

ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ

УДК 005:658.62-027.45

Богдан ГОЛУБ

УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ТОРГІВЛІ

Розглянуто особливості вибору заходів керування небезпечними чинниками харчових продуктів на етапі роздрібно́ї торгівлі. Наведено належні гігієнічні практики для закладів торгівлі в ЄС. Надано коротку порівняльну характеристику змісту PAS 221–2013 та вітчизняного законодавства щодо програм-передумов упровадження постійно діючих процедур на принципах HACCP.

Ключові слова: належні гігієнічні практики в торгівлі, заходи керування небезпечними чинниками харчових продуктів, програми-передумови, HACCP.

Голуб Б. Управление безопасностью пищевых продуктов в торговле. Рассмотрены особенности выбора мероприятий по управлению опасными факторами пищевых продуктов на этапе розничной торговли. Приведены надлежащие гигиенические практики для организаций торговли в ЕС. Дан краткий сравнительный анализ содержания PAS 221–2013 и отечественного законодательства, что касается программ-предпосылок постоянно действующих процедур на принципах HACCP.

Ключевые слова: надлежащие гигиенические практики в торговле, мероприятия по управлению опасными факторами пищевых продуктов, программы-предпосылки, HACCP.

Постановка проблеми. Реформування вітчизняної соціально-економічної, політичної та інших сфер з метою наближення до європейських і загальноприйнятих у світі практик і норм є життєво необхідним процесом. Доцільність, коректність і своєчасність цього реформування в різних галузях істотно відрізняється. Одним із напрямків, доречність реформування якого для непрофесіоналів неочевидна, але необхідність якого назріла давно, є контроль безпечності харчових продуктів. Експортний потенціал України кардинально змінив свій профіль, значної ваги набула сільськогосподарська сировина та харчові продукти.

Реалізація можливостей вітчизняного агрокомплексу та харчової промисловості на зовнішніх ринках залежить від здатності довести

безпеку пропонованої продукції, що своєю чергою залежить від запровадження загальнодержавної системи контролю харчових продуктів згідно з рекомендованими міжнародними організаціями принципів і положень. Базовим принципом створення системи контролю безпеки харчових продуктів є ризикоорієнтований підхід. Практична реалізація полягає в запровадженні принципів НАССР, організації простежуваності продукції впродовж продовольчого ланцюга, безперервності та поетапності контролю. Нездатність вітчизняних державних інституцій забезпечити такий контроль стримує розвиток експорту харчової продукції. Контроль безпеки харчових продуктів повинен охоплювати весь продовольчий ланцюг (первинне та вторинне виробництво, сферу розподілу).

Державна система контролю безпеки існує паралельно з ринковими вимогами щодо безпеки харчових продуктів. Останні є добровільними, але де-факто стають обов'язковими для операторів ринку харчових продуктів. Фактично ринкові вимоги полягають у наданні доказів контрагентом наявності сертифікованої за одним з добровільних стандартів системи управління безпекою харчових продуктів (СУБХП) на своєму підприємстві. Ці стандарти ґрунтуються на тих же принципах НАССР, що й покладені в основу державної системи контролю безпеки харчових продуктів. Україна вже з 2005 р. запровадила законодавчу вимогу введення систем управління безпекою харчових продуктів (УБХП) для виробничих, логістичних, торговельних потужностей. Однак неспроможність проконтролювати виконання цих приписів, інституціональна недосконалість контролюючих органів, брак професійного досвіду, низька правова культура вітчизняного бізнесу та чиновників і, не в останню чергу, відсутність ринкового запиту на запровадження НАССР, зумовили постійне відтермінування остаточної реалізації цієї вимоги. Водночас склалася ситуація, коли всі великі виробники харчових продуктів під тиском закордонних контрагентів, інвесторів, торговельних мереж тощо змушені запровадити реально діючі СУБХП і таким чином наблизитись у своїй діяльності до міжнародної усталеної практики в цій галузі.

Водночас роздрібна торгівля, виступаючи одним із локомотивів запровадження СУБХП у промисловості, сама не поспішала виконувати ані законодавчі вимоги, ані ринкову практику розвинених країн. Виключенням, з певними застереженнями, можуть бути лише окремі представники міжнародних чи регіональних мереж, у яких корпоративна політика передбачає запровадження СУБХП або окремих відповідних практик незалежно від національних особливостей ринку. Склалася ситуація, коли диктат торговельних мереж дає їм змогу навіть іноді безпідставно перекладати відповідальність перед споживачем за проблеми з безпекою харчових продуктів на виробника.

