

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет права, публічного управління та  
національної безпеки  
Кафедра економічної теорії,  
інтелектуальної власності та публічного  
управління

Кваліфікаційна робота  
на правах рукопису

**СТРЕЛЬЧЕНКО ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ**  
(прізвище, ім'я, по батькові здобувача вищої освіти)

УДК 346.548  
(індекс)

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
**ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ ПУБЛІЧНОГО УПРАВЛІННЯ**  
**БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОГО СЕРЕДОВИЩА**  
(тема роботи)

281 «Публічне управління та адміністрування»  
(шифр і назва спеціальності)

Подається на здобуття освітнього ступеня магістр  
кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання  
ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне  
джерело

В. М. Стрельченко  
(підпис, ініціали та прізвище здобувача вищої освіти)

Керівник роботи  
Зінчук Тетяна Олексіївна  
(прізвище, ім'я, по батькові)

доктор економічних наук, професор  
(науковий ступінь, вчене звання)

**Висновок кафедри економічної теорії, інтелектуальної власності та публічного управління**

за результатами попереднього захисту: **Стрельченка Володимира Миколайовича**

Протокол засідання кафедри економічної теорії, інтелектуальної власності та публічного управління № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_\_» грудня 2021 р.

Завідувач кафедри економічної теорії, інтелектуальної власності та публічного управління

\_\_\_\_\_  
к.е.н., професор  
(науковий ступінь, вчене звання)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
**Якобчук В.П.**  
(прізвище ,ім'я, по батькові)

«\_\_\_\_» грудня 2021 р.

### **Результати захисту кваліфікаційної роботи**

Здобувач вищої освіти **Стрельченко Володимир Миколайович**, захистив  
(прізвище ,ім'я, по батькові)

кваліфікаційну роботу з оцінкою:  
сума балів за 100-бальною шкалою \_\_\_\_\_  
за шкалою ECTS \_\_\_\_\_  
за національною шкалою \_\_\_\_\_

Секретар ЕК

\_\_\_\_\_  
(науковий ступінь, вчене звання)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
**Пугачова Н.С.**  
(прізвище ,ім'я, по батькові)

## АНОТАЦІЯ

*Стрельченко В. М.* Формування системи публічного управління безпечністю харчового середовища. – Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра за спеціальністю 281 – Публічне управління та адміністрування – Поліський національний університет, Житомир, 2021 р.

Кваліфікаційна робота присвячена етапам формування системи управління якістю та безпечністю продукції на основі принципів НАССП. Актуальність визначається тим, що безпечність вживання харчових продуктів є запорукою здоров'я нації. Крім того, застосування та дотримання всіх міжнародних вимог та норма до якості продукції значно покращить імідж та якість продукції вітчизняного товаровиробника та дасть великі можливості потрапити на міжнародні ринки. Було проаналізовано діяльність роботи Державної служби України з продовольчої безпеки і захисту прав споживачів. Було запропоновано шляхи формування публічної політики безпечності харчової продукції за допомогою впровадження системи НАССП.

Ключові слова: харчові продукти, якість, безпека, система якості, НАССП, контрольні точки, державна політика, публічна політика.

## SUMMARY

*Strelchenko V. M.* Formation of a public food safety management system. Qualifying work on obtaining an educational degree Master in specialty 281 «Public management and administration» – Polissia National University, Zhytomyr, 2021.

The qualification work is devoted to the stages of forming a product quality and safety management system based on the principles of NASSP. Relevance is determined by the fact that the safety of food consumption is the key to the health of the nation. In addition, the application and compliance with all international requirements and standards for product quality will significantly improve the image and quality of domestic producers' products and provide great opportunities to enter international markets. The activities of the state service of Ukraine for food security and consumer protection were analyzed. Ways to form a public food safety policy through the introduction of the НАССП system were proposed.

Keywords: food products, quality, safety, quality system, NASSP, checkpoints, public policy, public policy.

## ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ПОНЯТТЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	7
РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ	17
РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ ФОРМУВАННЯ ПУБЛІЧНОЇ ПОЛІТИКИ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	25
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	32
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	34
ДОДАТКИ	39

## ВСТУП

*Актуальність теми дослідження.* На даний момент харчування – це одна з основних життєво необхідних умов існування людини, біологічний процес вбирання їжі організмом людини для задоволення фізіологічних потреб. Повноцінне харчування відіграє визначальну роль у збереженні здоров'я нації та підвищенні життєвого рівня населення.

Життя і здоров'я людей визнано на конституційному рівні найвищою цінністю. Крім того, споживач має можливість урізноманітнити продукти харчування та обрати такі продукти як і думку, найбільше відповідають вимогам безпеки та якості. Також як можемо бачити за умов євроінтеграційних процесів перед вітчизняними виробниками постають реальні можливості виходу на зарубіжні ринки, таким чином зумовлює необхідність піднесення рівня безпеки та якості в вітчизняних харчових продуктах до рівня вимог зарубіжного законодавства, а також законодавства Європейського Союзу.

Тепер перед органами влади стоїть задача, два першочергових завдання: адаптація вітчизняного українського законодавства щодо безпеки та якості харчових продуктів до норм ЄС та гармонізація його з документами компетентних у вказаній міжнародних сфері та організацій, що й обумовлює спрямованість на удосконалення системи адміністративно правового регулювання для подальшого покращення якості.

Також різні питання щодо безпеки харчових продуктів досліджувалися у працях таких авторів: Ч. Б. Базаржапова, А. В. Бабюка, Н. Я. Орлової, Я. А. Беди, О. В. Ковальової, С. О. Белінської, С. М. Романко, В. І. Бойко, Т. Г. Ковальчук, О. І. Гойчук, Ю. О. Зикова, Л. Ф. Павлоцької, Ю. М. Мотузки, В. З. Янчука, В. А. Шаленого та різних зарубіжних та вітчизняних науковців.

*Метою роботи є* розкриття ролі формування публічної політики у сфері безпеки харчових продуктів та захисту споживачів.

Поставлена мета зумовила необхідність виконання таких **завдань**:

- вивчити теоретико-методичні основи поняття безпечності харчових;
- оцінити особливості функціонування Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів;
- пзапропонувати напрями формування публічної політики контролю безпеки харчових продуктів.

*Об'єктом дослідження* є заходи в сфері безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

*Предметом дослідження* такі як теоретичні, методичні та практичні засади сфери безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

*Методи дослідження.* Теоретико методологічну базу дослідження становили фундаментальні положення економічної теорії, практики державного управління, праці вітчизняних вчених, у яких висвітлені основи формування механізму безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

Для реалізації поставлених у роботі завдань використано такі загальнонаукові та спеціальні методи: абстрактно логічний для узагальнення теоретичних основ харчових продуктів та захисту споживачів; теоретико-дедуктивного та емпіричного дослідження – для детального та всебічного вивчення предмета дослідження.

*Апробація результатів кваліфікаційної роботи.* Основні теоретичні положення кваліфікаційної роботи обговорювались на науково-практичних конференціях у Поліському національному університеті.

*Практичне значення отриманих результатів* полягає в обґрунтуванні аналізу заходів в сфері безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

*Структура та обсяги роботи.* Робота складається зі вступу, трьох розділів основної частини, висновків, списку використаних джерел, додатків. Основ ний зміст роботи викладено на 33 сторінках комп'ютерного тексту.

