

# СУЧАСНИЙ СТАН СТАНДАРТИЗАЦІЇ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

**Г. Гуменюк**, доктор сільськогосподарських наук, професор,  
**Ю. Слива**, кандидат технічних наук,  
Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

## СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ СТАНДАРТИЗАЦИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Г. Гуменюк, доктор сельскохозяйственных наук, профессор,  
Ю. Слива, кандидат технических наук,  
Национальный университет биоресурсов и природопользования Украины, г. Киев

## CURRENT STATUS OF STANDARDIZATION OF AGRICULTURAL AND FOOD

G. Gumeniuk, Doctor of Agricultural Sciences, Professor,  
Yu. Slyva, Candidate of Technical Sciences,  
National University of Bioresources and Environmental Sciences of Ukraine, Kyiv

**М**іжнародні стандарти розробляються і приймаються на основі консенсусу щодо встановлених вимог значною кількістю країн-членів цих організацій. Тому продукція, виготовлена і випробувана за вимогами міжнародних стандартів, стає конкурентоспроможною на світовому ринку.

Для оцінювання сучасного стану нормативної бази сільськогосподарської та харчової продукції було проведено аналіз вимог чинних національних стандартів (ДСТУ), міждержавних стандартів (ГОСТ), галузевих стандартів (ГСТУ, СОУ) і технічних умов (ТУУ). Чинними в Україні є значна кількість стандартів на розглянуті види продукції, загальна кількість ДСТУ та ГОСТ становить 1572 (табл. 1).

Із цієї кількості стандартів на продукцію припадає 47,8 %, на методи контролю показників якості й безпеки — 39,8 %, на інші об'єкти стандартизації — 12,4 %.

У статті проаналізовано чинні в Україні національні та галузеві нормативні документи (НД), що стосуються таких продуктів, як молоко, м'ясо, риба, зерно, овочі, фрукти і продуктів їх перероблення, та рівень їх гармонізації з міжнародними стандартами. Розглянуто стандарти ISO, EN, САС, ЄЕК ООН та інших міжнародних організацій.

Згідно із Законом України «Про стандартизацію» [3] одним з принципів державної політики у сфері стандартизації є пріоритетність упровадження міжнародних стандартів.

Результати аналізу стану гармонізації національних стандартів на продукцію, методи контролю та інші об'єкти стандартизації (вимоги щодо транспортування, зберігання, охорони довкілля тощо) з міждержавними наведено у табл. 2 і 3.

У результаті проведеного аналізу встановлено, що стандарти на продукцію, як ДСТУ, так і ГОСТ практично не гармонізовані з вимогами міжнародних стандартів. Загальний рівень гармонізації ДСТУ на продукцію в середньому — 1,4 % (табл. 3). ▶

Таблиця 1. Загальна кількість стандартів, чинних в Україні [1, 2]

Стандарти на продукцію	ДСТУ	ГОСТ	Разом
Молоко і молокопродукти	168	72	240
М'ясо і м'ясопродукти	99	122	221
Риба і рибопродукти	32	127	159
Зерно і зернопродукти	153	199	352
Фрукти і продукти їх перероблення	162	108	270
Овочі та продукти їх перероблення	207	123	330
Усього:	821	751	1572

Це пояснюється тим, що міжнародних стандартів взагалі на продукцію дуже мало, а на харчову продукцію зовсім немає, адже вона виготовляється у кожній країні за своєю технологією, рецептурою, з використанням вітчизняної сировини. Тому вимоги стандартів на харчову продукцію не створюють технічних бар'єрів у торгівлі, оскільки їх можна врегулювати угодами (контрактами) між торговими партнерами. Створюють технічні бар'єри в торгівлі переважно максимально допустимі рівні показників безпечності й методи їхнього контролю. Саме ці стандарти потребують гармонізації.

Стандартів на методи контролю, чинних в Україні, — 626, у т. ч. ДСТУ — 325, ГОСТ — 301, що складає 47,8 % від загальної кількості стандар-

тів. Встановлено, що найнижчий рівень гармонізації стандартів на методи контролю овочів і фруктів — відповідно 55 % і 58 %, зерна і продуктів перероблення — 82,3 %, а м'яса та молока і продуктів їх перероблення — відповідно 83 % і 88 %. Загальний рівень гармонізації ДСТУ на методи контролю — 72,6 %, а це свідчить про те, що ДСТУ, яким надається чинність в Україні, відповідають міжнародним. Якщо розглядати гармонізацію стандартів у розрізі міжнародних організацій, то переважно гармонізовано стандарти ISO і незначна кількість стандартів EN, оскільки більшість стандартів EN — це стандарти ISO, прийняті як європейські.