І водночас торгівля не переобтяжує себе ретельним дотриманням санітарних норм, а тим більше реалізацією принципів НАССР і базових програм-передумов на своїх потужностях. Ситуація ускладнилася у зв'язку зі скасуванням з 1 січня 2017 р. усіх актів санітарного законодавства, прийнятих в УРСР та СРСР. А саме такими є, наприклад, санітарні правила торгівлі продовольчими товарами. У програді лише споживач, який, по суті, й виступає основним замовником безпечності харчових продуктів, як передумови їх потрапляння в обіг.

Метою роботи є аналізування досвіду ЄС у галузі нормативного забезпечення управління та контролю безпечності харчових продуктів у роздрібній торгівлі.

Обговорення. Як вже було зазначено, з 1 січня 2017 р. в Україні докорінно змінилася правова база виконання санітарних заходів, зокрема й стосовно безпечності харчових продуктів. Для торгівлі продовольчими товарами єдиним документом, який містив опис виконуваних санітарних процедур, був СанПіН 5781–91 "Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі". Нині з чинних документів його замінює Наказ № 590 Мінагрополітики України "Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)" [1]. Згідно з останніми змінами до цього наказу, для підприємств роздрібної торгівлі передбачається спрощений підхід керування небезпечними чинниками. Він реалізується зазвичай шляхом упровадження програм-передумов без застосування критичних точок контролю. Також цим документом передбачається розробка настанов із належних практик виробництва представниками галузі та органами державного контролю. Наразі такі практики, чи хоча б їх проекти, в Україні відсутні. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" передбачає застосування положень документів відповідних міжнародних організацій або законодавства ЄС. Проте це стосується лише параметрів безпечності харчових продуктів. Водночас слід відзначити розроблене Регіональним офісом у країнах Азії та Тихоокеанського регіону ФАО *Guidance on Hygiene and Safety in the Food Retail Sector* – "Керівництво з гігієни та безпечності у торгівлі продовольчими товарами". У США, згідно з останніми змінами харчового законодавства, окреме федеральне керівництво для торгівлі скасовано. Натомість загальні вимоги вміщено в федеральному харчовому кодексі, а також існують керівництва з належних гігієнічних практик у кожному штаті. Такі керівництва здебільшого деталізують порядок інспектування та підтвердження відповідності, категоризацію підприємств залежно від особливостей асортименту, технології, ступеня ризику для споживача [2; 3].

Ураховуючи географічні особливості розташування України, напрямок інтеграції у світовий і регіональні ринки, вектор соціально-

політичного розвитку, найбільш важливим для нас є досвід країн ЄС. Чи існує європейська практика управління безпечністю харчових продуктів у торгівлі та які особливості її реалізації? Національні керівні документи щодо програм-передумов і належних гігієнічних практик у сферах виробництва та обігу харчових продуктів у країнах ЄС поділяють за сферами застосування на практики, що стосуються холодильного ланцюга постачання сировини й готової продукції, транспорту, боєнь, закладів із первинної обробки продуктів тваринного походження, гуртової торгівлі, роздрібною торгівлі, кейтерингу та ресторанного господарства, підприємств із фасування та пакування продукції, закладів харчової промисловості (вторинна переробка). Також є категорія вертикальних гігієнічних практик за окремими категоріями харчових продуктів.

Наразі в країнах ЄС для підприємств роздрібною торгівлі (не включаючи спеціалізовані підприємства, заклади ресторанного господарства, ринки) впроваджено такі обов'язкові національні належні практики для виконання вимог Регламенту ЄС 852/2004, який є обов'язковим до виконання на всій території Європейського Союзу [4]:

- *Säker mat i din butik! Dagligvaruhandelns branschriktlinjer för egenkontrollprogram baserat på HACCP enligt EG 852/2004* ("Безпечні продукти у вашому магазині. Керівництво з програм самоперевірки на принципах HACCP згідно з ЄС 852/2004 для роздрібною торгівлі" – Швеція, 2013 р.);

- *CBL Hygiënecode 2016* ("Гігієнічний кодекс Асоціації роздрібних продовольчих підприємств Нідерландів "2016" – Нідерланди, 2016 р.);

- *G-007 Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren* ("Керівництво з впровадження програм самоперевірки для підприємств роздрібною торгівлі" – Бельгія, 2013 р.);

- *Geros higienos praktikos taisyklės maisto produktų prekybos įmonėms* ("Керівництво з належної гігієнічної практики для роздрібних продовольчих закладів торгівлі" – Литва, 2004 р.);

- *HDE-Leitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene* ("Керівництво Німецької федерації роздрібних торговельних закладів згідно зі ст. 8 Регламенту ЄС 852/2004" – Німеччина, 2008 р.);

