



ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

А.С. Сахненко, аспірант, асистент

Національний університет харчових технологій

В контексті забезпечення продовольчої безпеки держава має піклуватись про високу якість, збалансованість та безпечність харчування населення. А отже, пріоритетна задача для усіх галузей харчової промисловості є забезпечення високої якості та безпечності харчових продуктів. Для України це питання має не аби яке значення, оскільки економічний, екологічний та соціальний стан в країні знаходиться на не задовільному рівні. Тому якість і безпечності харчової продукції слід розглядати як найважливішу проблему збереження генофонду нації.

Лише 53 % діючих стандартів у сфері АПК приведено у відповідність до вимог стандартів ISO та EN, а у харчовій та переробній галузях – лише 28 % (рис. 1).

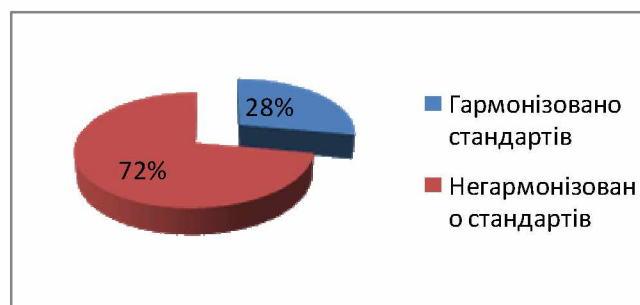


Рис. 1. Структура гармонізації стандартів України у харчовій і переробній промисловості

Сучасний стан гармонізації вітчизняної нормативної бази у харчовій та переробній промисловості із світовою свідчить, що у відповідність приведено менше третини діючої стандартів України.

Однією з актуальних проблем м'ясопереробної промисловості є проблема якості та безпечності продукції, яка включає:

- неконтрольований завіз значної кількості м'яса великої рогатої худоби іноземного виробництва сумнівної якості, але за нижчою ціною;
- малоефективна система контролю за безпечністю та якістю тваринницької продукції;
- недотримання технології вирощування тварин і одержання сировини;
- проблеми гармонізації діючих стандартів;
- норми безпечності, які повинні міститися в державних стандартах залишаються незмінними вже тривалий час, зусилля вітчизняних стандартизаторів і споживачів ігноруються державними інститутами;
- існування надмірно розвинутої системи стандартизації, метрології і сертифікації;
- велика кількість технічних умов України (більше 2000);

- масові фальсифікації та інше.

Створення ефективної системи контролю повинно базуватися на сертифікації виробника в першу чергу, а вже потім, на контролю якості продукції, яку він виробляє. Така практика розвинених країн. Сертифікації піддається ґрунти, де вирощуються корми, власне сировина, обладнання для переробки, кадри, транспортування, торгівельна мережа та багато інших аспектів діяльності підприємства. Отже, діє ефективний контроль на всьому ланцюжку від виробництва до реалізації. Наприклад, в Україні не врегульована законодавча й нормативно-правова база по використанню генетично-модифікованих організмів. Контроль продовольчої сировини на вміст ГМО лабораторії підприємств виконати не в змозі через відсутність методик та необхідного обладнання. В цьому аспекті необхідно сказати, що українська система стандартизації поки що не відповідає міжнародним нормам. В умовах України надзвичайно складно контролювати продукти харчування за всіма можливими забруднюючими речовинами, генетично модифікованими складовими, оскільки це надто дорого [1].

Отже у м'ясопереробній промисловості України існує ряд проблем, пов'язані саме із системою контролю якості і безпечності харчових продуктів. Всі ці проблеми перешкоджають ефективно забезпечувати збут харчової продукції вітчизняних виробників і на внутрішньому, і на ринках інших країн. Вирішення хоча б деяких з цих питань дозволить зробити вагомий внесок у вирішення глобального питання продовольчої безпеки. Для вирішення зазначених проблем необхідно:

- встановити повну фінансову і юридичну відповідальність виробника за якість і безпеку своєї продукції;
- забезпечити державну підтримку підприємств, які активно впроваджують системи управління якістю, безпекою продукції та екологічний менеджмент;
- практикувати проведення семінарів на теми контролю якості та безпечності харчових продуктів;
- активізувати участь у роботі міжнародних організацій зі стандартизації;
- удосконалювати методи оцінювання безпеки та якості продуктів харчування;
- використовувати сучасні підходи до виробництва екологічно чистих продуктів;
- підвищувати культуру споживання;
- завершити формування законів щодо харчового законодавства, гармонізованого з міжнародними вимогами;
- організувати чіткий контроль та моніторинг виробництва якісної продукції;
- створити систему заохочення виробництва якісної продукції;
- впровадити систему інформування та формування національної свідомості з питань якості та безпеки харчових продуктів.

Список літератури

1. Баль-Прилипко Л.В. Інноваційні технології якісних та безпечних м'ясних виробів/ Л.В. Баль-Прилипко – К.: Монографія, 2012 – 207 с.