

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

МИНДРИК МИХАЙЛО МИХАЙЛОВИЧ
(прізвище, ім'я, по батькові здобувача вищої освіти)

УДК 351.439.02
(індекс)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
МЕХАНІЗМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ НА РЕГІОНАЛЬНОМУ РІВНІ
(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

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

Керівник роботи
ЯКОБЧУК Валентина Павлівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

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

Житомир – 2024

Висновок кафедри економічної теорії, інтелектуальної власності та публічного управління

за результатами попереднього захисту: **МИНДРИКА Михайла Михайловича**

Протокол засідання кафедри економічної теорії, інтелектуальної власності та публічного управління № ____ від «____» грудня 2024 р.

Завідувач кафедри економічної теорії, інтелектуальної власності та публічного управління

к.е.н., професор

(науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

Валентина ЯКОБЧУК

(прізвище ,ім'я, по батькові)

«____» грудня 2024 р.

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Здобувач вищої освіти **МИНДРИК Михайло Михайлович** захистив

(прізвище ,ім'я, по батькові)

кваліфікаційну роботу з оцінкою:

сума балів за 100-бальною шкалою _____

за національною шкалою _____

Секретар ЕК

(науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

Анастасія Прут

(прізвище ,ім'я, по батькові)

АНОТАЦІЯ

МИНДРИК М. М. Механізми управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні. – Кваліфікаційна робота на правах рукопису. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра за спеціальністю 281 – Публічне управління та адміністрування. – Поліський національний університет, Житомир, 2024.

У кваліфікаційній роботі досліджуються механізми управління безпекою харчових продуктів у межах регіональну, з врахуванням сучасних викликів в сфері продовольчої безпеки, здоров'я населення та екологічних умов. Основна увага приділяється системам моніторингу, регуляторним підходам, стандартизації та взаємодії між місцевими органами влади, підприємствами харчової промисловості, споживачами та контролюючими органами. В дослідженні проаналізовано законодавчі і нормативні документи, які визначають вимоги до безпеки харчових продуктів на регіональному рівні, зроблено оцінку інфраструктури контролю, умов функціонування регіональних лабораторій, систем сертифікації та інспекції харчових продуктів.

Зроблено акцент на інструментах раннього попередження про небезпеку харчових продуктів та методах оцінки ризиків для здоров'я людей, на шляхах інтеграції до міжнародних стандартів. Визначено роль інформаційних кампаній для населення та навчання персоналу харчової галузі, щодо сучасних вимог і технологій забезпечення безпеки. Визначено, що створення ефективних механізмів управління безпекою продуктів харчування сприятиме покращенню іміджу регіону, підвищенню конкурентоспроможності місцевої харчової продукції та гармонізації з європейськими стандартами.

Ключові слова: управління, публічне управління, адміністрування, механізми, безпека, продовольча безпека, безпека харчових продуктів, регіон, продовольство.

SUMMARY

MYRDRYK M. Mechanisms of food safety management at the regional level. – Qualification work on the rights of the manuscript. Qualification work for obtaining a master's degree in specialty 281 «Public management and administration» – Polissia National University, Zhytomyr, 2024.

The qualification work examines the mechanisms of food safety management within the regional level, taking into account current challenges in the field of food security, public health and environmental conditions. The main focus is on monitoring systems, regulatory approaches, standardisation and interaction between local authorities, food industry enterprises, consumers and regulatory authorities. The study analyses the legislative and regulatory documents that define the requirements for food safety at the regional level, assesses the control infrastructure, the conditions of operation of regional laboratories, and food certification and inspection systems.

Emphasis is placed on early warning tools for food hazards and methods for assessing risks to human health, as well as on areas of integration with international standards. The role of information campaigns for the public and training of food industry personnel on modern safety requirements and technologies is determined. It is determined that the creation of effective mechanisms for managing food safety will help to improve the image of the region, increase the competitiveness of local food products and harmonise with European standards.

Keywords: management, public administration, administration, mechanisms, security, food security, food safety, region, food.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	10
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1	18
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ МЕХАНІЗМІВ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В ЖИТОМИРСЬКОМУ РЕГІОНІ	20
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2	30
РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ІНСТРУМЕНТІВ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СВІТОВОГО ДОСВІДУ	32
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3	42
ВИСНОВКИ	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	47
ДОДАТКИ	52

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Удосконалення механізмів управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні є надзвичайно актуальною проблемою, яку потрібно вирішити політиці продовольчої безпеки на всіх рівнях адміністрування. Безпечні продукти харчування, це забезпечення здоров'я населення, економічний розвиток, соціальна стабільність, стійкість екосистем. Ефективність цих механізмів сприяє не лише регіональній, а й національній продовольчій безпеці, що особливо важливо в умовах сучасних викликів. Безпека харчових продуктів є одним із важливих факторів покращення громадського здоров'я та стабільності розвитку економіки, соціуму і екології будь-якого регіону. У сучасних умовах глобалізації, кліматичних змін та економічної нестабільності, управління якістю та безпекою продуктів харчування стає дедалі актуальнішим завданням. Особливо це стосується регіонального рівня, де формуються основні ланки виробничо-споживчого харчового ланцюга.

На рівні регіону є цілий ряд особливостей в діяльності механізмів управління безпекою харчових продуктів, які визначаються специфікою форм і методів державного контролю, впровадженням міжнародних стандартів, взаємодією між підприємствами та місцевою владою, а також моніторингом виконання санітарно-гігієнічних норм. Кожен регіон має свої унікальні виклики та особливості, пов'язані з кліматичними умовами, структурою економіки, рівнем розвитку агропромислового комплексу та станом інфраструктури. Тому проблема управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні є особливо важливою для досліджень, вирішення якої покращить здоров'я населення, підвищить конкурентоспроможність місцевих виробників та забезпечить високу ступінь довіри споживачів до дій місцевої влади.

Питання управління безпекою продовольства розглядались в працях вітчизняних вчених, як Скидана О.В., Германенка Л. М, Данкевича В.Є., Драгана І.О., Зіновчук Н.В., Якобчук В.П., та зарубіжних вчених П. Хопкінса ,

Є.Фрідмана, І. Ансоффа, П. Друкера, Д. Кліланда, Е. Харрода, В. Чандлера та інших дослідників. Але, в умовах посилення продовольчої кризи, потрібні нові погляди на проблему безпеки продовольства на регіональному рівні, чому присвячена ця робота.

Метою даного дослідження є аналіз ефективності механізмів управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні, з ціллю виявити виклики, загрози і визначити можливості, які сприятимуть ефективному прийняттю рішень в багаторівневій політиці продовольчої безпеки. Особливу увагу в дослідженні приділено напрямам удосконалення системи державного контролю, інструментам впровадження стандартів НАССР, взаємодії між зацікавленими сторонами та ролі місцевих органів влади у забезпеченні належного рівня безпеки продуктів харчування.

Відповідно до поставленої мети в кваліфікаційній роботі вирішено наступні завдання:

- дослідити теоретичні основи та критерії забезпечення безпеки харчових продуктів;
- розкрити основні наукові підходи до побудови механізмів управління безпекою продовольства;
- проаналізувати стан управління безпекою харчової продукції в Україні та Житомирському регіоні;
- запропонувати напрями удосконалення механізмів адміністрування продовольчою безпекою в Житомирському регіоні.

Предметом дослідження є актуальні питання удосконалення механізмів управління продовольчою безпекою та розробка методичних та практичних рекомендацій для забезпечення безпеки харчових продуктів регіону.

Об'єктом дослідження є процес управління безпекою харчової продукції.

Методи дослідження: у дослідженні застосовувались інструменти аналізу міжнародних стандартів ISO 22000 та напрямів їх впровадження на регіональному рівні, методи порівняння механізмів управління безпекою харчових продуктів у різних регіонах та порівняння підходів до контролю за

безпекою продуктів у Житомирському регіоні та інших областях України, проводились опитування серед представників підприємств, контролюючих органів, споживачів з метою оцінки рівня впровадження НАССР, обізнаності про правила безпеки, працівників харчової галузі про перешкоди у впровадженні системи НАССР.

Проводився моніторинг процесів перевірки продуктів на підприємствах, велись спостереження за роботою виробництва м'ясних продуктів у Житомирській області. Використовувався статистичний аналіз даних про кількість перевірок, порушень, штрафів, відгуків споживачів, визначались тенденції і закономірності роботи харчової галузі. За допомогою SWOT-аналізу виявлено сильних і слабких сторони, можливості і загрози у механізмах управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні.

В кваліфікаційній роботі застосовано системний підхід та комплексний аналіз усіх аспектів управління безпекою продуктів: нормативно-правової бази, організаційних структур, еколого-економічних чинників. Проведено аналіз взаємодії між місцевою владою, підприємствами та контролюючими органами, велась розробка моделі управління безпекою харчових продуктів із врахуванням специфіки регіону, що дало можливість спрогнозувати вплив змін у політиці і технологіях на стан безпеки продуктів харчування, напрями впровадження цифрових технологій для відстеження походження продуктів у регіоні.

Перелік публікацій автора за темою дослідження.: Результати роботи доповідались на науково-практичних конференціях Поліського національного університету. Результати роботи висвітлені в 3-х публікаціях.

Практичне значення отриманих результатів дослідження полягає в практичних можливостях застосування рекомендацій по удосконаленню механізмів управління безпекою продуктів харчування.

Наукова новизна роботи полягає у визначенні особливостей функціонування механізмів управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні з урахуванням сучасних загроз, а також у розробці

пропозицій щодо удосконалення взаємодії між органами влади, бізнесом і споживачами. Запропоновано практичну модель інтеграції міжнародних стандартів безпеки, зокрема системи HACCP, до регіональної політики продовольчої безпеки.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів та висновків до них, загального висновку, списку використаної літератури, додатків. Основний текст роботи викладено на 41 сторінці. Список використаних джерел включає 48 найменувань.

