



ВПРОВАДЖЕННЯ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ – ШЛЯХ ДО ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Н. Ю. Зінченко, старший викладач

Н.В. Сімурова, к.х.н., доцент

Національний університет харчових технологій

Останнім часом перед населенням постало питання якості та безпеки товарів, які ми звикли бачити на полицях магазинів. З ростом вимог споживачів і посилення вимог Європейського законодавства стосовно безпеки харчових продуктів з'явилась необхідність створення єдиного стандарту для постачальників.

Одним із головних документів, що підтверджують якість та безпеку продуктів є сертифікат відповідності, що зареєстрований в Українській державній системі сертифікації продукції – Система сертифікації УкрСЕПРО. У результаті сертифікації виробник продукції або її продавець отримують офіційний документ – сертифікат відповідності, що засвідчує якість та безпеку даних товарів для споживачів, тобто підтверджує, що продукція перевірена незалежною акредитованою організацією, і в результаті перевірки було доведено її відповідність встановленим вимогам нормативних документів, тобто стандартів, що були розроблені, затверджені та діють на території України.

Проте, на сьогоднішній день перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, згідно наказу Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 01.08.2005 №28, скоротився до мінімуму. Якщо ще недавно під обов'язковий контроль на якість підпадали консерви для дитячого харчування, то на сьогоднішній день вони виключені з цього переліку а підставі Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі №451 від 06.05.2015 р., обов'язково перевіряють лише міцні та слабоалкогольні напої.

Майже всі продукти, що надходять з-за кордону можуть проходити тільки добровільну сертифікацію, яка проводиться лише за згоди імпортера.

В даний час в Україні здійснюється перехід від системи сертифікації в системі УкрСЕПРО до підтвердження відповідності продукції технічним регламентам. Регламенти повинні були прийти на зміну колишній системі стандартизації і регулювати тільки питання безпеки. Застарілі ГОСТи вже не відповідали сучасним вимогам до продукції.

У 2005 році вступив у дію Закон України «Про технічні регламенти та процедури оцінки відповідності». Передбачалась заміна стандартів та норм згідно ДСТУ та СанПіНів на технічні регламенти.

Для того, щоб максимально скоротити та спростити процедуру оцінки та підтвердження якості, передбачалось, що регламенти будуть вводиться законами прямої дії. Таким чином, при декларуванні продукції повну юридичну відповідальність за неправильність чи недостовірність наданих даних несе особа, яка оформила та підписала декларацію відповідності, тобто виробник або імпортер.

Виникло питання відсутності національних стандартів по вимогам окремих технічних регламентів або об'єктів технічного регулювання з метою забезпечення дотримання вимог технічних регламентів до продукції або до пов'язаних з ними процесів, тому розробляли норми, правила та стандарти, на базі директив та рішень Ради ЄС.

Із розроблених технічних регламентів, що стосуються харчових продуктів, існує лише Технічний регламент, щодо правил маркування харчових продуктів.

Регламент, розроблений з урахуванням вимог Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про захист прав споживачів», «Про дитяче харчування», а також положень Директиви Європейського Парламенту та Ради від 2 березня 2000 року № 2000/ 13/ ЄС по наближення законодавства держав-членів про етикетування, оформлення та рекламування продуктів харчування та Директиви Комісії від 30 січня 2008 року № 2008/ 5/ ЄС щодо обов'язкового зазначення на етикетці певних продуктів харчування деякої докладної інформації, окрім тої, що передбачена у Директиві 2000/ 13/ ЄС Європейського парламенту та Ради.

Для забезпечення якості та безпеки продуктів вітчизняного виробництва, на підприємствах вводяться контроль якості згідно стандартів ISO, HACCP, GMP.

Найпопулярнішою сертифікацією є сертифікація за стандартами ISO, HACCP. Дані стандарти також були адаптовані до нашого законодавства: ДСТУ ISO 9000: 2007 – аналог ISO 9000: 2005 та ДСТУ ISO 9001: 2009 – аналог ISO 9001: 2008.

Залежно від виду діяльності та етапів виробничого циклу продукції, на яких впроваджується система якості, організації-постачальнику рекомендується використовувати відповідні міжнародні стандарти серії ISO 9000.

Система стандартів (ISO 9001: 9003) тісно пов'язані та спрямовані, тобто кожний наступний стандарт визначає систему якості для більш вузької області, ніж попередня.

Для виробництва харчових продуктів найбільш адаптованою є система управління якістю HACCP. Вона спрямована не виявляти, а саме передбачати та попереджати помилки за допомогою поетапного контролю впродовж всього поетапного виробництва харчових продуктів. Сертифікація в системі HACCP підтверджує, що на підприємстві створені всі умови, що дозволяють виконати

Тематичне питання: ГАРМОНІЗАЦІЯ НАЦІОНАЛЬНИХ СТАНДАРТІВ УКРАЇНИ З МІЖНАРОДНИМИ СТАНДАРТАМИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Тематический вопрос: ГАРМОНИЗАЦИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ УКРАИНЫ С МЕЖДУНАРОДНЫМИ СТАНДАРТАМИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

вимоги Постанови Європейського парламенту та Ради № 852/ 2004 від 29 квітня 2004 року стосовно санітарно-гігієнічних правил для виробництва харчової продукції.

Міжнародні стандарти дозволяють організаціям доводити можливість систематично виробляти більш якісний вітчизняний продукт.

Список літератури

1. Водянка, Л.Д. Перспективи впровадження системи НАССР у процесі виробництва харчової продукції /Л. Д. Водянка, Н. Я. Кутаренко // Регіональна економіка. – 2013. - №1. – С. 185 – 194.

2. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» від 22.07.2014 р. № 1602 –VII.

3. Тарасюк, Г.М. Необхідність удосконалення продуктових стандартів, норм та нормативів при плануванні розвитку підприємств харчової промисловості / Г.М.Тарасюк // Вісник Хмельницького національного університету. – Хмельницький, 2008. -№4, Том 1 (114). – С. 125 -127.

4. Управління якістю за вимогами МС ISO 9001/ 9004: 2000 і система управління ризиками НАССР на підприємствах харчової промисловості [Електронний ресурс]. – Режим доступу: qsys.com.ua – сайт КВЦ «Системы качества»