- *Hygiene in food retailing and wholesaling* ("Гігієна продовольчих роздрібних і гуртових торговельних закладів" – Ірландія, 2007 р.);

- *Industry guide to Good Hygiene Practice: Retail guide* ("Галузеве керівництво з належної гігієнічної практики: керівництво для роздрібною торгівлі" – Велика Британія, 1997 р.);

- *Kézikönyv a HACCP rendszer kialakításához, élelmiszer-forgalmazók részére* ("Керівний документ з HACCP для роздрібних торговельних установ" – Угорщина, 2003 р.);
- *Útmutató az élelmiszer-kiskereskedelem jó higiéniai gyakorlatához* ("Керівництво для роздрібної продовольчої мережі" – Угорщина, 2002 р.);
- *Kaupluse hea hügieenitava juhend* ("Рекомендації з належної гігієнічної практики для роздрібних торговельних установ" – Естонія, 2010 р.);
- *Manuale di corretta prassi igienica per il settore della vendita dei prodotti alimentari; guida all'autocontrollo* – ("Керівництво з належної гігієнічної практики для сектора роздрібної торгівлі продовольчими товарами" – Італія, 1998 р.);
- *Smernice dobrih higienskih navad na načelih sistema HACCP v trgovinski dejavnosti* ("Керівництво з належної гігієнічної практики/HACCP для сектора роздрібної торгівлі" – Словенія, 2005 р.);
- *System kritických bodů v obchodě* ("Система критичних точок контролю в торгівлі продовольчими товарами" – Чехія, 2004 р.);
- *Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, poradnik dla przedsiębiorcy* ("Засади належної гігієнічної/виробничої практики та системи HACCP як інструменти гарантування харчової безпеки продовольчих товарів для підприємців" – Польща, 2003 р.);
- *Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων* ("Керівництво для підприємців з роздрібної реалізації продовольчих товарів" – Кіпр, 2005 р.).

Значна кількість гігієнічних практик для роздрібної торгівлі є спеціалізованими й стосуються лише торгівлі харчовими продуктами з підвищеним ризиком для здоров'я споживача – продукти з гідробіонтів, м'яса забійних тварин, яєчні та молочні продукти. І, як бачимо, не всі країни ЄС мають окремі належні гігієнічні практики для сфери роздрібної торгівлі. Гігієнічні практики саме для роздрібної торгівлі відсутні в таких країнах ЄС, як Португалія, Данія, Австрія, Болгарія, Латвія, Іспанія, Румунія, Словаччина. У цих країнах натомість є гігієнічні практики торгівлі окремими групами харчових продуктів із високим ступенем ризику.

Структура їх в цілому досить близька до вітчизняних галузевих санітарних правил і норм. Характерною відмінністю є рекомендації щодо здійснення аналізу ризиків і рекомендованих критичних точок контролю небезпечних чинників харчових продуктів. Основна мета застосування наведених вище належних практик – це привести у відповідність до Регламенту ЄС № 852/2004 діяльність закладів роздрібної торгівлі, тобто уніфікації національних підходів до гарантування безпеки харчових продуктів для кінцевого споживача.

Водночас ці документи не можуть застосовуватися для розробки систем управління безпечністю харчових продуктів для потреб сертифікації згідно з загально визнаними, так званих приватних стандартів, ефективність яких підтверджена *GFSI (Global Food Safety Initiative)*, що де-факто виконують функцію міжнародної гармонізації у сфері УБХП. Упровадження СУБХП згідно з такими стандартами є виконанням підприємством певних локальних ринкових вимог з боку контрагентів. Зазвичай торгівля виступає замовником у цій системі й не потребує введення на своїх підприємствах СУБХП за певною схемою понад національні вимоги. Проте впровадження може підвищити капіталізацію, ринкову вартість підприємства й позитивно вплине на кредитоспроможність та інші фінансово-економічні характеристики організації.

Одним із найбільш розповсюджених "приватних" стандартів є *ISO 22000:2005*, який лежить в основі схеми сертифікації СУБХП *FSSC 22000*, найбільш поширеної серед інших в Україні. На відміну від *BRC Food* або *IFS Food FSSC 22000* призначена для підприємств будь-якої ланки продовольчого ланцюга – від первинного виробництва до сфери обігу. Ця схема передбачає доповнення вимог *ISO 22000:2005* вимогами стандартів на програми-передумови. Таким документом у сфері роздрібної торгівлі є *PAS 221–2013 Prerequisite programmers for food safety in food retail – Specification* (Програми-передумови забезпечення безпечності харчових продуктів у роздрібній торгівлі) [5]. Ці специфікації відкритого доступу розроблені Британським інститутом стандартизації. За своєю структурою і змістом документ близький до загальновідомого *PAS 220–2009*, який нині застосовується у вигляді стандарту *ISO 22002-1:2009*. Проте в *PAS 221–2013* враховано особливості чинників безпечності харчових продуктів у сфері обігу. Нижче наведено аналіз відповідності програм-передумов, передбачених *PAS 221* і національним законодавством України (таблиця).