РОЗДІЛ 1.

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Наукові дослідження показують, що на регіональному рівні якість та безпека харчових продуктів безпосередньо впливають на зменшення ризиків харчових захворювань, так як харчові інфекції та отруєння є основними викликами для громадського здоров'я на рівні регіону, особливо в ситуаціях коли система контролю якості слабка. Безпека продовольства може суттєво погіршити, чи навпаки, поліпшити якість життя населення, доступність до безпечної їжі, що сприяє загальному добробуту населення та підвищенню тривалості життя. У вирішенні цих питань особлива роль належить органам влади, які можуть підтримати місцевого виробництва якісної і безпечної продукції, що забезпечить безпеку продуктів стимулюватиме розвиток регіонального агропромислового комплексу [8].

В умовах глобалізації та воєнного вторгнення росії в Україну, конкурентоспроможність, на національному та регіональних ринках, вітчизняної продовольчої продукції падає, а посилення стандартів безпеки харчових продуктів не дозволяє місцевим виробникам розширювати присутність на світовому ринку продовольства. За допомогою ефективних інструментів державного управління можна зменшити економічні втрати, уникнути санкцій, штрафів або відкликання небезпечних продуктів з ринку, покращити логістику харчових продуктів, розвинути інфраструктуру.

Влада має впровадити інструменти адміністрування регіональних харчових ланцюгів, покращити регіональні умови, що впливають на управління безпекою, на наслідки кліматичних змін, що ускладнюють умови вирощування сировини, зберігання та транспортування продуктів. Важливо, при розробці напрямів управління безпекою продовольства, враховувати локальні традиції споживання, що потребують адаптації стандартів до специфічних харчових продуктів і страв, сезонність виробництва. У багатьох регіонах України

виробництво залежить від сезону, що створює додаткові виклики для контролю безпеки.

Вітчизняні і західні дослідники сходяться в питанні визначення основних напрямів побудови механізмів управління безпекою харчових продуктів, рис. 1.1. [20].



Рис. 1.1. Механізми управління безпекою продовольства

Джерело: сформовано автором [20].

Як видно з рис. 1.1., в системі публічного управління безпекою продуктів харчування в регіоні мають бути напрацьовані інструменти та стимули посилення соціальної відповідальності бізнесу, захисту вразливих верств населення, через забезпечення доступу до якісних продуктів для дітей, літніх людей та малозабезпечених та постраждалих від війни груп населення територіальних громад. Це знизить соціальну напругу в регіоні, стане гарантією

безпеки харчування і допоможе уникнути конфліктів. Органи місцевої влади повинні здійснювати систематичні перевірки та моніторинг підприємств харчової промисловості, створювати і впроваджувати освітні програми, інформувати місцеве населення про продовольчу безпеку [20].

Положення законодавства України визначають продовольчу безпеку держави як комплекс соціально-економічних напрямів запобігання загрозам, а саме, рис. 1.2 [20].



Рис. 1.2. Напрями політики держави в сфері продовольчої безпеки

Джерело: сформовано автором [20].

В цілому, національна та регіональна політика продовольчої безпеки повинна адаптуватись до міжнародних стандартів якості, відповідності продовольства потребам громадян через впровадження державних нормативів на регіональному рівні з урахуванням місцевих особливостей. В умовах глобальних викликів (зміна клімату, війни, пандемії) регіональні механізми управління допомагають забезпечити стабільний доступ до безпечних продуктів, обмежити небажаний імпорт та розширити експорт якісної харчової продукції.

Саме важливе завдання це підготовка і залучення фахівців, які спроможні ефективно проводити моніторинг та оцінювати ризики, аналізувати небезпеки

на всіх етапах харчових ланцюгів, впроваджувати стандарти НАССР, розробляти програми для покращення діяльності регіональних підприємств харчової промисловості. Владі, на місцевому рівні, потрібно провести технологічну модернізацію харчових підприємств, знайти інструменти стимулювання місцевих виробників до використання сучасних технологій і стандартів [31].

Аналіз механізмів управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні має ґрунтуватись на застосуванні різних наукових підходів, що дозволить побудувати результативні системи харчової безпеки в регіонах, які будуть враховувати економічні, соціальні, правові аспекти адміністрування. Застосування положень теорії системного підходу, що розглядає управління безпекою харчових продуктів, як комплекс взаємопов'язаних елементів: виробників, споживачів, контролюючих органів, влади, нормативно-правового та інституційного забезпечення та інфраструктури, створить можливості для практичної діяльності в сфері безпеки харчових продуктів.

Системний підхід дає можливість провести комплексний аналіз взаємодії між різними суб'єктами на регіональному рівні, місцевою владою, підприємствами харчової промисловості та споживачами. Дослідження процесу моніторингу, контролю та реагування на порушення в рамках єдиної системи регіону, створить можливості для розробки інтегрованих механізмів управління через створення регіональних центрів безпеки харчових продуктів тощо. Відомими представниками теорії є Людвіг фон Берталанфі, який був засновником загальної теорії систем, його найвідоміша праця «General System Theory: Foundations, Development, Applications», та Джеймс Г. Міллер, який був розробником теорії живих систем [27].

В умовах загострення, продовольчої, економічної, екологічної та воєнно-політичної кризи актуальною стає теорія ризик-менеджменту, яка фокусується на ідентифікації, оцінці та управлінні ризиками, що можуть виникати на різних етапах виробництва, транспортування, зберігання та реалізації харчових продуктів. Успішне управління ризиками дає можливість виявити основні

загрози при споживанні харчових продуктів. Влада, в регіональних стратегіях, має врахувати напрями мінімізації ризиків, перш за все пов'язаних з впровадженням системи НАССР, оцінювати і попереджати ризики харчових отруєнь у регіональних закладах громадського харчування. Теорія ризик-менеджменту досліджувалась Пітером Хопкінсом, експертом у сфері управління ризиками та Тер'є Авеном, дослідником у галузі ризиків та надійності [28].

Наріжним каменем успішності застосування інструментів публічного управління на регіональному рівні є використання інституційної теорії, яка досліджує роль інститутів у формуванні механізмів управління безпекою харчових продуктів, вона зосереджена на аналізі впливу державних та місцевих законів, регуляцій і стандартів на рівень безпеки продуктів та оцінку ефективності роботи контролюючих органів, впливу нормативно-правової бази України на діяльність регіональних операторів ринку харчових продуктів.

Управління безпекою харчових продуктів має розглядатись, як процес взаємодії між різними зацікавленими сторонами (стейкхолдерами), такими як виробники, споживачі, контролюючі органи, постачальники. Це дає можливість оцінити вплив інтересів різних груп на прийняття рішень у сфері безпеки харчових продуктів та сформувавши механізми співпраці між державою та приватним сектором. Інституційна теорія представлена відомими вченими Дуглас Нортон, лауреатом Нобелівської премії з економіки, його відома праця: «Institutions, Institutional Change and Economic Performance» та Пол ДіМаджіо, дослідником організаційної поведінки [29].

Управління продовольчою безпекою на місцевому рівні має орієнтуватись на теорії і цілі сталого розвитку, що визначає сталість виробництва та споживання харчових продуктів з урахуванням економічних, екологічних та соціальних аспектів. Органи місцевої влади повинні проводити оцінку впливу регіонального виробництва на екологічну безпеку, стимулювати впровадження екологічно чистих технологій на підприємствах, проаналізувати вплив органічного виробництва на безпеку харчових продуктів у регіоні.

Харчова промисловість, повинна оцінюватись публічною владою, не лише як одна з ключових галузей регіональної економіки, але і як галузь, що впливає на сталий розвиток. Має бути оцінена роль місцевих підприємств у забезпеченні продовольчої безпеки, економічні інструменти стимулювання виробників до дотримання стандартів, розроблені програми підтримки малих виробників харчових продуктів на регіональному рівні.

Центральне місце займає теорія публічного управління, що досліджує механізми ефективного управління харчовою безпекою через взаємодію між державними органами, приватним сектором та громадянським суспільством. Її положення необхідні для аналізу державної політики у сфері харчової безпеки на регіональному рівні, визначення напрямів підвищення ефективності співпраці між місцевими органами влади та підприємствами, оцінка результативності діяльності Держпродспоживслужби у регіоні. Як вважають її відомі представники Девід Осборн, Тед Геблер та Дуайт Вальдо, влада має посилити вимоги і стандарти, що забезпечать соціально відповідальну поведінку підприємств у забезпеченні безпечності харчових продуктів через розробку програм і проектів посилення корпоративної соціальної відповідальності у харчовій галузі [30].

Використовуючи вищеназвані підходи органи публічної влади зможуть всебічно проаналізувати механізми управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні, враховуючи економічні, соціальні, правові та екологічні аспекти. Це також дає змогу розробляти ефективні рішення для вдосконалення існуючих систем управління, аналізувати механізми управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні, враховуючи системний підхід, управління ризиками, інституційні фактори, взаємодію стейкхолдерів, сталий розвиток, регіональну економіку, інформаційні технології, публічне управління.

Отже, управління безпекою харчових продуктів базуються на системному підході, що враховує складність харчових ланцюгів, ризики, пов'язані з якістю продуктів, та необхідність забезпечення здоров'я споживачів. Основними

компонентами, які включає регіональна система безпеки харчових продуктів є, по-перше, створення системи управління безпекою харчових продуктів (СУБХП), заснованої на принципах міжнародного стандарту ISO 22000, яка ідентифікує ризики, робить аналіз можливих біологічних, хімічних і фізичних загроз [31].

Це передбачає, своєчасне втручання, через встановлення процедур для запобігання або усунення ризиків у критичних точках, моніторинг цих критичних точок контролю (НАССР). Основу системи НАССР становлять сім принципів, які забезпечують послідовне та ефективне впровадження контролю на кожному етапі виробничого процесу. Це принцип проведення аналізу небезпек, щоб визначити потенційні небезпеки, проаналізувати якість сировини, технологічних процесів, умов зберігання і ідентифікувати можливі джерела забруднення. По-друге, це принцип визначення критичних точок контролю (КТК), щоб виявити місця у виробничому процесі, де можна застосувати контроль для запобігання, усунення або зниження ризику до прийняттого рівня, покращити термічну обробку, охолодження, пакування, перевірку постачальників сировини [34].

