

*Гуменюк Г.Д., доктор сільськогосподарських наук, професор*

*Кійко В.В., кандидат технічних наук, доцент*

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

## **КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В ЗАРУБІЖНИХ КРАЇНАХ**

*У статті приведено огляд нормативно-правових актів, інших документів та літературних джерел щодо державного контролю безпечності та якості харчових продуктів у Великій Британії, Німеччині, Франції, США та Японії.*

*Ключові слова: державний контроль, якість та безпечність, харчові продукти*

**Постановка проблеми в загальному вигляді.** Від якості і безпечності харчових продуктів у великій мірі залежить здоров'я кожної нації. Тому на державному рівні будь-якої країни регулюються вимоги щодо безпечності і якості продукції та забезпечується їх дотримання. Одним із способів такого забезпечення є державний контроль.

Україна прагне стати членом ЄС. Підписана угода про асоціацію між Україною і ЄС, згідно якої наша держава зобов'язалася максимально наблизити свою сферу технічного регулювання до законодавства ЄС. І, насправді, в цьому напрямку багато вже зроблено.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Висвітленню міжнародної практики у сфері забезпечення якості і безпечності харчових продуктах присвячено багато праць вітчизняних вчених, зокрема Л. Віткіна, Д. Луценко, Г. Хімічевої, Ю. Сливи, Н. Силонової, А. Зенкіна та ін. Динамічні зміни, що пов'язані з гармонізацією норм харчового законодавства з відповідними нормами Європейського Союзу та кращими світовими практиками потребують постійного моніторингу та детального вивчення, і це обумовлює актуальність та своєчасність даної статті. Особливий інтерес представляє інформація щодо контролю якості і безпечності в інших країнах з метою використання такої практики чи переконатися в недоцільності орієнтуватися на деякі особливості.

**З цією метою** в даній роботі проведено аналіз практики контролю якості і безпечності харчових продуктів у США, Німеччині, Франції, Великобританії та Японії.

**Виклад основного матеріалу.** Кожна держава має свої правові акти та адміністративну інфраструктуру. Зупинимось на деяких особливостях.

Державний контроль безпечності та якості харчових продуктів в США здійснює Управління з контролю за харчовими продуктами та лікарськими засобами (Food and Drug Administration, FDA). Ця організація є однією із самих старих та надійних служб із захисту прав споживачів.

Діяльність FDA регулюється насамперед Федеральним законом про харчові продукти, лікарські засоби та косметику і передбачає перевірку зразків харчових продуктів на наявність небезпечних речовин, а також контроль достовірності інформації, яка міститься на етикетках. У випадку виявлення порушень Управління пропонує виробнику ліквідувати брак або вилучити неякісну продукцію з ринку, що є найбільш швидким та ефективним способом захисту прав споживачів.

Вилучення продукції в США отримало назву «кампанія з повернення» (Recall campaigns). Це ряд заходів з повідомлення споживачів, які придбали неякісний продукт, повернення всіх продуктів даної партії виробнику.

FDA має потужні юридичні важелі, які дозволяють через судові інстанції заборонити продаж неякісної продукції, вилучити та знищити продукти, що були вироблені, а самих виробників притягнути до адміністративної чи кримінальної відповідальності

Регулюючим органом з охорони здоров'я в США, відповідальним за забезпечення якості і безпечності м'яса худоби, птиці та яєчних продуктів, а також за правильність маркування є Служба безпеки та інспекції харчових продуктів (FSIS) і Міністерство сільського господарства США (USDA).

FSIS гарантує безпечність споживання харчових продуктів на основі системи під назвою «Скорочення рівня патогенної флори / аналіз можливих ризиків і критичних контрольних точок» (PR / HACCP). Інспектори FSIS контролюють роботу підприємств із забою худоби і птиці, а також переробних підприємств. Для тварин забороняється застосовувати гормони і стероїди, а антибіотики використовуються в обмеженій кількості і за 10 діб до забою виключаються. FSIS також проводить внутрішню інспекцію підприємств, тестування продуктів на мікробіологічні, хімічні ризики, токсини, добавки, а також огляд і аналіз харчових продуктів при їх імпорті.

FSIS спирається на Федеральний закон про інспекцію м'яса, Закон про інспекцію продукції птахівництва і Закон про інспекцію яєчних продуктів.

У США створена система мотивації для виробників харчової продукції з метою проведення сертифікації виробництва, впровадження систем управління якістю та безпечністю. Наприклад, підприємства, які не пройшли сертифікацію за системою QS-9000 (стандарт якості на принципах міжнародних стандартів ISO серії 9000), не можуть брати участь у конкурсі на отримання замовлень на поставку продукції для державних потреб.

