

Л.В.СТРАШИНСЬКА, к.е.н.,  
старший науковий співробітник  
Рада по вивченню продуктивних  
сил України НАН України

## **ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ**

*Посилення позицій України на світовому ринку та вступ до Світової організації торгівлі вимагають нових підходів до оцінки якості і безпеки харчової продукції і продовольчої сировини. В розглянутій статті визначені основні шляхи забруднення продуктів харчування, запропоновані першочергові заходи удосконалення методології оцінки якості і безпеки харчової продукції і продовольчої сировини, обґрунтовано необхідність застосування вимог системи НАССР, а також сконцентровано увагу на державних пріоритетах щодо вирішення необхідних та актуальних завдань забезпечення екологічних вимог до продуктів харчування.*

*Ключові слова: безпечність продуктів харчування, екологічне забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів, удосконалення методології оцінки якості та безпеки харчової продукції і продовольчої сировини, система управління безпечністю харчових продуктів, система екологічного маркірування товарів.*

*Strengthening Ukraine's position in the global market and entry into the World Trade Organization require new approaches to assessing the quality and safety of food products and raw materials. The basic ways of food contamination are considered in this article, offered priority measures to improve methodology for assessing the quality and safety of food products and raw materials, proved the necessity of applying the requirements of HASP and concentrated attention on national priorities to tackle necessary and urgent problems of environmental requirements for food products.*

*Keywords: food safety, pollution of food raw materials and food, improving evaluation methodology of quality and safety of food products and raw materials, the system of food safety, the system of environmental labeling products.*

Останнім часом все більшої актуальності набувають проблеми, які існують навколо виробництва, сертифікації, контролю якості та споживання продуктів харчування, а також їх безпеки. Питаннями безпеки харчових продуктів займаються міністерства і відомства, включаючи Міністерство охорони здоров'я, Міністерство аграрної політики (департамент продовольства), Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України, Міністерство екологічної безпеки та ін., які на державному рівні здійснюють нагляд та контроль за якістю харчових продуктів, вирішують проблеми стабільного продовольчого забезпечення населення України безпечними продуктами харчування. Питанням екологічності продукції харчової промисловості присвятили свої праці провідні вітчизняні вчені – економісти, технологи, медики, екологи, зокрема, О.О.Белан, Г.І.Гончаров, М.П.Гуліч, Б.М.Данилишин, В.А.Домарецький, В.Ф.Доценко, Ю.Г.Кожанов, П.Б.Козлов, В.Н.Корзун, С.В.Литвиненко, Л.В.Маринченко, П.В.Перетятко та багато інших. Але й досі значна частина нагальних питань залишається не вирішеними, що зумовило необхідність розгляду цих проблем в даній статті.

Пріоритетним завданням перспективного розвитку харчової промисловості України є насичення вітчизняного ринку якісною продукцією, досягнення конкурентоспроможності вітчизняних продуктів і технологій на світовому ринку. Проте продукти харчування, що вироблюються галуззю можуть містити різноманітні ксенобіотики (чужорідні речовини), які попадають із сировини або вносяться з метою регулювання певних технологічних характеристик готового продукту.

Основними шляхами забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини є:

- використання недозволених фарбників, консервантів, антиокислювачів або їх застосування в збільшених дозах;

- застосування нових нетрадиційних технологій виробництва продуктів харчування або окремих харчових речовин, в тому числі отриманих шляхом хімічного або мікробіологічного синтезу;
- забруднення сільськогосподарських культур і продуктів тваринництва пестицидами, що використовуються для боротьби зі шкідниками рослин;
- порушення гігієнічних правил використання добрив (в рослинництві), зрошувальних вод, твердих та рідких відходів промисловості та тваринництва, комунальних та інших стічних вод, осадків очисних споруд та ін.;
- використання в тваринництві і птахівництві недозволених кормових добавок, консервантів, стимуляторів росту, профілактичних і лікувальних медикаментів або застосування дозволених добавок у підвищених дозах;
- міграція в продукти харчування токсичних речовин з харчового обладнання, посуду, інвентарю, тари, упаковок внаслідок використання недозволених полімерних, гумових і металевих матеріалів;
- утворення в харчових продуктах ендогенних токсичних сполук в процесі теплового впливу (наприклад, кип'ятіння, жаріння, опромінення) та інших способів технологічної обробки;
- недотримання санітарних вимог в технології виробництва і зберігання харчових продуктів, що призводить до створення бактеріальних токсинів (мікотоксини, ботулотоксини та ін.)
- надходження в продукти харчування токсичних речовин, в тому числі радіонуклідів, із навколишнього середовища – атмосферного повітря, ґрунту, водойм.

Найбільшу небезпеку з точки зору розповсюдження і токсичності мають наступні контамінанти: токсини мікроорганізмів; токсичні (важкі) метали; антибіотики; пестициди; нітрати; нітрити; нітрозаміни; діоксини і

діоксиноподібні сполуки; поліциклічні ароматичні вуглеводороди; радіонукліди.

