

ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК ОСНОВА ФІЗИЧНОЇ ДОСТАТНОСТІ ХАРЧУВАННЯ

Проблема продовольчої безпеки країни є складною і багатоаспектною. Один із її основних аспектів – це забезпечення населення високоякісними продуктами харчування. У Римській декларації про всесвітню продовольчу безпеку вона визначається, як стан економіки, за якого населення країни в цілому і кожному громадянину окремо гарантується доступність до харчових продуктів, питної води в якості, асортименті та обсягах, необхідних і достатніх для фізичного і соціального розвитку особистості, забезпечення здоров'я і розширеного відтворення населення [1].

Продовольча безпека – це насамперед, фізична доступність продовольства, яка передбачає наявність продуктів харчування на всій території країни у будь-який час і в необхідному асортименті.

Держава повинна гарантувати не тільки фізичну достатність продуктів харчування, але і їх якість та безпечність. Адже від безпечності та якості продуктів харчування в значній мірі залежить життя і здоров'я людей. Для нашої країни цей аспект продовольчої безпеки є особливо важливим у зв'язку з підписанням Угоди про асоціацію України з ЄС, можливістю виходу на їх товарні ринки, посиленням конкуренції на внутрішньому продовольчому ринку. Саме високі вимоги до якості харчових продуктів і дотримання цих вимог забезпечує домінування продукції розвинутих країн на світовому ринку, забезпечує їх безпеку і конкурентоздатність.

Стан продовольчої безпеки оцінюється на основі якісних або кількісних критеріїв (індикаторів) [2]. Критерій – це ознака, на підставі якої і здійснюється оцінка. У свою чергу, критерії характеризуються відповідними показниками, які є числовим відображенням ознаки, за якою проводиться оцінка рівня забезпечення продовольчої безпеки.

Для характеристики фізичної достатності продовольства та його якості доцільно використовувати такі показники:

- рівень фізичної достатності основних продуктів харчування;
- рівень споживання основних продуктів харчування на одну особу, у тому числі за рахунок вітчизняного виробництва;
- споживання продуктів харчування за окремими групами населення;
- частка населення, для якого рівень споживання продуктів харчування є нижчим за раціональні норми споживання;
- добова калорійність харчування людини;
- кількість добового споживання білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мікро- та мікроелементів;
- вміст в харчових продуктах шкідливих для здоров'я людей речовин;
- питома вага продовольчої продукції, яка не відповідає вимогам нормативно-технічної документації (ДСТУ, ГОСТ, ТУУ та ін.).

Фізична достатність визначає можливість споживання населенням продуктів харчування в обсягах і асортименті, які не менше встановлених науковообґрунтованих норм. Для проведення співставлення використовують раціональні норми, рекомендовані Міністерством охорони здоров'я на 2005-2015 рр. і які передбачено втілити «Державною цільовою програмою розвитку українського села на період до 2015 року» та мінімальні норми споживання, затверджені постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження наборів продуктів харчування, наборів непродовольчих товарів та наборів послуг для основних соціальних і демографічних груп населення (№ 656 від 14.04.2000 р.)

Дослідження обсягів споживання основних продуктів харчування за період 1990-2013 рр. свідчить про істотне його скорочення. Рівні споживання продовольства за багатьма параметрами не відповідають науково-обґрунтованим нормам (табл. 1).

Як видно із наведених даних, за період 2000-2012 рр. має місце зростання середньодушового споживання майже всіх основних продуктів харчування,

окрім хліба і хлібопродуктів. В той же час, порівняно з попереднім роком у 2012 р. дещо зменшилось споживання яєць (на 1,0 %), хліба та хлібобулочних виробів (на 1,0 %), цукру (на 2,3 %), олії (на 5,1 %).

Таблиця 1

Споживання основних продуктів харчування населенням України (на особу на рік, кг)

