

Якість харчової продукції – передумова забезпечення продовольчої безпеки країни

Проблема забезпечення продовольчої безпеки розглядається як один із найважливіших аспектів формування високого рівня життя населення країни, оскільки саме споживання продуктів харчування є базовою потребою в системі людських потреб. 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 населення¹.

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. За оцінкою фахівців, саме якість продукції визначає 60-70 % її конкурентоспроможності. Високі вимоги до якості харчових продуктів і дотримання цих вимог забезпечує домінування продукції розвинутих країн на світовому ринку, забезпечує їх безпеку і конкурентоздатність.

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

¹ Агробізнес: проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку: [Колективна монографія] / За заг. ред. Г. С. Жуйкова, Я. В. Сухій, В. С. Ніценка. – Книга 2. – Одеса: ТОВ «Лерадрук», 2012. – 656 с.

використовує цей харчовий продукт². 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 працездатність³. 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 забруднювачів⁴. 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. Якість харчування характеризує добова енергетична цінність раціону людини, споживання основних мікро- і макроелементів, кількість фальсифікованої, неякісної та забракованої органами контролю продукції.

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:

² Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 06.09.2005 р. № 2809-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>.

³ Харчування людини / Т. М. Димань, М. М. Барановський та ін. – Біла Церква, 2005. – 302 с.

⁴ Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.vet.gov.ua>.

оптимальний (2500-3500 ккал); недостатній (1500-2500 ккал); критичний (менше 1500 ккал)⁵.

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. Середньодобова поживність раціону людини у 2012 р. становила 2954 ккал, що на 18,2 % перевищує граничний критерій (2500 ккал).

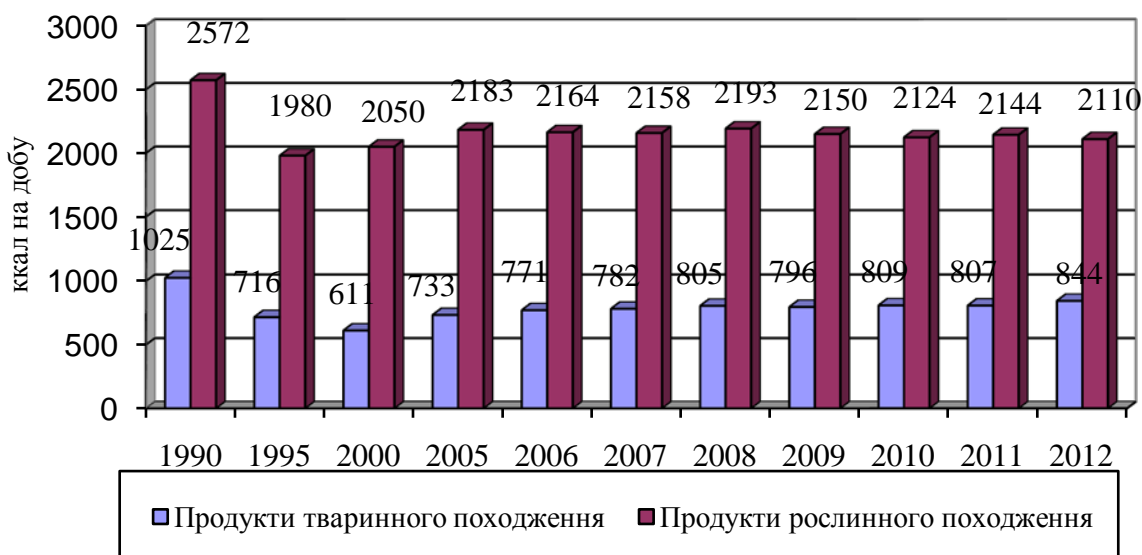


Рис. 1. Динаміка калорійності середньодобового споживання продуктів харчування населення України у розрахунку на одну особу
Джерело: побудовано за⁶.

⁵ Продовольча безпека країни: стан та перспективи зміцнення / Р. Л. Тринько. – Львів: ЛьвДУВС, 2011. – 304 с.

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 макроелементів у складі продуктів харчування (протеїну, кальцію, заліза та інших) (табл. 1).

Таблиця 1

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

Показники	1990	2000	2005	2010	2011	2012
Протеїн, г	105,3	73,4	79,7	79,0	79,6	80,8
Кальцій, мг	1362	825	927	893	909	939
Залізо, мг	25,0	19,4	20,5	20,5	21,2	21,2
Ретинол, мкг	1863	1004	1156	1088	1088	1135
Тіамін, мг	2,30	1,81	1,90	1,88	1,91	1,93
Рибофламін, мг	3,46	2,27	2,51	2,55	2,57	2,66
Аскорбінова кислота, мг	123	100	111	121	133	133

Джерело: складено за ⁷.

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

⁶ Державна служба статистики України / Публікації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

⁷ Державна служба статистики України / Публікації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

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.

Зберігається 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.

В умовах збільшення обсягів споживання суттєвою проблемою залишається надходження на внутрішній товарний ринок значної кількості фальсифікованих та небезпечних для здоров'я людей продуктів харчування.

Кожен рік виробництво підробок в світі зростає більше, ніж на 20 %. Прогнозується, що такі високі темпи збережуться до 2015 року⁸.

Згідно нормативно-законодавчих актів фальсифікація – це 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. Виділяється декілька видів фальсифікації (асортиментна, якісна, кількісна, вартісна, інформаційна та ін.). 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 широко 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,

⁸ Блинов В. Техническое регулирование и стандартизация против контрафакта и фальсификата //Стандарты и качество . – № 5, 2014. – С.50-51.

дозволені 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.

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 %. На ринку частка підробленої горілки складає 25-50 %, чверть вершкового масла і третина олії є неякісними, а серед томатних паст

частка фальсифікату досягає 70 %, третина хліба виробляється «в тіні»⁹. 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.

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» – НАССР). На підприємствах України розробка і впровадження системи НАССР 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».

⁹ Науково-дослідний центр незалежних споживчих експертиз «Тест». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrtest.com.ua>.

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.

Таким чином, краща міжнародна практика доводить, що ефективно захистити життя та здоров'я споживача може лише система контролю, яка 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. Слід особливу увагу приділяти принципу простежуваності, що надає можливість відслідковувати переміщення харчової продукції, кормів, сировини, інших інгредієнтів на будь-якій стадії виробництва дозволяє зробити ринок харчових продуктів більш прозорим для виробників і споживачів є одним із важливіших факторів допуску продуктів на ринки ЄС.