Перелік програм-передумов згідно з *PAS 221–2013* та Наказом Мінагрополітики № 590 (далі – Наказ) загалом збігається, оскільки в їхній основі лежать підходи, описані в Міжнародному рекомендованому кодексі практики дотримання загальних принципів харчової гігієни *CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003* комісії *Codex Alimentarius*. Однак оскільки Наказ призначений для всіх операторів продовольчого ринку та їх потужностей, то специфіка торгівлі як ланки продовольчого ланцюга з найменшим впливом на небезпечні чинники харчових продуктів висвітлена недостатньо. Наприклад, у Наказі відсутні окремі вимоги щодо таких потенційно небезпечних операцій підготовки харчових продуктів до реалізації, як фасування, нарізання, переробка, описані в ПП *PAS 221–2013 Rework* ("Переробка").

**Відповідність положень PAS 221–2013 [5]
положенням чинного законодавства України [1]**

Програми-передумови згідно з	
PAS 221–2013	українським законодавством
4. Приміщення роздрібних торговельних підприємств і прилегла територія	Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення [п. 2.5, 1]
5. Планування та робочі зони роздрібних торговельних підприємств	Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок [п. 2.6, 1]
6. Комунікації – вода, повітря, енергія	Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо [п.п. 2.7–2.8, 1]
7. Керування відходами	Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір і видалення з потужності [п. 2.11, 1]
8. Розміщення та експлуатація обладнання	Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок [п. 2.6, 1]
9. Управління закупленими товарами, матеріалами та послугами	Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками [п. 2.14, 1]
10. Контроль забруднень	–
11. Прибирання, миття, дезінфекція	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь) [п. 2.9, 1]
12. Контроль шкідників	Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби [п. 2.12, 1]
13. Гігієна персоналу та побутові приміщення	Здоров'я та гігієна персоналу [п. 2.10, 1]
14. Переробка	–
15. Повернення та відкликання продукції	Установлення зв'язку між інформацією [п. 5.24.5.4, 1]
16. Складування та зберігання	Зберігання та транспортування [п. 2.15, 1]
17. Інформація про продукт та інформування споживачів	Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів [п. 2.17, 1]
18. Безпека, пильність, біотероризм	–

Одним із найважливіших заходів з керування небезпечними чинниками харчових продуктів у торгівлі є управління закуповуваними товарами (ПП 9 PAS 221–2013 та п. 2.14 Наказу). PAS 221–2013 передбачає наявність на підприємстві ухваленої процедури вибору та

підтвердження відповідності постачальника. Як наслідок, виконання цієї процедури повинно розповсюджуватися на всіх постачальників і документально підтверджуватися.

Характерною рисою сучасної роздрібної торгівлі є високий рівень концентрації підприємств у мережі. Водночас усі мережі мають в асортименті харчові продукти під власними торговельними марками (*private label*). Переважна більшість ритейлерів не займається виробництвом, а замовляє виготовлення продукції "прайвет лейбл" (ПЛ) в інших організаціях. *PAS 221–2013* враховує цю особливість і висуває вимоги щодо організації контролю товарів ПЛ. У ньому передбачається процедура ухвалення постачальника ПЛ, яка складається з:

- визначення відповідності постачальника вимогам до безпечності як продукції, так і виробництва;
- опису здійснення аналізування ризиків безпечності харчових продуктів у постачальника (на корпоративному рівні або на рівні окремого магазину);
- оцінювання постачальника компетентними фахівцями;
- моніторингу виконання постачальником передбачених заходів і підтримання встановленого рівня безпечності харчових продуктів.

Вимоги Наказу щодо контролю постачальників, на відміну від *PAS 221–2013*, не вимагають здійснення аналізування ризиків у постачальників, що особливо небезпечно в умовах реформування національної системи контролю безпечності харчових продуктів і що не дає змоги гарантувати безпечність продукції для споживача, спираючись лише на процедури вхідного документального контролю чи вибіркового лабораторного контролю.