Харчові продукти	Фактичне споживання продуктів харчування за роками									Темп зростання, % (2012 р. проти 2000 р.)	Мінімальні норми, кг
	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012		
М'ясо та м'ясопродукти	32,8	39,1	42,0	45,7	50,6	49,7	52,0	51,2	54,4	165,9	52
Молоко та молочні продукти	199,1	225,6	234,7	224,6	213,8	212,4	206,4	204,9	214,9	107,9	341
Яйця, шт.	166,0	238,0	251,0	252,0	260,0	272,0	290,0	310,0	307,0	184,9	231
Хліб та хлібопродукти	124,9	123,5	119,5	115,9	115,4	111,7	111,3	110,4	109,4	77,6	94
Картопля	135,4	135,6	133,6	130,4	131,8	133,0	128,9	139,3	140,2	103,5	96
Овочі та баштанні	101,7	120,2	126,7	118,4	129,2	137,1	143,5	162,8	163,4	160,7	105
Плоди, ягоди, виноград	29,3	37,1	34,8	42,1	43,5	45,6	48,0	52,6	53,3	181,9	68
Риба, рибні продукти	8,4	14,4	14,1	15,3	17,5	15,1	14,5	13,4	13,6	161,9	12
Цукор	36,8	38,1	39,5	40,0	40,9	37,9	37,1	38,5	37,6	102,2	32
Олія	9,4	13,5	13,6	14,3	15,0	15,4	14,8	13,7	13,0	138,3	8

Джерело: розраховано за [3].

Не досягнуто рівня споживання 1990 р. по таким важливим продуктам харчування як м'ясо та м'ясопродукти (на 13,6 кг або на 20 % менше), молоко та молочні продукти (на 158,1 кг або на 42,3 % менше), риба та рибні продукти (на 3,9 кг або на 22,2 % менше).

З методологічної точки зору особливе значення має аналіз індикатора фізичної достатності споживання окремого продукту, що визначається як співвідношення між фактичним споживанням окремого продукту та його раціональною нормою [2]. Оптимальною вважається ситуація, коли фактичне споживання продуктів харчування однією особою протягом року відповідає раціональній нормі споживання (табл. 2).

Індикатори достатності споживання продуктів харчування (на особу на рік, кг)

Харчові продукти	Раціональна норма	Фактичне споживання		Індикатор достатності споживання	
		2011	2012	2011	2012
М'ясо та м'ясопродукти	80	51,2	54,4	0,64	0,68
Молоко та молочні продукти	380	204,9	214,9	0,54	0,57
Яйця, шт.	290	310,0	307,0	1,07	1,06
Хліб та хлібопродукти	101	110,4	109,4	1,09	1,09
Картопля	124	139,3	140,2	1,12	1,13
Овочі та баштанні	161	162,8	163,4	1,01	1,02
Плоди, ягоди, виноград	90	52,6	53,3	0,58	0,6
Риба, рибні продукти	20	13,4	13,6	0,67	0,68
Цукор	38	38,5	37,6	1,01	0,99
Олія	13	13,7	13,0	1,05	1,0

Джерело: розраховано за [3].

Дослідження індикатора достатності споживання свідчить про невідповідність споживання населенням України раціональним нормам по м'ясу та м'ясопродуктам (68 % від норми), молоку та молочним продуктам (57,0 %), плодам, ягодам та винограду (60,0 %), рибі і рибним продуктам (68,0 %). Отже, відставання фактичного споживання від раціонального по молоку і молокопродуктах складає 43,0 %, м'ясу та м'ясопродуктах – 32,0 %, плодах, ягодах і винограду – 40,0 %, рибі та рибопродуктах – 32,0 %. Ця ситуація не може бути пояснена низькими обсягами виробництва, адже рівень самозабезпечення по цих продуктах досить високий. Треба констатувати, що особливо критичне положення склалося із споживанням молока і молокопродуктів, плодів і винограду, рівень споживання яких не досягає навіть мінімальним норм. Лише за такими продуктами, як хліб і хлібопродукти,

картопля, яйця фактичне споживання перевищувало раціональну норму. Споживання в 2012 р. овочів та баштанних, цукру та олії було в межах раціональних норм. Така структура споживання є свідченням незбалансованості харчування населення, яке намагається забезпечити свої власні енергетичні потреби за рахунок економічно доступніших продуктів.

Забезпечення продовольчої безпеки передбачає не тільки фізичну доступність продуктів харчування, але і їх якість та безпечність. Відповідно до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» якість харчового продукту – це ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт [4]. У свою чергу, безпечний харчовий продукт – це харчовий продукт, який не створює шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його виробництва та обігу з дотриманням вимог санітарних заходів та споживання за призначенням. Харчові продукти містять сотні хімічних речовин, серед яких є корисні, баластні і шкідливі компоненти, від яких залежить здоров'я людини та його працездатність [5]. Дефіцит основних харчових речовин або їх дисбаланс в раціоні харчування негативно впливають на життєдіяльність людини.

