

ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ

УДК 006.013, 338.439.02

Копилова К. В., Вербицький С. Б., Вербова О.В., Козаченко О.Б.

ВТІЛЕННЯ ЗАСАД ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ В ТЕХНІЧНОМУ РЕГУЛЮВАННІ: ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ

У статті проаналізовано можливість і доцільність залучення питань продовольчої безпеки до технічного регулювання стосовно продовольчої сировини та харчових продуктів, формулювання рекомендацій щодо практичного врахування вимог продовольчої безпеки в нормативних документах різного рівня: національних стандартах, стандартах іншого рівня, технічних умовах. Описано практичні шляхи втілення засад продовольчої безпеки в технічному регулюванні через розроблення спеціалізованих і модифікування чинних нормативних документів.

***Ключові слова:** національні стандарти, продовольча безпека, стандарти, технічне регулювання, технічні умови.*

Постановка проблеми в загальному вигляді. Концептуальне поняття продовольчої безпеки держави, певної частини держави або окремого соціуму є складним і комплексним, воно поєднує в собі соціальні, економічні, політичні, технічні аспекти тощо. Згідно з [1] продовольча безпека – це стан економіки, один із чинників національної безпеки, що забезпечує сталий розвиток суспільства й здатний повною мірою забезпечити потреби кожного члена суспільства в продовольстві належної якості за умови його збалансованості та доступності для кожного в обсязі, достатньому для розширеного відтворення кожної особи та необхідному для підтримання здоров'я й працездатності. Згідно з Декларацією [2] Продовольчої і сільськогосподарської організації ООН (FAO – Food and Agriculture Organization) продовольчу безпеку забезпечено в тому разі, якщо всі люди в будь-який час мають фізичний та економічний доступ до безпечного й повноцінного продовольства, достатнього, щоб задовольнити свої фізіологічні потреби й переваги, які необхідні для активного й здорового життя. Автори [3] визначають продовольчу безпеку як повсякчасну доступність для всього населення їжі в кількості, достатній для активного здорового життя. Зазначене комплексне поняття охоплює вільний доступ до здорової їжі відповідної поживної цінності, гарантовану можливість отримати їжу без залучення каналів постачання продовольства, передбачених у разі надзвичайних подій і катастроф, без споживання харчових відходів, крадіжок їжі тощо. Отже, продовольча безпека передбачає гарантовану й необмежену доступність здорової їжі відповідної поживної цінності та гарантовану й необмежену можливість отримати їжу способом, що не суперечить законам і моралі. У критичному випадку наслідком недотримання умов продовольчої безпеки може стати голод, під яким розуміють важкий або хворобливий стан, спричинений браком їжі або тривалим браком їжі належної поживної цінності, що забезпечує нормальне функціонування організму. Автори [4] виокремлюють три складники продовольчої безпеки: наявність, ступінь фактичної або потенційної наявності продовольства в певній групі населення впродовж певного періоду; доступність як ступінь можливості населення отримати продовольство у своє розпорядження впродовж певного часу; споживання як можливість населення забезпечити достатньо поживне харчування впродовж періоду часу певної тривалості. Отже, поняття продовольчої безпеки, крім суто економічного компонента, охоплює також низку технічних аспектів, що стосуються поживної й харчової цінності харчових продуктів, інших

фізико-хімічних характеристик, придатності для транспортування та зберігання – як короткострокового, так і тривалого, у рамках формування стратегічних запасів.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. На відміну від економічних умов і критеріїв техніко-технологічні аспекти гарантування продовольчої безпеки не знайшли належного відображення в науковій і фаховій літературі, й зазначеному питанню присвячено лише поодинокі джерела. Зокрема, в [5] зазначено, що серед чинників забезпечення ефективного функціонування системи продовольчої безпеки є сприяння використанню передових технологій у виробництві, збереженні та переробленні продовольчої сировини. Відповідно до [6] необхідно не лише досягти відповідності критеріям продовольчої безпеки щодо кількості харчових продуктів, а й забезпечити їх відповідність канонам здорового харчування, вимогам якості та безпечності через належну координацію сільського господарства й промисловості з перероблення сільськогосподарської сировини та виробництва харчових продуктів. Отже, безпечність і якість харчових продуктів як принципів складників загальної структури продовольчої безпеки держави потребує консолідованих цілеспрямованих дій у таких сферах, як продовольча безпека, технічне регулювання, безпечність і якість харчових продуктів. Треба належно враховувати засади продовольчої безпеки в рамках розвитку технічного регулювання та стандартизації, розроблення концепції продовольства як такого, розрахунку раціональних норм споживання, формування державних продовольчих ресурсів, гарантування безпечності харчових продуктів, забезпечення якості процесів, організацій і харчових продуктів [7, 8]. Відповідно треба належно долучити технічне регулювання в галузі безпечності та якості харчових продуктів до формування інтегрованої структури продовольчої безпеки держави, забезпечення нормативного супроводу зазначеної системи та її повноцінного й оперативного впровадження як важливого складника безпеки держави в цілому. Згідно з прийнятою нині в Україні сучасною концепцією під час здійснення технічного регулювання дотримуються принципів колегіальності прийняття й добровільності використання стандартів, включно з національними [9]. Водночас зазначене не суперечить необхідності подальшої активізації впливу держави на ті сектори стандартизації, які запроваджують нормування вимог щодо продовольчої безпеки: формування стратегічних резервів, постачання продовольства до збройних сил та інших силових структур, забезпечення населення харчовими продуктами в умовах надзвичайних ситуацій і катастроф [10] тощо.