По-третє, діє принцип встановлення критичних меж, для визначення граничних значень (температура, час, вологість, рН тощо), дотримання яких гарантує безпечність продукту. Наприклад, температура при пастеризації молока має бути не менше 72°C протягом 15 секунд. Наступним принципом є моніторинг критичних точок контролю, для забезпечення постійного нагляду за дотриманням критичних меж у КТК, це відбувається шляхом регулярних вимірювань. Також, принципово проводити коригувальні дії, щоб забезпечити своєчасну реакцію на відхилення від встановлених критичних меж, утилізувати партії продукту, якщо порушено умови термічної обробки, переконатись, що система НАССР працює ефективно та відповідає встановленим вимогам [35].

В таких умовах, моніторинг має стати постійною діяльністю, яка дозволить забезпечити контроль на кожній ділянці КТК, забезпечить регулярність, в залежності від характеру виробничого процесу. Моніторинг має

здійснюватись підготовленим персоналом, який пройшов навчання, а відповідальні особи призначаються для кожної критичної точки. Моніторинг критичних точок контролю є фундаментальним елементом системи НАССР, що дозволяє виробникам своєчасно ідентифікувати та усувати ризики, забезпечуючи безпечність харчових продуктів.

Порушення, які можуть траплятися у процесі впровадження або дотримання системи НАССР на підприємствах харчової промисловості, пов'язані з неврахуванням всіх можливих ризиків на етапі аналізу (наприклад, пропуск біологічної загрози через заражені інгредієнти), недостатньо точною оцінкою ймовірності виникнення небезпеки, неправильним визначенням критичних точок контролю (КТК), відсутністю контролю в місцях, де ризики найбільш значні, недотриманням критичних меж, недостатнім моніторингом КТК [36].

Також, це може бути пов'язане з відсутністю або неправильним коригуванням дій, невчасним виявленням відхилень від норм і, відповідно, несвоєчасне усунення проблем, відсутністю стандартних операційних процедур для усунення порушень. Ці порушення не лише ставлять під загрозу безпечність продуктів, але й можуть призвести до штрафів, відкликання продукції з ринку, втрати репутації та інших негативних наслідків для підприємства. Впровадження ефективного моніторингу та навчання персоналу є ключем до уникнення таких проблем.

Крім того, в умовах продовольчої кризи і посиленні глобалізації ринків продовольства, потрібно використовувати міжнародні стандарти харчової продукції Codex Alimentarius, що визначає глобальні правила безпеки харчових продуктів, передбачають адаптацію до ринкових вимог та врахування стандартів різних країн для забезпечення експорту. Також, сучасний підхід до безпеки харчових продуктів ґрунтується на використанні передових технологій, а саме, технології відстеження (Traceability): ідентифікація походження продуктів та контроль кожного етапу виробництва, використання лабораторного контролю для виявлення забруднень, інновації в упаковці, через

впровадження матеріалів, що продовжують термін зберігання та забезпечують стерильність [37].

Цілі сталого розвитку, теж передбачають впровадження практик, що враховують збереження ресурсів і екологію, відповідну освіту та підвищення обізнаності, навчання персоналу, споживачів та партнерів, посилення соціальної відповідальності, шляхом забезпечення доступу до безпечних продуктів для різних верств населення. Таким чином, теоретичні засади управління безпекою харчових продуктів орієнтовані на інтеграцію нормативних, наукових, екологічних та технологічних підходів для досягнення стабільної якості продуктів і захисту здоров'я споживачів [15].

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1

Таким чином, управління безпекою харчових продуктів є комплексним процесом, який охоплює взаємодію різних суб'єктів, включаючи державні органи, операторів ринку, споживачів та громадські організації. Для організації процесу управління безпекою харчових продуктів в регіоні потрібно застосовувати системний підхід, що дозволить забезпечити ефективний контроль на всіх етапах харчового ланцюга, починаючи від виробництва до кінцевого споживача. Прийняття рішень органами влади по регулюванню безпеки продуктів харчування має орієнтуватись на міжнародні стандарти (НАССР, ISO 22000, Codex Alimentarius), що виступить гарантією для створення національних систем безпеки харчових продуктів. Їх впровадження дозволяє забезпечити високу якість продуктів, відповідність законодавчим вимогам та підвищення довіри споживачів.

Визначено, що використання принципів НАССР дає змогу ідентифікувати критичні точки контролю, оцінювати ризики та впроваджувати коригувальні дії, що мінімізує ймовірність виникнення загроз для здоров'я споживачів. Отже, ефективне управління безпекою харчових продуктів

базується на якісній законодавчій базі, яка забезпечує регулювання виробництва, транспортування, зберігання та реалізації продуктів, від продуктивності роботи контролюючих органів, таких як Держпродспоживслужба в Україні, та їх співпраці з підприємствами.

В умовах посилення загроз продовольчій безпеці, викликаних війною і негативними наслідками глобалізації, управління безпекою харчових продуктів ґрунтується на аналізі потенційних ризиків та запровадженні превентивних заходів, що дозволяє ефективно реагувати на виклики, пов'язані із небезпеками.

Для того, щоб покращити процес управління органам регіональної влади потрібно більш широко застосовувати сучасні технології адміністрування, включаючи цифрові системи, автоматизовані засоби контролю та лабораторні методи аналізу, що є важливими складовими управління безпекою харчових продуктів.

Харчова галузь України, попри складності управління пов'язані з війною, має бути орієнтована на цілі сталого розвитку, з акцентом на екологічну безпеку, це буде відігравати вирішальну роль у забезпеченні безпечності продуктів. Тому, влада має використовувати інструменти посилення соціальної відповідальності харчового бізнесу, що сприятиме підтримці здоров'я населення та формуванню довіри до влади. Уряд має розвивати систему навчання всіх зацікавлених сторін, контролюючих органів і споживачів, впроваджувати культуру безпеки харчових продуктів. Населення має бути максимально проінформоване про ризики, стандарти та правила, що забезпечують достатній рівень відповідальності серед учасників процесу.

Сучасні умови глобалізації продовольчих ринків, посилення економічних криз і ускладнення кліматичних умов діяльності харчової індустрії, потребують системності та гнучкості в управлінні безпекою харчових продуктів для ефективного реагування на нові виклики. Це включає впровадження інновацій, модернізацію інфраструктури та посилення міжнародного співробітництва, для сприяння забезпеченню здоров'я населення.

РОЗДІЛ 2.

АНАЛІЗ МЕХАНІЗМІВ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В ЖИТОМИРСЬКОМУ РЕГІОНІ

Механізми управління безпекою харчових продуктів, це сукупність нормативно-правових, інституційних, організаційних, економічних та технологічних інструментів, які спрямовані на забезпечення відповідності харчових продуктів вимогам безпечності та якості на всіх етапах їх виробництва, транспортування, зберігання та реалізації, з метою захисту здоров'я споживачів та мінімізації ризиків. Отже, основними завданнями інститутів управління є контроль за дотриманням законодавчих вимог, стандартів та регламентів, які встановлюють вимоги до якості та безпеки продуктів, державний контроль, моніторинг і нагляд за дотриманням вимог безпеки, рис.2.1. [42].



**Рис. 2.1. Вжиті заходи нагляду за вимогами
санітарного законодавства у 2023 році**

Джерело: [42].

Центральну функцію в управлінні безпекою продовольства відіграє НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points, система аналізу ризиків і критичних контрольних точок), система що забезпечує безпеку харчових

продуктів, вона базується на ідентифікації, оцінці та контролі ризиків, які можуть вплинути на виробництво, переробку, зберігання, транспортування та реалізацію продуктів харчування. Основною метою НАССР є забезпечити безпеку харчових продуктів шляхом попередження або зменшення ризиків до прийнятного рівня та здійснювати постійний контроль за критичними точками у виробничому процесі, де можливе виникнення небезпек, рис.2.2 [42].

Запобіжний державний санітарно-епідеміологічний нагляд

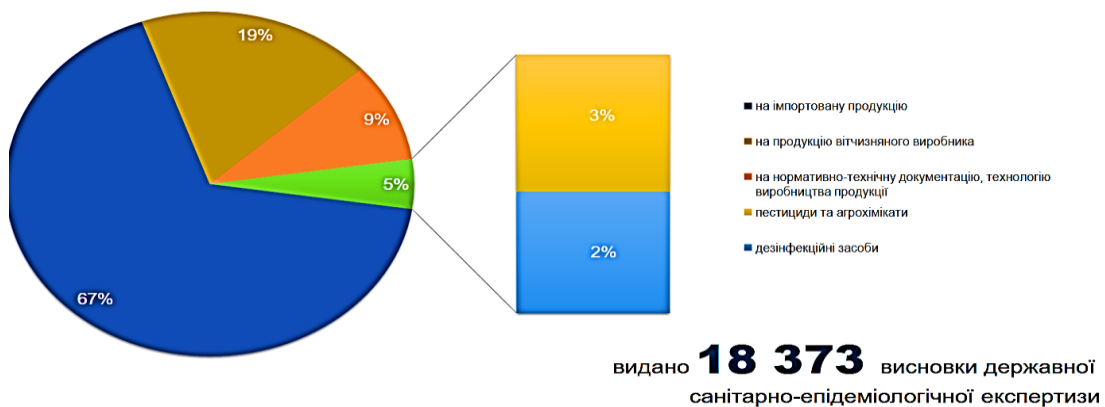


Рис. 2.2. Запобіжний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні в 2023 році

Джерело: [42].

