

КОВАЛЬЧУК О.Д.

к.е.н., доцент кафедри аналізу і статистики Житомирського національного агроекологічного університету,
м. Житомир

НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ЯКІСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ

Глобалізація ринків харчової продукції вимагає вирішення проблем безпеки продуктів харчування й зменшення ризиків їх негативного впливу на здоров'я людини. Проблема має настільки серйозний і масштабний характер, що уряди країн і провідні асоціації виробників харчової продукції все частіше торкаються питань безпеки харчової продукції й шукають шляхи її забезпечення й контролю. Найбільш дієвим рішенням називають введення єдиних міжнародних стандартів, вимог до забезпечення безпеки харчових продуктів.

У світлі вступу України у Світову Організацію Торгівлі (WTO), нашим підприємствам-виробникам харчової продукції доводиться випробовувати на собі дію цих міжнародних вимог. Держави - члени WTO обмежують доступ на свій ринок українським товарам, які не відповідають вимогам даних країн щодо

безпеки. Ігнорування міжнародних норм може негативно вплинути на конкурентоспроможність українських харчових продуктів та завдати шкоду вітчизняним виробникам, як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Наразі системи управління безпекою харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від загроз, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Запровадження систем управління безпекою харчових продуктів вимагає законодавство Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу. Україна, з притаманною їй останнім десятиліттям неквапливістю, проголошуючи на всіх рівнях лозунги євроатлантичної інтеграції, мало чого досягла у практичній площині реалізації вимог, гармонізованих до європейських та світових норм, зокрема у сфері виробництва харчової продукції. Така неквапливість значною мірою пояснюється тим, що ринок для своєї продукції українські виробники вбачали передусім в країнах СНД. При цьому не враховувались щорічні претензії до української продукції, що виникали у вигляді відвертих протекціоністських заходів і не рідко з політичним підтекстом. Формальною ж причиною, з огляду на процес приєднання до СОТ, завжди могла бути висунута саме невідповідність міжнародним вимогам щодо безпеки – найчастіше санітарним та фітосанітарним нормам і правилам.

Сьогодні підприємствам України фактично немає альтернативи запровадженню міжнародно визнаних вимог (стандартів, норм і правил) до організації виробництва та введення в обіг харчових продуктів на всіх етапах харчового ланцюга – від вирощування та первинної переробки сировини до реалізації готової продукції, включаючи оптову та роздрібну торгівлю. Без приведення теорії і практики виробництва харчових продуктів у відповідність до встановлених у цивілізованому світі норм і правил, успіхів в умовах ринкової економіки не досягти. У 2002 р. Законом України «Про якість та безпеку харчової продукції та продовольчої сировини» вперше було встановлено вимоги щодо поетапного переходу виробників харчових продуктів до застосування превентивної системи внутрішнього контролю на основі принципів ХАССП. У 2012 р. відповідно до даного Закону Міністерством аграрної політики та продовольства України розроблено і затверджено **«Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП)»** [1].

Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок контролю (у латинській аббревіатурі - ХАССП "Hazard Analysis and Critical Control Point") є науково-обґрунтованою системою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система ХАССП є єдиною системою управління безпекою харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями.

Концепція ХАССП була розроблена в 60-х роках спільними зусиллями компанії «Pillsbury», Лабораторії збройних сил США і Національного управління з аеронавтики і космонавтики (NASA) під час роботи над американською космічною програмою [2]. Перед NASA стояло завдання розробити систему, що виключає можливість утворення токсинів у харчовій продукції і, як наслідок, запобігти харчовим отруєнням. Вибіркові та навіть і тотальні випробування кінцевого продукту або напівфабрикатів не могли гарантувати безпеки продукції, проте суттєво ускладнювали технологічний процес і здорожчували виробництво.

ХАССП - це інструмент управління, що забезпечує більш структурований підхід до контролю ідентифікованих небезпечних чинників, у порівнянні з традиційними методами, такими як інспектування або контроль якості. Використання системи ХАССП дозволяє перейти від випробування кінцевого продукту до розробки превентивних методів. Це потужна система, що може застосовуватися до великого спектру простих і складних операцій. Вона використовується для забезпечення безпеки харчових продуктів протягом усього ланцюга виробництва і реалізації харчового продукту. Для впровадження системи ХАССП виробники повинні досліджувати не лише їх власний продукт і методи його виготовлення. Постає завдання застосовувати такі ж вимоги і до постачальників сировини і допоміжних матеріалів, системи дистрибуції та роздрібно торгівлі.