На теперішній час, у зв'язку із розширенням асортименту вітчизняної продукції, збільшенням обсягів імпорту продукції, назріла необхідність “гармонізації” критеріїв і методів якісної оцінки, що існує в нашій країні та за кордоном. Необхідним є удосконалення методології оцінки якості і безпеки харчової продукції і продовольчої сировини. Основними шляхами вирішення цієї актуальної проблеми на наш погляд є наступні:

- перегляд нормативної документації, що регламентує критерії і методи оцінки якості і безпеки харчової продукції і продовольчої сировини;
- введення додаткових показників, прийнятих за кордоном (ряду антибіотиків та інших лікувальних препаратів, стільбенів, стероїдних гормонів, бета-антогоністів, тиреостатиків та ін.);
- розробка прискорених методів аналізу, прийнятних для широкого практичного застосування. З економічної точки зору необхідне створення вітчизняних тест-наборів, тест-систем та вимірювальної апаратури, які були б дешевше імпортованих та доступними для виробничих лабораторій;
- поступовий перехід від контролю готової продукції до попереднього контролю на стадії її виробництва, що дозволить істотно знизити витрати на проведення досліджень і прогнозувати якість та безпеку продовольчої сировини та харчової продукції;
- розробка системи екологічного регіонального моніторингу об'єктів навколишнього середовища (грунти, вода, повітря), що здійснюють безпосередній вплив на якість та безпеку сільськогосподарської продукції;
- планування і відповідна координація тематик науково-дослідних установ з урахуванням пріоритету розробок в галузі методичного

забезпечення оцінки якості і безпеки продовольчої сировини та харчової продукції.

Таким чином, на теперішній час стратегію безпеки харчових продуктів визначає упередження забруднення та зараження – як хімічного, так і біологічного – на всіх стадіях харчового ланцюга.

Технічний прогрес в харчовій промисловості України за останні 10 років набув значного розвитку, але нормативна база залишилася на рівні 50-60 років. Використовуються вимоги та положення застарілих нормативних документів (ГОСТ, РСТ, ОСТ, ТУ), які не переглядалися 10-20 років.

Створюючи та оновлюючи нормативну базу галузі, треба пам'ятати, що вимоги цих документів будуть виконуватися виробником, тому необхідно максимально залучати виробника до розробки нових нормативних документів.

Зараз іде робота по заміні застарілих санітарних вимог до тари, обладнання та приміщень (цехів) при виробництві продуктів дитячого харчування. Документи розробляються ДНДПКІ “Консервпромкомплекс” (м. Одеса). Чимало підприємств, в тому числі ТОВ “Сандора” неодноразово зверталися до ДНДПКІ “Консервпромкомплекс” з пропозицією про участь в розробці та оновленні санітарних вимог до тари, обладнання при виробництві продуктів дитячого харчування, проте не одержали на розгляд цих документів.

При розробці нових нормативних документів необхідно регламентувати тільки показники безпеки, або ту частину виробничої діяльності, яка торкається безпеки продуктів харчування при застосуванні його споживачем, а не диктувати дрібні показники, або ставити виробника в обмежені рамки та нав'язувати йому необґрунтовані вимоги.

Україна невпинно рухається до вступу у Світову організацію торгівлі. У цьому контексті найбільш важливими питаннями, які мають бути вирішені

в першочерговому порядку на державному рівні, є належна державна підтримка вітчизняних виробників і особливо сільського господарства, яка зараз на декілька порядків нижча, ніж в країнах ЄС, гармонізація законодавчої бази до нормативних актів, прийнятих в країнах СОТ.

Дуже багато треба зробити в напрямку поступової зміни існуючих держстандартів, щодо безпечності продуктів харчування вітчизняного виробництва відповідно до системи НАССР, що прийнята в країнах Євросоюзу та США. Цього вимагають Укази Президента України “Про додаткові заходи щодо прискореного вступу України до СОТ” №797 від 05.09.2001 р. та “Про заходи щодо розвитку продовольчого ринку та сприяння експорту сільськогосподарської продукції та продовольчих товарів” №601 від 07.08.2001 р., а також розпорядження Кабінету Міністрів від 26.09.2001 р. ”Про затвердження плану першочергових заходів щодо впровадження систем управління якістю на підприємствах”.

Кількість країн, що впроваджують обов’язкове застосування вимог цієї системи у повному їх обсязі або частково, поступово збільшується. Тому найближчим часом застосування системи НАССР для харчових продуктів, що імпортуються, стане необхідною умовою їх конкурентоспроможності та просування на зовнішніх ринках.

Система “АНАЛІЗУ РИЗИКІВ КРИТИЧНИХ КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК” (НАССР) являє собою передову активну систему управління безпечністю харчових продуктів, яка включає в себе визначення критичних точок контролю за обробленням продукту для скорочення ризику відхилень від технічних умов, які могли б вплинути на безпечність продуктів.

Застосування системи НАССР є хоча й життєво важливим, але лише одним з кроків у напрямку до розроблення загальної стратегії управління якістю, спрямованої на науково-технологічні і виробничі аспекти харчової

промисловості , і цю систему не слід розглядати відокремлено від інших заходів щодо безпеки продуктів.