## РОЗДІЛ 1.

### ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ПОНЯТТЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Проблема наявності якісних товарів і послуг була актуальною завжди. Економіка України стикається з такими труднощами як: погано розвинена інфраструктура, маленька заробітна плата на підприємствах, неконкурентоспроможність більшості товарів на світовому ринку. Проблеми ускладнюються ще й у зв'язку нестабільною фінансовою системою. У таких складних умовах тільки підвищення конкурентоспроможності українських товарів і послуг за допомогою поліпшення їх показників якості здатне зберегти індустрію країни.

У нормативній документації якість продукту визначено як поєднання властивостей товару, що визначають його корисності у задоволенні певних потреб відповідно до його призначення. Оцінка якості продукту виставляється на основі індексу якості, яка узгоджується з міжнародними стандартами. Цей показник – це сума балів, експонованих за звичайним набором характеристик. Звичайному споживачеві адже якість придбаного продукту визначити буває дуже складно, так як виробник дуже погано інформує споживача про якість купується ним продукції [18].

Під час купівлі-продажу покупець замінює підсумок власної праці (гроші) на продукт, але не завжди рівноцінно і правильно. Продукт рівноцінний лише на вільному від монополізму і від змови виробників ринку, якщо виробник без обману повідомляє про всі властивості продукту, що випускається, як позитивних, так і негативних. Насправді такого ринку не буває, в Україні – тим більше.

Для того щоб зменшити кількість ошуканих покупців при придбанні товару необхідно максимально його інформувати про те, що він купує. Далеко не кожен товар, що купується споживачем, відповідає сумі, що віддається за нього. Бізнес змушує виробника займатися шахрайськими діями при

виготовленні та реалізації свого товару, через що падає попит, залишаються ошуканими при придбанні продукції, пересічні громадяни [32].

Якість продукції знаходиться в залежності від нормативно правової основи країни. У законі України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» сказано, що при виробництві товарів дитячого харчування і товарів дієтичного харчування не дозволяється використання продовольчої сировини, виготовленої з використанням кормових добавок, стимуляторів росту тварин, окремих видів лікарських засобів, пестицидів, агрохімікатів, а так само і інших небезпечних речовин і сполук для здоров'я людини [10]. У змінах до закону сказано, що вимоги цього пункту не поширюються щодо сокової продукції, в тому числі і дитячої. З огляду на це, слід, що на сьогоднішній день дітям можна давати і кормові добавки, і стимулятори росту.

Закони європейських країн рекомендують сокову продукцію дітям тільки з 6 місяців, українські правові норми дозволяють з 3 місяців (на упаковках так і пишеться). Отже: вітчизняні закони на перше місце ставлять інтереси виробників, а не здоров'я дітей.

Можна нескінченно засуджувати державу і виробників, однак при цьому характеризувати тільки з позитивного боку вчинки покупця теж не вірно. Так як велика частина споживачів при покупці не звертають уваги на термін зберігання товару, склад, дату випуску, стан етикетки. Через це, покупці самі збільшують попит на неякісний дешевий товар. Для вирішення проблем якості прикладом служить досвід Японії. Найбільший фахівець у сфері управління якістю-професор Каору Ісікава говорив, що неможливо економити на якості, тому що «якість сама є економією» [20]. В Україні ж найбільш знамените формулювання Л. І. Брежнєва – «економіка повинна бути економною» [20].

В Японії знаходження вирішення проблеми якості товарів почалося з постанови її на рівні державної політики. Основним стало залучення в діяльність по створенню якості виконавців, працівників спільно з контролерами якості на робочому місці. У Країні висхідного сонця зуміли зробити



легкодоступними для робітників важкі статистичні способи і запевнити працівників, що проблема якості-це проблема кожного японця. Був створений зразок управління якістю, в основі якої був загальний контроль якості. Цей процес виконується всім персоналом від простого працівника до самого глави держави [12].

Не реально повністю використовувати японську систему якості в Україні. Це відбувається через відмінності українського менталітету, історичними особливостями країни і становищем економіки. Однак придбати щось корисне з досвіду Японії нам би не завадило. Потрібно майже все поміняти у вітчизняному виробництві та економіці. Наприклад, необхідно домагатися, винесення на упаковку змісту харчових продуктів, але інформація повинна бути правдивою. У покупця зобов'язаний існувати вибір при придбанні товару. У магазинах поруч з неякісним товаром, повинна лежати і натуральна заміна цього товару, хоч і недешева. А головне, з об'єктивною інформацією на упаковці. Покупець може сам вирішити, який продукт йому купити [13].

Згідно зі словами професіоналів потрібен посиленний техрегламент у виготовленні, необхідно знизити вмісту ГМО і харчових добавок в харчових продуктах, розділити поняття молоко і молочний продукт, сік і сокова продукція. Треба зробити жорсткіше відповідальність за недотримання закону і обман покупців, також зробити державний контроль в даній сфері. Саме через те, що держава погано контролює виробники вказують на упаковці продуктів одне, а виробляють продукт зовсім з іншого, більш недорогого і небезпечного сировини. Потрібно вдосконалити ГОСТИ, ДСУ так як вони в основній масі поступаються зарубіжним і колишнього СРСР.

Проблема якості важка і вирішення її можливе лише при здійсненні комплексу заходів, що включають: збільшення відповідальності виробників за забезпечення високої якості товарів; перебудову технічного контролювання на підприємствах; підняття технічного рівня виробництва; підготовку і перепідготовку співробітників, формування творчої ініціативи трудящих. Товар за своєю якістю зобов'язаний задовольняти вимоги Покупця, які постійно

змінюються. Отже, неприпустимо зупинятися на досягнутому рівні якості. Потрібно постійно покращувати методи і засоби виробництва товарів.

Одним з важливих причин підйому успішності виробництва вважається удосконалення якості виготовленого товару. Поліпшення якості виготовленого товару розцінюється на сьогоднішній день, як основна умова його конкурентоспроможності на внутрішньому і зовнішньому ринках. Конкурентоспроможність товару сильно впливає на престиж держави і є головною причиною зростання національного багатства країни. Якість-поняття різнобічне, забезпечення його потребує об'єднання креативного потенціалу та практичного досвіду фахівців [16].

Проблема збільшення якості може бути вирішена лише при загальних зусиллях країни, державних органів управління, керівників і членів трудових колективів підприємств. Головну роль у вирішенні даної проблеми відіграють покупці, які диктують свої запити і вимоги виробникам продукції.

Удосконалення якості продукції – важливий напрямок активного становлення економіки, джерело фінансового підйому, ефективності суспільного виробництва. В даних умовах зростає значення комплексного управління якістю товарів і ефективністю виробництва.

Якість товарів відноситься до важливих критеріїв функціонування компанії в умовах відносно інтенсивного ринку і переважаючою нецінковою конкуренцією. Підйом технічного рівня і якості виготовленого товару вважається на сьогоднішній день більш значущою рисою роботи підприємств. В умовах переважаючої нецінкової конкуренції та інтенсивного ринку саме найвища якість товарів є основною причиною успіху.

Кожна організація володіє системою менеджменту, що є сукупністю організаційної конструкції, можливості і відповідальності, наявних в її рамках, процесів діяльності, трудових, матеріальних і грошових ресурсів. Всі дані компоненти об'єднані і взаємодіють один з одним для досягнення цілей організації. Тому, система менеджменту вважається засобом досягнення цілей,

сформульованих управлінням підприємства. Але не кожна система вважається дієвою, здатною виправдати надії зацікавлених осіб.

Рентабельна система дає можливість досягти поставлених цілей при невеликих витратах і за короткий час. Ця система передбачає строго впорядковану, регламентовану в оптимальному розмірі діяльність, яка зобов'язана бути зрозумілою як для менеджерів, так і для співробітників.

