

Н. І. КОС'ЯНЧУК, кандидат ветеринарних наук

Національний університет біоресурсів і природокористування України

НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ ЩОДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Проведено аналіз законодавчих актів, відносно якості та безпечності виробництва харчової продукції.. Встановлено, що для гарантування безпечності харчових продуктів необхідне розроблення і впровадження систем управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

Ключові слова: якість, безпека, контроль, нормативні акти, виробник, сировина, харчова продукція, моніторинг.

Забезпечення безпеки харчових продуктів є одним з основних елементів благополуччя населення країни. В цьому процесі бере участь широке коло суб'єктів, включаючи виробників сировини, оброблювальні та пакувальні підприємства, офіційні служби контролю безпечності харчових продуктів та споживачів. При цьому, офіційні служби контролю відіграють ключову роль у забезпеченні безпеки харчових продуктів та здійснюють суттєвий вплив на організацію роботи інших суб'єктів.

Національну систему контролю за харчовими продуктами можна охарактеризувати затрьма основними елементами, а саме: законодавство, яке формує основу всієї системи, органи контролю, а також лабораторні та експертні служби.

В Україні якість харчової продукції гарантується цілим рядом законодавчих і нормативних актів, які зобов'язують виробників сировини і готової продукції випускати продукцію високої якості.

Мета досліджень. Провести аналіз сучасних нормативних документів щодо регулювання якості і безпечності харчової продукції.

Результати досліджень. Відповідно до Конституції України кожному громадянину гарантується право вільного доступу до інформації про стан довкілля, про якість харчових продуктів.

Згідно Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» закон визначає правовий порядок забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються [1] .

Цим Законом передбачається, що особам, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, забороняється виробляти або вводити в обіг небезпечні, непридатні до споживання або неправильно марковані харчові продукти.

Відповідно до Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів» та «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» продовольча сировина, продукти харчування, а також матеріали, обладнання, що використовуються при їх виготовленні, зберіганні, транспортуванні та реалізації, повинні відповідати санітарним нормам і вимогам.

Законом України «Про ветеринарну медицину» відповідно статті 3, державна служба ветеринарної медицини запроваджує виконання програм державного моніторингу максимальних меж залишків ветеринарних препаратів та інших забруднюючих речовин у харчових продуктах, підконтрольних ветеринарній службі [2] .

Харчовий ланцюг охоплює різноманітні організації, від виробника кормів та первинної продукції до виробників харчових продуктів, операторів з транспортування та зберігання і субпідрядників, і далі до підприємств роздрібної торгівлі та закладів громадського харчування.

Згідно з міжнародними вимогами до харчових продуктів, контролювати тільки якість продукції недостатньо, оскільки це не може гарантувати її повну захищеність від всіх можливих відхилень. У зв'язку з цим безпечність харчових продуктів виходить на перший план, хоча зв'язок між якістю та безпечністю продукту залишається тісним.

Підприємство, яке на сьогодні досягає високої якості продукції, застосовуючи застарілі технології, що завдають великої шкоди навколишньому середовищу, не зможе конкурувати на зовнішньому і внутрішньому ринках. Тиск на це підприємство чинить не лише відповідне національне законодавство, але й спілки споживачів і захисту навколишнього середовища.

Законом України «Про захист прав споживачів» регулюються відносини між споживачами товарів, робіт і послуг та виробниками і продавцями товарів, виконавцями робіт і надавачами послуг різних форм власності, встановлює права споживачів, а також визначає механізм їх захисту.

Тому, необхідно впроваджувати нові системи управління безпечністю та якістю продукції в сучасному виробничому процесі.

Міжнародна організація стандартизації розробила ISO 22000:2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», який з квітня 2007 р. чинний в Україні, як ДСТУ ISO 22000:2007, зазначає, що оскільки небезпечний чинник у харчових продуктах може з'явитися на будь-якій ланці харчового ланцюга, адекватне керування в усьому харчовому ланцюгу є суттєво важливим [3] .

Система управління безпечністю харчових продуктів – це запобіжна система, яка має на меті створення таких умов, за яких унеможливується негативний вплив небезпеки на харчовий продукт, шляхом ідентифікації, моніторингу і управління небезпеками хімічного, фізичного та біологічного походження в критичних точках процесу виробництва [4] .