Активному розвитку системи сертифікації виробництва сільгосппродукції у США сприяє реалізація Національної органічної програми USDA. Нормативно-правова база спрямована на створення системи контролю якості на всіх етапах виробництва продукції, починаючи з контролю ґрунту, добрив, сировини, добавок тощо, готового продукту на стадії виробництва і реалізації.

Практично на всіх переробних підприємствах і підприємствах громадського харчування, у великих роздрібних мережах, на оптових складах впроваджена система HACCP (Аналіз небезпечних факторів та контроль у критичних контрольних точках), яка визначає і постійно контролює безпечність продукції. Наявність на підприємстві системи управління безпечністю харчової продукції є мінімальною вимогою для експорту продукції на ринки ЄС та на інші великі ринки.

Крім системи HACCP, підприємства (за винятком м'ясо та рибопереробних, виробництва соків) використовують систему Safe Quality Food – SQF. Це програма з суворими вимогами до безпечності харчових продуктів, яка визнана роздрібною торгівлею, власниками торгових марок і постачальниками послуг харчування в усьому світі. Також ця програма визнана Глобальною ініціативою з безпечності харчових продуктів (GFSI). [1]

У 2011р Асоціацією виробників бакалійних товарів і Інститутом продовольчого маркетингу розроблена нова система маркування харчових продуктів, що передбачає зазначення калорійності продукту, кількості насичених жирних кислот, кількості трансізомерів жирних кислот, вітамінів та макроелементів.

Переробники зобов'язані маркувати продукцію із зазначенням вмісту головних харчових алергенів: молока, яєць, арахісу, горіхів, риби, молюсків, пшеничного і соєвого білка. На етикетці має бути зазначено, який саме інгредієнт з цієї групи міститься в готовому продукті. [2]

У **Німеччині** контроль якості і безпечності харчових продуктів має децентралізований підхід та здійснюється «земельними» структурами Федерального Міністерства продовольства, сільського господарства та захисту прав споживачів (BMELV).

BMELV надає підтримку різним організаціям, які виконують завдання у сфері комунікації та представлення інтересів споживачів.

Поряд із законодавчою роботою в компетенцію цього Міністерства також входить розроблення інших заходів у сфері ризик-менеджменту. Воно несе загальну відповідальність за вибір відповідних заходів. Наукову роботу проводить Федеральний інститут оцінки

ризиків (BfR) і чотири інших науково-дослідних інститути, які надають Міністерству консультаційну допомогу.

У рамках практичної роботи Міністерству надає підтримку Федеральне відомство захисту прав споживачів та безпечності харчової продукції (BVL), яке координує роботу між федеральними, земельними органами та органами ЄС.

Співробітники міських і районних органів з контролю безпечності харчової продукції та ветеринарного нагляду проводять вибірковий контроль продукції і системи менеджменту якості підприємств. Міністерства федеральних земель координують діяльність у сфері нагляду на рівні земель. Представники земель, в свою чергу, тісно співпрацюють з федеральними органами, наприклад, під час узгодження федеральних програм з контролю якості та безпечності продукції, а також у разі виникнення криз, пов'язаних з харчовою продукцією

Основну відповідальність за безпечність харчових продуктів в першу чергу несуть власники підприємств з виробництва та обігу харчових продуктів, будь то промислове підприємство, фермер, пекар чи власник ресторану, а в другу чергу - органи нагляду.

У продовольчому праві для цього є спеціальне поняття «обов'язок виявляти належну ретельність». Відповідальність підприємства-виробника харчових продуктів починається завжди з підбору сировини та інгредієнтів і закінчується тільки тоді, коли продукт з «бездоганною якістю», добре упакований і правильно промаркований залишає його підприємство. Невиконання підприємством-виробником обов'язків проявляти належну ретельність може привести до серйозних наслідків, оскільки він несе відповідальність за шкоду, заподіяну неякісними продуктами.

Особливістю контролю якості і безпечності харчових продуктів в Німеччині є моніторинг, який з 1995 року провадиться федеральними та земельними органами, при якому відбір зразків здійснюється не в залежності від ризику, а репрезентативно для всієї Німеччини. У рік досліджується близько 4,7 тис. проб продуктів на вміст небажаних і шкідливих для здоров'я речовин, наприклад, засобів захисту рослин, важких металів та інших контамінантів. За цими результатами Федеративне відомство (BVL), складає звіт про моніторинг якості і безпечності харчових продуктів. Результати моніторингу враховуються при оцінці ризику щодо безпечності продукції для здоров'я і використовуються для перевірки правильності встановлених максимально допустимих рівнів небажаних речовин.