Міжнародна організація зі стандартизації (International Organisation of Standardization) – ISO (від грецького слова *isos* – рівний) вважається неурядовою організацією і володіє консультативним статусом ООН. Основною метою ISO вважається формування стандартизації і схожих напрямків діяльності в усьому світі, гармонізація інтересів виробників і покупців, також вдосконалення інтернаціональної координації з об'єднання промислових стандартів [15].

Головним напрямком роботи ISO вважається дослідження і публікація міжнародних стандартів у різних сферах діяльності, що визнаються у всьому світі. Зараз налічується більше 12000 інтернаціональних стандартів, що поширюють фактично всі види фінансової діяльності. Серед даних документів особливе місце займають стандарти ISO серії 9000, що характеризують запити до систем менеджменту якості. Не до якості товарів, а конкретно до того, як організована і працює система менеджменту [38].

Дієве, грамотне управління організацією, координування з точки зору здорового глузду просто нереально без гарантування якості товару, що випускається. Тому стандарти ISO серії 9000 припускають визнаний варіант вимог, що пред'являються до менеджменту організації. В цей час стандарти ISO накладають на систему управління ряд специфічних вимог, які обумовлені, перш за все, потребою здійснювати її незалежну оцінку – сертифікацію.

Значимість стандартів ISO серії 9000 міститься у визначенні однакових запитів до управління організацією з точки зору оснащення якості її діяльності. Метою стандартів є допомога організації показати свою Можливість поставляти продукцію, що відповідає потребам покупців, а також досягати цілей збільшення задоволеності покупців за допомогою дієвого управління

системою менеджменту, включаючи процеси незмінного її удосконалення та постачання відповідним вимогам споживачів за участю всіх підрозділів організації. Необхідно зауважити, що основним принципом менеджменту якості, сформульованим в стандарті ISO 9000, вважається орієнтування на покупця: підприємства залежать від своїх клієнтів, а значить, зобов'язані розуміти їх поточні і майбутні необхідності, задовольняти їх вимоги і намагатися перевищити їх очікування.

Система менеджменту організації має можливість підключати різні підсистеми менеджменту, наприклад: систему менеджменту якості (СМЯ), систему економічного менеджменту, систему менеджменту охорони навколишнього середовища. Прагнення в області якості заповнюють інші цілі організації, пов'язані з удосконаленням, фінансуванням, прибутковістю, навколишнім середовищем, службою охорони праці, безпекою.

Різні частки системи менеджменту організації мають шанси бути суміщені спільно з СМЯ в загальну систему менеджменту, що використовує єдині складові. Це має можливість спростити планування, виділення ресурсів, визначення додаткових цілей і оцінку єдиної віддачі підприємства [39].

Міжнародний стандарт ISO 9000 описує СМЯ як систему менеджменту для управління і керівництва підприємством в застосуванні до якості. СМЯ покликана так здійснювати активність організації, щоб гарантовано ручатися за якість товару підприємства і налаштувати цю якість на очікування покупців. При цьому її основне завдання-ні як не контролювати кожну одиницю продукції, кожну операцію, а виконати так, щоб не виникало помилок в роботі, які можуть привести до появи невідповідностей. СМК робить акцент на попередженні проблем.

Система менеджменту якості аналогічно вимогам стандартів ISO зобов'язана володіти: нормативною основою, що підходить системі взаємопов'язаних і взаємозамінних процесів, і є сукупністю несуперечливих нормативних документів; політикою, в якій описані її цілі і завдання, а також методи їх здійснення; дієвим механізмом здійснення вимог, регламентованих

документами нормативної основи; відповідній політиці систему взаємопов'язаних і взаємозамінних дій; персонал організації повинен знати політику, нормативну основу, механізм реалізації її вимог, а також вміти застосовувати дані знання на практиці.

СМК, відповідна вимогам ISO 9001:2000, служить гарантом стабільності дій підприємства, а також того, що ніякі непередбачені ситуації не нададуть покупцям продукцію необхідної якості.

У організацій є можливість сертифікації за наступними стандартами. Основними є:

- ISO 9001 відноситься до управління якістю продукції-система менеджменту якості;
- ISO 14001 відноситься до розробки системи екологічного менеджменту;
- OHSAS 18001 відноситься до розробки системи управління охороною здоров'я та безпеки персоналу.

У сертифікації по стандартизації ISO виділяється два основних етапи: 1) побудова СМК-системи менеджменту якості; 2) сертифікація СМЯ, тобто отримання документа, що підтверджує, що вона побудована відповідно до базових принципів і стандартів.

В основу СМЯ покладено 8 ключових принципів: 1) Організація, зорієнтована на замовника-організація залежить від своїх замовників та тому має розуміти поточні і майбутні потреби замовника, реалізовувати вимоги замовника і старатися перевершувати очікування замовника; 2) лідерство керівництва – керівники встановлюють єдність мети, напрямку і внутрішнє середовище установи. Вони утворюють оточення, в якому суспільство може стати повністю залученими до досягнення цілей організації; 3) залучення людей-службовці всіх рівнів – це сутність організації і їх повне залучення дає можливість використовувати їх здібності на благо організації; 4) процесний підхід-бажаний результат досягається більш ефективно, коли відповідні ресурси і діяльності управляються як процес; 5) системний підхід до управління-ідентифікація – розуміння і управління системою взаємопов'язаних

процесів, що сприяють результативності та ефективності організації; 6) підхід прийняття рішень, заснований на фактах-ефективність рішень ґрунтується на логічному аналізі даних та інформації; 7) постійне поліпшення-постійне поліпшення є незмінною метою організації; 8) взаємовигідні відносини з постачальниками-взаємовигідні відносини між організацією та її постачальниками підвищує здатність обох організацій щодо створення цінності [15].

ISO 22000 – це сукупність стандартів для харчової галузі, на основі яких є можливість спроектувати і впровадити систему безпеки продуктів харчування. Вони застосовуються до різних підприємств харчового виробництва.

Головним стандартом даної серії вважається ISO 22000: 2005 «Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain» – системи менеджменту безпеки харчових продуктів – вимоги до всіх підприємств виробництва і вживання харчових продуктів.

Наявність ISO 22000 дає можливість підприємству досягти таких цілей як:

1. Створення, впровадження та розвиток системи управління безпекою продуктів харчування. Система управління ґрунтується на підходах стандарту ISO 9001, тому вона враховує всі принципи даного стандарту. Впровадження та вдосконалення системи управління безпечністю харчових продуктів виконується за рахунок тих же складових, що і система якості.

2. Забезпечення покупцям безпеки продукції. Система управління безпекою продуктів харчування ґрунтуючись на ISO 22000 вимагає від виробництва використання принципів HACCP. Дотримання всіх цих принципів гарантує безпеку продукції, що виготовляється. Тому що система HACCP контролює безпеку виробництва на всіх стадіях процесу [31].

3. Підтвердження відповідності продукції нормативним вимогам і вимогам покупців. За допомогою документування підсумків контролю і моніторингу дії системи безпеки продукції можливо відстежити виконання

вимог з безпеки, встановлених в нормативних документах і споживачами на кожному етапі виготовлення.

3. Підвищення рівня задоволеності покупців і їх довіру до продукції, що виготовляється. Сертифікація системи за стандартом ISO 22000 дає можливість підприємству збільшити свій імідж і ставлення покупців до продукції, що виготовляється.

5. Збільшення можливості по реалізації продукції. Наявність сертифікованої системи контролю безпекою продуктами харчування часто служить однією з необхідних умов для поставки продукції на ринок [26].