Система НАССР проводить аналіз ризиків, ідентифікує можливі небезпеки на кожному етапі виробництва, робить оцінку ймовірності виникнення та серйозності ризиків, визначає критичні контрольні точки (ККТ), вживає відповідні заходи по підвищенню безпеки харчових продуктів, рис. 2.3.

Також, НАССР вибирає етапи, коли можна застосувати заходи для попередження, усунення або зменшення ризиків до прийнятного рівня, встановлює критичні межі, визначає допустимі параметри для кожної ККТ. За допомогою системи НАССР ведеться постійне спостереження та вимірювання параметрів, щоб забезпечити відповідність критичним межах, розробляються плани коригувальних дій.



Ветеринарна медицина та безпечність харчових продуктів



вжиті заходи

до **458** осіб застосовано адміністративне стягнення на загальну суму **8 071 560 грн** (безпечність харчових продуктів)

до **1 011** осіб застосовано адміністративне стягнення на загальну суму **351 277 грн** (ветеринарна медицина)

Рис. 2.3. Вжиті заходи по безпечності харчових продуктів в 2023 році

Джерело: [42].

Здійснюється, також верифікація, перевірка ефективності системи НАССР, щоб підтвердити, що вона працює відповідно до запланованих результатів, що включає аудит, тестування продуктів, аналіз записів. Ведеться чітка документація про всі етапи системи НАССР (аналіз ризиків, критичні точки, результати моніторингу, коригувальні дії тощо), для забезпечення прозорості. Ця система є міжнародним стандартом і обов'язковою для харчової промисловості в більшості країн, НАССР забезпечує споживачам впевненість у якості та безпеці харчових продуктів [42].

В Україні впровадження НАССР є законодавчою вимогою для операторів ринку харчових продуктів, вона використовується в харчовій промисловості, ресторанах і закладах громадського харчування, транспортних компаніях, які займаються перевезенням харчових продуктів, закладах роздрібної торгівлі харчовими продуктами. НАССР є універсальним підходом, що застосовується для забезпечення безпеки харчових продуктів у всьому ланцюгу «від поля до столу». Її інституційна база включає діяльність органів державної влади,

відповідальних за управління безпекою харчових продуктів, технологічні інструменти, системи простежуваності, лабораторний контроль, автоматизацію виробничих процесів, освітні та інформаційні заходи: підвищення обізнаності операторів ринку, контролюючих органів і споживачів. Застосування НАССР в Україні дозволяє адаптуватись до міжнародних стандартів (ISO, Codex Alimentarius) та інтегруватись до глобальних систем контролю [42].

Нормативно-правова база управління безпекою продуктів харчування включає Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», що регулює аспекти виробництва, обігу та реалізації харчових продуктів, Закон «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», Закон «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», ряд постанов Кабінету Міністрів України, що деталізують порядок державного контролю за безпекою продуктів харчування. Сильною стороною українського законодавчого поля безпеки продовольства є достатня ступінь гармонізації до європейських норм, встановлення чітких вимог до маркування, зберігання, транспортування харчових продуктів. Разом з тим, українське законодавство має і слабкі сторони, це недостатня імплементація законодавства в малих і середніх підприємствах, обмежена прозорість у ряді аспектів державного контролю [43,44]..

Відповідно до законодавства основними регуляторними органами, що здійснюють контроль за безпекою продовольства в Україні є Держпродспоживслужба рис.2.4, МОЗ України, що встановлює санітарно-гігієнічні норми та проводить епідеміологічний моніторинг, Мінагрополітики, який несе відповідальність за впровадження міжнародних стандартів у сфері сільського господарства [42].



Рис. 2.4. Інституційне забезпечення безпеки продуктів харчування в Україні

Джерело: [42].

Проблемами функціонування вищеназваних інститутів є дублювання повноважень, що ускладнює їх роботу та обмеженість ресурсної бази для здійснення контролю на всіх етапах харчового ланцюга. Система державного контролю передбачає систематичні перевірки, які проводяться згідно з ризиками. Ще одна проблема полягає в недостатній кількості кваліфікованих інспекторів для здійснення ефективного контролю, викликає питання обмежений доступ до сучасного обладнання для тестування продуктів та низький рівень цифровізації контролю. Нажаль, в Україні відсутня єдина електронна платформа для збору й обміну інформацією між суб'єктами ринку. Тому, потрібно більше використовувати міжнародний досвід, для посилення гармонізації українського законодавства до норм ЄС у рамках Угоди про асоціацію [8].

При наявності проблем недостатньої обізнаності споживачів про їх права та важливість безпеки продуктів, так, багато споживачів не перевіряють

маркування, терміни придатності або походження продуктів, досить значна робота, органами влади, проводиться по консультуванню, поверненню коштів, задоволенню вимог, рис.2.5. [42].



Рис. 2.5. Заходи захисту прав споживачів вжиті у 2023 році

Джерело:[42].

Залишається низьким рівень фінансової підтримки малих і середніх підприємств для модернізації виробництва, недостатньо використовуються QR-коди для доступу до інформації про походження продуктів. Тому, держпродспоживслужба України посилює співпрацю з міжнародними організаціями, розширює участь в глобальних програмах харчової безпеки, розробляє навчальні програми для операторів ринку, масштабує тренінги і семінари для підвищення кваліфікації працівників, модернізує систему державного контролю.

У Житомирському регіоні механізми управління безпекою харчових продуктів реалізуються через діяльність Головного управління Держпродспоживслужби в Житомирській області. Ця структура відповідає за державний контроль у сфері безпечності харчових продуктів, ветеринарної медицини, фітосанітарної безпеки та захисту прав споживачів. Основними напрямками діяльності служби є державний контроль та нагляд, проведення

планових та позапланових перевірок підприємств харчової промисловості з метою дотримання санітарних норм і стандартів безпеки, моніторинг якості харчових продуктів на всіх етапах виробництва та реалізації та впровадження системи НАССР [45].

Служба сприяє впровадженню на підприємствах системи аналізу небезпечних факторів та контролю в критичних точках (НАССР), що є обов'язковою вимогою для операторів ринку харчових продуктів, проводить освітні заходи та семінари в школах, університетах, на підприємствах тощо. На харчових підприємствах організовуються навчальні тренінги з актуальних питань безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини. Наприклад, у лютому 2024 року відбувся семінар на тему «Здійснення окремих заходів державного контролю, визначених Законом України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» [45].

Ведеться робота по розгляду звернень громадян, розглядаються скарги громадян щодо порушень у сфері реалізації харчових продуктів. З початку 2024 року надійшло 253 звернення, з яких 42 стосувалися порушень у сфері реалізації харчових продуктів. Здійснюється контроль за харчуванням у закладах освіти, які обстежуються по умовах організації харчування дітей, особливо ця проблема стала актуальною в умовах воєнного стану, коли недостатній контроль по забезпеченню безпечності та якості харчових продуктів [45].

Є багато фактів порушення термінів придатності харчових продуктів, виявлено випадки реалізації харчових продуктів з простроченими термінами придатності, що становить загрозу для здоров'я споживачів. Залишається недостатньою обізнаність операторів ринку, тому є потреба в підвищенні рівня знань та компетенцій працівників підприємств щодо впровадження та дотримання системи НАССР. В умовах воєнного стану є необхідність знайти додаткові ресурси для посилення матеріально-технічної бази, проведення якісного моніторингу та контролю безпечності харчових продуктів. Сьогодні,

потрібно, владі, активізувати роботу з споживачами для підвищення їх обізнаності про права та механізми захисту у сфері безпечності харчових продуктів.

Управління безпекою харчових продуктів у Житомирському регіоні має бути орієнтоване на подолання проблеми недотримання санітарно-гігієнічних вимог на виробництві, особливо у місцях зберігання або реалізації харчових продуктів. Під час перевірок на підприємствах харчової промисловості виявлено забруднення робочих зон, використання брудного обладнання або неналежні умови для зберігання сировини, має місце неправильне маркування продуктів або реалізація товарів із простроченим терміном придатності.

В торговій мережі з реалізації молочних та м'ясних продуктів виявлено продукцію з простроченим терміном придатності, яка могла стати причиною харчових отруєнь. Багато малих і середніх підприємств не впровадили систему аналізу небезпечних факторів і контролю в критичних точках (НАССР), попри законодавчу вимогу. Є невідповідність умов транспортування або зберігання встановленим вимогам (температурний режим, вологість), під час перевезення м'ясних продуктів не використовуються холодильні установки, що призводить до їх псування ще до потрапляння у продаж.

Відсутність достатнього фінансування та сучасного обладнання у регіональних підрозділах контролюючих органів, не дає можливості проводити оперативний аналіз продуктів, через брак лабораторного обладнання та кваліфікованого персоналу. Відсутні ефективні механізми простежування руху продуктів по всьому ланцюгу від виробника до споживача, походження продукту, якщо виявлено випадки небезпечних захворювань, пов'язаних із його споживанням. З'явилося багато зовнішніх факторів (воєнний стан, економічна криза), які змінили логістику, викликали економічні труднощі та перебої з постачанням сировини через зовнішні чинники. Воєнні дії ускладнили доставку продуктів через пошкодження інфраструктури, зниження доступності якісної сировини через логістичні проблеми.

Також, можна говорити про недостатню координацію між органами влади та неефективну співпрацю між державними органами, місцевою владою та контролюючими установами, з цього випливає несвоєчасне реагування на спалахи харчових отруєнь через затримки в обміні інформацією. Ці виклики демонструють потребу в системному підході до покращення механізмів управління безпекою харчових продуктів, з акцентом на впровадження сучасних технологій, підвищення обізнаності учасників ринку та зміцнення матеріально-технічної бази контролюючих органів.

Важливим завданням регіональних органів влади є популяризація Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», прийнятого 23 грудня 1997 року, зі змінами та доповненнями, які зроблені 30 червня 2023 року. Саме цей закон регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку та споживачами харчових продуктів, визначаючи порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться на митну територію України або вивозяться з неї. Актуальна редакція закону враховує всі внесені зміни та доповнення, забезпечуючи відповідність сучасним вимогам безпечності та якості харчових продуктів. є основоположним нормативним документом, що визначає правові основи регулювання безпечності та якості харчових продуктів у країні. Закон є основним інструментом у створенні ефективної системи безпечності харчових продуктів, яка захищає інтереси споживачів та підтримує розвиток бізнесу в умовах глобальної інтеграції [18].