В цілому продовольче законодавство Німеччини включає більше 200 постанов, законів і рішень, починаючи від положень про межі допустимих концентрацій залишків пестицидів аж до права споживачів на отримання інформації. [3, 8]

У **Франції** питання якості та безпечності харчових продуктів має стратегічний характер. Французькі закони, що регулюють випуск безпечних харчових продуктів, розроблені з урахуванням національних особливостей, але відповідно до вимог основного законодавства ЄС. Зокрема, регламентів № 178/2002 від 28 січня 2002 року [4], № 852/2004 від 29 квітня 2004 року [5], № 853/2004 від 29 квітня 2004 року [6], № 854/2004 від 29 квітня 2004 р і № 882/2004 / ЄС від 29 квітня 2004 року [7]. Ці документи встановлюють вимоги до гігієни виробництва, показників безпечності продуктів і порядку проведення контролю державного і виробничого (так званого відомчого і самоконтролю)

В основу національної політики продовольчої безпеки Франції покладено принцип відповідальності кожного учасника виробничо-торговельного ланцюжка - від постачальників сировини до кінцевого споживача. Держава при цьому гарантує високий рівень захисту споживачів. Основними гарантами виступають Міністерство сільського господарства і рибальства, Міністерство охорони здоров'я, а також Міністерство торгівлі та питань споживання.

Питаннями безпосереднього контролю безпечності харчових продуктів займається потужне Генеральне управління з питань продовольства, яке входить в структуру Міністерства сільського господарства і рибальства. Воно стежить за якістю продукції,

дотриманням технологічних вимог при виробництві, контрольне поставки продовольства на всій території країни.

Санітарним наглядом у Франції займаються більше восьми тисяч держслужбовців. На місцях цю роботу координує представник центральної влади - префект. Контролери регулярно проводять перевірки виробників харчової продукції. Контроль торгової мережі та закладів громадського харчування здійснюється представниками Генерального управління з питань споживання, конкуренції і боротьби з шахрайством. Насамперед перевіряється наявність так званих «паспортів» продуктів, які з 2005 року є обов'язковими для всіх країнах Євросоюзу. У цих документах детально надана інформація про використану сировину, інгредієнти, добавки тощо та готового харчовий продукт.

Сучасне харчове законодавство Франції націлено на боротьбу з такими захворюваннями, як діабет, хвороби серцево-судинної системи, деякі види раку, а також ожиріння. Так, Національне агентство з безпеки харчових продуктів розробляє заходи щодо зниження вмісту солі, цукру і ненасичених жирних кислоти в продуктах найбільш популярних у французів. З 2017 року новим законом «Про поліпшення якості харчових продуктів і заохочення правильного харчування» передбачено розміщення на упаковці харчових продуктів діаграми, яка класифікує їх за п'ятьма категоріями (А, В, С, В, Е) відповідно до рівня якості та ступеня корисності для споживача. У школах Франції введено факультативи на тему пропаганди правильного харчування, що підтримується урядом. [9].

У **Великобританії** політика у сфері контролю харчової продукції за дотриманням вимог законодавства передбачає співпрацю між бізнесом і виконавчими органами. Виконавчим органам рекомендується активно співпрацювати з бізнесом, особливо з малими і середніми підприємствами, проводити консультації щодо дотримання вимог технічних регламентів, надавати можливість обговорювати кожний конкретний випадок невідповідності перед тим, як приймати офіційні заходи покарання.

Керуючись принципами директив ЄС «нового» і «глобального» підходів, Департаменти з торгових стандартів обмінюються інформацією і сприяють такій співпраці на основі «принципів місцевої влади». А це означає, що кожний орган місцевого самоврядування відповідає за нагляд у сфері безпечності та якості продукції і послуг відповідно до своєї компетенції. Підприємства можуть звертатися до органів місцевої влади за консультаціями та рекомендаціями щодо попереджуючих заходів.

Кримінальна відповідальність є крайньою мірою покарання і використовується тільки тоді, коли поради і консультації не змогли забезпечити відповідність продукції вимогам законодавства.

Органи державної влади здійснюють нагляд за ринком у Великобританії. Виконавчий орган несе відповідальність за прийняття рішення про відповідність продукції встановленим вимогам.

Центральна і місцева влада забезпечують справедливе і безпечне торгове середовище за допомогою відкритих і ефективних процедур.

При постачанні продукції на ринок або введення в експлуатацію обладнання, що не відповідає встановленим вимогам, або яке було заборонено поставляти через його небезпечність, згідно з Законом про захист прав споживачів, на таку продукцію накладається арешт рішенням суду виробник втрачає право власності і продукція знищується. Такий виробник може бути оштрафований або позбавлений волі до 6-ти місяців.