Використання системи НАССР як забезпечує безпеку продуктів харчування, так і сприяє благополучному розвитку галузі в цілому: - виготовлення продукції стає безпечним процесом, при якому учасники виробничого процесу дотримуються всіх санітарно-гігієнічних норм і умов; - впевненість споживачів в якості вживаної продукції обумовлює довіру даному підприємству, що підвищує його рейтинг; - робота організації ніяк не суперечить вимогам законодавства; виключається виявлення порушень при ревізійних перевірках; - підприємство набуває помітної маркетингової переваги в умовах сучасної конкуренції.

Наступний крок ґрунтується на ідентифікації та аналізі небезпек з вибором методів контролю та управління критичними контрольними точками. Визначення ККТ-це не найважчий етап у створенні системи НАССР, найбільш відповідальним і непростим моментом є робота з опису готової продукції, використовуваної сировини та інгредієнтів. Не варто забувати і про чистоту упаковки [25].

При цьому вказуються найбільш значущі параметри: - мікробіологічні складові; - фізичні та хімічні властивості; - органолептичні показники; - термін придатності та умови зберігання; - тип упаковки; - тип транспортування і реалізації.

Таким чином, якість продукту є найважливішою конкурентною перевагою в середовищі підприємств громадського харчування. Система

менеджменту якості включає в себе наступні елементи: організаційну структуру підприємства, що підтримує вимоги якості; методи і методики дотримання якості; ресурси (фінансові, кадрові, виробничі, технологічні, методичні); технології і процеси.

Система менеджменту якості орієнтована на підвищення лояльності споживачів, а також рівня конкурентоспроможності підприємства. Система менеджменту якості на м'ясопереробному підприємстві обумовлена необхідністю отримання продукції високої якості, що включає в себе такі параметри, як: дотримання рецептури; якісна сировина; дотримання вимог гігієнічності, чистоти; якість приготовленої продукції [7].

Таким чином, безпека харчових продуктів є невід'ємною частиною безпеки навколишнього середовища і харчових продуктів і частиною національної безпеки всієї держави. Державна політика з регулювання безпеки і якості харчових продуктів повинна в першу чергу забезпечувати інтереси людини як споживача продуктів харчування, його життя і здоров'я. Правова база з безпеки та якості харчових продуктів в Україні сьогодні значною мірою недосконала, а саме недоліки національного законодавства з безпеки харчових продуктів та відсутність відмінності між правовими нормами з безпеки та якості харчових продуктів.



## РОЗДІЛ 2.

# ДІАГНОСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ

Державна Служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба) була створена у вересні 2014 року на основі служби ветеринарної та фітосанітарної служби держави та вступі до нової Служби Державної інспекції із захисту прав споживачів та до служб санітарно-епідеміологічного нагляду [3].

Держпродспоживслужб являється центральним органом виконавчої влади, діяльність якого спрямована і координується Кабінетом Міністрів України, який керує державною політикою в галузі ветеринарної медицини, карантину та охорони рослин, у питаннях безпеки і деяких показників якості продуктів харчування, ідентифікації і реєстрації, спостереження за ринком в межах своєї компетенції, здійснення насінництва та розведення рослин (щодо сертифікації насіння та розсади, захисту прав рослин), державний контроль за додержанням законодавства та реклами у цій сфері.

Служба виконує такі функції [19]:

- реалізація державного контролю (нагляду) у сфері туризму та оздоровчих курортів;
- функції щодо здійснення державної політики, що здійснюються органами (за винятком функцій щодо здійснення державної політики в галузі тваринництва, гігієни праці та функцій дозиметричного контролю робочих станцій і доз опромінення працівників);
- функції здійснення державного контролю (нагляду) щодо дотримання вимог до формування, фіксації та застосування регульованих державою цін;

Структура Держпродспоживслужби зображена на рис. 2.1 [19].



**Рис. 2.1. Організаційна структура Держпродспоживслужби**

Основними завданнями Держпродспоживслужби є [19]:

1) насамперед реалізація в галузі ветеринарної медицини та сферах безпеки та показників якості харчової продукції, ідентифікації та реєстрації тварин, карантину та захисту рослин, санітарного законодавства, застереження та скорочення вживання тютюнових виробів та їх негативного впливу на здоров'я населення, також ринкового нагляду та в межах своєї сфери відповідальності, насінництва та розсадництва, метрологічного нагляду, відповідно до державного контролю за додержанням законодавства про захист прав споживачів.

2) для здійснення відповідного закону державного ветеринарно санітарного контролю, державного нагляду (контролю), за здоров'я та благополуччя тварин, показники безпеки та індивідуальної якості харчових

продуктів, непродовольчих товарів для тварин, репродуктивного обладнання, торгівлі племінною худобою, біопрепаратів, патологічного матеріалу, речовин, ветеринарних препаратів, добавок, заходів щодо охорони в межах України від певних перенесених хвороб тварин та рослин та людей, з території інших держав, чи карантинних зон, вимоги, що до законодавства в сфері розсадництва та насінництва , дотриманням законодавства про захист прав споживачів здійснення контролю за виконанням певних фітосанітарних заходів;

3) також здійснення певного ринкового нагляду в межах сфери відповідальності;

4) здійснюватиме метрологічний нагляд ;

5) в певних межах компетенції контролю за такими факторами середовища життєдіяльності людини, які мають шкідливий вплив на здоров'я населення.

Відмітимо, що функціонування Служби направляється та координується напряму Кабінетом Міністрів України.

Законом «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» визначено принципово сучасний підхід щодо забезпечення безпеки харчових продуктів. Отже , основна відповідальність за безпеку харчових продуктів покладається на операторів ринку (на виробників, інших суб'єктів господарювання, які переводять, упаковують, зберігають або реалізують харчові продукти) [23].

У табл.2.1 розглянемо заходи державного контролю у сфері харчових продуктів та ветеринарної медицини.

Отже, як бачимо із табл.2.1 у 2020 році здійснено 27577 заходів державного контролю, що на 8,57 % більше ніж у 2018 році. Також з кожним роком збільшується кількість штрафів, які були видані. У сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів у 2018 році було видано 194 штрафи, що на 41 штраф більше на суму 7,1 млн. грн, ніж у 2020 році. Щодо сфери ветеринарної медицини, то тут також збільшилась кількість штрафів на 42 (3,8%) у 2020 році порівняно з 2018 роком [28].

**Заходи державного контролю у сфері харчових продуктів,  
ветеринарної медицини та захисту прав споживачів [28]**

Захід	Роки		
	2018	2019	2020
вжито заходів державного нагляду (контролю), всього	25214	27121	27577
До порушників чинного законодавства у сфері безпечності та часткових показників якості харчових продуктів та ветеринарної медицини:			
➤ у сфері безпечності якості харчових продуктів:			
– видано штрафів, к-ть домогосподарств;	194	221	235
– сума штрафів, млн. грн.	6,8	6,95	7,1
➤ у сфері ветеринарної медицини:			
– видано штрафів, к-ть осіб;	1065	1098	1107
– сума штрафів, тис. грн.	169,2	179,1	186,4
до порушників законодавства у сфері захисту прав споживачів:			
➤ у сфері робіт та послуг:			
– перевірено, к-ть суб'єктів господарювання;	747	903	867
– сума штрафів, тис. грн.	20,8	26,3	23,06
➤ у сфері реклами:			
– перевірено рекламоносіїв, тис.;	5,3	12,7	8,8
– сума штрафів, тис. грн.	371,35	615,3	525,4
➤ у сфері антитютюнового законодавства:			
– перевірено, к-ть суб'єктів господарювання;	153	230	198
– сума штрафів, тис. грн.	476,3	555,6	505,9
➤ у сфері якості та безпечності нафтопродуктів:			
– перевірено АЗС, к-ть;	99	177	109
– сума штрафів, тис. грн.	9,65	33,1	10,5
суб'єктам господарювання видано письмових вимог (приписів)	3102	3204	3505
прийнято рішень про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів та/або кормів	189	201	214

Як бачимо, у сфері робіт та послуг найбільше було перевірено суб'єктів господарювання у 2019 році – 903 і накладено штрафів на суму 26,3 тис. грн. Також у 2019 році найбільше було перевірено рекламоносіїв – 12,7 тис. та накладено штрафів на суму 615,3 тис. грн. Отже, ми бачимо, найбільше перевірок відбулось у 2019 році.