Мета статті – аналізування можливості й доцільності залучення питань продовольчої безпеки до технічного регулювання щодо продовольчої сировини та харчових продуктів, формулювання рекомендацій щодо практичного врахування вимог продовольчої безпеки в нормативних документах різного рівня.

Виклад основного матеріалу. Масив чинних норм з питань продовольчої безпеки держави складається з низки постанов Кабінету Міністрів України, зокрема Постанови КМУ від 5 грудня 2007 р. № 1379 «Про деякі питання продовольчої безпеки» [11], проте законодавчого завершення питання не набуло, оскільки схвалений Верховною Радою України проект № 8370-1 Закону «Про продовольчу безпеку» не був підписаний Президентом України, а внесений пізніше Кабінетом Міністрів України проект 11378 від 24.10.2012 Закону України «Про продовольчу безпеку» був відкликаний самим суб'єктом законодавчої ініціативи. Треба зазначити, що згадані законопроекти не містять цілком конкретних норм щодо безпечності й якості харчових продуктів, які, власне, і є суб'єктом продовольчої безпеки, а всі норми стосуються їх номенклатури, накопичення розподілу тощо. Водночас жодних норм щодо ролі технічного регулювання у виконанні мети й завдань забезпечення продовольчої безпеки держави не містить також чинний Закон України [12], який нормує питання стандартизації. Отже, наочними є можливість і доцільність внесення змін до чинних національних стандартів України, законів України та інших відповідних нормативних документів, які б вирішували проблеми безпечності й якості харчових

продуктів у контексті вимог щодо системи продовольчої безпеки.

У законі України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» [13] технічне регулювання визначено як правове регулювання відносин у сфері визначення та виконання обов'язкових вимог до характеристик продукції або пов'язаних з ними процесів та методів виробництва, а також перевірки додержання їх оцінюванням відповідності та/або державного ринкового нагляду й контролю нехарчової продукції чи інших видів державного нагляду (контролю). Згідно з [14] відрізняють два основні види технічного регулювання. Перший з них, приписувальне регулювання, визначає засоби досягнення заданих характеристик продукції — його доцільно використовувати, коли визначеність регулювання важливіша, ніж його гнучкість. Другий вид – це технічне регулювання, орієнтоване на результат. Воно точно визначає бажані характеристики продукції, водночас надаючи суб'єктам господарювання самим вибирати спосіб (технологію) досягнення заданих результатів. Автори [14], зважаючи на логіку ринкових засад ведення господарювання, рекомендують надавати перевагу технічному регулюванню, орієнтованому на результат, оскільки воно забезпечує гнучкість і відповідність характеристик продукції встановленим обов'язковим вимогам. Водночас приписувальне технічне регулювання зосереджує увагу на засобах досягнення заданих характеристик продукції і можливих перешкодах на шляху економічного розвитку. Проте вирішення завдань продовольчої безпеки держави, які переважною частиною належать до стратегічних, потребує жорсткого перманентного контролю, для забезпечення якого залучення приписувального регулювання вважають цілком адекватним.

Відходять у минуле підходи, відповідно до яких питання, пов'язані з продовольчою безпекою, вирішували лише у загальнодержавному масштабі в умовах секретності, оскільки стосувалися державного резерву та мобілізаційної підготовки. Наразі домінантною тенденцією є максимально можлива відкритість і прозорість державних органів та їхньої профільної діяльності з боку громадськості. Це разом з поширенням концепції продовольчої безпеки на всі інші рівні, включно з рівнем окремих домогосподарств, потребує нового підходу до комунікації з цієї проблеми. Зазначений підхід має полягати в належній відкритості інформації щодо критеріїв харчової безпечності, номенклатури харчових продуктів, їх безпечності, а також якості з належним урахуванням вимог до їх фізико-хімічних показників, органолептичних характеристик, а також соціокультурних, природних, етичних чинників, а також відповідних традицій споживання харчових продуктів [15]. Для цього треба своєчасно й повно інформувати споживачів через пресу, радіо, телебачення, on-line-ресурси щодо засад раціонального харчування, проводити відкриті аналізування найбільш значущих, у соціальному плані, харчових продуктів, оприлюднювати результати зазначеного аналізування з метою вільного доступу до них споживачів та інших зацікавлених сторін [16]. Зазначені відкриті аналізування мають проводитися за визнаними методиками, викладеними в міжнародних і національних стандартах, нормативних документах іншого рівня.

Раціональним є запровадження структури нормативного регулювання питання продовольчої безпеки, що складатиметься з Закону України про продовольчу безпеку, який би охоплював економічні аспекти проблеми та містив посилання на низку обов'язкових національних стандартів, сферу застосування яких становили б технічні й технологічні вимоги до відповідних харчових продуктів, їхньої безпечності та якості – останньої в межах, визначених чинним законодавством України. Серед можливих і доцільних напрямків урахування вимог продовольчої безпеки в технічному регулюванні, зокрема стандартизації, є раціональні норми споживання, державні продовольчі ресурси, безпечність харчових продуктів та окремі показники їхньої якості. Схему алгоритму втілення засад продовольчої безпеки у нормативних документах рівня національних стандартів і стандартів іншого рівня наведено на рисунку 1 [9].