Рівень гармонізації ГОСТ на методи контролю є значно нижчим і становить щодо зерна — 23,2 %, м'яса — 10,6 %, молока — 4,4 %, овочів та фруктів — 2,1 % і 2,2 %, у середньому — 10,6 %. Це можна пояснити тим, що ГОСТ були розроблені в 70—80 роках минулого століття, а того часу ця проблема не була такою актуальною.

Держспоживстандартом України прийнято програму, згідно з якою протягом 2006—2010 років ГОСТ, розроблені до 1992 року, мають бути переглянуті з метою визначення доцільності їх застосування в Україні. Але це не вирішить проблеми в цілому.

Гармонізація стандартів щодо вимог безпеки, охорони довкілля, вимог щодо зберігання, транспортування тощо на фрукти і овочі становить відповідно 85,2 % і 88,1 %, на м'ясо і молоко — 60 %. Стандарти на рибу, зерно та продукти їх перероблення зовсім не гармонізовано.

Таблиця 2. Гармонізація національних стандартів (ДСТУ) з міжнародними та європейськими [1]

Назва продукції	Продукція			Методи контролю			Інші стандарти			Загальний рівень гармонізації, %
	усього	у т.ч. гармонізованих	%	усього	в т.ч. гармонізованих	%	усього	у т.ч. гармонізованих	%	
М'ясо і м'ясопродукти	66	—	—	23	19	82,6	10	6	60,0	25,2
Молоко і молокопродукти	53	1	1,9	105	93	88,6	10	6	60,0	59,5
Риба і рибопродукти	15	—	—	9	—	—	8	—	—	0,0
Овочі та продукти їх перероблення	95	1	1,0	58	32	55,2	54	46	85,2	38,2
Зерно і зернопродукти	75	—	—	68	56	82,3	10	—	—	36,6
Фрукти і продукти їх перероблення	58	3	5,2	62	36	58,0	42	37	88,1	46,9
Усього:	362	5	1,4	325	236	72,6	134	95	70,9	40,9

Таблиця 3. Гармонізація міждержавних стандартів (ГОСТ), чинних в Україні, з міжнародними [2]

Назва продукції	Продукція			Методи контролю			Інші стандарти			Загальний рівень гармонізації, %
	усього	у т.ч. гармонізованих	%	усього	в т.ч. гармонізованих	%	усього	у т.ч. гармонізованих	%	
М'ясо і м'ясопродукти	64	—	—	47	5	10,6	11	—	—	4,1
Молоко і молокопродукти	20	—	-	45	2	4,4	7	—	—	2,8
Риба і рибопродукти	108	—	—	18	—	—	6	—	—	—
Овочі та продукти їх перероблення	61	—	—	47	1	2,1	15	9	60,0	8,3
Фрукти і продукти їх перероблення	48	—	—	45	1	2,3	15	2	13,3	2,8
Зерно і зернопродукти	93	—	—	99	23	23,2	7	1	14,3	12,1
Усього:	389	—	—	301	32	10,6	61	12	19,7	5,8

Розглянуто також 27 ДСТУ на методи контролю матеріалів, які контактують з харчовими продуктами. Усі вони гармонізовані з ISO та EN, відповідно 6 і 21.

Стандартів на устаткування для харчової промисловості та методи їх випробування — 18, з яких 33,3 % гармонізовано з ISO та EN. Рівень гармонізації ДСТУ на методи контролю, вимоги до зберігання, транспортування, охорони довкілля та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, високий і становить відповідно 72,6; 72,7 і 100 %.

Таблиця 4. Кількість ТУУ, галузевих стандартів та стандартів організацій [2, 4]

Назва продукції	ТУУ	ГСТУ і СОУ
Зернові, бобові та продукти їх перероблення	1637	27
Фрукти та продукти їх перероблення	433	21
Овочі та продукти їх перероблення	740	10
Молоко та молочні продукти	1209	31
М'ясо та м'ясні продукти	1992	31
Риба та продукти її перероблення	455	101
Прянощі, приправи та харчові добавки	—	15
Усього:	6582	236

Загальний рівень гармонізації щодо розглянутих галузей харчової промисловості складає: ДСТУ — 40,9 %, ГОСТ — 5,8 %.

На сьогодні в Україні за розглянутими галузями чинними є 3167 стандартів: це РСТ, ДСТУ та ГОСТ, у т. ч. на продукцію — близько 1500 стандартів.

Окрім цих стандартів на розглянуті види продукції чинними є також 6582 технічні умови України (ТУ У), майже половина із них на молоко, м'ясо та продукти їх перероблення (3201), 236 галузевих стандартів (ГСТУ) та стандартів організацій (СОУ) (табл. 4).