Загалом, штрафні санкції не є метою державного контролю, а виступають лише одним із інструментів забезпечення безпечності продуктів харчування для споживачів у випадках, коли інші механізми не спрацювали.

Ще можна відмітити, що державними лабораторіями ветеринарно-

санітарної експертизи на ринках у 2020 році проведена ветеринарно-санітарна масштабна експертиза 17,5 млн партій продукції рослинного та тваринного походження.

За наявними результатами проведення державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду на існуючих агропродовольчих ринках за 2019 рік, як наслідок перевірки було не допущено до реалізації 413,4 тонн недоброякісних та небезпечних продуктів, з яких 344,9 тонн знешкоджено, а також 68,5 тонн утилізовано. У 2017 році проведено 498,7 млн. експертиз, що проводились серед харчових продуктів тваринного походження, за підсумками яких до реалізації недопущено 30,71 тонн небезпечної продукції [28].

На бойнях проведено приблизно 564 млн. експертиз. Та, проведено ветеринарно-санітарну експертизу 307,4 тис. гол., з них: птиці – 560,5 млн. гол., свиней – 3,6 млн. гол., великої рогатої худоби та 347,1 тис. гол. інших видів тварин. Як наслідок було не допущено до прожару понад 30986,9 тонн небезпечних субпродуктів та м'яса, з них 195,3 тонн було направлено на знезараження, 30791,4 тонн утилізовано.

Епізоотія – широке поширення заразної хвороби у тварин, за дуже короткий проміжок часу, що в рази перевищує нормальний рівень захворюваності на вказану хворобу на вказаній території» [5]. Розглянемо лікувально-діагностичну роботу Держпродспоживслужби щодо епізоотичного стану.

*Таблиця 2.2*

**Лікувально-діагностична робота Держпродспоживслужби щодо епізоотичного стану [28]**

Показники	К-ть	Роки		
		2018	2019	2020
свиней щеплено проти КЧС, голів	млн.	7,5	7,8	7,6
на бруцельоз, досліджень	млн.	2,8	3,6	3,0
птахів в домогосподарствах населення щеплено проти Хвороби Ньюкасла, голів	млн.	51,1	56,07	53,2
ВРХ на лейкоз, досліджень	млн.	2,9	3,04	2,9
щеплено домашніх тварин проти сказу, голів	млн.	4,7	5,5	6,0
щеплень на туберкульоз	млн.	3,4	4,1	4,4

Як ми бачимо із табл. 2.2 з кожним роком збільшується. Якщо в 2018 році було щеплено 7,5 млн свиней, то в 2020 році на 100 тис. більше. Щодо щеплення птахів, то у 2020 році було щеплено 53,2 млн. проти 51,1 млн у 2016 році. Відмітимо, що на 1,3 млн (27%) збільшено щеплень домашніх тварин від сказу у 2020 році порівняно з 2018 років.

Загалом кожного року проводиться масштабна антирабічна пероральна вакцинація диких м'ясоїдних тварин із застосування авіатранспорту.

Також Держпродспоживслужба регулярно проводить контроль за державними регульованими цінами (табл.2.3) [28].

Таблиця 2.3

### Контроль Держпродспоживслужби за державними регульованими цінами

Показники	Роки		
	2018	2019	2020
1	2	3	4
кількість перевірок у сфері державних регульованих цін	212	111	379
зобов'язано повернути споживачам, млн.грн.	6,1	5,3	11
застосовано адміністративно-господарських санкцій, тис.	162	175	1800
Як бачите, споживачі попереджені про зниження тарифів на комунальні послуги до економічно обґрунтованого рівня в мільйонах гривень порівняно з роком після зниження тарифів на комунальні послуги до економічно обґрунтованого рівня.	37,3	35,1	48,9
Неналежне фінансування бюджету на виплату допомоги та субсидій на житлове будівництво та комунальні послуги, у мільйонах гривень.	11,1	11,5	11,8
Він також був перевірений при моніторингу застосування регульованих державою цін на ліки в рамках урядової програми «Доступні ліки», в мільйонах гривень.	1,0	1,2	2,7

Отже, як ми бачимо із табл.2.3 кількість перевірок у сфері державних регульованих цін у 2020 році збільшилась до 379 (55,9%) порівняно з 2018 роком. Було прийнято рішення повернути споживачам 11 млн. грн у 2020 році. У 2018 році застосовано найбільше адміністративно-господарських санкцій – 1800 тис. грн.

Загалом, у 2019 році, під час впровадження та дії мораторію на планові перевірки проводились позапланові заходи державного контролю (нагляду) та розроблялись заходи та планувалась робота з запобігання порушень у сфері державних регульованих цін.

Основними результатами фітосанітарії та насінництва з 2019 рік є [28]:

- 29 випадків про запобігання ввезення в Україну небезпечних об'єктів регулювання;
- 33600 посвідчень на право роботи, транспортування, зберігання пестицидів;
- 511 нотифікацій до країн-експортерів за порушення фітосанітарних вимог;
- 7058,7 га площа на якій збільшено статус вільної від карантинних організмів;
- 100322 карантинних сертифікатів видано фітосанітарними інспекторами;
- 306409 результатів видано сертифікати фітосанітарних інспекторами ;
- 41982000 тонн зерна зернових піддано фітосанітарному контролю;
- 4987000 тонн зерна олійних піддано фітосанітарному контролю.

Основними результатами фітосанітарії та насінництва з 2018 рік є:

- 519 позапланових заходів в сферах карантину та захисту рослин;
- 5265 планових заходів в сферах карантину та захисту рослин.
- у 24% виявлено порушення за результатами застосованих заходів державного нагляду та вжито заходів щодо їх припинення.

З метою певного розвитку вітчизняного експортного потенціалу та для розширення зовнішніх ринків збуту для українських товаровиробників Держпродспоживслужбою постійно проводиться значна робота, яка має на меті диверсифікацію ринків збуту саме українських товарів. За підсумками даної роботи у 2020 році було значно розширено кількість ринків збуту вітчизняної продукції рослинного та тваринного походження.

У 2020 році в цілому було налагоджено співпрацю з 85-ма новими ринками за різними видами товарної продукції – це ринки [28]:

- Албанії (м'ясо птиці та продукти з нього);
- Гонконгу (м'ясо птиці та продукти з нього, яйця та яєчні продукти);

- Королівства Марокко (м'ясо птиці та продукти з нього, яєчні продукти);
- Республіки Таджикистан (м'ясо, м'ясні та молочні продукти, риба і рибопродукти, сировина тваринного походження, корми рослинного походження);
- ОАЕ (живі вівці та кози, добовий молодняк свійської птиці, жива птиця, інкубаційні яйця);
- Республіки Гана (м'ясо птиці та продукти з нього);
- Республіки Македонії (молочна продукція, комбікорми);
- Республіки Сербія (яйця та яєчні продукти);
- Туреччини (свіже, охолоджене, заморожене м'ясо в тушах/м'яса обвалки великої рогатої худоби);
- Туніської Республіки (м'ясо птиці);
- Чорногорії (яйця та яєчні продукти) тощо.