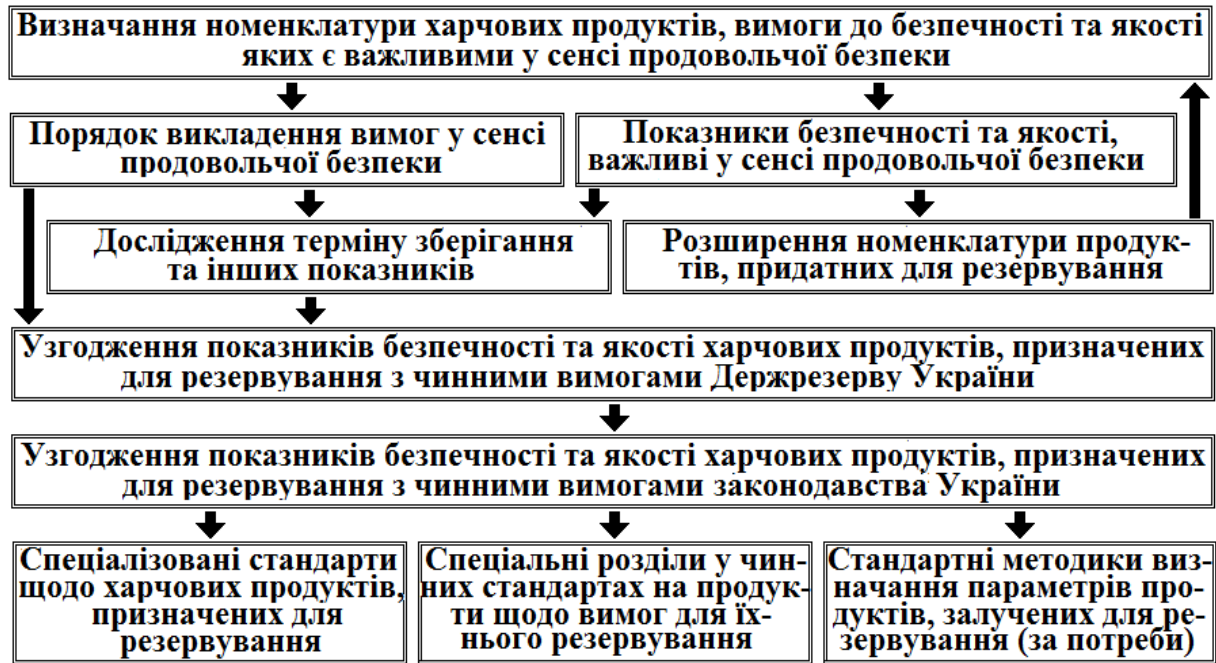


Рисунок 1. Схема алгоритму доцільного втілення засад продовольчої безпеки в нормативних документах [9]

Наявна практика розроблення стандартів щодо технічних умов на харчові продукти, які залучають для державного резервування, засвідчує, що їхні фізико-хімічні показники є адаптованими до типових умов ринку продовольчої продукції, проте не враховують особливих вимог щодо її державного резервування у сховищах, конструкція та обладнання яких забезпечують збереження споживчих якостей продовольства впродовж значно тривалішого часу. Розв'язання цього завдання можливе: через розроблення спеціальних стандартів, що нормуватимуть технічні умови щодо харчових продуктів, призначених для резервування; долученням до чинних стандартів відповідних складників, які міститимуть особливі вимоги в разі використання нормованих цими стандартами харчових продуктів з метою резервування; через розроблення стандартів на методики визначення показників харчової продукції, які важливі в сенсі підготування її до резервування та його здійснення на практиці.

Важливим етапом врахування засад продовольчої безпеки у процесі створення нормативних документів рівня національних щодо харчових продуктів є належна систематизація нормативних документів зі спільної сфери регулювання продовольчої безпеки, безпечності та якості харчових продуктів і створення відповідної бази даних. Наразі фонд чинних нормативних документів щодо перероблення сільськогосподарської продукції перевищує 2000 од., з яких більшість становлять сучасні національні стандарти України, проте також наявні чинні міждержавні стандарти й стандарти організацій України (див. табл. 1).

Для належної оптимізації залучення питань продовольчої безпеки в рамках здійснення технічного регулювання фахівці Інституту продовольчих ресурсів НААН (ІПР НААН) створили «Базу даних щодо нормативних документів зі спільної сфери регулювання продовольчої безпеки, безпечності та якості харчових продуктів», яка містить необхідну інформацію щодо всієї нормативної бази стандартів загальнодержавної

Таблиця 1

Структура чинних нормативних документів за класифікаційним кодом 67 «Технологія виробництва харчових продуктів» згідно з ДК 004:2008 станом на 01.10.2018

Код згідно з ДК 004:2008	Назва групи згідно з ДК 004:2008	Кількість стандартів* у групі
67.020	Технологічні процеси в харчовій промисловості	17
67.040	Харчові продукти взагалі	19
67.050	Загальні методи перевіряння та аналізування харчових продуктів	106
67.060	Зернові, бобові культури та продукти їх переробляння	237
67.080	Фрукти. Овочі	400
67.100	Молоко та молочні продукти	219
67.120	М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція	236
67.140	Чай. Кава. Какао	51
67.160	Напої	232
67.180	Цукор. Цукристі продукти. Крохмаль	77
67.190	Шоколад	5
67.200	Харчові олії та жири. Насіння олійних культур	192
67.220	Прянощі та приправи. Харчові добавки	95
67.230	Розфасовані харчові продукти та харчові продукти, кулінарно вироблені	16
67.240	Органолептичне аналізування	19
67.250	Матеріали та предмети в контактi з харчовими продуктами	26
67.260	Установки та устаткування для харчової промисловості	59
Всього за класифікаційним кодом 67		2006

