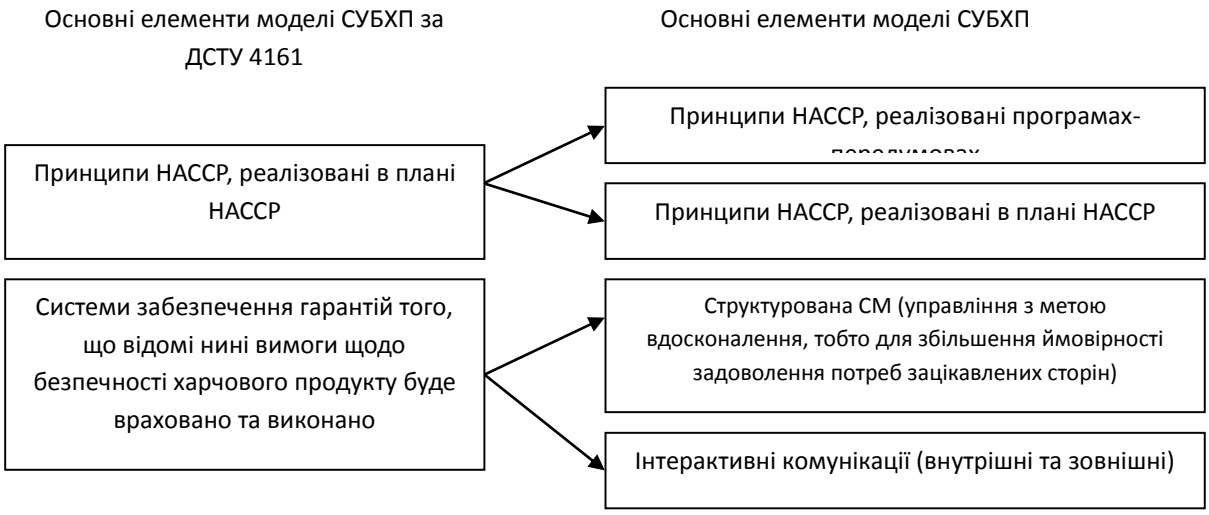

Рис. 1. Розвиток елементної бази системи управління безпекою харчових продуктів [4]

Правильне запровадження системи НАССР надає виробнику багато переваг економічного та управлінського характеру:

1. застосування НАССР є підтвердженням виконання виробником законодавчих і нормативних вимог;
2. НАССР засвідчує високий рівень свідомості та відповідальності виробника перед споживачем;
3. НАССР дозволяє підприємствами забезпечити стабільно високий рівень безпечності харчових продуктів, і завдяки довірі споживачів в умовах зростаючої конкуренції зберегти та розширити свою частку на внутрішньому ринку України;
4. запровадження НАССР дозволяє здійснити розширення експортних ринків, адже в багатьох країнах світу НАССР є обов'язковою законодавчо встановленою вимогою;
5. застосування НАССР переносить акценти з випробування кінцевого продукту на використання превентивних методів забезпечення безпечності під час виробництва та реалізації продукції, сприяючи раціональнішому використанню ресурсів;
6. правильно проведений аналіз небезпечних чинників дозволяє виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу;
7. зменшення втрат, пов'язаних із негативними наслідками повернень продукції, харчових отруєнь та інших проблем безпечності харчових продуктів;
8. НАССР може інтегруватися в загальну систему управління, достатньо органічно поєднуючись з іншими управлінськими концепціями— управління якістю (стандарти ISO серії 9000), управління довкіллям (стандарти ISO серії 14000) тощо.

У зв’язку з труднощами у впровадженні систем управління якістю та безпекою продуктів харчування в Україні, виникла нагальна потреба у розробці методики впровадження СУБХП, що базується на аналізі «життєвих циклів» елементів системи ДСТУ/ISO 22000:2007 з використанням настанов IS0/TC 22004:2005 та визначено загальні принципи процесного підходу. Специфіка процесного підходу полягає у:

розумінні та виконанні вимог саме щодо безпеки харчових продуктів; аналізуванні процесів системи, пов'язаних із безпекою та простежуваністю; оцінюванні процесів з точки зору їх результативності; безперервному вдосконаленні (покращенні) процесів, спираючись на результати оцінювання (вимірювання) рівня досягнення цілей процесів.

Оскільки згідно ДСТУ/ISO 22000:2007 основним елементом СУБХП є НАССР-план, то і застосування методології «життєвих циклів елементів системи» доцільно починати з упровадження саме НАССР-плану як головного елемента СУБХП. Реалізацію принципів можна представити у вигляді циклічного процесу, що постійно враховує дані описів сировини, матеріалів, виробничих процесів, опису кінцевого продукту та вимоги щодо безпеки, які з часом можуть змінюватися (рис. 2).