Важливу роль відіграють у забезпеченні безпеки продуктів харчування Методичні рекомендації з розрахунку рівня економічної безпеки України від 29.10.2013, за допомогою яких оцінюється рівень безпеки харчових продуктів та розробляються рекомендації використання показників, у співвідношенні виробництва і споживання основних груп харчових продуктів [15]. Метод, за яким визначаються основні показники безпечності харчових продуктів, визначено постановою №1379 «Деякі питання безпечності харчових продуктів» 2007 року, де дано перелік показників та їх порогових значень [18].

Добові показники енергетичної цінності раціону, дорівнюють масі продуктів, які споживає людина за добу, та їх енергетична цінність. Мінімальний поріг складає 2500 ккал на добу, при питомій вазі продуктів тваринного походження 55%. У таблиці 2.1 відображено добову енергетичну цінність раціону і структуру харчування [18].

Таблиця 2.1

**Добові показники енергетичної цінності раціону людини в
Житомирському регіоні**

Показники та одиниці виміру	Роки		
	2020	2021	2022
Калорійність середньодобового раціону населення, ккал	2924	2898	2875
у т. ч. продукти тваринного походження	2923	2898	2876
продукти рослинного походження	802	796	782
Частка, що припадає на продуктів тваринного походження у раціоні (нормативне значення – 55 %)	26	28	29

Джерело: [18].

Як видно із табл. 2.1, при рекомендованій середньодобовій калорійності раціону в 2500 ккал, спостерігається перевищення споживання харчових продуктів, але продукти тваринного походження в структурі раціону не відповідають нормам. Разом з тим, механізми управління безпекою харчових продуктів як в Україні, так і в Житомирському регіоні, перебувають у стані активного вдосконалення, іде адаптація до міжнародних стандартів, упроваджується ризик-орієнтований підхід та розширюється роль цифрових технологій. Водночас існують значні виклики, зокрема обмежені ресурси державного контролю та низький рівень обізнаності населення, тому для підвищення ефективності управління необхідно посилити взаємодію між державою, бізнесом і споживачами.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2

Аналіз механізмів управління безпекою харчових продуктів у Житомирському регіоні показав, що система забезпечення безпеки продуктів харчування має значний потенціал для вдосконалення. Але, багато підприємств харчової галузі регіону лише частково впровадили міжнародні стандарти управління якістю та безпекою харчових продуктів, такі як HACCP або ISO 22000, що суттєво обмежує їх конкурентоспроможність на зовнішніх ринках.

Контрольні органи Житомирського регіону не завжди мають достатні ресурси, технічне оснащення та доступ до сучасних методик аналізу, що впливає на ефективність моніторингу безпеки продуктів. У регіоні мало використовуються сучасні цифрові технології для відстеження походження та безпеки харчових продуктів, що ускладнює оперативний облік і моніторинг. Також, недостатнім є рівень обізнаності серед виробників і споживачів щодо сучасних підходів до забезпечення безпеки харчових продуктів є однією з причин недотримання стандартів на різних етапах виробництва та споживання.

Потужності і умови діяльності ряду виробничих підприємств не відповідають сучасним санітарно-гігієнічним вимогам, що створює ризики для здоров'я споживачів і підриває довіру до місцевої продукції. Незважаючи на виклики, регіон має потенціал для покращення механізмів управління безпекою харчових продуктів, зокрема через запровадження сучасних технологій, залучення інвестицій, підвищення рівня співпраці з міжнародними організаціями та проведення освітніх кампаній.

Щоб його реалізувати, система управління безпекою харчових продуктів у Житомирському регіоні має бути оновлена, через впровадження сучасних технологій, потрібно підвищити кваліфікацію персоналу, удосконалити інфраструктуру та провести гармонізацію з міжнародними стандартами. Це дозволить підвищити якість продукції та зміцнити довіру споживачів як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

Продовольча регіональна системи охоплює весь спектр суб'єктів та їх взаємопов'язану діяльність з доданою вартістю, пов'язану з виробництвом, накопиченням, переробкою, розподілом, споживанням та утилізацією продуктів харчування, що походять з сільського, лісового та рибного господарства, а також частини більш широкого економічного, соціального та природного середовища, в яке вона вбудована. У контексті системного підходу регіональна система безпеки харчових продуктів, має передбачати впровадження сукупності заходів усіх зацікавлених сторін у харчовому ланцюгу, які сприятимуть захисту здоров'я і благополуччю людей, а також забезпечать економічний розвиток і поліпшення умов життя.

Компоненти регіональної системи безпечності харчових продуктів мають включати контроль харчових продуктів, систему управління безпечністю харчових продуктів, НАССР, що застосовується харчовим бізнесом, систему нагляду за хворобами харчового походження, систему моніторингу харчових продуктів на вміст пестицидів/залишків/мікотоксинів, систему нагляду за хворобами тварин.

РОЗДІЛ 3.

НАПРЯМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ІНСТРУМЕНТІВ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СВІТОВОГО ДОСВІДУ

Одним з основних напрямів удосконалення інструментів адміністрування в сфері безпеки харчових продуктів є використання європейського досвіду використання, в національних системах контролю, міжнародних стандартів (ISO 22000, Codex Alimentarius, FSSC 22000), ці гармонізовані стандарти НАССР сприяють підвищенню якості і безпечності продуктів харчування. Завданням для регіонів України є забезпечити повне впровадження НАССР на всіх рівнях виробництва та реалізації харчових продуктів. Потрібно імплементувати досвід США діяльності системи Food Traceability, яка дозволяє швидко ідентифікувати джерело небезпечних продуктів, мінімізуючи ризики [27].

Перспективним напрямом покращення управління безпекою продовольства є впровадження електронних систем простежування руху продуктів у всьому харчовому ланцюзі з використанням QR-кодів на упаковках для надання споживачам інформації про походження та якість продуктів. Такі електронні системи, також підвищують ефективність роботи контролюючих органів через оптимізацію процедур перевірок і запровадження чітких протоколів дій. У Нідерландах працює єдина інтегрована система Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA), яка координує всі аспекти контролю.

Україні потрібно вдосконалювати нормативно-правову базу для уникнення дублювання функцій різних органів та збільшувати фінансування на розвиток матеріально-технічної бази для контролюючих служб. Не менш важливо підвищувати рівень освіти та обізнаності фахівців і споживачів в сфері продовольства, отже органи влади мають розробляти програми навчання для операторів ринку, контролюючих органів та споживачів. У Німеччині,

наприклад, проводяться регулярні семінари та тренінги для всіх учасників ринку харчових продуктів. Особливо важливо організувати навчальні заходи з питань НАССР, гігієни виробництва та управління ризиками на рівні регіонів і територіальних громад, які стикаються з проблемами безпеки продуктів харчування на локальних ринках. Слушним доповненням до навчання буде проведення інформаційних кампаній для підвищення обізнаності споживачів та стимулювання підприємств до добровільного дотримання високих стандартів безпеки [28].

Україна, для підвищення рівня конкурентоспроможності власних товаровиробників продуктів харчування, має запровадити економічні стимули для підприємств, які впроваджують екологічні та безпечні технології. У Швеції компанії, які дотримуються стандартів екологічності та безпеки, отримують податкові пільги. Має поширюватись практика добровільної сертифікації якості, розширюватись участь у міжнародних програмах та обміні досвідом із передовими країнами у сфері безпеки харчових продуктів. Так, як показує досвід Канади, участь країни у програмі Global Food Safety Initiative (GFSI) сприяла інтеграції національних стандартів у глобальну систему [29].

Влада має розробляти регіональні програми управління безпекою харчових продуктів, адаптувати механізми управління безпекою до специфіки регіону (кліматичних умов, структури економіки). У Франції кожен регіон має власну систему підтримки місцевих фермерів і контроль за якістю продуктів. Для України теж актуальна розробка регіональних програм моніторингу та підтримки фермерських господарств на основі залучення місцевих органів влади до реалізації ініціатив у сфері безпеки.

Пріоритетом має стати розвиток технологій для покращення якості продуктів і підвищення їх безпеки. У Японії активно впроваджуються автоматизовані системи для зменшення ризику людського фактору у виробництві, здійснюються інвестиції в дослідження та розробку в галузі харчових технологій, стимулюється впровадження автоматизації на підприємствах.

Досвід США, де діє велика кількість активних споживчих організацій, які впливають на державну політику у сфері харчової безпеки, показує, що Україна має розширити участь громадянського суспільства до вирішення питань безпеки продовольства, максимально залучити громадські організації до контролю за безпекою харчових продуктів і розробки рекомендацій. Також, має бути підтримка, з боку влади, ініціатив громадянського суспільства, спрямованих на моніторинг безпечності продуктів [30].

Доцільно створити платформу для взаємодії між державою, громадськими організаціями, бізнесом, споживачами, яка буде швидко реагування на кризові ситуації, розробляти ефективні протоколи реагування на спалахи захворювань, пов'язаних із харчовими продуктами. У Великобританії діє спеціалізована система Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), яка забезпечує оперативне реагування на інциденти. Впровадження оперативних систем реагування на порушення у сфері безпеки харчових продуктів, проведення регулярних навчань для екстрених служб за допомогою платформи, сприятиме вирішенню проблем продовольчої безпеки [31].

Має бути інтерактивна комунікація, це шлях до побудови довіри між постачальниками, дистриб'юторами, провайдерами та споживачами харчових продуктів. Зацікавлені сторони повинні створювати системи управління безпечністю харчових продуктів та брати активну участь у її створенні. Оператори харчового бізнесу мають враховувати вподобання, специфікацію та вимоги всіх зацікавлених сторін, коли йдеться про безпечність харчових продуктів. Тому, системне управління – це метод, за допомогою якого оператори ринку харчових продуктів забезпечують ефективність своїх систем управління безпечністю харчових продуктів.