* ДСТУ, ДСТУ EN, ДСТУ ISO, ДСТУ ISO/TS, ДСТУ-Н САС/RCP, ДСТУ-Н CODEX STAN, ДСТУ-Н GL, ДСТУ ЕЭК ООН ECE/AGRI, ДСТУ ГОСТ, РСТ УССР, ГОСТ

чинності, іншим так чи інакше пов'язаним з харчовими продуктами, методами визначання показників безпечності та якості, а також спеціалізованим технологічним обладнанням харчової й переробної промисловості. Фрагмент «Бази даних щодо нормативних документів зі спільної сфери регулювання продовольчої безпеки, безпечності та якості харчових продуктів» подано на рисунку 2.

Наявна в «Базі даних щодо нормативних документів зі спільної сфери регулювання продовольчої безпеки, безпечності та якості харчових продуктів» інформація усуває можливі перешкоди для вільного оперування об'єктами інформаційно-методичного забезпечення через відсутність систематизованої структури доступу до чинних документів, які необхідні для створення, затвердження й подальшого вдосконалення нормативних документів із залученням норм щодо продовольчої безпеки, що є належним чином структурованою базою текстової інформації в означеній сфері [17].

Іншою необхідною для врахування питань продовольчої безпеки у національних нормативних документах є «База даних харчових продуктів, залучених для вирішення завдань продовольчої безпеки держави та їхніх характеристик», яка охоплює стандарти

	A	B	C	D	F
1	База даних щодо нормативних документів зі спільної сфери регулювання продовольчої безпеки, безпечності та якості харчових продуктів.				
2					
3	Код НД згідно з ДК 004	Позначення	Позначення міжнародних та регіональних НД	Назва	Чинність
4	67.020	ДСТУ 2849-94		Яблука свіжі. Технологія зберігання у холодильних камерах	чинний
5	67.020	ДСТУ 4422:2005		Молочна промисловість. Виробництво масла. Терміни та визначення понять	чинний
6	67.020	ДСТУ 4424:2005		М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять	чинний
7	67.020	ДСТУ 7455:2013		Дріжджі винні. Технічні умови	чинний
8	67.020	ДСТУ 7966:2015		Капуста савойська свіжа. Технічні умови	набуде чинності, не чинний
9	67.020	ДСТУ 8046:2015		Топінамбур (земляна груша) свіжий. Технічні умови	набуде чинності, не чинний
10	67.020	ДСТУ 8146:2015		Катран-корінь свіжий. Технічні умови	набуде чинності, не чинний
11	67.020	ДСТУ 8407:2015		Концентрати олій фосфатидні. Визначення вмісту вологи методом Карла Фішера. Частина 1. Готування проб та реактивів	не чинний
12	67.020	ДСТУ 8408:2015		Концентрати олій фосфатидні. Визначення вмісту вологи методом Карла Фішера. Частина 2. Порядок випробовування	не чинний
13	67.020	РСТ УССР 1922-82		Яблука свіжі. Технологія зберігання в контейнерах	чинний

Рисунок 2. Фрагмент «Бази даних щодо нормативних документів зі спільної сфери регулювання продовольчої безпеки, безпечності та якості харчових продуктів»

загальнодержавної чинності, що нормують технічні умови щодо харчових продуктів і продовольчої сировини, які використовують, чи потенційно їх може бути використано, для вирішення стратегічних завдань продовольчої безпеки через створення резервів довготривалого зберігання. На відміну від «Бази даних щодо нормативних документів зі спільної сфери регулювання продовольчої безпеки, безпечності та якості харчових продуктів» складена фахівцями ППР НААН «База даних харчових продуктів, залучених для вирішення завдань продовольчої безпеки держави та їхніх характеристик» розроблена відповідно до вимог щодо показників безпечності та якості. Тому порядок групування складових елементів бази певним чином відрізняється від порядку подання зазначених елементів, характерного для ДК 004:2008 «Український класифікатор нормативних документів» [18]. Отже, виокремлено такі групи елементів бази: м'ясо та м'ясні продукти, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні, консерви молочні та продукти молочні сухі, масло вершкове, риба заморожена, консерви рибні, крупи та борошно, вироби хлібобулочні та борошняні, олія та продукти жирові, цукор, чай [19].

Для всіх зазначених груп харчових продуктів і продовольчої сировини, поданих відповідними чинними в Україні стандартами, наведено типові переліки показників безпечності та якості. Наприклад, для групи консервів молочних і продуктів молочних сухих це: наявність нітритів, нітратів, міді, заліза, жиру, пероксидази, фосфатази, кальцію, калію, натрію, магнію, йоду, пестицидів; промислова стерильність; волога, суха речовина, токсини; мікроорганізми, дріжджі, плісняві гриби; кислотність, в'язкість, густина, чистота, лактоза; температура й відносна вологість середовища. Таке групування нормативних документів і показників має посприяти оптимізації подальшої роботи з залучення вимог продовольчої безпеки до елементів чинної системи технічного регулювання. Фрагмент «Бази даних харчових продуктів, залучених для вирішення завдань продовольчої безпеки держави та їхніх характеристик» подано на рисунку 3 [20].

