



**Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
України**

**Факультет
ветеринарної
медицини**

НДІ Здоров'я тварин



**«ЄДИНЕ ЗДОРОВ'Я – 2022»
Матеріали Міжнародної наукової конференції**



**22-24 вересня 2022 р.
НУБіП України, м. Київ**

УДК 614.31:619

**АНАЛІЗ СТАНДАРТІВ З ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ**

Жиліна В.М., кандидат ветеринарних наук, доцент

Баско С.О., кандидат ветеринарних наук

Державний біотехнологічний університет, м. Харків

Україна є номером один у світі за обсягами експорту соняшникової олії, посідає сьоме місце за обсягами експорту м'яса птиці, утримує 3-тє місце у світі за обсягом експорту меду, 5-тє місце за обсягом експорту вишні та 9-тє місце за обсягом експорту цукру. Це свідчить про важливість України як партнера на світовому ринку сільськогосподарської продукції, а також для світової харчової промисловості. Питання гарантування безпечності та якості харчової продукції набуває дедалі важливішого значення в умовах глобалізації світового ринку. Для досягнення цієї мети у світі розроблений та впроваджений цілий ряд допоміжних

інструментів: Codex Alimentarius, HACCP, ISO 22000, IFS (та інші аналогічні стандарти), Global G.A.P. та QS, стандарти продукції Органіка, Халяль, Кошер. Впровадження цих стандартів найчастіше є вимогою для отримання доступу на ринок ЄС і запитується імпортерами.

Кодекс Аліментаріус це збірник міжнародно схвалених принципів з якості та безпечності харчової продукції. Ці принципи у багатьох країнах світу закріплені на законодавчому рівні та є обов'язковими до виконання. Управління Codex Alimentarius здійснюється Комісією Codex Alimentarius, за участі ФАО Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (ФАО) та Всесвітньої організації охорони здоров'я ООН (ВООЗ). Кодекс Аліментаріус працює на міжнародному рівні з 1963 року і використовується в 188 країнах. Хоча положення Кодекс Аліментаріус носять рекомендаційний характер, у більшості країн вони схвалені для гарантування якості і безпеки харчових продуктів.

Застосування принципів HACCP, починаючи з 2005 року, є обов'язковим для харчових підприємств, які працюють в країнах ЄС та експортують продукти харчування до країн ЄС (Регламент ЄС No 178/2002 від 28 січня 2018 року). Україна ухвалила Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», яким зазначена норма щодо обов'язкового впровадження HACCP на внутрішньому ринку. Набули чинності штрафи за невиконання вимог системи HACCP. Але, як і у переважній більшості країн світу, сертифікація в Україні не є обов'язковою.

Система управління безпечністю харчової продукції на принципах HACCP є цілісною системою, яка складається із заходів запобігання появи небезпечних чинників, готовності до надзвичайних ситуацій, а також системи самоконтролю направлених на гарантування безпечності харчових продуктів та створення належних гігієнічних умов на переробних підприємствах.

Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO) у 2005 році був виданий стандарт ISO 22000, який надав виробникам харчових продуктів певний набір інструментів для гарантування безпечності харчових продуктів на чітко визначеному рівні. Офіційна публікація цього стандарту зробила ці інструменти загальнодоступними. Застосування стандарту є добровільним. У вересні 2018 року стандарт було переглянуто та видано редакцію – ISO 22000:2018 (виключно англійською мовою).

У стандарті ISO 22000:2018 чітко визначені вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, за якими можна пройти сертифікацію. Стандарт описує, що повинна робити організація, щоб продемонструвати здатність контролювати ризики стосовно безпечності харчової продукції, з якими вона може зіткнутися в результаті своєї діяльності. Стандарт може застосовувати будь-яка організація, незалежно від її розміру та розташування у ланцюгу постачання та виробництва харчових продуктів.

Стандарти управління безпечністю та якістю продукції IFS складаються із шести стандартів та трьох програм. Вони адресовані всім учасникам харчового ланцюга. Сертифікація може охоплювати виробників харчових продуктів, брокерів, спеціалістів з логістики, а також оптових продавців.

Сертифікат, що підтверджує дотримання всіх вимог IFS, є обов'язковою

передумовою імпорту продуктів харчування з України до ЄС.

GLOBAL G.A.P., QS, аббревіатура G.A.P. означає Good Agricultural Practice (або належна сільськогосподарська практика). Головна мета стандарту GlobalG.A.P. – це гарантія високого рівня безпечності харчової продукції фермерських господарств через дотримання певних, точно визначених вимог. Більшість стандартів щодо безпечності харчових продуктів, наприклад стандарт IFS, вимагають, щоб сільськогосподарська сировина, що надходить на переробку, була сертифікована за стандартом GlobalG.A.P. для забезпечення безперервності дотримання вимог щодо безпечності харчової продукції у виробничому ланцюгу (тобто «від поля до перероблення»).

Іншими цілями стандарту GlobalG.A.P. є: сприяння сталим методам виробництва, відповідальне споживання води, дотримання стандартів соціальної відповідальності перед працівниками, забезпечення благополуччя худоби, ведення ефективного виробництва, забезпечення відповідального використання мінеральних добрив і хімічних засобів захисту рослин та застосування системи інтегрованої боротьби зі шкідниками.

QS є системою контролю харчових продуктів від ферми до магазину. З моменту свого заснування у 2001 році QS забезпечує ретельний контроль, надійну простежуваність та здійснює чітке маркування продукції «з добрих рук».

Система QS використовується для всього ланцюга виробництва продукції:

- М'ясо (корми - вирощування тварин - транспортування - забій - переробка),
- Фрукти, овочі (вирощування - зберігання - первинна обробка - транспортування).

Обидва виробничі ланцюги можна з'єднати наступним чином:

- Роздрібна торгівля харчовою продукцією - споживач.

Існують також стандарти для досягнення відповідних характеристик продукції. Вони в основному розроблені приватними організаціями. Ці стандарти визначають відповідні вимоги та процедури щодо їх застосування.

Стандарт для виробництва органічних продуктів знаходиться в правовому регулюванні ЄС (Регламенти ЄС). З пунктів Регламенту впливає той факт, що це закон, який захищає споживачів від шахрайства з органічною продукцією. І хоча відповідальність за контроль покладається на державу, тим не менш, багато країн ЄС дозволяють приватним сертифікаційним організаціям здійснювати контроль на підприємствах.

Стандарти щодо виробництва харчових продуктів відповідно до ісламських (Халяль) і юдейських (Кошер) законів про харчування, видаються відповідними релігійними організаціями. Вимоги щодо контролю та сертифікації за ними дуже схожі на вимоги приватних стандартів. Однак сертифікацію компаній за цими стандартами проводять фахівці відповідного релігійного права (рабин або експерт шаріату).

Стандарти із забезпечення певних властивостей продукції, що вказані вище, вимагають нанесення маркування на пакуванні продукту для інформування споживача.

Із впровадженням дедалі більшої кількості міжнародних стандартів та

систем сертифікації в Україні, поряд із постійним вдосконаленням харчових продуктів українського виробництва зростатиме також імідж та частка переробленої продукції на міжнародних ринках. Безпечність та якість харчових продуктів є вкрай важливим питанням як для внутрішнього ринку, так і для міжнародної торгівлі.