Також, саме завдяки процесу гармонізації законодавства та відповідних стандартів до найуспішніших практик ЄС, тепер 307 українських підприємств мають право експорту своєї продукції до країн Європейського Союзу, в також 126 виробників саме харчових продуктів (м'ясо риби, птиці, яєць, меду та молочної продукції).

Ще в 2020 році було розроблено та погоджено 20 міжнародних сертифікатів на експорт, і 24 сертифікати на імпорт деяких тварин і продуктів тваринного походження – з них 44 форми міжнародних сертифікатів для імпорту/експорту під контролем. Це дає змогу урівняти економічний вплив від втрати ринку та сприяло підвищенню рівня України як надійного торговельного партнера [28].

Отже, Держпродспоживслужба об'єднує у собі функції більше 10-ти раніше існуючих служб. Так, на неї покладені функції і повноваження Державної фітосанітарної та ветеринарної служби, як Державної інспекції з питань захисту прав споживачів, та державного контролю (нагляду) у сферах охорони насінництва та розсадництва та прав на сорти рослин тощо.



### РОЗДІЛ 3.

## НАПРЯМИ ФОРМУВАННЯ ПУБЛІЧНОЇ ПОЛІТИКИ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

До законодавства ЄС до безпеки харчових продуктів які б відрізнялись від комплексних підходів та діяли б за певним принципом «від лану до столу», та охоплюючи всі види харчових продуктів як тваринного так і рослинного походження; а ті харчові продукти які отримані з використанням генетично модифікованих організмів, із специфічними особливостями; також цим ланцюгом охоплено корми, що призначені для тварин. Регулюванням охоплено всі стадії виготовлення, обігу та переробки харчових продуктів, а також інформування споживачів.

Можемо спостерігати, що в існуючому законодавстві ЄС, харчові продукти розділяються на два типи: продукти тваринного та рослинного походження. Також зверніть увагу, що такі продукти, як гриби, ягоди, овочі, фрукти та інші продукти, призначені для споживання людиною, мають рослинне походження. М'ясо, молоко, риба і молюски, яйця, мед та інші продукти, отримані з частин тварин, призначених для споживання людиною [11, с.121].

У Швеції існує єдиний орган у цій сфері – Міністерство сільського господарства (МА), яке несе повну відповідальність за сільськогосподарський сектор, здоров'я та благополуччя тварин, рослин, виробництво харчової продукції та кормів, рибальство. Міністерство визначає орієнтири політики, пропонує бюджет згідно з річними звітами, отриманими від органів влади, в межах його юрисдикції. До складу Міністерства входять чотири управління, які відповідають за безпечність харчової продукції, і чотири адміністративних відділи. Також МА здійснює загальне керівництво низкою державних агентств, які безпосередньо займаються питаннями безпечності харчових продуктів. Це, зокрема Національна адміністрація з харчової продукції, Шведська рада із

сільського господарства, Національний ветеринарний інститут і Шведська рада рибальства.

Національна адміністрація з харчової продукції (NFA) – це автономна державна агенція, що діє під керівництвом Міністерства сільського господарства. NFA є центральним органом, що здійснює адміністрування питаннями, які стосуються харчових продуктів та питної води. В інтересах споживачів NFA діє з метою досягнення трьох головних цілей: безпечні продукти харчування високої якості; чесна торгівля харчовими продуктами; здорові звички харчування. NFA має у складі п'ять департаментів, що відповідають: за оцінку ризиків та розвиток, норматив не регулювання, контроль, поживну цінність продуктів та управління [11, с.123].

Шведська рада із сільського господарства (SBA) відповідає за здоров'я тварин і рослин, здійснює контроль інфекційних захворювань, кормів та побічних продуктів тваринництва. У районному департаменті ветеринарії працюють ветеринари, які відповідають за безпосередній контроль здоров'я тварин, імпорт живих тварин і контроль залишків ветеринарних препаратів, надають послуги фермерам. Департамент рослинництва контролює ГМО, органічне виробництво, насіння. Департамент перевірок та контролю відповідає за фітосанітарний контроль, контроль якості фруктів та овочів, контроль кормів, м'яса і побічних продуктів тваринництва.

Національний ветеринарний інститут – експертний ветеринарний орган, завданням якого є запобігання спалахам хвороб тварин і зоонозів, виробництво вакцин, контроль за забруднювачами у харчовій продукції та кормах. Має найбільшу ветеринарну лабораторію у Швеції [30, с.69].

На регіональному рівні окружні адміністративні ради здійснюють офіційний контроль за благополуччям тварин, гігієною харчової продукції та кормів на первинному виробництві, за здоров'ям тварин, їхньою ідентифікацією; перевіряють роботу муніципалітетів з контролю безпеки харчової продукції, проводять навчання інспекторів муніципалітетів,

вирішують справи щодо апеляцій проти рішень муніципального контролю. САВ щорічно звітують NFA, SBA і Міністерству фінансів.

До державних органів які здійснюють контроль на місцевому рівні належать:

– муніципальні адміністративні ради (МАВ), що регулюють харчову гігієну, продукцію та навколишнє середовище, вони контролюють підприємства, що мають справу з харчовою продукцією рослинного та тваринного походження (малі підприємства);

– місцеві відділи охорони здоров'я, що контролюють харчову продукцію виключно рослинного походження.

У Швеції існує щорічний план щодо контролю, відповідно до якого підприємства мають перевірятися 0,2-12 разів на рік. Така періодичність, так як і оплата встановлюються на підставі ризиків – відповідно до груп ризику сектору та результатами попередньої перевірки гігієнічного стану підприємства [16].

NFA підготувала для муніципалітетів інструкції щодо здійснення контролю якості проведених перевірок. Ці інструкції доступні на веб-сайті NFA. NFA також розробила контрольні списки питань дія перевірок (чек-листи) для різних типів операцій із виробництва харчової продукції. Такі контрольні списки підтримуються комп'ютерною програмою, яка дозволяє зберегти результати перевірок. Цей спосіб дозволяє об'єктивно оцінити результативність та ефективність роботи інспектора [30, с.71].

Шведська система безпечності харчової продукції функціонує як система єдиного контролюючого органу, проте, з адміністративної точки зору, вона поділяється на центральний, регіональний і місцевий (муніципальний) рівні. NFA розробляє законодавство, інструкції, чек-листи, проводить лабораторні аналізи, перевіряє якість роботи інших лабораторій з безпечності харчової продукції та підтримує зв'язок з Європейським агентством з безпеки харчових продуктів (EFSA).

Таким чином, вивчення та запровадження досвіду країн ЄС є необхідним для вдосконалення системи державного контролю за безпечністю харчових продуктів, адже європейська система контролю безпечності харчових продуктів визнана однією з найкращих у світі, життя та здоров'я споживачів тут вважаються найвищою цінністю, а тому європейський споживач є найбільш захищеним.

ЄС встановив безпечність харчових продуктів єдиним і головним пріоритетом своєї політики, тому ефективна законодавча база та дієвий контроль гарантують безпеку харчових продуктів на всіх стадіях харчового ланцюжка «від лану до столу».

НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – тобто Аналіз Ризиків і Критичні Точки Контролю – є науково-обґрунтованою системою, що робить можливим гарантувати виробництво життєво безпечної продукції маршрутом ідентифікації та контролю за небезпечними чинниками.