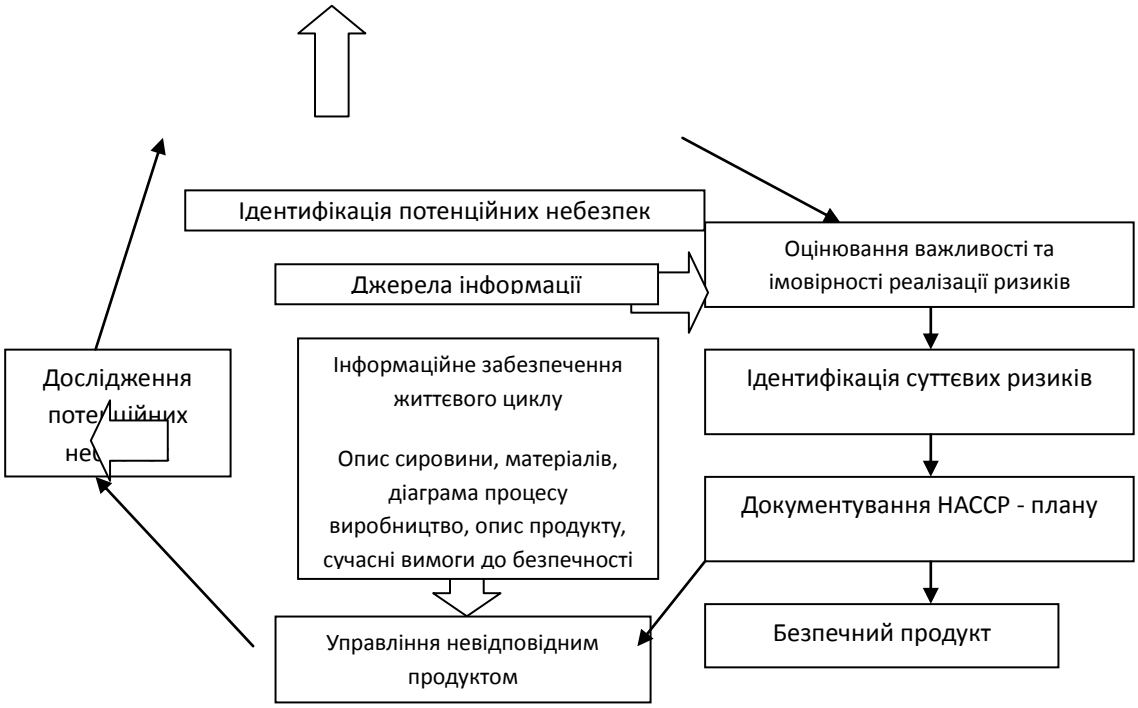

Рис. 2. Життєвий цикл реалізації принципів НАССР [4]

Запропонований метод «життєвих циклів» дає змогу: глибше проаналізувати і зрозуміти елементи системи, їх взаємодію і функціонування у рамках СУБХП, що значно прискорить упровадження системи; виявити спільні фази життєвих циклів елементів системи, що спрощує подальше розроблення документації, значно зменшує можливість повторів (розв'язання однієї і тієї самої проблеми, або отримання відповіді на одну і ту саму вимогу стандарту в різних місцях документації системи); визначити необхідну і достатню кількість документів для забезпечення функціонування системи. Вирішити, які з визначених документів буде розроблено у вигляді процедур, а які у вигляді інструкцій (у рамках обов'язкових вимог до наявних процедур). Вибір типу управління відбувається на основі зазначених положень. Відповідно до зазначених розділів документів наслідуватимуть логіку «життєвих циклів», інтегруючи підрозділи процедури, інструкції чи процесів. Запропоновано основні принципи розроблення документації системи.

Висновки. Одна з передумов торгівлі з країнами Європи — відповідати вимогам директив і технічних регламентів ЄС. Оскільки Україна не є країною — членом ЄС, то й наше законодавство не гармонізоване та має багато інших вимог до харчової галузі. Наші підходи до законодавчого регулювання інші — мають вертикальний характер

(наприклад, є цільові закони, як Закон України «Про молоко та молокопродукти»), а в Європі законодавство має горизонтальний характер — є загальні вимоги до якості харчових продуктів і спеціалізовані вимоги відповідно до специфіки галузі. Звичайно, що, не будучи членом ЄС, Україна не може керуватися регламентами та директивами ЄС, а лише вітчизняним законодавством. Саме тому для подальшого руху в Європу нам потрібно докорінно переглянути значну кількість законів і гармонізувати їх вимоги до європейських норм. Також треба зважати, що основні два види документів у ЄС — регламенти й директиви — документи різної дії.

Список використаних джерел:

1. Харчова промисловість в Україні: засади правового регулювання в Україні. Режим доступу: http://arzinger.ua/files/file/F&B_book(Ukr)vn_block_2014.pdf

2. Концепція державної політики у сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг), затверджена розпорядженням Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 р. № 447-р. Офіційний вісник України. № 34, 2002. – С. 238-243.

3. Угода про асоціацію: зміни законодавства у сфері харчової промисловості. Режим доступу: https://www.kpmg.com/UA/uk/services/Ukraine-and-EU/Documents/EU-Association_EUAA_8_uk.pdf

4. Никитюк О.А. Комплексна система управління якістю сільськогосподарської продукції : монографія / Никитюк О.А.; [за наук. ред. О.І. Фурдичка]. – К.: ВПЦ «Київський університет», 2010. – 320 с.

5. Маренич М.М., Аранчій С.В., Марюха Н.С. Контроль якості і безпека продуктів харчування в ЄС. Міжнародне законодавство в галузі харчового ланцюжка і потенціал України відповідності даним стандартам.

6. Регламент Європейського Парламенту та Ради (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 року, що встановлює загальні принципи та вимоги харчового законодавства.

7. Шаповал М.І. Менеджмент якості. Навчальний посібник / Київ, 2007.

Рецензент д.е.н., професор Скрипчук П.М.