

Основні заходи поліпшення якості та безпеки харчової продукції

Кучер Ю.Е.

асистент

Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Логвиненко Н.І.

студент

Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

У статті досліджено нормативні документи та управління якістю харчових продуктів. Виходячи з поточних досліджень, а також опираючись на досвід передових країн, запропоновано заходи щодо поліпшення якості та безпеки харчової продукції.

Ключові слова: якість, продукція, харчові продукти, закон, безпека, нормативна база, фальсифікація.

Кучер Ю.Е., Логвиненко Н.И. ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

В статье исследованы нормативные документы и управление качеством пищевых продуктов. Исходя из текущих исследований, а также опираясь на опыт передовых стран, предложены меры по улучшению качества и безопасности пищевой продукции.

Ключевые слова: качество, продукция, пищевые продукты, закон, безопасность, нормативная база, фальсификация.

Kucher Yu.E., Logvinenko N.I. MAIN MEASURES TO IMPROVE THE QUALITY AND SAFETY OF FOODSTUFFS

The article examines the regulatory documents and food quality management. Based on current research, as well as drawing on the experience of advanced countries, measures were proposed to improve the quality and safety of food products.

Keywords: quality, products, food, law, security, regulatory framework, falsification.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Суспільство постійно знаходиться в умовах конкурентної боротьби в будь-якій галузі, виробники намагаються отримати максимальний прибуток за свій товар, незважаючи ні на що. Можливими шляхами отримання прибутку є: поліпшення якості продукту, введення в оману споживачів та виготовлення і продаж недоброякісних або фальсифікованих товарів. Через це забезпечення якості та безпеки харчових продуктів як один із факторів підвищення здоров'я населення сьогодні є надзвичайно актуальним. Необхідно надати товарознавцям, споживачам необхідні знання щодо своєчасного розпізнання неякісних продуктів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

У цьому напрямі працювали такі науковці, як: А.В. Бабюк, О.В. Макарова, М.С. Рогозинський, Л.В. Романів, О.Є. Федорова, П.Х. Пономарьова та ін. Їхні роботи включали в себе дослідження цієї проблеми та пошук рішень стосовно виходу з неї. У них досліджувалися:

безпека харчових продуктів цілих, безпека сировини в харчових продуктах, посібники про харчові продукти та модифіковані продукти й їх вплив. Усе це мало великий вплив і зараз може використовуватися як база для майбутніх досліджень, джерела інформації для споживачів і тим самим вже націлене на зниження небезпеки від неякісних продуктів.

Проте, незважаючи на постійне дослідження цієї проблеми, запропоновані шляхи її подолання і навіть після їх реалізації, з'являються нові небезпеки, нові порушення вимог до якості харчових продуктів, які наносять величезну шкоду здоров'ю нашого суспільства, економіці держави, суспільного добробуту і навіть тим, хто їх і виготовляє.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Мета статті – дослідження законодавчого аспекту в забезпеченні безпеки та управлінні якістю харчових продуктів, а також визначення основних заходів для вирішення проблем із безпекою та якістю харчових продуктів.

Виклад основного матеріалу дослідження. На сучасне суспільство впливають такі показники, як неякісні харчові продукти, які споживає людина, стан природних екосистем. Усе це завжди веде до негативних змін у здоров'ї, самопочутті людини. Сучасні масштаби екологічних змін створили реальну загрозу життю та здоров'ю громадян України, її національній безпеці. Погіршення стану навколишнього середовища через викиди промислових підприємств, транспорту, комунальних господарств призводить до забруднення питної води, повітря, ґрунтів. Неприятлива екологічна ситуація, що склалася в нашій країні, не може не впливати насамперед на якість продуктів харчування та інших товарів народного споживання.

За безпеку та якість українських харчових продуктів відповідає Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Згідно із цим Законом, безпечний харчовий продукт – харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання [1].

Дане визначення має достатньо чіткий характер. Але варто зауважити, що багато продуктів містять добавки, які є дозволені в Україні, але заборонені в інших країнах через їх небезпеку.