Система аналізу НАССР – це єдина система управління безпекою харчових продуктів, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Ця концепція НАССР була розроблена в 60-х роках спільними зусиллями Пілсбурга, лабораторії Збройних сил США. і National Aeronautics and Space Administration (NASA) під час роботи в американській космічній програмі розроблені.

Завдяки цьому НАСА хотіла створити систему, що забезпечує безпеку продуктів харчування, споживаних астронавтами в космосі з "нульовими помилками". За більш ніж 40 років використання концепції НАССР міжнародне співтовариство визнало, що система НАССР працює найкраще, якщо вона заснована на семи принципах [2]:

- 1) проведення аналізу щодо небезпечних чинників;
- 2) встановлення критичних точок контролю (КТК);
- 3) формулювання критичних меж для КТК;
- 4) визначення даної системи моніторингу для КТК;

- 5) встановлення коригувальних дій, якщо за результатами моніторингу можемо спостерігати втрату контролю в КТК;
- 6) встановлення процедур задля перевірки та підтвердження ефективності функціонування системи НАССР;
- 7) встановлення системи ведення документації та реєстрації даних.

Іншими словами, НАССР – це інструмент управління, який пропонує більш структурований підхід до контролю виявлених ризиків у порівнянні з традиційними методами, такими як інспекція або контроль якості. Використання системи НАССР дозволяє перейти від тестування кінцевого продукту до розробки профілактичних методів. Згідно з НАССР, небезпеки поділяються на три групи: біологічні, хімічні та фізичні.

Переваг від використання данної системи НАССР багато. Найважливіші з них [2]:

- використання НАССР буде переходити від тестування кінцевого продукту до застосування превентивних методів безпеки під час виробництва та впровадження;
- застосування НАССР може бути корисним для підтвердження відповідності законодавчим та нормативним вимогам, оскільки НАССР є обов'язковою юридичною вимогою у багатьох країнах світу;
- НАССР – це системний підхід, що охоплює всі аспекти безпеки харчових продуктів, від вирощування, збору врожаю, покупки сировини до використання кінцевим споживачем;
- НАССР може бути інтегрований в глобальну систему управління в поєднанні з іншими концепціями управління якістю (стандарт ISO 9000), екологічного менеджменту (стандарт ISO 14000) і т. д.;
- також зменшить збитки, пов'язані з відкликанням продукції, штрафами та судовими позовами;
- крім того, належний аналіз ризиків дозволяє вам виявляти приховані небезпеки і направляти відповідні ресурси в критичні моменти процесу;

Запровадження системи НАССР в Україні допоможе [2]:

- діяти, аби вирішити проблеми з безпечністю харчової продукції, і зафіксувати час та процес вирішення проблеми;
- планування подальших робіт в даній системі;
- робити заплановані роботи, аби підтримати безпечність харчової продукції;
- перевіряти, що ви робите дійсно те, що планували, та фіксувати;

Як могли замітити безпосередньо оператори сучасного ринку харчових продуктів повинні впровадити процедури, що засновані на принципах та вимогах системи НАССР. Певні запобіжні дії, як систематична ідентифікація, й оцінка та контроль потенційно небезпечних чинників таких як (біологічних, хімічних, фізичних), що виникають при ході виготовлення продукції. Тому це ще одна з характерних тенденцій нової економічної політики в Україні – це ще один фокус уваги для виготовленні безпечних продуктів харчування, які відповідаю до рівня світових стандартів.

Інакше кажучи оператори ринку повинні мати змогу знайти інших операторів ринку, які б постачали їм харчові продукти, а також інші об'єкти санітарних заходів за таким принципом як «крок назад», та других операторів ринку, котрим вони і постачають харчові продукти, а ще об'єкти санітарних заходів за принципом «крок вперед»; потрібно не забувати, що оператори ринку зобов'язані застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність даної інформації певним органам за його запитами; таким чином інформація має зберігатися протягом шести місяців опісля закінчення кінцевої дати реалізації продукту, нанесеної на маркуванні.

Є певна відповідальність за деякі процедури, які засновані на принципах НАССР, яка передбачена в законі 65 «Про державний контроль за додержанням законодавства про харчові продукти та корми, побічні продукти тваринного походження здоров'я та благополуччя тварин», повідомили в прес-службі Держпродспоживслужби [15].

Дивлячись на юридичних осіб можливе накладення великий штрафів в розмірі тридцяти мін. заробітних плат – 125 тис. грн. Фізичні особи тобто

підприємці які можуть бути оштрафовані на 15 мін. заробітних плат. У такому разі порушення оператором ринку на перший раз державний інспектор може обмежитися розпорядженням без оформлення протоколу.

На даний момент, тільки Північна Корея і Україна ще не повністю впровадили НАССР [37, с.61].

Як можемо побачити дотримання НАССР потребує у законодавства Євросоюзу, Нової Зеландії, Канади, США, Японії та багато інших країн. Досі часто трапляються випадки спалахів захворювань, які пов'язаних зі споживанням продуктів харчування, що вказують на необхідність змін у підходах до їхньої безпеки.

Отже, система НАССР –є один із надійних способів захистити споживачів, оскільки дана система гарантує безпечність харчових продуктів на всьому харчовому ланцюжку «від поля до столу», таким чином дає можливість визначити такі критичні точки, які можуть впливати на безпечність харчового продукту, і постійно контролювати їх.

## ВИСНОВКИ

1. Провівши дослідження можна зробити наступні висновки. Як бачимо безпечний харчовий продукт який не впливає і немає шкідливого впливу на здоров'я, а також опосередковано чи безпосередньо впливає за умов використання споживачем, діяльність всіх стадій виробництва, та переробки й обігу з дотримання всіх гігієнічних вимог і санітарних норм, і однозначно споживання за призначенням.

Захист здоров'я людини щільно пов'язано зі здоров'ям тварин і рослин, довкіллям та екосистемою в цілому. Також можна враховувати економічний фактор, деякі торгівельні відносини, які напряду пов'язані із експортом вітчизняної харчових продуктів.

Вимоги щодо окремих показників якості харчових продуктів здійснюються з урахуванням: міжнародних стандартів, інструкцій або рекомендацій щодо окремих показників якості харчових продуктів; вимог законодавства Європейського Союзу щодо даних якості в харчових продуктів і при відсутності міжнародних стандартів, рекомендацій чи інструкцій.

2. Основним нормативно-правовим актом з питань безпечності та якості сільськогосподарської продукції існує Закон України в якому сказано що «Про принципи та основні вимоги до безпечності і якості харчової продукції».

На Службу Держпродспоживслужби покладені функції з реалізаціях державної політики та здійснення контролю (нагляду) за додержаннм певних вимог щодо формування і встановлення та застосування регульованих цінників, здійснення державного нагляду (контролю) в сфері курортів та туризму.

В 2020 році було приблизно відкрито близько 85 нових ринків з різними видами продукції та саме завдяки процесу гармонізації законодавства та відповідних стандартів до найуспішніших практик ЄС, в даний момент існує 306 українських підприємств які мають право експортувати до різних країн Європейського Союзу, також і 126 виробників харчових продуктів (птиці м'ясо, меду, риби, яєць, молочних продуктів).



3. Як можемо побачити у 2020 році було розроблено та скоординовано 20 міжнародних сертифікатів на експорт та 24 сертифікати імпорту тваринних продуктів всього з них як бачимо 44 форми міжнародних сертифікатів для експорту/імпорту підконтрольної продукції.