При порушенні вимог про охорону здоров'я та безпеку праці правопорушник може бути оштрафований на суму 5 тис. англ. фунтів або позбавлений волі на термін до двох років, або те і друге. Крім того, продукція конфіскується, арештовується, зупиняється або забороняється її виробництво.

Інформація про продукцію, виробників та постачальників зберігається в національній базі даних, яка доступна для всіх контролерів і є ефективним засобом зв'язку та забезпечує співпрацю різних місцевих органів. Цей механізм часто використовується для передачі

інформації про наявність невідповідної продукції на ринку, що дозволяє оперативно приймати заходи законодавчого характеру. База даних є закритою системою в Інтернеті [10].

В Японії регулювання безпечності харчових продуктів здійснюється на основі Закону про продовольчу санітарію, прийнятий у 1947 р. та за потреби неодноразово переглянутий. Даний закон охоплює широке коло питань, пов'язаних з продовольством і харчовими продуктами. Його чинність поширюється також на добавки, включаючи природні ароматизатори, та обладнання і контейнери / упаковки, які використовуються для перевезення, виготовлення, переробку або доставку продовольства. Закон також поширюється на осіб, які здійснюють пов'язану з харчовими продуктами діяльність, наприклад виробництво харчових продуктів та імпорту. Оскільки Японія імпортує більше 60% продовольства велика увага приділяється безпечності продовольства, що надходить по імпорту.

Законом передбачено, що специфікації в стандартах для харчових продуктів або добавок, призначених для продажу, встановлюються Міністерством охорони здоров'я, праці і добробуту (МОЗПД), яке уповноважене в разі потреби встановлювати необхідні стандарти і специфікації без перегляду самого закону, наприклад, здійснювати регулювання безпечності генетично модифікованих продуктів.

Положенням даного закону надається важлива роль органам місцевого самоврядування в регулюванні безпечності харчових продуктів, і МОЗПД розділяє відповідальність з цими органами.

Кожен орган місцевого управління вживає необхідних заходів щодо підприємств, розташованих в місцевості, що підпадає під його юрисдикцію, які включають встановлення необхідних стандартів для підприємств і торговельних точок, видачу або припинення дії ліцензій, консультування та повну або тимчасову заборону діяльності підприємств. На місцевому рівні забезпечення безпечності харчових продуктів покладено на інший тип адміністративних організацій, які іменовані медико-санітарними центрами і відповідають виключно за охорону здоров'я та гігієну.

Під дію цього Закону про продовольчу санітарію в країні підпадає близько чотирьох мільйонів підприємств і торговельних точок, які отримують ліцензії на діяльність від Міністерства охорони здоров'я, праці і добробуту.

Японія використовує систему санітарного контролю, що базується на аналізі небезпек за критичними точками (НАССР). Дана система була введена ще в 1995 р, коли переглядався Закон про продовольчу санітарію. З 1998 року, для заохочення підприємств харчової промисловості впроваджувати систему НАССР, на законодавчому рівні забезпечувалася фінансова підтримка, податкові пільги, низький відсоток на довготривалі позики, необхідні для удосконалення приміщень і обладнання.

Якщо доведено, що є достатній гігієнічний контроль для харчових продуктів у відповідності до системи НАССР Міністерство охорони здоров'я, праці і добробуту дає дозвіл на діяльність окремих підприємств з виробництва або переробки відповідних груп харчових продуктів.

Методи виробництва або переробки, схвалені в рамках системи НАССР, вважаються відповідними нормами виготовлення або перероблення, передбаченими законом. Це означає, що система дозволяє застосовувати широку гаму методів виробництва харчових продуктів.

У зв'язку із зростанням алергічних захворювань і стурбованості споживачів алергіями, що викликаються вживанням харчових продуктів, у Японії введено обов'язкові вимоги щодо маркування таких продуктів.

В Японії велику увагу приділяють формуванню знань споживачів про безпечність харчових продуктів, тому виняткове значення надається освіті школярів з питань безпечності харчових продуктів. Такі програми отримують підтримку уряду.