Висновки. Для належного виконання національних вимог щодо впровадження постійно діючих процедур і створення ефективної СУБХП підприємства роздрібної торгівлі потребують розробки настанов із належних практик виробництва. Раціональним підходом вважаємо застосування як основи визнаного на міжнародному рівні та придатного для створення СУБХП з метою сертифікації документа – *PAS 221–2013*.

Серед переваг цього документа слід відзначити деталізовані вимоги щодо замовлення виготовлення харчових продуктів власних марок на інших підприємствах. Характерною рисою *PAS 221–2013* є уніфікованість із подібними документами в схемі сертифікації *FSSC 22000*, що може бути корисним у вертикально інтегрованих корпораціях і холдингах для розробки СУБХП.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) : Наказ мінагрополітики № 590

- за станом на 15 берез. 2017 р. / Офіційний вісник України, 02.11.2012. № 81. ст. 3290. с. 129.
2. *Guidance on Hygiene and Safety in the Food Retail Sector* // Офіційний сайт Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН. Дата оновлення : 2014. URL : <http://www.fao.org/3/a-i3986e.pdf>.
 3. *State Retail and Food Service Codes and Regulations by State*. Дата оновлення: 26.01.2017. URL : <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm122814.htm>.
 4. *Register of national guides to good hygiene practice*. Дата оновлення: 15.08.2016. URL : <https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/index.cfm> (дата звернення : 15.03.2017).
 5. PAS 221–2013. Prerequisites programmes for food safety in food retail – Specification. The British Standards Institution 2013. Published by BSI Standards Limited 2013. 24 p.

Стаття надійшла до редакції 16.03.2017.

Holub B. Food safety management in retail.

Background. The export potential of Ukraine was changed dramatically. Now the main export groups are agricultural products and food. Realization of capability of national agricultural industry and food industry in foreign markets depends largely on the possibility to assure food safety. In turn it depends on implementation of national official food safety control system according to international practice. Basic concept of official food safety control system is risk-oriented approach. In Ukraine there is situation that retail is one of the promoters of food safety management in food industry. But retail did not hurry to introduce food safety management in own business.

The aim of the study is analyzing EU experience about normative regulation of food safety management and control in retail.

Discussion. From January 1 in 2017 in Ukraine it all hygienic rules, concerning food products safety as well, were changed. In Ukraine single hygienic rules for trading food products was SanPiN 5781–91 "Sanitary rules for food retail enterprises". Now there is single document for all food chain – Order of Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine № 590 "About approval of demands for development, implementation and use of permanent procedures of food safety management system (HACCP)". In the EU countries the large amount of retail hygienic rules is specialized for high-risk food – aquatic organisms, meat product, egg and dairy. Contrary hygienic rules features are recommendations for risk analysis and recommended critical control points for dangerous factors of food products.

In Ukraine there is reductive approach to food safety management in retail. It provides development of Good Hygienic Practices. Now there are no such practices.

More universal and unified with wide spread food safety system standards for certification FSSC 22000 is PAS 221–2013. In this document specifics of retail food safety management conditions are considered. For example, it describes order for food sale and management of "private label" food safety. This document could be basis for national Good Hygienic Practices.

Conclusion. Main advantages of this document are detailed demand for private label suppliers of food products. Commonality of PAS 221–2013 with documents of FSSC 22000 scheme and may be useful for vertical integrated corporation and holdings for integrated food safety system management development.

Keywords: good hygienic practices in retail, food safety management control acts, prerequisite programmes, HACCP.

REFERENCES

1. *Pro zatverdzhennja Vymog shhodo rozrobky, vprovadzhennja ta zastosuvannja postijno dijuchyh procedur, zasnovanyh na pryncypah Systemy upravlinnja bez-pechnistju harchovyh produktiv (NASSR) : Nakaz minagropolityky № 590 za stanom na 15 berez. 2017 r. / Oficijnyj visnyk Ukrai'ny, 02.11.2012. № 81. st. 3290. s. 129.*
2. *Guidance on Hygiene and Safety in the Food Retail Sector // Oficijnyj sajt Prodovol'choi' ta sil's'kogospodars'koi' organizacii' OON. Data onovlennja : 2014. URL : <http://www.fao.org/3/a-i3986e.pdf>.*
3. *State Retail and Food Service Codes and Regulations by State. Data onovlennja: 26.01.2017. URL : <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm122814.htm>.*
4. *Register of national guides to good hygiene practice. Data onovlennja: 15.08.2016. URL : <https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/index.cfm> (data zvernennja : 15.03.2017).*
5. *PAS 221–2013. Prerequisites programmes for food safety in food retail – Specification. The British Standards Institution 2013. Published by BSI Standards Limited 2013. 24 p.*