Необхідно відмітити і вплив навколишнього середовища на якість харчування. З харчовими продуктами в організм людини надходить значна частина хімічних та біологічних речовин. Різке погіршення екологічної ситуації практично в усіх регіонах країни, пов'язане з антропогенною діяльністю людини, впливає на якісний склад продуктів харчування. За оцінками вчених, з продуктами харчування до організму людини надходить понад 70 % усіх забруднювачів [6]. А при розбалансованому харчуванні, яке має місце в країні та дефіциті найважливіших компонентів (білків, вітамінів, мікроелементів), зростає негативний вплив забруднених продуктів на життєві функції організму і здоров'я в цілому.

Індикаторами якості харчових продуктів вважається комплекс ознак і властивостей, який притаманний кожному виду харчового продукту, що визначають його споживчу цінність та дають можливість ідентифікувати конкретний харчовий продукт. Якість харчування характеризує добова енергетична цінність раціону людини, споживання основних мікро- і мікроелементів, кількість фальсифікованої, неякісної та забракованої органами контролю продукції. Як індикатор мінімального рівня харчування населення за кількістю, асортиментом, вмістом у харчовому раціоні корисних речовин та його енергетичної достатності використовується набір продуктів, узятий при розрахунку споживчого кошика.

У міжнародній статистиці продовольча безпека поряд з іншими показниками вимірюється рівнем калорійності добового раціону харчування населення з урахуванням культурних та харчових традицій, притаманних кожній нації. При оцінці стану продовольчої безпеки використовується енергетичний критерій, а саме – добова калорійність харчування людини. Критична межа за цим критерієм становить половину від фізіологічної норми середньостатистичної людини (3000 ккал на добу). При цьому виділяється три рівні добового споживання людиною енергії в процесі життєдіяльності: оптимальний (2500-3500 ккал); недостатній (1500-2500 ккал); критичний (менше 1500 ккал) [7].

В основі формування раціону харчування лежить фізіологічна потреба людини в харчових речовинах та енергії, яка залежить від її віку, статі, маси тіла, рівня енерговитрат, кліматичний, географічних умов проживання, національних традицій тощо. При визначенні енергетичної цінності враховують, що харчові речовини не засвоюються повністю: рослинні продукти засвоюються в середньому на 80-85 %, тваринні – на 90-95 %, а змішані – на 85-90 %.

В Україні за калорійністю та якісним складом раціону харчування протягом останніх років подолано нижню межу енергетичної цінності добового душевого раціону харчування (2500 ккал) і далі цей показник продовжує

зростати (рис. 1). У розвинутих країнах світу (США, країни ЄС) рівень калорійності харчування складає 3500-3600 ккал. Відповідно до даних Держстату України середньодобова поживність раціону людини у 2012 р. становила 2954 ккал, що на 18,2 % перевищує граничний критерій (2500 ккал).