Серед основних міжнародних документів, які тлумачать та дають рекомендації щодо запровадження системи ХАССП, слід назвати, в першу чергу, документ Комісії Кодекс Аліментаріус САС/RCP 1-1969 (REV.4-2003) «Рекомендований міжнародний збір правил. Загальні принципи гігієни харчових продуктів», а також стандарти ISO серії 22000, зокрема, ISO 22000:2005 «Системи управління безпекою харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», який з серпня 2007 р. чинний в Україні як ДСТУ ISO 22000:2007, а також інші стандарти цієї серії: ISO/TS 22004:2005 (E) «Системи управління безпекою харчових продуктів – Настанова із застосування ISO 22000:2005», ISO/TS 22003:2005 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпекою харчових продуктів»; ISO 22005:2007 «Простежуваність у ланцюгу кормів та харчовому ланцюгу. Загальні принципи та настанова з проектування та розроблення системи» [3].

Для розробки та впровадження системи ХАССП необхідно реалізувати сім принципів, які являють собою узагальнене формулювання вимог, і для того щоб застосовувати їх ефективно, необхідно повне розуміння всіх процесів організації та супутньої діяльності: 1) визначити потенційні ризики й небезпечні чинники, пов'язані з виробництвом харчових продуктів на всіх стадіях їх життєвого циклу, починаючи від розведення або вирощування, обробки, виробництва, зберігання, транспортування, реалізації й до споживання. Оцінити умови й імовірність виникнення небезпечних факторів і визначити запобіжні заходи

для їх контролю; 2) визначити критичні точки - операції, етапи процесів, які потрібно контролювати для запобігання або зведення до мінімуму ймовірності впливу небезпечних чинників; 3) встановити граничні межі, яких варто дотримуватись, щоб критична точка перебувала під контролем; 4) створити систему моніторингу, що дасть можливість контролювати критичні точки контролю за допомогою запланованих випробувань або вимірювань; 5) розробити коригувальні дії, які варто розпочати, якщо в результаті моніторингу встановлено, що в конкретній критичній точці контролю відбувся вихід за граничні межі; 6) розробити процедури перевірки, які дають можливість упевнитися в результативності системи ХАССП; 7) документувати процедури й реєструвати дані, необхідні для функціонування системи [4].

Таким чином, основними перевагами системи ХАССП є:

1. ХАССП є систематичним підходом, що охоплює всі аспекти безпечності харчових продуктів, починаючи від вирощування, збору врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням кінцевим споживачем. Використання даної системи змінює акценти від випробування кінцевого продукту до використання превентивних методів забезпечення безпечності під час виробництва та реалізації.

2. Правильно проведений аналіз небезпечних чинників дозволяє виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу.

3. Зменшення втрат, пов'язаних із відкликанням продукції, штрафними санкціями і судовими позовами.

4. ХАССП може інтегруватися в загальну систему управління, достатньо органічно поєднуючись з іншими управлінськими концепціями - управління якістю (стандарти ISO серії 9000), управління довкіллям (стандарти ISO серії 14000) тощо. Застосування ХАССП може бути корисним для підтвердження виконання законодавчих і нормативних вимог.

Список використаних джерел:

1. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) / Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 р.

2. Чому безпечність харчових продуктів? / Портал споживача [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.consumerinfo.org.ua/must_know/quality/580/6377/. – Назва з екрана. – Режим доступу: 06.03.2014

3. ИСО 22000 - управление безопасностью продуктов питания / ISO (International Organization for Standardization) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.iso.org/iso/ru/home/standards/management-standards/iso_22000.htm. – Назва з екрана. – Режим доступу: 13.03.2014

4. Системи управління безпечністю харчових продуктів (ХАССП) / ДП «Укрметртестстандарт» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrcsm.kiev.ua/index.php/uk/2009-02-12-13-16-36/63-2009-02-12-08-27-01/128-2009-02-19-14-02-46>. – Назва з екрана. – Режим доступу: 18.03.2014