Оператори можуть використовувати будь-який метод, який їм підходить, але рекомендується використовувати метод системного менеджменту ISO. Принципи управління ISO, яких слід дотримуватися: орієнтація на споживача; лідерство; залучення людей; процесний підхід; вдосконалення; прийняття рішень на основі фактів та управління відносинами. Програми обов'язкових

умов визначаються ISO як базові, які необхідні в організації та по всьому харчовому ланцюгу для підтримання безпечності харчових продуктів. Жодна організація не є досконалою, але ці напрями вдосконалення є важливими, оскільки вони можуть допомогти харчовій компанії. Плани контролю за небезпечними факторами повинні регулярно оновлюватися, а всі працівники повинні бути достатньо навчені тому, як слідувати цим планам та впроваджувати їх, оператори харчового бізнесу повинні розробити стандартні операційні процедури та регулярно проводити аудити [32].

У травні 2020 року, ВООЗ закликала експертів оновити глобальну стратегію з безпеки харчових продуктів і поставила за мету розробити нові плани, попередити нові виклики, а також зміцнити та гармонізувати міжнародні системи безпеки харчових продуктів. Впровадження інноваційних технологій та підходів необхідне для подолання існуючих та нових загроз безпечності харчових продуктів та здоров'ю населення. Як зазначено в Резолюції «Посилення зусиль з безпеки харчових продуктів», залишається важливим елементом громадського здоров'я, має найвищий політичний пріоритет і є засобом реалізації Порядку денного у сфері сталого розвитку на період до 2030 року [26].

Резолюція визнала необхідність колективних дій на всіх етапах ланцюга постачання на місцевому, національному, регіональному та глобальному рівнях. Вона також закликала держави-члени розробити політику безпеки харчових продуктів, яка враховує всі етапи ланцюга постачання, найкращі наявні наукові дані, рекомендації та інновації. Було прийнято рішення забезпечити достатні ресурси для вдосконалення національних систем безпеки харчових продуктів, визнати інтереси споживачів, інтегрувати безпеку харчових продуктів у національну та регіональну політику в галузі охорони здоров'я, сільського господарства, торгівлі, охорони навколишнього середовища та розвитку.

Зроблено акцент на тому, що у багатьох юрисдикціях нагляд за харчовим ланцюгом є фрагментарним, різні міністерства та фахівці відповідають за різні

сегменти, і часто існують прогалини та невідповідності в континуумі нагляді від ферми до столу. Для ефективного вирішення існуючих та нових проблем необхідно прийняти міждисциплінарний та міжвідомчий цілісний підхід «Єдине здоров'я». ВООЗ визначила п'ять стратегічних пріоритетів для розробки цієї Глобальної стратегії з безпеки харчових продуктів на основі оцінки ситуації та численних консультацій з державами-членами, профільними експертами, регіональними радниками з безпеки харчових продуктів, міжурядовими, неурядовими організаціями, приватним сектором [33].

На основі Регіональної рамочної програми дій з безпеки харчових продуктів, розробленої в Регіональному бюро ВООЗ створила Технічну консультативну групу (ТКГ) з питань безпечності харчових продуктів для розробки цієї стратегії з метою підвищення її ефективності шляхом надання загального бачення та стратегічних пріоритетів для узгоджених глобальних дій. Було підкреслено важливість безпечності харчових продуктів як пріоритету громадського здоров'я та необхідності посилення глобального співробітництва по всьому ланцюгу виробництва та обігу харчових продуктів і кормів [34].

Стратегія, також відображає і доповнює існуючі програми ВООЗ у сфері охорони здоров'я, такі як харчування та неінфекційні захворювання, стійкість до протимікробних препаратів, надзвичайні ситуації в галузі охорони здоров'я та нові хвороби, зміна клімату, здоров'я навколишнього середовища, водопостачання та санітарія, а також забуті тропічні хвороби. Глобальна стратегія з безпеки харчових продуктів розроблена для того, щоб направляти і підтримувати держави-члени у визначенні пріоритетів, плануванні, впровадженні, моніторингу та регулярній оцінці дій, спрямованих на зниження захворюваності хворобами харчового походження шляхом постійного зміцнення систем безпеки харчових продуктів і сприяння глобальному співробітництву [35].

Харчові хвороби мають величезний вплив на здоров'я населення і небезпечні харчові продукти, що містять шкідливі рівні бактерій, вірусів, паразитів, хімічних або фізичних речовин, сприяють виникненню гострих або

хронічних захворювань, з більш ніж 200 наслідками – від діареї та раку до постійної інвалідності або смерті. За оцінками, 600 мільйонів людей, тобто майже кожна десята людина у світі, хворіють після вживання забруднених продуктів харчування, що призводить до щорічних втрат 33 мільйонів років життя з поправкою на втрату працездатності та 420 000 передчасних смертей.

Небезпечні харчові продукти непропорційно впливають на вразливі групи населення, особливо на немовлят, дітей раннього віку, людей похилого віку та хворих. Найбільше страждають регіони з низьким і середнім рівнем доходу, де щорічні втрати продуктивності, торговельні збитки та витрати на лікування через споживання небезпечних продуктів харчування оцінюються в 110 мільярдів доларів США [36].

Більше того, глобалізація постачання продуктів харчування означає, що населення в усьому світі все більше наражається на нові і нові ризики, такі як нові патогени, існуючі патогени з новими рисами вірулентності та розвиток антимікробної резистентності у патогенів харчових продуктів. Підраховано, що до 2050 року 10 мільйонів життів опиняться під загрозою, а сукупні збитки від поширення антимікробних препаратів становитимуть 100 трильйонів доларів США, якщо не буде вжито активних заходів. Одним з основних секторів використання антимікробних препаратів є харчова промисловість.

Численні фактори впливають на продовольчі системи і впливають на безпеку харчових продуктів. Хоча державні органи, відповідальні за безпеку харчових продуктів, не завжди можуть контролювати ці «рушійні сили», важливо визнати і зрозуміти їх вплив на існуючі та нові ризики для безпечності харчових продуктів.

У процесі зміцнення будь-якої національної системи контролю харчових продуктів держави-члени повинні знати про ключові фактори, які впливають на безпечність харчових продуктів: 1) інтереси та потреби зацікавлених сторін у безпечних харчових продуктах; 2) глобальні загрози безпечності харчових продуктів; 3) глобальні зміни в економіці постачання харчових продуктів; 4) екологічні та кліматичні виклики; 5) зміни в уподобаннях та очікуваннях

споживачів; 6) розвиток нових технологій та цифрова трансформація; 7) демографічні показники населення. Зараз широко визнано, що здоров'я людей тісно пов'язане зі здоров'ям тварин і нашим спільним довкіллям [37].

Зі стрімким зростанням населення, глобалізацією та погіршенням стану довкілля загрози для здоров'я населення стали більш складними. Нові захворювання, такі як близькосхідний респіраторний синдром, лихоманка Ебола та H7N9, пов'язані з нашими харчовими системами та навколишнім середовищем. Пандемія COVID-19 показала, наскільки вразливим є населення планети до непоміченої появи нових хвороб, зокрема зоонозів, які виникають на межі людина-тварина-довкілля. Виробництво продуктів харчування, інтенсивне сільське господарство, системи тваринництва, торгівля дикими тваринами, вторгнення людини в середовище існування диких тварин і погодні катаклізми - все це сприяє підвищенню ризику виникнення нових зоонозів. Пом'якшення цих загроз не може бути досягнуто за допомогою лише одного сектору.

Підхід «Єдине здоров'я» має бути прийнятий, якщо ми хочемо виявляти і контролювати нові захворювання в джерелі їх виникнення. Майбутні покращення у сфері безпеки харчових продуктів та громадського здоров'я значною мірою залежатимуть від того, наскільки добре секторам вдасться співпрацювати, використовуючи підхід «Єдине здоров'я». Дані про виникнення і тягар хвороб, пов'язаних з небезпечними харчовими продуктами, в поєднанні зі знанням атрибуції джерел, будуть мати вирішальне значення для оцінки витрат і переваг нових заходів контролю [38].

Співпраця в рамках «Єдиного здоров'я» забезпечить необхідну інтеграцію даних для обґрунтування профілактичних заходів на відповідних етапах харчового ланцюга. Без знань про захворюваність і тягар хвороб, а також джерела забруднення, пов'язані з комбінаціями небезпеки/харчових продуктів, буде важко визначити пріоритетність заходів зі зменшення впливу, а підвищення безпечності харчових продуктів буде здебільшого безуспішним. Багато продуктів харчування, пов'язаних з хімічною небезпекою, як з

природних, так і з техногенних джерел, потрапляють до споживачів через тварин або навколишнє середовище і повинні бути охоплені в рамках концепції «Єдине здоров'я» [39].

Хімічне забруднення харчових продуктів є основною наскрізною проблемою, пов'язаною з багатьма агрохімікатами та антимікробними препаратами, що використовуються у рослинництві та тваринництві. Крім того, природні токсини, такі як мікотоксини, є постійним викликом і становлять зростаючу загрозу через зміну клімату. Тому системи моніторингу та нагляду в рамках Єдиної системи охорони здоров'я повинні чітко включати природні та техногенні хімічні небезпеки.

Зміна клімату є основним і зростаючим фактором впливу на продовольчі системи і, ймовірно, матиме значний негативний вплив на продовольчу безпеку, харчування та безпеку харчових продуктів. Змінюючи стійкість і шляхи передачі харчових патогенів і забруднювачів, зміна клімату призводить до ескалації ризиків, пов'язаних з харчовими продуктами. У зв'язку з цим безпечність харчових продуктів також повинна бути інтегрована в заходи і зобов'язання щодо адаптації до зміни клімату та пом'якшення її наслідків в рамках підходу «Єдине здоров'я» [39].