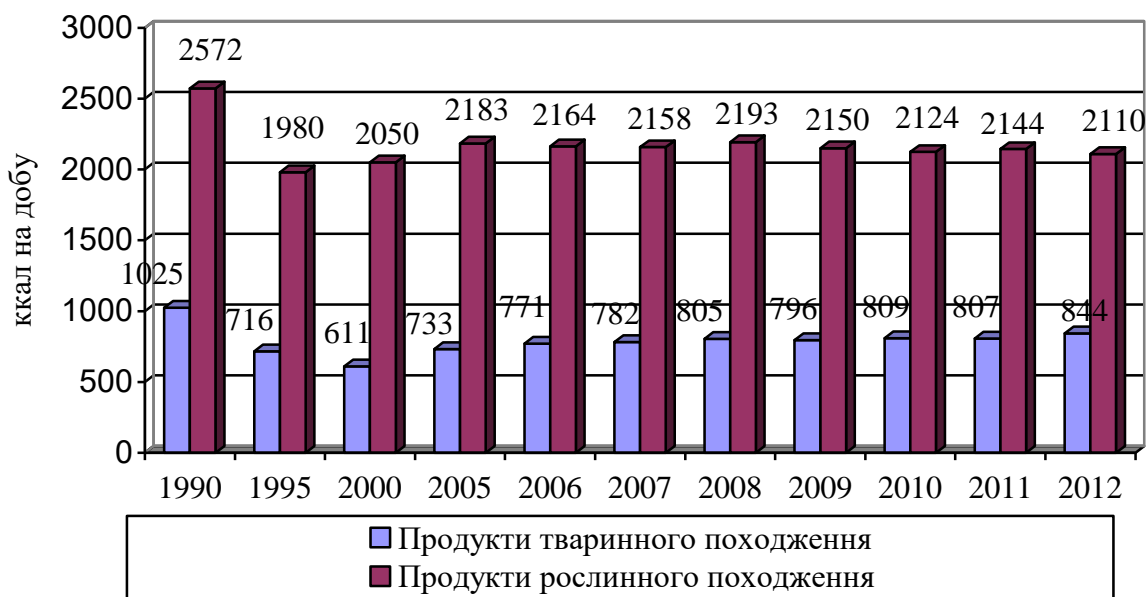


Рис. 1. Динаміка калорійності середньодобового споживання продуктів харчування населення України у розрахунку на одну особу

Джерело: побудовано за [3].

При цьому, як і у попередні роки, основну частину калорій українці споживали із продукцією рослинного походження. Так, тільки понад 28,0 % середньодобового раціону у 2012 р. забезпечувалось за рахунок споживання продукції тваринного походження, що у два рази нижче за встановлений пороговий критерій. Це зумовлено більш високим споживанням хлібобулочних продуктів і картоплі замість споживання інших складових продовольчого кошика – м'ясних і молочних продуктів.

Варто зазначити, що деяке зростання останніми роками калорійності спожитих продуктів відбувається на фоні загального зниження вмісту основних мікро- та мікроелементів у складі продуктів харчування (протеїну, кальцію, заліза та інших (табл. 3).

Динаміка споживання основних мікро- і мікроелементів у складі продуктів харчування (з розрахунку на одну особу на добу)

Показники	1990	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Протеїн, г	105,3	73,4	79,7	80,0	79,0	80,3	78,8	79,0	79,6	80,8
Кальцій, мг	1362	825	927	954	921	902	902	893	909	939
Залізо, мг	25,0	19,4	20,5	20,3	20,0	20,3	20,2	20,5	21,2	21,2
Ретинол, мкг	1863	1004	1156	1204	1158	1112	1109	1088	1088	1135
Тіамін, мг	2,30	1,81	1,90	1,90	1,87	1,89	1,87	1,88	1,91	1,93
Рибофламін, мг	3,46	2,27	2,51	2,60	2,57	2,57	2,56	2,55	2,57	2,66
Аскорбінова кислота, мг	123	100	111	111	110	115	119	121	133	133

Джерело: складено за [3].

Із наведених даних видно, що споживання у складі харчових продуктів протеїну у 2012 р. порівняно з 2000 р. зросло на 10,0 %, але проти 1990 р. зменшилося на 30,7 %, жирів – на 35,7 % і, відповідно, на 21,5 %, кальцію – на 35,7 % (на 31,1 % зменшилось порівняно з 1990 р.), заліза – на 10,9 % (зменшилось проти 1990 р. на 15,2 %). Ситуація, що склалася з якістю харчування свідчить про неоптимальну і нестабільну його структури. Зокрема, в калорійності раціону харчування зменшилась частка продуктів з високим вмістом білків (особливо тваринних білків – м'яса, риби, молока, яєць), зросла частка картоплі, хлібопродуктів, круп. Енергетична цінність продуктів тваринництва коштує споживачеві у 4-5 разів дорожче, ніж у продуктах рослинництва.

Збалансованість раціону харчування визначається вимогами Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВОЗ), згідно яких питома вага вуглеводів повинна складати 55-75 %, білків – 10-15 %, жирів – 15-30 %. Але ці пропорції останнім часом не витримуються. Погіршення якості харчування відбувається за рахунок зниження споживання продуктів тваринництва, білкових продуктів та корисних вуглеводів, що неминуче відбивається на здоров'ї населення. І це

при тому, що витрати на придбання продовольства ще значні. У 2012 р. частка витрат домогосподарств на продукти харчування становила 52,78 % (у 2000 р. – 17,9 %).

Якісне харчування населення безпосередньо залежить від його платоспроможності. Статистичні дані свідчать про суттєве порушення структури та якості харчування у значної частини населення. Низький рівень доходів більшості населення зумовив заміщення м'ясних, молочних та рибних продуктів більш дешевими продуктами харчування – хлібом та хлібопродуктами, картоплею, тому фактичне споживання зазначеної продукції значно перевищує раціональні норми споживання. Це заміщення стало однією з причин збільшення калорійності харчування. Варто зазначити, що протягом останнього часу майже не збільшується споживання українцями харчових продуктів, що містять найбільш корисні і поживні речовини (табл. 4).