Звісно, сучасна світова харчова промисловість для поліпшення якості продуктів широко використовує харчові добавки, у тому числі й синтетичного походження. До харчових добавок належать речовини, які поліпшують зовнішній вигляд продуктів (барвники, освітлювачі, загусники та ін.); подовжують термін зберігання продуктів (консерванти, інгібітори, антиоксиданти); змінюють фізичні властивості продуктів (поверхнево-активні речовини); поліпшують смак і аромат (ароматичні речовини, підсилювачі смаку й аромату, підсолоджувачі та ін.); підвищують харчову цінність продуктів (вітаміни, мікроелементи, біологічно активні речовини). В Україні використання харчових добавок регулюється Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах» [2], іншими санітарними правилами і нормами. Згідно із законодавством України, використання харчових добавок повинно здійснюватися лише з дозволу Міністерства охорони здоров'я України. Із 480 добавок, які досліджуються в Україні, дозволено використовувати 371 харчову добавку, 105 – не отримали такого дозволу, а чотири – заборонені.

Але те, що вони дозволені законодавством, ще не робить їх безпечними. Є консерванти, які надають продукту смак, здешевлюють його, але мають побічні ефекти. Наприклад, Е-951 (аспортан) є заміником сахару, здешевлює продукт, але має величезну кількість побічних ефектів. Е-952 (цикламова кислота та її натрієві, калієві та кальцієві солі), заборонено в США та Великобританії; Е-954 (сахарин та його натрієві, калієві і кальцієві солі) обмежений у США через те, що він вважається канцерогеном [3]. У нашій країні ці добавки дозволені і широко використовуються в багатьох продуктах. На нашу думку, речовини, які можуть нести хоча б невеликий ризик, необхідно заборонити або обмежити використання.

Як аргумент на захист споживачів, які купують такий продукт, є необізнаність їх у цій галузі і незнання про шкідливий вплив на організм. Через це необхідно зробити пояснення на маркуванні крупними літерами (особливо для людей похилого віку) про шкідливість конкретного продукту.

З 20 вересня 2015 р. набрала чинності більшість положень євроінтеграційного закону № 4179а «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» [4]. Законодавчий акт був ухвалений Верховною Радою України для гармонізації законодавства України із законодавством ЄС у сфері безпечності та якості харчових продуктів [5].

Оскільки європейська система безпечності харчових продуктів визнана однією з найкращих у світі, а європейський споживач є найбільш захищеним, прийняття цих змін є важливим кроком для поліпшення якості та безпеки харчових продуктів. Водночас харчове законодавство ЄС є прикладом осмисленого підходу, що враховує інтереси всіх, хто пов'язаний із ринком харчових продуктів.

Головною відмінністю нової системи від діючої є чітке закріплення відповідальності оператора ринку в межах своєї діяльності за недотримання вимог законодавства про безпечність харчових продуктів.

Це дуже важливо, оскільки якість харчового продукту формується зусиллями галузей агропромислового комплексу, які займаються виробництвом сільськогосподарської продукції, переробкою, зберіганням, реалізацією, визначається переважно хімічними, фізичними і біохімічними показниками. Досягнення необхідної якості продуктів харчування потребує відповідних умов виробни-

цтва, врахування впливу різних факторів на забезпечення та поліпшення якості, а отже, і на продовольчу безпеку. У сільському господарстві негативно впливають на якість і безпечність продукції такі чинники, як: інтенсифікація аграрного виробництва; зростання антропогенного і техногенного навантаження на природне середовище, що призводить до зниження якості сільськогосподарської сировини (її некондиційності), забрудненості шкідливими речовинами харчових продуктів; порушення технологій вирощування сільськогосподарських культур; недостатня і застаріла матеріальна технічна база, що не тільки знижує якість сільськогосподарської продукції, а й збільшує її втрати; використання в тваринництві антибіотиків і гормональних препаратів, виробництво трансгенних культур і використання трансгенних кормів, які шкідливо впливають на здоров'я людей. Слід урахувати і вплив природних умов (засухи, повені, сезонність виробництва) [6, с. 3].

Усі ці проблеми під час використання нового підходу можуть контролюватися. Це дасть змогу виявити загрозу на ранньому етапі та запобігти виробництву небезпечного продукту та, відповідно, потраплянню такого продукту до споживача. На законодавчому рівні це закріплено у формі вимоги обов'язкового запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на принципах ХАССП (лат. HACCP).