	C	D	E	F	G
1	База даних щодо харчових продуктів, залучених для вирішення завдань продовольчої безпеки держави				
2	№ п/п	Код НД згідно з ДК 004	Позначення	Назва	Показники безпечності та якості, що підлягають контролюванню
3	1	2	3	4	5
4	М'ясо та м'ясні продукти				
5	1	67.120.10	ДСТУ 4426:2005	М'ясо яловичини у відрубках. Технічні умови	Вміст нітритів, нітратів, золи, азоту, білка, вологи, хлоридів, жиру, загального фосфору, гідроксіпропілену, глюконо-дельта-лактону, L-(+)-глутамінової кислоти, барвників, глюкози; рН; бактеріологічні показники; вміст технологічно доданої води (для мяса птиці); температура та відносна вологість середовища.
6	2	67.120.10	ДСТУ 6030:2008	М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови	
7	3	67.120.10	ДСТУ 7158:2010	М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови	
8	4	67.120.10	ГОСТ 10.76-74	Мясо. Конина, поставляемая для экспорта. Технические требования	
9	5	67.120.10	ГОСТ 1935-55	Мясо-баранина и козлятина - в тушах. Технические условия	
	6	67.120.10	ГОСТ 12512-67	Мясо-говядина в четвертинах, замороженная,	

Рисунок 3. Фрагмент «Бази даних щодо харчових продуктів, залучених для вирішення завдань продовольчої безпеки держави» [20]

Під час розроблення національних стандартів щодо харчових продуктів для залучення питань продовольчої безпеки застосовують ДСТУ 1.2:2015 «Національна стандартизація. Правила проведення робіт з національної стандартизації» [21]. Конкретні вимоги щодо формування та викладення нормативного тексту встановлює основоположний національний стандарт ДСТУ 1.5:2015 «Національна стандартизація. Правила розроблення, виконання та оформлення національних нормативних документів» [22], тому треба послідовно виконувати викладені в ньому вимоги й настанови щодо змісту та форми нормативного документа, який розроблюють. Передні структурні елементи стандарту («Титульний аркуш», «Передмова», «Зміст», «Вступ» тощо) повинні містити інформацію, нормовану стандартом [22], зважаючи на специфіку нормативного тексту, що має на меті регулювання питань у рамках системи продовольчої безпеки. Зокрема, в структурному елементі «Вступ» у довільній формі обґрунтовують необхідність стандарту, зазначають загальну характеристику його структури, наводять перелік частин багаточастинного стандарту й додатків із зазначенням їхнього статусу, а також характеристику взаємопов'язаних стандартів, на які є посилання, і ступінь їхньої відповідності згідно з ДСТУ 1.7:2015 «Національна стандартизація. Правила і методи прийняття та застосування міжнародних і регіональних стандартів» [23]. У структурному елементі «Вступі» подають також іншу довідкову інформацію про стандарт – за необхідності.

Згідно з [22] у разі розроблення спеціалізованого національного нормативного документа щодо врахування вимог продовольчої безпеки доцільно скористатися першим двоскладниковим варіантом. Тобто структурний елемент основної частини «Назва» потрібно компонувати з основного складника, що виокремлює конкретний харчовий продукт або технологічно обумовлену групу харчових продуктів, та додаткового складника, який належним чином розкриває спеціальне призначення розроблюваного стандарту «Технічні умови використання для забезпечення продовольчої безпеки держави», «Загальні технічні

умови використання для забезпечення продовольчої безпеки держави» або в технічно й нормативно виправданих випадках «Технічні умови державного резервування», «Загальні технічні умови державного резервування» чи інші, конкретніші записи – зважаючи на сферу застосування національного нормативного документа, зазначену в структурному елементі основної частини з однойменною назвою «Сфера застосування». У ньому зазначають, що сферою його застосування є технічні умови використання для забезпечення продовольчої безпеки держави, загальні технічні умови використання для забезпечення продовольчої безпеки держави або, в технічно та нормативно виправданих випадках, технічні умови державного резервування, загальні технічні умови державного резервування чи інші, конкретніші норми в рамках розв'язання завдань продовольчої безпеки. Також текст структурного елемента основної частини «Сфера застосування» повинен містити вказівку на харчовий продукт або технологічно обумовлену групу харчових продуктів відповідно до структурного елемента «Назва». Назва стандарту має стисло й точно характеризувати об'єкт стандартизації згідно з ДК 004:2008 [18].

Важливим для виконання завдань розроблюваного стандарту є розділ «Терміни та визначення понять». Відповідно до мети розроблення національного стандарту щодо залучення вимог продовольчої безпеки до нормативних документів доцільно зазначити такі терміни та визначення позначених ними понять:

х.1 продовольча безпека

Соціально-економічне й екологічне становище, за якого всі соціальні й демографічні групи населення стабільно та гарантовано забезпечені безпечним і якісним продовольством у необхідній кількості й асортименті, необхідних і достатніх для фізичного й соціального розвитку особистості, забезпечення здоров'я тощо.