Таблиця 4

Енергетична цінність і вміст поживних речовин
у спожитих в домогосподарствах продуктах харчування
(у середньому на добу у розрахунку на одну особу)

	Всі домогосподарства		у тому числі проживають							
			у міських поселеннях						у сільській місцевості	
			у великих містах		у малих містах		всього			
2011	2012	2011	2012	2011	2012	2011	2012	2011	2012	
Енергетична цінність (ккал)	3290	3353	3117	3154	3326	3356	3196	3230	3485	3612
Білки (г)	93	93	91	90	92	91	91	90	97	97
Жири (г)	153	151	153	150	158	154	155	151	150	151
Вуглеводи (г)	444	412	370	366	415	410	387	382	470	475

Джерело: за даними [3].

Дані таблиці 4 ілюструють незначне збільшення в 2012 р. проти 2011 р. (на 1,9 %) енергетичної цінності у спожитих домогосподарствами продуктах харчування. Практично не змінюється в них вміст білків, жирів та вуглеводів.

Енергетична цінність споживання харчових продуктів залежить як від доходів населення, так і від території споживання та полу. Вона у сільській місцевості перевищувала аналогічний показник у населення міст.

Статистичні дані свідчать, що енергетична цінність споживання у жінок всіх вікових категорій вища ніж у чоловіків. Серед регіонів України найбільшу енергетичну цінність у спожитих харчових продуктах мають домогосподарства Вінницької (4032 ккал), Черкаської (3899 ккал), Чернігівської (3770 ккал), Миколаївської (3793 ккал), Херсонської (3788 ккал) областей, а найменшу – домогосподарства Київської (без м. Києва) (2942 ккал), Запорізької (3095 ккал) та Харківської (3056 ккал) областей.

Має місце і диференціація в споживанні корисних і поживних речовин населенням з різним рівнем доходів (табл. 5).

Таблиця 5

Енергетична цінність і вміст поживних речовин у спожитих продуктах харчування в домогосподарствах України залежно від розміру середньодушових загальних доходів (у середньому за добу у розрахунку на одну особу)

	Всі домогосподарства	у тому числі за децильними (10 %-ми) групами за рівнем середньодушових загальних доходів у місяць	
		перша група (нижчі доходи)	остання група (вищі доходи)
Енергетична цінність (ккал)	3353	2759	3620
Білки (г)	93	73	105
Жири (г)	151	120	173
Вуглеводи (г)	412	351	415

Джерело: складено за [3].

Наведені дані підтверджують той факт, що через високу диференціацію населення за рівнем доходів відмічається значна різниця в структурі і обсягах споживання продуктів харчування за децильними групами. Так, у найбільш забезпеченого населення енергетична цінність харчування у 1,3 рази вища ніж у найменш забезпеченого. Така тенденція спостерігається і в споживанні

корисних речовин. Сім'ї з більшими доходами споживають білків та жирів у продуктах харчування в 1,4 рази більше порівняно з біднішими, вуглеводів – в 1,2 рази більше. Наявні реальні доходи населення не дозволяють розраховувати на позитивні якісні зрушення в раціоні їх харчування.

Важливим напрямом фізичної достатності продуктів харчування є забезпечення населення продуктами харчування, яке відповідає принципам збалансованості, безпечності і гарантованої якості. В умовах збільшення обсягів споживання суттєвою проблемою залишається надходження на внутрішній товарний ринок значної кількості фальсифікованих та небезпечних для здоров'я людей продуктів харчування. Так, за даними Центру медичної статистики Міністерства охорони здоров'я в 2012 р. на стаціонарному лікуванні знаходилось 10,5 тис. пацієнтів з діагнозом «отруєння».

Фальсифікація (від лат. *falsifico* – підробляю) – дії, спрямовані на обман покупця чи споживача шляхом підробки об'єкта купівлі-продажу з корисливою метою. Фальсифікація харчової продукції найчастіше здійснюється шляхом надання їй найбільш типових ознак, таких як, колір, аромат, консистенція при витраті більш важливих властивостей – харчової цінності та показників безпеки. За даними Комітету охорони прав споживачів в Україні близько 80 % харчових продуктів фальсифіковано за одним або кількома показниками. Серед усіх видів фальсифікації в Україні найбільш поширеною є асортиментна фальсифікація. Ця фальсифікація передбачає підробку, яка здійснюється шляхом повної або часткової заміни товару його замінником іншого виду або найменування.