Нормативна база HACCP базується на:

- роботі спільного комітету FAO/WHO Codex Alimentarius (1993 р.);
- стандарті ISO 15161 «Вказівки до застосування ISO 9001:2000 в харчовій промисловості»;
- роботі Національної консультативної ради з мікробіологічних критеріїв для продуктів харчування США (NACMCF);
- роботі CACFH – Комітету Codex Alimentarius із гігієни продуктів харчування ICMSF – Міжнародній комісії з мікробіологічних специфікацій для продуктів харчування [7, с. 16].

Запровадивши систему HACCP, підприємство може уникнути:

- застосування потенційно небезпечних матеріалів;
- трьох видів ризиків: біологічних, хімічних і фізичних;
- загроз для здоров'я людей;
- затрат фінансових засобів;
- неправильного використання продукції споживачем.

Отже, нові доповнення в наше законодавство є позитивною зміною, але тепер необхідно її безболісно запровадити на наших підприємствах. Держава це може зробити за допомогою стимулювання таких підприємств. Наприклад, після запровадження системи HACCP підприємство отримує податкові канікули на певний термін або певні податкові пільги; також можливе надання безвідсоткових кредитів на запровадження цієї системи.

Основними напрямками управління якістю продуктів харчування на державному та регіональному рівнях можна виділити такі:

1) вдосконалення нормативно-правової бази у сфері якості та безпечності харчової продукції, а саме прийняття досвіду країн світу. Необхідне комплексне вивчення їх підходу до заборони споживання певного продукту, завжди акцентуючи увагу, що заборонена вона не може без підстави, і необхідно це досліджувати;

2) нормативно-методичне забезпечення розроблення нормативних документів у сфері безпечності харчових продуктів, зокрема національних стандартів, технічних регламентів, перейняття цих стандартів від розвинутих країн, що допоможе нашій країні підвищити якість та безпеку харчових продуктів у своїй країні та дасть змогу вести торгівлю з іншими країнами, де це забезпечення перейняли;

3) проведення широкої просвітницької роботи, ознайомлення з міжнародними вимогами, введення у шкільну програму курсів із вивчення якості та безпечності продукту, вивчення маркування та органолептичної оцінки продукту [7].

Висновки з цього дослідження. Надання доступу до різноманітних безпечних і здорових харчових продуктів є одним з основних обов'язків нашої держави і важливим для охорони і зміцнення її здоров'я нації. Вирішення проблеми безпеки та якості харчових продуктів потребує вдосконалення державної політики у сфері якості та безпеки продовольства, перегляду політики держави та бачення в продукті саме безпечного. У процесі інтеграції країни до Європейського економічного співтовариства під час формування цієї політики необхідно враховувати досвід країн ЄС щодо забезпечення харчових продуктів, знаходити можливі заходи для поліпшення своїх продуктів самостійно, адже законодавство ЄС не ідеальне і також може потребувати змін та доповнень.

Перспективами подальших пошуків є розроблення деталізованих організаційних принципів удосконалення механізму управління

безпечністю та якістю продовольчої продукції з урахуванням міжнародних та європейських вимог, вітчизняних регіональних соціальних і еколого-економічних особливостей розвитку. Варто подумати і про забезпечення екологічно чистої сировини для підприємств виробників починаючи з дитячих харчових галузей, оскільки діти – запорука здорової нації.

Державні служби повинні організувати рекламу продуктів харчування, що сприяють підвищенню резистентності організму до шкідливого впливу чинників довкілля. Також необхідно широке інформування населення щодо профілактики харчових отруєнь, у тому числі дикорослими грибами, а також гострих кишкових інфекційних захворювань.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.
2. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://consultant.parus.ua/?doc=008FHEEB03>.
3. Повний список дозволених, заборонених і небезпечних харчових добавок [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rav.com.ua/ua/useful_know/clauses/food/dobav_ua/.
4. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/867-19>.
5. Закон України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1103-16Ж.К>.
6. Проблеми якості і безпеки харчових продуктів в контексті забезпечення продовольчої безпеки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/15763/1/4.problemu.pdf>.
7. Маренич М.М. Контроль якості і безпека продуктів харчування в ЄС. міжнародне законодавство в галузі харчового ланцюжка і потенціал України відповідності даним стандартам / М.М. Маренич. – С. 16.