х.2 продовольча безпека держави

Соціально-економічне й екологічне становище України, за якого всі соціальні та демографічні групи її населення стабільно й гарантовано забезпечені безпечним і якісним продовольством у необхідній кількості та асортименті, необхідних і достатніх для фізичного й соціального розвитку особистості, забезпечення здоров'я тощо.

х.3 державне резервування продовольства

Створення запасів сировинних і продовольчих ресурсів для забезпечення стратегічних потреб держави, виконання першочергових робіт під час ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій та для виконання інших заходів, передбачених законодавством.

х.4 стратегічні потреби держави в продовольстві

Потреби держави в запасах продовольчих ресурсів, необхідних для забезпечення національної безпеки держави, стабілізації її економіки та виконання першочергових робіт під час ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій.

Наведені вище терміни та визначення понять можуть бути доповнені іншими – відповідно до завдань та змісту стандартів, що розробляють.

Наступним значимим у сенсі залучення вимог продовольчої безпеки до національних стандартів структурним елементом основної частини є структурний елемент «Вимоги/положення щодо об'єкта стандартизації». Згідно з ДСТУ 1.5:2015 «Національна стандартизація. Правила розроблення, виконання та оформлення національних нормативних документів» [22] цей структурний елемент є визначальним щодо норм розроблюваного стандарту, оскільки в ньому викладають сутнісну частину стандарту (правила, положення, вимоги, методи тощо). Згідно з [22] вимоги та положення щодо об'єкта стандартизації не повинні, зокрема, містити: повноважень і завдань органів державної влади; завдань підприємствам, організаціям та установам; посилань на продукцію й торгові марки підприємств; санітарних заходів безпечності харчових продуктів; ветеринарно-санітарних та фітосанітарних заходів; показників трудомісткості й методик розрахунків вартості робіт (послуг); положень щодо трудових відносин суб'єктів трудової діяльності. Цитувати й тлумачити закони України також не рекомендовано. У сенсі дотримання вимог продовольчої

безпеки суттєвими є, зокрема, вимоги та положення щодо:

- конкретної номенклатури продовольчої сировини та харчових продуктів, на які поширюються норми стандарту;
- фізико-хімічних, структурно-механічних та інших доречних параметрів продовольчої сировини й харчових продуктів, на які поширюються норми стандарту;
- термінів, температурно-вологісних та інших доречних параметрів зберігання продовольчої сировини й харчових продуктів, залучених для виконання завдань гарантування продовольчої безпеки;
- пакування й транспортування продовольчої сировини та харчових продуктів, залучених для виконання завдань гарантування продовольчої безпеки;
- закладення, відпускання, заміни та освіження запасів продовольчої сировини й харчових продуктів після закінчення нормативного терміну державного резервування;
- інших доречних параметрів.

Зазначені вимоги, крім структурного елемента «Вимоги/положення щодо об'єкта стандартизації», зазначають також у структурних елементах «Маркування», «Пакування», «Правила транспортування та зберігання», «Методи контролювання» та «Правила приймання».

Модифікування чинних національних стандартів щодо харчових продуктів з метою залучення питань продовольчої безпеки виконують розробленням змін до національних стандартів або переглядом національних стандартів у порядку, визначеному в [21]. Конкретні вимоги щодо викладення й модифікування нормативних текстів встановлено в [22].

Може бути доцільним доповнення складника «1 Сфера застосування» підпунктом 1.x «Вимоги щодо державного резервування викладено у [номери складників]». Складник «Терміни та визначення понять» відповідно до мети модифікування національного стандарту в сенсі долучення до нього вимог продовольчої безпеки треба доповнити термінами «продовольча безпека», «продовольча безпека держави», «державне резервування продовольства» й «стратегічні потреби держави в продовольстві», а також наведеними вище відповідними визначеннями. Крім зазначених вище, може бути наведено також інші терміни та визначення понять відповідно до завдань і змісту стандартів, що модифікують.

Складник «Класифікація» (за його наявності) треба доповнити пунктом x.x «Залежно від призначення [продукт/продукти] поділяють на:

- призначені для безпосереднього ринкового обігу;
- призначені для державного резервування.»

Складник «Вимоги/положення щодо об'єкта стандартизації», у сенсі дотримання вимог продовольчої безпеки, має бути доповнено вимогами та положеннями, аналогічними тим, які наведено вище щодо спеціалізованих національних нормативних документів, метою яких є врахування вимог продовольчої безпеки.

Зазначені вимоги, крім структурного елемента «Вимоги/положення щодо об'єкта стандартизації», викладають також у структурних елементах «Маркування», «Пакування», «Правила транспортування та зберігання», «Методи контролювання» та «Правила приймання». Зокрема, текст структурного елемента «Маркування» доповнюють таким записом «[назва харчового продукту], призначений для державного резервування, має бути промарковано: «Придатний для державного резервування». Структурний елемент «Пакування» має бути доповнено положеннями щодо порядку пакування харчового продукту, призначеного для державного резервування, та використовуваних з цією метою тари й пакувальних матеріалів. Якщо для харчових продуктів, призначених для державного резервування, визнано за необхідне використовувати інші, ніж у загальному випадку, методи контролювання, однойменний структурний елемент стандарту «Методи контролювання» має бути доповнено відповідними нормами. Також треба належним чином

модифікувати структурний елемент «Правила приймання», запровадивши в ньому спеціальні нормативні вимоги щодо харчових продуктів, призначених для державного резервування.