На українському ринку прикладом асортиментної фальсифікації є виготовлення концентратів, соків, сиропів, заміна вершкового масла на маргарин в тортах і тістечках, що забороняється законодавством.

На сьогодні використовується якісна фальсифікація харчових продуктів, тобто їх підроблення за допомогою харчових і не харчових добавок, які імітують покращення органолептичних характеристик. Необхідно зауважити, що застосування харчових добавок вважається фальсифікацією лише в тих

випадках, коли вони не передбачені рецептурою. Добавки використовуються тоді, коли є технологічна необхідність і не повинні застосовуватися для маскування неякісної продукції. Нині харчова промисловість всього світу використовує понад 500 видів різних добавок.

В Україні застосування харчових добавок регулюється Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених до використання у харчових продуктах» і здійснюється за дозволом Міністерства охорони здоров'я України. Контроль за дотриманням норм вмісту харчових добавок в харчовому продукті покладено на виробника. Але дуже часто деякі виробники в маркетингових цілях не вказують інгредієнти з кодом Е, а замінюють їх на назви добавок, в яких споживач не орієнтується. Тому необхідно посилити контроль з боку держави та громадських організацій за дотриманням правил маркування харчових продуктів.

Якісною фальсифікацією вважається також пересортування товарів (заміна продукту вищого готунку більш низьким). Має місце і кількісна фальсифікація, тобто обман споживача за рахунок значних відхилень параметрів товару (маси, об'єму тощо) від гранично допустимих (наприклад, недоважування).

Широко поширена вартісна фальсифікація, обман споживача шляхом реалізації низькоякісних товарів за цінами високоякісних. Таке незаконне підвищення цін в країні карається Кримінальним кодексом.

Основними засобами інформаційної фальсифікації є маркування і реклама. Не рідко саме реклама і не повна та неточна інформація при маркуванні вводять споживача в оману, сприяють споживанню неякісної і небезпечної для здоров'я продукції.

Останнім часом дуже розповсюдженим видом фальсифікації документів стала підробка сертифікатів. При інспекційному контролі виявляється майже 50 % фальшивих сертифікатів, які підлягають анулюванню.

У зв'язку з можливістю виходу на ринки країн ЄС зараз значна увага приділяється аналізу якості та безпечності м'ясної і молочної продукції, її

ідентифікації. Перевірки показали, що на українському ринку дійсно присутні продукти високої якості. Так, молочні підприємства за своїми технічними параметрами, обладнанню і якості продукції можуть поставляти продукцію на європейські ринки. У той же час на ринку присутні і фальсифіковані молочні продукти.

За даними Науково-дослідного центру незалежних споживчих експертиз «Тест» в Україні 20-25 % молочної продукції фальсифікується за допомогою рослинних жирів, причому, в основному, невеликими виробниками. Питне молоко майже не фальсифікується, а частка фальсифікованого згущеного молока значна – 25 % [].

До категорії фальсифікованої продукції чітко попадає масло вершкове. перевірки Всеукраїнської асоціації з питань захисту прав споживачів встановлено, що 70 % вершкового масла в країні не відповідає вимогам стандартів. Масло повинно містити 100 % молочного жиру, спреди – 25 %. Проведені перевірки свідчать, що частина продукції має тільки 12-13 % молочного жиру. Це обумовлено тим, що вітчизняні виробники з метою здешевлення продукції часто додають рослинні жири замість молочного жиру. Наявність на товарному ринку фальсифікованих та підроблених продуктів зменшує фізичну достатність харчування, не сприяє поліпшенню здоров'я та якості життя українців.

Однією з невирішених проблем залишається невідповідність вітчизняних вимог до якості продукції міжнародним стандартам, що стримує подальше зростання експорту харчових продуктів. Вирішення цієї проблеми вимагає прискорення гармонізації національних стандартів з європейськими та прийняття деяких законодавчих актів. На сьогодні в харчовій промисловості розроблено понад 400 національних стандартів на харчові продукти, які гармонізовані до міжнародних і європейських стандартів.