Звичайно, є ГСТУ, СОУ та ТУУ на нову оригінальну продукцію, яка виготовляється з використанням нових технологій, але більшість з них — на продукцію, яка не витримує вимог стандартів і виготовляється з погіршеними показниками якості. Наприклад, на ковбаси та ковбасні вироби розроблено близько 1000 ТУ У, на м'ясні консерви — 200, м'ясні напівфабрикати — понад 300, пельмені — 160, ікру лосося — 50. Така ж картина і з молочними продуктами: на сири тверді — 365, кефіри, йогурти, масло вершкове, сметану — по 40—60 ТУ У, молоко — понад 120; ГСТУ і СОУ на рибу і рибопродукти — 101, на продукти перероблення зерна, молока, м'яса — 27—31 та інші. Чи не занадто великий асортимент «оригінальної» продукції?

Тому не дивно, що в ковбасах вже досить складно знайти м'ясо, у вершковому маслі, сметані — молочний жир та в іншій продукції — натуральні компоненти. Виникає питання, чи не настав час ▶

Центральному органу виконавчої влади у сфері стандартизації звернути на це увагу?

У табл. 5 розглянуто нормативну базу міжнародних та європейських стандартів.

Як бачимо, стандарти на продукцію складають 14 % від загальної кількості стандартів ISO і 17,2 % від загальної кількості стандартів EN. Стандарти ISO — це переважно стандарти на прянощі, приправи та харчові добавки, а стандарти EN — на м'ясо та м'ясні вироби і на матеріали в контакт з харчовими продуктами. Основна кількість стандартів як ISO, так і EN на методи контролю показників якості і безпеки відповідно 69,7 і 68,3 % від загальної кількості стандартів у цих організаціях.

Крім стандартів ISO та EN вивчено також нормативну базу Комісії Кодекс Аліментаріус (CAC) [7]. Кодекс Аліментаріус, що означає латинською мовою «Законодавство про харчові продукти» або «Звід правил і норм на харчові продукти», — це збірник на міжнародному рівні схвалених стандартів на харчові продукти, спрямованих на захист здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі. Кодекс Аліментаріус містить стандарти на всі основні види харчових продуктів та напівфабрикатів, призначених для постачання споживачу.

Стандарти та інші НД САС є рекомендованими Продовольчою і сільськогосподарською організацією ООН (ФАО) та Всесвітньою організацією охорони здоров'я ООН (ВООЗ) для урядів держав і є цінними саме з цього погляду, але вони набувають чинності в країні тільки після їх гармонізації.

У стандартах САС встановлено вимоги до безпечності продукції, гігієнічні та санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості, встановлено максимально допустимі рівні (МДР) показників безпеки, зокрема пестицидів, гормональних препаратів та інших лікувальних засобів у продукції, методи контролю, вимоги до продукції (свіжі овочі, фрукти, молоко, м'ясо, приправи, харчові добавки тощо). У САС велика кількість настанов (55), щодо пакування, маркування, заморожування продукції, вимог щодо органічної продукції тощо. Є також настанови щодо оцінювання ризиків у харчових продуктах та розроблення елементів аналізу небезпечних чинників відповідно до Концепції HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point — система аналізу ризиків і контролю критичних точок).

Усього на розглянуті види продукції САС розроблено 301 НД. САС оперативно реагує на актуальні питання виробництва якісної та безпечної харчової

Таблиця 5. Міжнародна та європейська нормативна база у сфері сільськогосподарської й харчової продукції [5, 6]

Назва продукції	Продукція		Методи контролю		Інші об'єкти		Загальна кількість стандартів, ISO/EN
	ISO	EN	ISO	EN	ISO	EN	
Технологічні процеси	1	—	4	1	7	4	12/5
Харчові продукти, взагалі	—	—	1	14	1	—	2/14
Загальні методи контролю	—	—	14	60	—	—	14/60
Зернові, бобові та продукти перероблення	3	—	47	—	7	—	57/—
Фрукти, овочі, взагалі	2	—	41	—	5	—	48/—
Фрукти, продукти перероблення	6	—	2	15	33	—	41/15
Овочі, продукти перероблення	—	—	2	15	24	—	26/15
Молоко, молочні продукти	—	—	168	81	2	—	170/81
М'ясо, м'ясні продукти	—	40	19	16	—	—	19/56
Прянощі, приправи, харчові добавки	42	10	27	10	2	4	71/24
Продукти дитячого харчування	—	—	—	2	—	—	—/2
Сенсорний (органолептичний) аналіз	—	—	28	4	3	3	31/7
Матеріали в контакт з харчовими продуктами	8	23	8	73	—	1	16/97
Устаткування та установки для харчової промисловості	12	—	3	—	—	50	15/50
Усього:	74	73	364	291	84	62	522/426





