

БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

І.В. Дочинець, асистент

Національний університет харчових технологій

З розвитком культури харчування зростають також вимоги до якості харчових продуктів. Нині споживач вважає природним, що продукти харчування мають бути безпечними та якісними, незалежно від їхньої ціни. 92% споживачів хвилює безпека харчових продуктів. Безпечність продуктів харчування – це забезпечення того, що продукт не зашкодить споживачеві, якщо він приготовлений і спожитий відповідно до призначення.

Системи для управління безпечністю харчових продуктів застосовують майже в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. В Україні застосування систем ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) є обов'язковим для всіх підприємств ресторанного господарства, які займаються виробництвом та реалізацією харчових продуктів. Цього вимагає і Закони України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

Витяг з Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів»:
« Стаття 20. Обов'язки виробників та продавців (постачальників) 6. Особи, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, повинні:

..... 2) застосовувати санітарні заходи та належну практику виробництва, системи НАССР та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів;...»

Також було ухвалено постанову, що заклала підвалини нового законодавства з безпечності харчових продуктів. Вона визначає п'ять основних загальних принципів:

- ✓ твердження про нерозривність усіх ланок харчового ланцюга;
- ✓ аналіз ризиків як наріжний камінь політики безпечності харчових продуктів;
- ✓ відповідальність операторів у цій сфері;
- ✓ можливість контролювати продукт на кожній стадії харчового ланцюжка;
- ✓ право громадян на точну й достовірну інформацію.

Цією ж постановою засновано Європейське агентство з безпечності харчових продуктів. Його основними завданнями є надання незалежних наукових висновків стосовно безпечності харчових продуктів, збір та аналіз даних про будь-які потенційні або наявні ризики та підтримка постійного діалогу з громадськістю.

На базі концепції ХАССП було розроблено декілька стандартів, які застосовуються в окремих країнах і регіонах або в окремих ланках харчового ланцюга. Найбільш застосовуваними є такі стандарти:

- ISO 22000:2005 Системи управління безпечністю харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга - стандарт, розроблений Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO)
- BRC (British Retail Consortium Global Standard) - британський стандарт

асоціації роздрібних торгівців;

- IFS (International Food Standard) - міжнародний стандарт роздрібних торгівців;
- Dutch HACCP – голландський стандарт на систему ХАССП;
- FSSC 22000:2010 - стандарт для виробників окремих категорій харчових продуктів, що поєднує вимоги ISO 22000:2005 та PAS 220:2008, прийнятий об'єднанням спеціалістів з харчової безпеки Global Food Safety Initiative (GSFI).

В Україні з 1 липня 2003 р. діє національний стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» та з 1 серпня 2007 року набув чинності національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 (ідентичний міжнародному стандарту ISO 22000:2005). Процес впровадження ДСТУ ISO 22000 для підприємств, на яких функціонує система управління безпечністю харчових продуктів у відповідності з ДСТУ 4161-2003, буде легшим, ніж для підприємств, які розпочинають цю роботу з «нуля», тому що обидва ці стандарти базуються на принципах HACCP і на засадах системного керування.

Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємства ресторанного господарства займе тривалий процес, тому що це стосується всіх служб та персоналу. Він не обмежується лише розробкою документації та наведенням елементарного порядку на виробництві. Для того щоб запровадити дієву систему управління безпечністю харчових продуктів необхідно, насамперед, навчання найвищого керівництва, групи HACCP, персоналу, що виконує роботи, які впливають на безпечність продуктів та осіб, відповідальних за здійснення оперативного контролю. Може виникнути потреба в перегляді вимог до постачальників сировини та матеріалів, або навіть і в заміні виробничого устаткування чи переплануванні приміщень.

Але найважливішим, є те, що в процесі запровадження системи змінюється психологія працівників усіх рівнів, приходить усвідомлення важливості питань, пов'язаних з безпечністю продукції, щоб досягнути найбільшої результативності щодо убезпечення харчових продуктів.

Відсутність уваги до безпеки харчових продуктів може завдати шкоди здоров'ю споживача. Так, за даними Центру медичної статистики Міністерства охорони здоров'я, 2015 року на стаціонарному лікуванні знаходилось 10 477 пацієнтів з діагнозом "отруєння". Між тим, за словами лікарів, приблизно 80% людей з харчовими отруєннями лікуються самостійно. Іншими словами, за неофіційною статистикою щодня в середньому 12 осіб отруюються неякісними продуктами або напоями.

Система управління безпечністю харчової продукції, заснована на HACCP, українським ресторанним господарствам допоможе:

- Заощадити кошти та вдосконалити управління;
- Мережі України все частіше вимагають від постачальників дотримання міжнародних стандартів із харчової безпеки;
- Система допомагає запобігти інцидентам із харчової безпеки, що можуть спричинити правову відповідальність та скандали у ЗМІ;
- Іноземні інвестори все частіше вимагають від своїх клієнтів наявності HACCP, що створює додаткову вартість, зменшує ризики, відкриває нові ринки

та посилює бренд.

Література:

1. Белінська С., Орлова Н., Мотузка Ю. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів // Міжнародний науково-практичний журнал "Товари і ринки". — 2011, 1(11). ISSN 1998-2666

2. Маланчук Т.В. Державний контроль та нагляд за безпекою харчових продуктів // Правовий вісник Української академії банківської справи Науково-практичний журнал. — 2011, 2 (5)