Передбачається, що нова глобальна стратегія забезпечить загальне бачення і стратегічні пріоритети для узгоджених глобальних дій, які підкреслять як важливість безпечності харчових продуктів як пріоритету громадського здоров'я, так і необхідність посилення її критичної ролі як компонента громадського здоров'я в харчових системах. Під час обговорення стратегічних пріоритетів деякі учасники запропонували зосередити увагу на національних системах безпеки харчових продуктів, а не на національних системах контролю за харчовими продуктами [40].

Для цілей цієї стратегії та для забезпечення відповідності стандартам, настановам і кодексам практики Кодексу Аліментаріус ВООЗ, після консультацій з ФАО, запропонувала використовувати термін «національна система контролю харчових продуктів», коли йдеться про національну систему

безпеки харчових продуктів. Національна система контролю харчових продуктів, що складається з політики, процедур і планів, включає в себе обов'язковий регуляторний підхід разом з науковою інформацією та превентивними освітніми стратегіями, які захищають весь харчовий ланцюг. Це включає в себе ефективне забезпечення дотримання законодавства про харчові продукти, а також навчання та освіти, інформаційно-просвітницькі програми та просування. Учасники погодили 5 стратегічних пріоритетів:

- Стратегічний пріоритет 1: Зміцнення національних систем контролю харчових продуктів.
- Стратегічний пріоритет 2: Виявлення та реагування на виклики безпеки харчових продуктів, що виникають внаслідок трансформації та глобальних змін у продовольчих системах.
- Стратегічний пріоритет 3: Збільшення використання інформації про харчові ланцюги, наукових даних та оцінки ризиків при прийнятті рішень щодо управління ризиками.
- Стратегічний пріоритет 4: Посилення залучення зацікавлених сторін та інформування про ризики.
- Стратегічний пріоритет 5: Сприяння безпеці харчових продуктів як важливого компонента внутрішньої та міжнародної торгівлі [41].

Додатковим стратегічним пріоритетом було запропоновано включити технічне співробітництво для покращення ситуації з безпекою харчових продуктів у країнах, що розвиваються. Сприяння регіональному та глобальному співробітництву та міжнародним зв'язкам має стати ключовою темою стратегії Країни можуть гнучко визначати, як найкраще розробити свою систему контролю харчових продуктів і запровадити широкий спектр заходів контролю. Принципи та рекомендації щодо національних систем контролю харчових продуктів Codex Alimentarius допоможуть державам-членам переглянути та зміцнити їхні національні системи [41].

Визнаючи різноманіття національних систем контролю харчових продуктів на різних рівнях розвитку та широкий діапазон загроз безпеки харчових продуктів,

ФАО та ВООЗ розробили основу для розробки національних планів реагування на надзвичайні ситуації щодо безпеки харчових продуктів, щоб допомогти державам-членам розробити плани для окремих країн. Сучасні глобальні виклики змінюють те, як ми виробляємо, продаємо, споживаємо та думаємо про їжу. Забезпечення довгострокового безпечного, поживного та доступного продовольства є глобальним завданням, і те, як ми вирощуємо, виробляємо та продаємо продукти харчування, впливає на всіх нас, як учасників національних та глобальних ланцюжків створення вартості агропродовольчої продукції або як споживачів збільшення різноманітності харчових продуктів, які виробляються всередині країни або імпортуються [39].

Складність глобальних продовольчих систем і швидкість, з якою вони можуть змінюватися, вимагає, щоб уряди та компетентні органи мали чітке уявлення про зв'язок між глобальними та регіональними продовольчими системами, в яких продовольство виробляється, розповсюджується та продається, і продовольством. система контролю, яку вони регулюють. Безпека харчових продуктів є основним фактором, що сприяє успішній трансформації продовольчих систем, і держави-члени повинні знати про проблеми безпеки харчових продуктів, оскільки трансформація харчових систем прискорюється.

Оскільки загрози для здоров'я стають все більш складними, пом'якшення наслідків не може бути досягнуто лише одним сектором. Органам безпеки харчових продуктів, можливо, доведеться врахувати громадські, ветеринарні та екологічні міркування при встановленні заходів контролю. Як приклад, використання антимікробних препаратів, які мають критичне значення для громадського здоров'я, може вимагати їх часткового або навіть повного вилучення з використання у тваринницькому виробництві через ймовірність антимікробної стійкості [40].

Національна стратегія безпечності харчових продуктів, запропонована Китаєм, знаменує основу унікальної китайської системи управління безпекою харчових продуктів із основною метою забезпечити, щоб люди «їли спокійно та безпечно». Буде прийнято підхід до повного харчового ланцюга від виробництва кормів для тварин до споживання кінцевим споживачем, впроваджено послідовний

нагляд за харчовим ланцюгом з рівними ризиками, які приділятимуть однакову увагу. Ступенів безпечності не буде, і харчові продукти для внутрішнього ринку та для експорту відповідатимуть однаковим стандартам харчової безпеки. Відповідно до керівного принципу державного рівня «інтегрованого маркетингу, нагляду, промисловості та менеджменту» стратегія зосереджена на гармонізації внутрішнього продовольчого ринку, оптимізації державного нагляду, сприянні високоякісному розвитку та скоординованому соціальному управлінню. Крім того, ця стратегія підтримується збільшенням фінансових інвестицій, освітою та відповідними нормативними актами [41].

Конкретні заходи включають: 1) створення єдиної, сучасної, відкритої ринкової системи з керованою конкуренцією; 2) сприяння оптимізації, співпраці та ефективності системи нагляду; 3) створення моделі соціального управління, заснованої на співпраці, участі та спільних інтересах. Таким чином, як конкретне застосування стратегії ВООЗ, уряд Китаю запропонував власний графік і дорожню карту для своєї внутрішньої стратегії безпеки харчових продуктів: 1) нульова толерантність до системних ризиків безпечності харчових продуктів до 2020 року та постійне вдосконалення рівня забезпечення безпеки харчових продуктів; 2) створення суворої, високоефективної та соціально керованої системи управління безпечністю харчових продуктів до 2027 року; 3) досягнення модернізації управління безпечністю харчових продуктів до 2035 року; 4) досягнення універсальної модернізації управління безпекою харчових продуктів і наближення до найкращого світового рейтингу за рівнем безпеки харчових продуктів до 2050 року [41].

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3

Таким чином, використання світового досвіду в управлінні безпекою харчових продуктів вимагає адаптації міжнародних стандартів, таких як ISO 22000, HACCP та Codex Alimentarius, до національних та регіональних умов. Це

сприятиме підвищенню конкурентоспроможності вітчизняних виробників на міжнародних ринках. Сприятиме вирішенню цієї задачі цифровізація процесів контролю та моніторингу безпеки харчових продуктів, включаючи системи відстеження та використання блокчейн-технологій, що забезпечує прозорість на всіх етапах виробництва та постачання продукції. Значну роль можуть відіграти освітні кампанії для споживачів та підвищення кваліфікації працівників харчової галузі мають ключове значення для дотримання стандартів безпеки, досвід розвинених країн свідчить, що залучення всіх учасників до культури безпеки зменшує ризики харчових отруєнь.

Потрібна системна співпраця з міжнародними організаціями та інтеграція в глобальні системи моніторингу харчової безпеки, такі як INFOSAN, що сприяють швидкому обміну інформацією щодо загроз і ризиків у харчовій галузі. Це може відбуватись через впровадження глобальних стратегій та інноваційних підходів, таких як використання біотехнологій, нанотехнологій та природних антимікробних агентів, що дозволить знизити залежність від хімічних консервантів і покращити якість продукції. Такі дії мають відбуватись при посиленні державного нагляду та гармонізації законодавства з міжнародними нормами, які забезпечують створення ефективної системи управління ризиками в харчовій галузі.

Механізми управління на рівні регіонів мають орієнтуватись на аналіз ризиків і критичних точок контролю (НАССР), що дозволить сфокусувати ресурси на найбільш уразливих етапах виробництва та мінімізувати втрати. Таким чином, вдосконалення інструментів управління безпекою харчових продуктів з використанням світового досвіду забезпечує підвищення якості продукції, зниження ризиків для здоров'я споживачів і сприяє інтеграції вітчизняної харчової промисловості у світовий ринок.

ВИСНОВКИ

1. В процесі виконання кваліфікаційної роботи ми прийшли до висновку, що управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні є важливим елементом забезпечення громадського здоров'я, підвищення якості життя населення та конкурентоспроможності регіональної продукції на внутрішньому і зовнішньому ринках.

2. В умовах глобалізації та інтеграції України в міжнародну торгівлю питання харчової безпеки набуває стратегічного значення. Особливо актуальними вони стають під час війни та посилення кризових явищ в економіці України, які викликали ряд проблем управління безпекою харчових продуктів, як на рівні країни в цілому, так і на рівні регіону.

3. Аналіз існуючих механізмів управління харчовою безпекою на регіональному рівні показав, що основними проблемами є:

- недостатній рівень впровадження міжнародних стандартів (НАССР, ISO 22000) на місцевих підприємствах;
- слабка координація між державними контролюючими органами та приватним сектором;
- недостатнє використання сучасних технологій, таких як цифрові системи моніторингу та блокчейн для відстеження продуктів;
- низький рівень обізнаності споживачів і виробників щодо стандартів безпеки та практик управління ризиками.

4. Ефективне управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні потребує комплексного підходу, що включає:

- посилення регіональних інституцій та їх спроможності здійснювати контроль і моніторинг;
- гармонізацію законодавства з міжнародними нормами;
- створення єдиної інформаційної платформи для обміну даними між усіма зацікавленими сторонами.

5. Інтеграція сучасних технологій у процеси управління харчовою безпекою відкриває нові можливості для моніторингу, аналізу ризиків і забезпечення прозорості. Використання цифрових платформ, автоматизованих систем контролю, IoT і блокчейну значно підвищує ефективність управління безпекою харчових продуктів.