**ЛІТЕРАТУРА**

1. Каталог нормативних документів, 2010. — К.: ДП «УкрНДНЦ». — Т. 1, Кн. 2. — 305 с., — Т. 3. — 384 с.
2. Міждержавні стандарти: Показчик 2008. — К.: ДП «УкрНДНЦ», 2008. — Т. 1, Кн. 2. — 301 с.
3. Закон України «Про стандартизацію» від 17.05.2001 № 2408-III / Відомості Верховної Ради (ВВР). 2001. — № 31. — Ст. 145 (зі змінами).
4. Продукція, яка виготовляється за технічними умовами України. — 2009. — К.: Університ. вид-во «Пульсарі». — В 7-ми томах. — Т. 1. — 282 с., Т. 2. — 283 с., Т. 3. — 283 с., Т. 4. — 274 с., Т. 5. — 278 с., Т. 6. — 287 с., Т. 7. — 283 с.
5. Перелік міжнародних стандартів [Електронний ресурс] / Режим доступу: [www.iso.org/iso/iso\\_catalogue.htm](http://www.iso.org/iso/iso_catalogue.htm)
6. Перелік європейських стандартів [Електронний ресурс] / Режим доступу: [www.esearch.cen.eu/extended](http://www.esearch.cen.eu/extended) — Search.aspx
7. Перелік нормативних документів Комісії Кодекс Alimentarius [Електронний ресурс] / Режим доступу: [www.codexalimentarius.net/web/standard\\_list.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.jsp)
8. Перелік нормативних документів Європейської економічної комісії ООН [Електронний ресурс] / Режим доступу: [www.enece.org/trade/agr/info/accept/htm](http://www.enece.org/trade/agr/info/accept/htm)
9. Регламент Ради (ЄЕС) № 2092/91 від 24 червня 1991 року щодо органічного виробництва сільськогосподарської продукції та зазначення відповідного посилання на сільськогосподарській продукції та харчових продуктах (зі змінами) // Official Journal L 198, 22/07/1991, P. 0001— 0015. ■

**НОВИНИ ISO**

**НОВИЙ СТАНДАРТ ISO НА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТОВНОСТІ ДО АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЙ НА ЯДЕРНИХ ОБ'ЄКТАХ**

У випадку критичної аварійної ситуації на ядерному об'єкті важливо не лише якнайшвидше відреагувати на неї, але й бути підготовленим до такого реагування. У новому стандарті ISO 11320:2011 «Безпека ядерна в критичній ситуації. Готовність до аварійних ситуацій і реагування» установлюються критерії для створення і впровадження заходів, що дозволяють ефективно усувати наслідки критичних інцидентів у галузі ядерної енергетики, які можуть негативно впливати на здоров'я, безпеку і якість життя людини, завдавати шкоди власності й навколишньому середовищу.

Програми безпеки передусім спрямовані на попередження критичних аварійних ситуацій у галузі ядерної енергетики. Однак можливість таких інцидентів існує, і вони можуть мати загрозові для життя наслідки. На об'єктах, де за оцінками існує достатня ймовірність виникнення критичних інцидентів, необхідно попереднє планування, відпрацювання запланованих дій з аварійного реагування і контроль готовності. Визначають дві окремі фази:

- фазу підготовки до надзвичайних ситуацій, яка здійснюється безупинно;
- фазу реагування на надзвичайні ситуації, яка активізується лише у випадках, коли є свідчення того, що може відбутися або вже трапилася критична ситуація.

Керівник проекту ISO 11320:2011 Ніл Харріс і голова робочої групи Кальвін Хопер підкреслю-

ють: «На ядерних об'єктах безпека й підготовленість мають високий пріоритет. У новому стандарті ISO 11320:2011 установлюються критерії підготовки до надзвичайних ситуацій і реагування з метою мінімізації наслідків критичної ситуації у галузі ядерної енергетики».



ISO 11320:2011 застосовується до об'єктів з однією або більше ядерними установками, які можуть містити значні кількості й концентрації речовини, що діляться. Область охоплення при впровадженні стандарту залежить від сумарного ризику виникнення критичної ситуації на установках об'єкта.

ISO 11320:2011 розроблений робочою групою WG 8 «Стандартизація розрахунків, процедур і правил забезпечення безпеки в критичній ситуації» підкомітету SC 5 «Технологія ядерного палива» технічного комітету ISO/TC 85 «Ядерна енергетика». ■

*За матеріалами сайту [www.iso.org](http://www.iso.org)*