Чинним Законом України «Про стандартизацію» [12], крім національних стандартів, передбачено можливість розроблення та надання чинності стандартів підприємств, яке здійснюється у законному порядку за нормами, запровадженими самими підприємствами. Загалом для залучення вимог продовольчої безпеки до стандартів такого рівня треба скористатися з правил та методичних прийомів, використовуваних для стандартів рівня національних.

Також чинним Законом України [12], крім стандартів різного рівня, передбачено можливість розроблення та надання чинності технічних умовам, які здійснюють у законному порядку за нормами, запровадженими самими підприємствами. Загалом для залучення вимог продовольчої безпеки до зазначених нормативних документів треба користатися з правил та методичних прийомів, використовуваних для національних стандартів. Корисними джерелами інформації щодо оперування з нормативними текстами документів рівня технічних умов є скасований через зміну вітчизняної концепції технічного регулювання ДСТУ 1.3 «Національна стандартизація. Правила побудови, викладення, оформлення, погодження, прийняття та позначення технічних умов» [25], а також проект настанови ДСТУ-Н 1.3:2015 «Національна стандартизація. Настанова. Технічні умови України. Наставови щодо розроблення» [26]. Стандарт рівня стандарту організації України (СОУ) розроблено [27] ДП «Укрметртестстандарт» – це СОУ КЗПС 74.9-02568182-003:2016 «Технічні умови України. Наставови щодо типової побудови, викладення оформлення, позначення, прийняття та надання чинності», у якому надано методичні рекомендації щодо розроблення, побудови, викладення, оформлення, позначення технічних умов на продукцію, процеси, послуги, а також щодо надання їм чинності, перевіряння, перегляду, внесення змін та скасування.

Зазначені вище рекомендації щодо втілення засад продовольчої безпеки в технічному регулюванні викладено в розробленій фахівцями ІПР НААН «Наставові щодо викладання питань продовольчої безпеки у нормативних документах різного рівня, які визначають вимоги до харчових продуктів», яку можуть використати розробники нормативних документів рівня стандартів і технічних умов.

Висновки. Виконане аналізування проблеми взаємного врахування питань технічного регулювання та продовольчої безпеки доводить можливість і доцільність залучення питань продовольчої безпеки до технічного регулювання стосовно продовольчої сировини та харчових продуктів, формулювання рекомендацій щодо практичного врахування вимог продовольчої безпеки в нормативних документах різного рівня: національних стандартах, стандартах іншого рівня, технічних умовах. Доцільно реалізовувати зазначене врахування модифікуванням чинних та розробленням нових нормативних документів. Практичні шляхи втілення засад продовольчої безпеки в технічному регулюванні через розроблення «Наставови щодо викладення питань продовольчої безпеки в нормативних документах різного рівня, які визначають вимоги до харчових продуктів».

ЛІТЕРАТУРА

1. Пономаренко Т. В. Продовольча безпека як складова економічної безпеки: ключові загрози України / Т. В. Пономаренко // Причорноморські економічні студії. –2018. – Випуск 30-1. – С. 189–192.
2. FAO (1996). Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit: Plan of Action., Food and Agriculture Organization, Rome. Italy.
3. Bickel G. Guide to Measuring Household Food Security, Revised 2000 / Garry Bickel, Mark Nord, Cristofer Price, William Hamilton, and John Cook U.S. Department of Agriculture, Food and