Законодавство ЄС по поводу безпеки харчових продуктів відрізняється комплексними підходом що, дає змогу діяти за таким принципом «від лану до столу», зосереджуючи всі види харчової продукції тваринного та рослинного походження; а також харчові продукти які отриманні з використанням генетично модифікованих організмів, і продукти із специфічними особливостями; таким чином охоплено корми, що призначені для тварин.

На мою думку запровадження системи НАССР в Україні допомогло би: планувати подальшу роботу аби й надалі була безпечна харчова продукція; також перевіряти, що ви робите дійсно те, що планували, і фіксувати всі деталі; і насамперед потрібно діяти для того щоб вирішити низку проблем з безпечністю харчових продуктів, а також зафіксувати проміжок часу та процес вирішення даної проблеми.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бугера С. І. Правове регулювання якості сільськогосподарської продукції: проблеми адаптації до вимог Європейського Союзу. *Наше право*. 2011. № 4. С. 157–161.
2. Впровадження HACCP. URL: <https://www.gcsms.com.ua/serifikacia/serifikatsiya-sistem-upravlinnya/16-serifikatsiya/286-vprovadzhenia-haccp>.
3. Гребенюк М. В. Система забезпечення продовольчої безпеки в законодавстві Європейського Союзу. *Право України*. 2010. № 9. С. 227–233.
4. Кардаш О.Л. Сучасне методичне забезпечення оцінювання продовольчої безпеки України. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2015. № 5(1). С. 194–199.
5. Кодекс цивільного захисту України : Кодекс України від 02.10.2012 № 5403-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5403-17/ed20140401>.
6. Конституція України: Закон від 28.06.1996 № 254к/96-ВР // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80>.
7. Контроль безпечності харчової продукції : корисні уроки інших країн. URL: [https://www.publichealth.kiev.ua/2015/03/blog-post\\_30.html](https://www.publichealth.kiev.ua/2015/03/blog-post_30.html).
8. Куць О. І. Стан ринку продукції дитячого харчування в Україні. *Друга міжнародна спеціалізована науково-практична конференція «Дитяче харчування: перспективи розвитку та інноваційні технології» у рамках XVII Міжнародного Форуму товарів і послуг для дітей «BABY EXPO»: збірник праць Другої міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції*. К., 2014. С. 3–7.
9. Мазур Т. Г. Менеджмент якості харчових продуктів: навчально-методичний посібник для практичних занять та самостійної роботи за кредитно-модульною системою навчання студентів екологічного факультету . Біла Церква, 2014. 93 с.

10. Мостова А.Д. Удосконалення методичного забезпечення аналізу стану продовольчої безпеки країни. *Економіка та держава*. 2017. № 10. С. 42–47.

11. Правове регулювання сфери захисту прав споживачів у Європейському Союзі та Україні (комплексне порівняльно-правове дослідження) / кол. авт.: А. Ісічко, О. Мінін та ін.; за заг. ред. І. А. Грицяка. К.: ТОВ «АТІКА-Н», 2015. 656 с.

12. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/ed20180404>.

13. Про ветеринарну медицину : Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12/ed20180404>.

14. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції : Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14/ed20181001>.

15. Про гігієнічну регламентацію, державну реєстрацію небезпечних факторів і Порядку оплати робіт із проведення гігієнічної регламентації та державної реєстрації небезпечних факторів : Постанова КМУ від 13 червня 1995 р. №420. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/420-95-%D0%BF>.

16. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19/ed20180404#n1032>.

17. Про державну систему біобезпеки при створенні, випробовуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів : Закон України від 31.05.2007 № 1103-V. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1103-16/ed20171218>.

18. Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної

та небезпечної продукції : Постанова КМУ від 24.01.2001 № 50. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/50-2001-%D0%BF>.

19. Про затвердження Положення про Державну службу України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів : Постанова КМУ від 2 вересня 2015 р. № 667. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/248464285>.

20. Про зону надзвичайної екологічної ситуації : Закон України від 13.07.2000 № 1908-III. URL: <https://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1908-14> (дата звернення: 22.11.2019).

21. Про молоко та молочні продукти : Закон від 24.06.2004 № 1870-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15/> (дата звернення: 22.11.2019).

22. Про об'єкти підвищеної небезпеки : Закон України від 18.01.2001 № 2245-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2245-14/ed20121118>).

23. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/ed20180404>.

24. Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25.06.1991 № 1264-XII. URL: <https://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1264-12>.

25. Про пестициди та агрохімікати : Закон України від 02.03.1995 № 86/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/86/95-%D0%B2%D1%80/ed20150405>.

26. Про правовий режим території, що зазнала радіоактивного забруднення внаслідок Чорнобильської катастрофи : Закон України від 27.02.1991 № 791а-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/791%D0%B0-12>.

27. Про схвалення Концепції Державної цільової програми розвитку аграрного сектору економіки на період до 2022 року : Розпорядження КМУ від 30.12.2015 № 1437-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/1437-2015-%D1%80>.

28. Сайт офіційний Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. URL: <http://www.consumer.gov.ua/>.

29. Саблук П.Т. Проблеми забезпечення дохідності агропромислового виробництва в Україні в постіндустріальний період. *Економіка АПК*. 2014.№4. 20 с.

30. Світові моделі державного управління: досвід для України / за заг. ред. Ю. В. Ковбасюка, С. В. Загороднюка, П. І. Крайніка, Х. М. Дейнеги. К.: НАДУ, 2012. 612 с.

31. Система безпеки харчової продукції та кормових ресурсів Німеччини в контексті загальноєвропейських вимог. URL: <http://nedinseminar.kpi.ua/public/conferences/13/14/pr113.pdf>.

32. Снигир Н.В., Велично С.А., Сирик В.О. Безпека харчових продуктів. Мікробіологічні ризики. *Ліки України*. №4(190). 2015. С. 15–18.

33. Толлок Г.А. Шляхи впровадження системи НАССР: українські реалії. *Продовольча індустрія АПК*. 2015. № 6. С. 4–6.

34. Хорунжий М.Й. Розробка аграрнопродовольчої доктрини України – імператив часу. *Основні напрями високоефективного розвитку пореформеного агропромислового виробництва в Україні на інноваційній основі*. К.: ІАЕ УААН, 2012. С. 214–220.

35. Черевко Г. В. Проблеми продовольчої безпеки України. *Україна в XXI столітті: концепції та моделі економічного розвитку. Матеріали доповідей V Міжнародного конгресу українських економістів*, м. Львів, 22-26 травня 2000 р.: У двох частинах / НАН України. Інститут регіональних досліджень; відп. ред. акад. НАН України М. І. Долішній. Львів, 2010. 466 с.

36. Черняк О.І., Клебанова Т.С. Моделювання економічної безпеки: держава, регіон, підприємство / За ред. Геєця В.М.: Мон-я. Х.: ВД «ІНЖЕК», 2016. 240 с.

37. Чурилова Т. М. Щодо питання адаптації українського законодавства до вимог Європейського Союзу у сфері безпеки продуктів харчування. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: «Юриспруденція»*. 2015. № 14. С. 60–63.

38. Шобаніна О.В. Формування і ефективний розвиток продовольчого підкомплексу АПК: монографія / Шобаніна О.В. К.: ННЦ ІАЕ, 2017. 368 с.

39. Шлемко В.Т. Економічна безпека України: сутність і напрямки забезпечення: монографія / В.Т. Шлемко, І.Ф. Бінько. К.: НІСД, 2012. 144 с.

40. Язвінська О. М., Микитюк І. С. Захист прав споживачів в Україні: історія і сучасність. *Гуманітарні науки і сучасність: Зб. наук. праць*. К.: ВЦ КНТЕУ, 2012. С. 103–109.