Система НАССР визначає специфічні ризики: біологічні, хімічні чи фізичні властивості, обумовлює заходи щодо контролю за ними та ґрунтується на наступних основних принципах:

- безумовне виконання аналізу ризиків;
- визначення критичних контрольних точок (CCPS);
- встановлення критичних меж і допусків відповідно до регламентованих випробувань та обстежень;
- розроблення заходів стосовно користування дій, якщо система нагляду встановить, що певна CCPS виходить з під контролю;
- започаткування документальних процедур і реєстрації всього, що має відношення до наведених принципів та їх застосування.

Ідеологія та методологія впровадження системи харчової безпеки за принципами НАССР принципово відрізняється від ідеологій та методологій забезпечення якості. Розробка системи харчової безпеки потребує значно глибшого розгляду – розгляду на рівні підприємств – відносно вузького (в порівнянні з системою забезпечення якості) кола питань, причому розгляду всебічного, із залученням висококваліфікованих спеціалістів з питань харчової безпеки (мікробіологів, спеціалістів-токсикологів та ін.). Спеціалістів такого рівня на підприємствах (особливо малих та середніх) часто просто немає. Крім того, сама методична сторона впровадження системи харчової безпеки вимагає від підприємств кваліфікованого аналізу визначення обмеженого кола потенційних чинників, що реально можуть спричинити шкоду здоров'ю споживачів, і сфокусувати обмежені ресурси підприємства саме на цих чинниках, розробивши систему заходів, що унеможливить (або зменшить до прийняттого рівня) ризик для здоров'я споживачів. Від рівня підготовки – як професійного, так і суто “методологічного”, “системного”

– спеціалістів , що будуть розробляти таку систему, залежить і успіх впровадження самої системи, і можливість її визнання сторонніми організаціями – як державними, так і закордонними.

Система контролю якості продукції, яка присутня на більшості наших підприємств, не є і не може бути системою забезпечення харчової безпеки. Якщо ми хочемо мати на підприємствах України реальну систему харчової безпеки, яка а) виконає завдання забезпечення виробництва безпечної продукції, і б) буде мати законодавчу силу на міжнародному рівні, допомагаючи уникнути нашим підприємствам нетарифних торгових бар'єрів – цю систему треба розробляти свідомо, не ідентифікуючи її з самого початку з методами лабораторного контролю якості.

Держава не може і не повинна розпорошувати свої обмежені ресурси на контроль за питаннями якості продукції, які не відносяться до області безпеки або харчового законодавства та етикетування продукції, це – завдання ринку, тобто самих виробників і споживачів – забезпечити той рівень споживчої якості продукції, який би , по-перше, відповідав вимогам законодавства про безпеку харчової продукції, і, по-друге, відповідав сьогоднішнім економічним реаліям українських виробників і споживачів.

Отже, держава повинна визначити власну систему пріоритетів і сфокусувати свої законодавчі, наукові, методичні та громадські ресурси на найбільш актуальних і необхідних завданнях:

а) розробка науково обґрунтованих законодавчих засад політики харчової безпеки;

б) допомога в розробці та впровадженні систем харчової безпеки на всіх підприємствах харчової та переробної промисловості;

в) подальша державна сертифікація впроваджених систем харчової безпеки;

г) організація системи донесення до споживача об'єктивної необхідної інформації про харчові продукти та освіта споживачів з метою забезпечення розуміння ними донесеної інформації;

д) організація та впровадження системи контролю безпеки продукції на ринку, заходів, що мінімізують ризик появи на ринку таких продуктів.

В цьому контексті, на нашу думку, досить важливим є створення системи екологічного маркірування товарів. Екологічний знак виступає як мотив для прийняття рішення про купівлю екологічно чистих товарів. На жаль, в Україні досі відсутні схеми екологічного маркірування. З екологічними знаками український споживач зустрічається при купівлі товарів імпортного виробництва чи товарів виробництва спільних підприємств. На наш погляд, доцільно було б під егідою Торгово-промислової палати України та Товариства захисту прав споживачів розробити і впровадити програму екологічного маркірування продукції.

На теперішній час світовим бізнесом створена і ефективно впроваджується розгалужена система заходів у межах екологічної стратегії, без якої не бачить свого місця на ринку жодне з технологічно передових підприємств. Використання такої системи поступово стає визначальним як для просування нової продукції на світові ринки, так і для збереження вже завойованих позицій у світовій економіці.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Веклич О.О. Удосконалення системи екологічного оподаткування в Україні. – Фінанси України. – 2001. – №2. – С.3-11.

2. Галушкіна Т.П. Экономические инструменты экологического менеджмента (теория и практика). Одесса, Институт проблем рынка и экономических исследований НАН Украины. – 2000. – 280 с.
3. Ілляшенко С., Прокопенко О. Екологічний маркетинг. – Економіка України. – 2003. – №12. – С.56-61.
4. Лисенко Ю., Садеков А. Екологічний підхід до управління підприємством: проблеми і перспективи. – Економіка України. – 2003. – №5. – С.33-40.
5. Синякевич І. Екологізація розвитку: об'єктивна необхідність, методи, пріоритети. – Економіка України. – 2004. – №1. – С.57-63.