- Nutrition Service, Alexandria VA. March, 2000. – 76 p.
4. Hoddinott J. Dietary diversity as a food security indicator / John Hoddinott, Yisehac Yohannes // Washington, Food Consumption and Nutrition Division, June 2002. – 95 p.
 5. Система продовольственої безпеки: закономірності формування і фактори розвитку / З. М. Ільїна і др.; Минск: Ін-т економіки НАН Білорусі, Центр аграрн. економіки. – 2007. – 111 с.
 6. García A.C. Figuras, normas y protocolos de calidad como herramienta de mejora de la seguridad alimentaria / Ángel C. García // Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía – Vol. 17 (1). – Dic. 2004 / –P. 229–245.
 7. Вербицький С. Б. Технічні аспекти гарантування продовольчої безпеки: роль технічного регулювання / С. Б. Вербицький // Продовольчі ресурси. – № 6. – 2016. – С. 140–146.
 8. Копилова К. В. Обґрунтування необхідності удосконалення технічних умов зберігання м'ясної сировини, гарантованої для гарантування продовольчої безпеки держави / К. В. Копилова, С. Б. Вербицький // Продовольчі ресурси. – № 8. – 2017. – С. 9–16.
 9. Вербицький С. Б. Продовольча безпека та агропромисловий комплекс: засадничі принципи та можливість їхньої реалізації у практиці технічного регулювання / С. Б. Вербицький, О. В. Черняк, Н. М. Пацера // Продовольчі ресурси. – № 7. – 2016. – С. 79–86.
 10. Guidelines for food distribution organizations with grocery or meal programs / BC Centre for Disease Control, Food Banks BC and Greater Vancouver Food Bank Society. June 2015, 56 p.
 11. Постанова Кабінету Міністрів України від 5 грудня 2007 р. № 1379 «Про деякі питання продовольчої безпеки». [Електронний документ]. Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1379-2007-п>.
 12. Закон України «Про стандартизацію» № 1315-VII від 05.06.2014 // Голос України. – № 124 (5874) від 05.07.2014.
 13. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» // Відомості Верховної Ради (ВВР), 2015, № 14, ст. 96.
 14. Притульська Н. Технічне регулювання: міжнародні практики та вітчизняні реалії / Н. Притульська, Ю. Мотузка // Вісник КНТЕУ. – 2015. – № 3. – С. 5–21.
 15. Cruz J. C. Sistemas de certificación de la calidad en el sector agroalimentario español / J. C. Cruz, B. Lucena, M. A. Méndez, F. Cáceres // Distribución y Consumo, 2004. –№ 76 (Jul-Ago), P. 23–39.
 16. Barlösius, Eva (Ed.) : Skandal oder Kontinuität: Anforderungen an eine öffentliche Ernährungskommunikation / Eva Barlösius (Ed.); Regine Rehaag (Ed.) // WZB Discussion Paper, No. SP I 2006-306. – 120 S.
 17. Маслянюк Л. П. Інформаційні ресурси та засоби їх створення / Л. П. Маслянюк, П. М. Лісов // Матер. Все-укр. наук.-практ. конф. «Сучасні тенденції розвитку інформаційних технологій», 11–13 грудня 2006 р., Луганськ, 2007. – С. 141–145.
 18. ДК 004:2008 Український класифікатор нормативних документів (ICS 2005, MOD). Чинний від 2009-04-01. К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 103 с.
 19. Kopylova K.V. Summarizing demands to safety and quality of foods in normative documents important for regulation of food security issues / K.V. Kopylova, S.B. Verbytskyi, O.V. Verbova // Food Resources: collection of scientific works / NAAS of Ukraine; Institute of Food Resources of NAAS. – Kyiv: LLC «BARMY», 2017. – № 9. – P. 203–210.
 20. Копилова К. В. Удосконалення технічних вимог щодо харчових продуктів, залучених для вирішення завдань продовольчої безпеки держави / К. В. Копилова, С. Б. Вербицький, О. В. Черняк // Якість і безпека харчових продуктів: тези доповідей Міжнародної науково-технічної конференції. –К., НУХТ, 16-17 листопада 2017 року. – С. 313–315.
 21. ДСТУ 1.2:2015 Національна стандартизація. Правила проведення робіт з національної стандартизації : чинний з 2015-15-20. – К. : ДП «УкрНДНЦ, 2015. – 34 с. (Національний стандарт України).
 22. ДСТУ 1.5:2015 Національна стандартизація. Правила розроблення, виконання та оформлення національних нормативних документів : чинний з 2017-02-01. – К. : ДП «УкрНДНЦ, 2016. – 65 с. (Національний стандарт України).
 23. ДСТУ 1.7:2015 Національна стандартизація. Правила і методи прийняття та застосування міжнародних і регіональних стандартів (ISO/IEC Guide 21:2005. NEQ) : чинний з 2015-12-20. – К. : ДП «УкрНДНЦ, 2016. – 34 с. (Національний стандарт України).

24. ДСТУ 3966:2009 Термінологічна робота. Засади і правила розроблення стандартів на терміни та визначення понять : чинний з 2010-07-01. – К. : Держспоживстандарт України, 2009. – 37 с. (Національний стандарт України).
25. ДСТУ 1.3:2004 Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення, погодження, прийняття та позначання технічних умов : нечинний (У збірнику Національні стандарти України. Національна стандартизація. Частина 2. ДСТУ 1.3:2004, ДСТУ 1.6:2004, ДСТУ 1.11:2004, ДСТУ 1.12:2004). – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – С. 2–20.
26. Проект ДСТУ-Н 1.3:2015 «Національна стандартизація. Настанова. Технічні умови України. Настанови щодо розробляння» Режим доступу: metrology.com.ua/download/dstu-gost-gost-r/60-dstu/1221-dstu-n-1-3-2015.
27. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП «Укрметртестстандарт» (Електронний ресурс) Режим доступу: http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=3343&Itemid=133&lang=uk

Копылова Е. В., Вербицкий С. Б., Вербовая О. В., Козаченко О. Б.

РЕАЛИЗАЦИЯ ОСНОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ГОСУДАРСТВА В ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ: ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

В статье проанализированы возможность и целесообразность включения вопросов продовольственной безопасности в техническое регулирование касательно продовольственного сырья и пищевых продуктов в нормативных документах разного уровня: национальных стандартах, стандартах иного уровня, технических условиях. Описаны практические пути реализации основ продовольственной безопасности в техническом регулировании путем разработки специализированных и модификации действующих нормативных документов.

Ключевые слова: национальные стандарты, продовольственная безопасность, стандарты, технические условия, техническое регулирование.

K. V. Kopylova, S. B. Verbytskyi, O. V. Verbova, O. B. Kozachenko

IMPLEMENTATION OF THE FOUNDATIONS OF FOOD SECURITY OF THE STATE IN TECHNICAL REGULATION: THEORETICAL GROUNDS AND PRACTICAL ASPECTS

The possibility and feasibility of including food safety issues in technical regulation regarding food raw materials and food products in regulatory documents of different levels: national standards, standards of other levels together with technical conditions are analyzed. Practical ways of implementing the basics of food safety in technical regulation by means of developing specialized regulatory documents and modifying the existing ones are described in the article.

Key words: national standards, food safety, standards, technical conditions, technical regulation.

Рецензент: Олійничук С.Т., д-р техн. наук, професор, Інститут продовольчих ресурсів НААН України, м. Київ