На сьогоднішній день законодавство України також вимагає від виробників харчових продуктів запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Для того, щоб запровадження даної системи мало позитивний результат для підприємства, всі учасники харчового ланцюга повинні мати повне розуміння принципів цієї концепції.

ВЄвропейськомуСоюзі ефективно діють тільки загальні нормативні і правові акти, але й перелік специфічних вимог і норм, метою яких є забезпечення безпеки харчових продуктів. Основні засади регулювання містяться в Постановах Європейського Парламенту і Ради №178/2002, №852/2004, №853/2004, № 854/2004 і № 882/2004, що включають всі регулюючі норми.

Відповідно до вимог ЄС №178/2002 всі харчові продукти, які пропонуються для продовольчого ринку мають бути якісні і безпечні і не повинні прямо чи опосередковано наносити шкоду здоров'ю людини [5]. Дія цієї постанови розповсюджена на всі етапи виробництва, обробки та збуту продуктів харчування та кормів.

Метою цієї постанови є «Створення основ для високого рівня захисту здоров'я людини і споживчих інтересів у галузях продуктів харчування, беручи до уваги різноманітність асортименту харчових продуктів».

Вимоги ЄС до підприємств з виробництва харчових продуктів регулюються Постановою ЄС № 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів», Постановою ЄС № 853/2004 «Гігієна харчових продуктів тваринного походження».

Вони описують основні правила гігієни продуктів харчування для всіх підприємств усього ланцюга харчових продуктів, включаючи первинне виробництво, аналіз небезпечних чинників і критичних точок контролю.

Відповідно вимогам ЄС кожне підприємство харчової промисловості зобов'язане створити метод, який базується на принципах НАССР і вимагає повної співпраці і залучення співробітників з подальшим навчанням.

Постанова ЄС № 854/2004 й Ради проводить відомчий контроль певних виробів, продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною. Додатково до Постанови ЄС № 853/2004 цією постановою і в узгодженні із загальними інструкціями Співтовариства по-новому регулюється ветеринарний контроль.

Постанова ЄС № 882/2004 про відомчий контроль для перевірки дотримання харчового й кормового кодексів, а також положень про здоров'я і захист тварин. Контролює імпорту харчову продукцію і корми з третіх країн.

Мікробіологічний контроль і показники під час виробничого процесу та у кінцевому продукті регламентуються в Регламенті 2073/2005 «Про мікробіологічні критерії харчових продуктів».

Висновок. На безпечність продукції впливають всі учасники харчового ланцюга від виробників насіння та кормів до реалізаторів і кінцевих споживачів, тому, що небезпечний чинник може вплинути на продукт на будь-якому з цих етапів.

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» №771/97-ВР від 23 лютого 1997р.

2. Закон України «Про ветеринарну медицину». Із змінами, внесеними згідно із Законом № 538-VI (538-17) від 18.09.2008. ВВР. 2009.- № 6, -. 22 с

3. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», – К.: Держспоживстандарт України від 2 квітня 2007 р. – №72 з 2007- 08-01.

4. Постанова ЄС №178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у галузі безпеки харчових продуктів» від 28 січня 2002 р.

5. Кондратенко М.Ю. Розроблення НАССР плану виробництва овочевих консервів / М.Ю. Кондратенко, Є.В. Новожилова // Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених, аспірантів і студентів – Київ: НУБіП України, Вид-во ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2011. – С.75.

НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ АКТЫ ПО КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ/ Н.И.Косьянчук

Проведен анализ законодательных актов, относительно качества и безопасности производства пищевой продукции.. Установлено, что для обеспечения безопасности пищевых продуктов необходимо разработка и внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

Ключевые слова: качество, безопасность, контроль, нормативные акты, производитель, сырье, пищевая продукция, мониторинг.

LEGISLATIVE AKTY FOR QUALITY AND FOOD SAFETY/ N. I. Kos'yan-chuk

The analysis of legislation concerning the quality and safety of food was conducted. Author determined that to ensure food safety is needed to develop and implement quality management systems and food safety.

Key words: quality, safety, control, regulations, manufacturer, raw materials, food products, monitoring.

Рецензент – кандидат ветеринарных наук М. Д. Кучерук.