6. Пріоритетним напрямом забезпечення харчової безпеки є розвиток освіти та підвищення кваліфікації працівників харчової галузі, а також інформування споживачів про важливість безпечних практик зберігання та приготування їжі. Навчальні програми повинні бути інтегровані на рівні регіонів для створення культури безпеки.

7. Висока якість харчової продукції є важливим чинником розвитку економіки регіону. Вдосконалення механізмів управління безпекою, що сприятиме зниженню витрат на ліквідацію наслідків харчових отруєнь, підвищенню інвестиційної привабливості регіону та зміцненню довіри до місцевих виробників.

8. Вважаємо за можливе запропонувати ряд рекомендацій для вдосконалення системи управління

- Впровадження регіональних програм із впровадження міжнародних стандартів у харчовій промисловості.
- Інтеграція регіональних систем управління з національними та міжнародними мережами моніторингу.
- Створення регіональних лабораторій з сучасним обладнанням для проведення незалежних досліджень.
- Розвиток партнерства між державним, приватним секторами та науковими установами для впровадження інноваційних рішень.

9. Механізми управління безпекою харчових продуктів на регіональному рівні повинні базуватися на інтеграції міжнародного досвіду, впровадженні сучасних технологій і посиленні взаємодії між усіма зацікавленими сторонами. Такий підхід дозволить підвищити якість харчових продуктів, зменшити ризики для здоров'я населення та сприяти сталому розвитку регіонів.

10. Органи влади на регіональному рівні мають імплементувати основні положення оновленої Глобальної стратегії з безпеки харчових продуктів і поставити завдання розробки нових планів і програм для попередження нових викликів, зміцнення та гармонізації з міжнародними системами безпеки харчових продуктів, щоб посилити зусилля з безпеки харчових продуктів, що є важливим елементом громадського здоров'я.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Аграрна політика Європейського Союзу : виклики та перспективи : монографія. ред. Т. О. Зінчук. К.: «Центр учбової літератури», 2019. 494 с.
2. Актуальні проблеми правового забезпечення продовольчої безпеки України: монографія. О. М. Батигіна, В. М. Жушман, В. М. Корнієнко та ін. / за ред. В. Ю. Уркевича та М.В. Шульги. Х. : Нац. ун-т «Юридична академія України ім. Я. Мудрого», 2013. 326 с.
3. Андрійчук В. Г. Агропромислові формування нового типу агропромислового виробництва в контексті розвитку вітчизняного сільського господарства. *Економіка АПК*. 2013. № 1. С. 3–16.
4. Бабиц М. М. Індикатори продовольчої безпеки в Україні: тенденції розвитку. *Економіка АПК*. 2018. № 5. С. 41–50.
5. Богданович О. А. Актуальність питання продовольчої безпеки. URL: http://www.khntusg.com.ua/fQes/sbormk/vestmk_127/10.pdf.
6. Великий тлумачний словник сучасної української мови (з дод. і допов.) / уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. Київ, Ірпінь : Перун, 2005. 1728 с.
7. Гадзало Я. М., Лузан Ю. Я. Земельна реформа: проблеми і перспективи розвитку аграрної економіки. *Економіка АПК*. 2017. № 1. С. 5–14.
8. Германенко Л. М. Продовольча забезпеченість регіону як передумова національної продовольчої безпеки. *Вісн. Східноєвропейського ун-ту економіки і менеджменту*. 2015. Вип. 1(18). С. 20–27.
9. Гладій М. В., Лузан Ю. Я. Аграрні трансформації та селянські господарства в системі продовольчої безпеки України. *Економіка АПК*. 2020 № 5. С. 6–21.
10. Гладій М. В., Лузан Ю. Я. Земельна реформа: сучасні проблеми і шляхи вирішення. *Економіка АПК*. 2020. № 2. С. 6–20.
11. Голікова К. П. Державне регулювання забезпечення продовольчої безпеки в умовах трансформації національної економіки. Дис. на здобуття наук. ступ. кандидата екон. наук. спец. 08.00.03 – економіка та управління

національним господарством. Запоріжжя, Класичний приватний університет, 2017. 260 с.

12. Гуменюк Г. Д., Слива Ю. В. Стандарти на харчові продукти та їх гармонізація із міжнародними і європейськими вимогами. *Наукові праці НУХТ*. 2015. № 2, т. 21. С. 15–21.

13. Зіновчук Н. В. Екологічна політика в АПК: економічний аспект. Львів : Львівський держ. аграр. ун-т, 2007. 394 с.

14. Конституція України : Закон України № 254к/96-ВР від 28.06.1996. URL: https://ips.ligazakon.net/document/z960254k?an=&ed=2004_12_08&dtm.

15. Перетворення нашого світу: Порядок денний у сфері сталого розвитку до 2030 року: <https://www.ua.undp.org/content/ukraine/uk/home/library/sustainable-development-report/the-2030-agenda-for-sustainable-development.html>.

16. Про державну цільову підтримку сільського господарства України : Закон України № 1877-IV від 24.06.2004. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1877-15#Text>.

17. Про затвердження наборів продуктів харчування, наборів непродовольчих товарів та наборів послуг для основних соціальних і демографічних груп населення : Постанова КМУ від 01.10.2016 р. № 780. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/780-2016-%D0%BF#Text>.

18. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії : Наказ Міністерства охорони здоров'я від 02.10.2017 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>.

19. Про національну безпеку України : Закон України від 21.06.2018. № 2469-VIII URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2469-19#n355>.

20. Про продовольчу безпеку України : проект Закону України № 8370-I від 28.04.2011. URL : http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/JF6GI01G.html.

21. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року: Указ Президента України від 30.09.2019 р. № 722/2019.

22. Продовольча безпека : сутність, стан та особливості забезпечення :

монографія / керівник авт. кол. проф. І. В. Федулова. К. : Кондор-Видавництво, 2013. 468 с.

23. Скидан О. В. Продовольча безпека як пріоритет аграрної політики: проблеми інституціоналізації. *Ефективна економіка*. 2010. № 7. URL: <http://www.dy.nayka.com.ua/?op=1&z=154>.

24. Урба С. І. Теоретико-методичні засади оцінки продовольчої безпеки держави. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2017. Вип. 25. Ч. 1. С. 106–111.

25. Утенкова К. О. Економічна безпека як складова національної безпеки України. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна*. 2019. Вип. 9. С. 133–144.

26. Цілі сталого розвитку та Україна. URL: <https://www.kmu.gov.ua/diyalnist/cili-stalogo-rozvitku-ta-ukrayina>.

27. Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization. Observances: Food safety day. <https://www.un.org/en/observances/food-safety-day>.

28. WHO Food Safety Programme. WHO global strategy for food safety: safer food for better health. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/42559>.

29. The 73rd World Health Assembly. Strengthening efforts on food safety. 2020. https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA73/A73_R5-en.pdf.

30. World Health Organization. Public consultation on the draft WHO global strategy for food safety. Geneva: World Health Organization, 2021. <https://www.who.int/news-room/articles-detail/public-consultation-on-the-draft-who-global-strategy-for-food-safety>.

31. Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group. WHO Estimates of the global burden of foodborne diseases. (2007-2015). Geneva: World Health Organization 2015. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/199350/9789241565165_eng.pdf?sequence.

32. Steven J, Spencer H, Laurian U, Delia G, Emilie C. The safe food imperative: accelerating progress in low- and middle-income countries. Agriculture and Food Series. Washington, DC: World Bank, 2019.

<https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/30568>.

33. O'Neill J. Tackling drug-resistant infections globally: final report and recommendations. 2016. <https://www.scirp.org/reference/referencespapers.aspx?referenceid=2510715>.

34. Amuasi JH, Lucas T, Horton R, Winkler AS Reconnecting for our future: The Lancet one health commission. *Lancet*. 2020;395(10235):1469–71. doi: 10.1016/S0140-6736(20)31027-8.

35. World Health Organization. Food safety-climate change and the role of WHO. Geneva: World Health Organization, 2019. https://www.who.int/foodsafety/publications/all/climate_change/en/.

36. World Health Organization. Draft WHO global strategy for food safety 2022-2030. https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/public-consultation/draft-who-global-strategy-for-foodsafet13may2021.pdf?sfvrsn=ac480bb9_5.

37. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Principles and guidelines for national food control systems. CAC/GL 82-2013, 2013. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B82-2013%252FCXG_082e.pdf.

38. Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization. FAO/WHO framework for developing national food safety emergency response plans. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization, 2010. <http://www.fao.org/3/i1686e/i1686e00.pdf>.

39. Food and Agriculture Organization of the United Nations. The future of food safety. <http://www.fao.org/3/CA3247EN/ca3247en.pdf>.

40. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food safety risk management: evidence-informed policies and decisions, considering multiple factors. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/I8240EN/>.

41. World Health Organization. WHO list of critically important

antimicrobials for human medicine (WHO CIA list). Geneva: World Health Organization. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/325036>.

42. <https://dpss.gov.ua/news/orozhnia-karta-reformy-shkilnoho-kharchuvannia-na-2025-2027-roky-odyn-iz-priorytetiv-derzhprodspozhy>

43. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» ligazakon.net

44. Закон «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» ligazakon.net

45. <https://opendatabot.ua/c/40346926>

46. Якобчук В. П. та ін. Публічне управління та адміністрування : навч. посібник / за заг. ред. В. П. Якобчук. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2024. – 476 с.

47. Довженко В. А., Скидан О. В., Романчук Л. Д. Оцінка рівня харчування сільського населення радіоактивно забруднених територій у контексті гарантування продовольчої безпеки. *Наукові горизонти*. 2019. № 3 (76). С. 3–8.

48. Скидан О., Литвинчук І., Николук О. [та ін..]Формування і реалізація державної політики продовольчої безпеки України. *Економіка АПК*. 2020. № 7. DOI: <https://doi.org/10.32317/2221-1055.202007020>

49.