Безпечність харчових продуктів є однією з вирішальних складових продовольчої безпеки держави і визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво і ввезення безпечної та якісної продукції. Це

стосується не лише переробних підприємств, а і усіх ланок виробничого ланцюга, починаючи із стадії виробництва сільськогосподарської сировини, інгредієнтів, які використовують під час виготовлення продукції, і завершуючи етапом придбання харчових продуктів споживачем. Отже, система державного контролю повинна охоплювати весь ланцюг виробництва продовольства.

Сьогодні у багатьох країнах світу ведуться інтенсивні розробки нових концепцій ефективного контролю якості і безпечності харчових продуктів. Найбільше визнання і поширення отримала концепція «Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю» («Hazard Analysis and Critical Control Points» – HACCP).

Система HACCP – це насамперед запобіжна система, яка дозволяє усунути або мінімізувати ризики, які виникають протягом технологічного процесу, завдяки запобіжним заходам в ході виробництва, а не в ході перевірки уже готового продукту, з високим ступенем ймовірності не допускає виробництва небезпечних продуктів харчування, а отже сприяє підвищенню довіри до виробника з боку споживачів.

На підприємствах України розробка і впровадження системи HACCP забезпечується національним стандартом України ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.», ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Нині впровадження системи HACCP в Україні є добровільним, системи впроваджено на 709 українських підприємствах, у стадії впровадження знаходиться 54, у стадії розробки – 138 систем [8, с. 18].

Система контролю якості і безпечності харчових продуктів потребує суттєвого вдосконалення. Діюча система контролю спрямована на перевірку готового продукту, а не на процес його виробництва. Норми безпеки, які повинні міститися в державних стандартах, залишаються незмінними вже тривалий час. Не має можливості контролювати харчові продукти за всіма забруднюючими речовинами, генетично модифікованими складовими, оскільки це потребує значних коштів. З метою створення ефективної системи контролю

доцільно запровадити досвід розвинених країн, коли в першу чергу сертифікується виробник, а вже потім контролюється і сертифікується продукція, яку він виробляє. Сертифікації піддаються і ґрунти, де виробляється сировина, безпосередньо сама сировина, технологічне обладнання, засоби транспортування, торговельна мережа та інші аспекти діяльності підприємства. Тобто, діє адекватний контроль на всьому ланцюгу від виробництва харчових продуктів до їх реалізації. Краща міжнародна практика доводить, що ефективно захистити життя та здоров'я споживача може лише система контролю, що гарантує безпечність протягом всього виробничого циклу, а не після того як продукція вже вироблена.

Проектом Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо безпечності харчових продуктів» передбачається запровадження превентивного контролю всього технологічного ланцюга виготовлення кінцевого продукту харчування – систему НАССР. В країнах ЄС вона вже давно є обов'язковою умовою функціонування переробних підприємств. Особлива увага надається принципу простежуваності, що надає можливість відслідкувати переміщення харчової продукції, кормів, сировини, інших інгредієнтів на будь-якій стадії виробництва дозволяє зробити ринок харчових продуктів більш прозорим для виробників і споживачів. Вітчизняні фахівці відмічають, що до цього часу системі простежуваності в Україні не приділялося належної уваги, хоча це один із найважливіших факторів допуску продуктів на ринки ЄС.

Таким чином, підвищення якості і безпеки харчової продукції сьогодні особливо тісно пов'язане з проблемою забезпечення необхідного рівня фізичної достатності через підвищення харчової споживчої безпеки, стає запорукою гарантування продовольчої безпеки держави.

Література

1. Агробізнес: проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку: [Коллективна монографія] / За заг. ред. Г. С. Жуйкова, Я. В. Сухій, В. С. Ніценка. – Книга 2. – Одеса: ТОВ «Лерадрук», 2012. – 656 с.
2. Постанова Кабінету Міністрів від 05.12.2007 р. № 1379 «Деякі питання продовольчої безпеки» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua>.
3. Державна служба статистики України / Публікації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
4. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 06.09.2005 р. № 2809-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>.
5. Харчування людини / Т. М. Димань, М. М. Барановський та ін. – Біла Церква, 2005. – 302 с.
6. Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.vet.gov.ua>.
7. Продовольча безпека країни: стан та перспективи зміцнення / Р. Л. Тринько. – Львів: ЛьвДУВС, 2011. – 304 с.
8. Сичевський М. П., Полещук О. Б. Формування національної продовольчої системи: сучасність та перспективи / Продовольчі ресурси. Зб. наук. праць / НААН України; Ін-т прод. ресурсів НААН України. – К.: Ін-т прод. ресурсів НААН України, 2013. – 124 с.