**Висновки.** Узагальнюючи вище наведене можна констатувати, що у практиці контролю якості і безпечності харчових продуктів у вивчених країнах є як спільні правила, так і особливі:

- В усіх країнах контроль за якістю і безпечністю харчових продуктів здійснюють державні органи.
- В усіх країнах під час контролю особливу увагу звертають на достовірність маркування продукції. За неправильне маркування передбачено заборона реалізації продукції, вилучення з обігу або знищення особливо небезпечної, а у Франції і США – навіть кримінальна відповідальність.
- Основну відповідальність за небезпечну харчову продукцію в усіх країнах несуть виробники або постачальники продукції, які надали її в обіг.
- У США та Японії в обов'язковому порядку в маркуванні повинна бути інформація щодо наявності алергенів в харчовому продукті.
- У США, щоб продукція виробника поставлялася для державного замовлення на підприємстві повинна бути впроваджена система управління якістю згідно вимог ISO 9001, а в Японії, щоб одержати дозвіл на виготовлення харчових продуктів необхідно довести, що забезпечується належний санітарно-гігієнічний контроль впровадженням системи НАССР.
- У Німеччині, Великобританії, Японії контроль якості та безпеності покладено на органи місцевого самоврядування.
- У Німеччині на всій території діє програма моніторингу безпеності продукції, що дає можливість відслідковувати появу на ринку небезпечної продукції, а також перевіряти дієвість встановлених ГДК небезпечних речовин.
- Наявність «паспортів» на готовий харчовий продукт перевіряють тільки у Франції, хоча такий документ в країнах ЄС є обов'язковим.
- у Франції та Японії виняткове значення приділяється освіті школярів з питань безпеності харчових продуктів.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. About The SQF Program [Електронний ресурс] / Режим доступу до ресурсу: <https://www.sqfi.com/why-get-certified/about-sqf-program/>
2. Оболкіна В. Опыт США по созданию системы регулирования и контроля безопасности пищевых продуктов [Електронний ресурс] / В. Оболкіна, Т. Нагайцева, Ю. Коваленко, Ж. Немченко // «Мясной бизнес» Мониторинг СМИ / Режим доступу до ресурсу: [http://csm.kiev.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1226%3A2012-02-13-07-37-24&catid=1%3Alatest-news&lang=ru](http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=1226%3A2012-02-13-07-37-24&catid=1%3Alatest-news&lang=ru)
3. Ильзе Айгнер Система обеспечения безопасности пищевой продукции в Германии [Електронний ресурс] / Режим доступу до ресурсу: <http://selcoop.ru/cooperation/international/strategii-obespecheniya-bezopasnosti/>
4. Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 178/2002 від 28.01. 2002 р. Про встановлення загальних принципів і вимог в продовольчому праві, про створення європейського органу з безпеки харчових продуктів і про встановлення процедури забезпечення безпеки харчових продуктів.
5. Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 852/2004 від 29.04.2004 р. Про гігієну харчових продуктів
6. Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 853/2004 від 29.04.2004 р. Про встановлення спеціальних гігієнічних правил, що підлягають застосуванню до продовольчих товарів тваринного походження.
7. Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 854/2004 від 29.04.2004 р. Про встановлення особливих правил організації офіційного контролю над продукцією тваринного походження, призначеної для споживання людиною в їжу
8. Розпорядження Європейського Парламенту та Ради ЄС № 882/2004 / ЄС від 29.04.2004 р. з питання про офіційні контролю, що проводяться з метою

- перевірки відповідності кормовому та харчовому законодавству, а також правилам, стосуються здоров'я тварин і благополуччя тварин
9. Система безпеки харчової продукції та кормових ресурсів Німеччини в контексті загальноєвропейських вимог [Електронний ресурс] / Режим доступу до ресурсу: <http://nedin-seminar.kpi.ua/public/conferences/13/14/pr113.pdf>
  10. Русинович А. Зарубежный опыт. Контроль безопасности производства мяса во Франции [Електронний ресурс] // Белорусское сельское хозяйство №11 (139), листопад / Режим доступу до ресурсу: <http://agriculture.by/articles/agrarnaja-politika/zarubezhnyj-opyt.-kontrol-bezopasnosti-proizvodstva-mjasa-vo-francii>
  11. Контроль і нагляд в Великобританії // Мир стандартів – 2006, №7(8). – С.97-101

Гуменюк Г.Д.

Кійко В.В.

### **КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В ЗАРУБІЖНИХ КРАЇНАХ**

*У статті приведено огляд нормативно-правових актів, інших документів та літературних джерел щодо державного контролю безпечності та якості харчових продуктів у Великій Британії, Німеччині, Франції, США та Японії.*

**Ключові слова:** державний контроль, якість та безпечність, харчові продукти

G. Gumenijk

V. Kiiko

### **CONTROL OF QUALITY AND SAFETY OF FOODSTUFFS IN THE FOREIGN COUNTRIES**

*The article provides an overview of regulations, other documents and literary sources on the state control of food safety and quality in the United Kingdom, Germany, France, the USA and Japan.*

**Key words:** state control, quality and safety, food products