

І.К. Мазуренко, канд. техн. наук (ВП НУБіП України «НДПІ стандартизації і технологій екобезпечної та органічної продукції», Одеса)

ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ В РЕФОРМУВАННІ НАЦІОНАЛЬНОЇ СИСТЕМИ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Розроблення національних стандартів України гарантує виробництво високоякісних плодоовочевих консервів, в тому числі дитячого харчування, з дотриманням показників якості та безпеки, які гармонізовані з міжнародними та європейськими стандартами. Застосування національних стандартів буде сприяти розвитку національної стандартизації в умовах вступу України до СОТ.

Разработка национальных стандартов Украины гарантирует производство высококачественных плодоовощных консервов, в том числе детского питания, с соблюдением показателей качества и безопасности, которые гармонизированы с международными и европейскими стандартами. Применение национальных стандартов будет содействовать развитию национальной стандартизации в условиях вступления Украины в ВТО.

Working out of national standards of Ukraine guarantees manufacture of high-quality fruit-and-vegetable canned food, including a children's food, with observance of indicators of quality and safety which are harmonized with the international and European standards. Application of national standards will promote development of national standardization in the conditions of the introduction of Ukraine into the WTO.

Постановка проблеми у загальному вигляді. В Україні триває реформування національної системи технічного регулювання, основними елементами якої є стандартизація, метрологія, сертифікація, акредитація, системи управління якістю. Нормативно-правова база системи складається із законів, технічних регламентів, національних стандартів, гармонізованих з міжнародними та європейськими відповідно до їхніх вимог.

У рамках вступу до Світової організації торгівлі (СОТ) та інтеграції до Європейського Союзу (ЄС) Україна зобов'язана адаптувати систему технічного регулювання до вимог “Угоди про технічні бар’єри в торгівлі СОТ”.

Мета та завдання статті. Розглянути питання щодо розроблення національних стандартів України, які гарантують виробництво високоякісних плодоовочевих консервів, з дотриманням показників яко-

сті та безпеки, гармонізованих із міжнародними та європейськими стандартами.

Виклад основного матеріалу дослідження. З метою забезпечення сприятливих умов для розроблення національних стандартів України, гармонізації їх із стандартами інших держав та міжнародних органів, розроблення технічних регламентів для забезпечення виробництва високоякісних фруктових-овочевих консервів, в тому числі дитячого харчування, створення ефективного механізму взаємодії науки та виробництва, а також удосконалення діяльності зі стандартизації в умовах ринкової економіки, на базі відокремленого підрозділу Національного університету біоресурсів і природокористування України «Науково-дослідного та проектного інституту стандартизації і технологій екобезпечної та органічної продукції» створено Технічний комітет ТК 24 "Продукти з фруктів та овочів та устаткування для їх переробки".

Удосконалення та гармонізація національної системи стандартизації з міжнародною є однією з важливих умов інтеграції України в Європейське та Світове співтовариство, а також спрощує вступ її в Світову організацію торгівлі.

Державна політика у сфері стандартизації базується на принципах безпосереднього впровадження в Україні міжнародних стандартів та міжнародних і європейських правил та процедур стандартизації.

Фахівцями Технічного комітету спільно з провідними інститутами МОЗ України та Академією медичних наук України розроблені та передані у виробництво для промислового впровадження 30 комплектів нормативної та технологічної документації на виробництво сушених та консервованих продуктів для оздоровчого харчування дітей, вагітних жінок та матерів-годувальниць.

Клінічними випробуваннями підтверджено, що введення таких продуктів у раціон харчування хворих дітей дозволяє більш ефективно, комплексно, без небезпечних побічних наслідків вирішувати проблеми здоров'я, а також значно знизити витрати на виробництво або закупівлю медикаментозних та біологічно-активних препаратів, своєчасно та безпечно здійснювати профілактику аліментарно-залежних захворювань, значно знизити рівень дитячих захворювань, — позитивно впливати на загальний стан здоров'я дітей.

Крім того, розроблені та діють технічні умови на консерви для дієтичного харчування дітей з такими захворюваннями: залізодефіцитна анемія, порушення функції щитовидної залози, цукровий діабет, туберкульоз — всього більш ніж 200 найменувань консервів, а також сушені каші, суміші на зерновій основі з молочними та фруктовими

компонентами для дітей з недостатньою вагою, синдромом відригуння, харчовою алергією.

Технології виробництва цих продуктів розроблені з обліком прямого перероблення сільськогосподарської сировини, із застосуванням біотехнологічних способів оброблення сировини для отримання готових продуктів з різними структурно-механічними функціональними властивостями.

Якість продукції та її безпечність, у першу чергу, знаходяться у прямій залежності від повноти номенклатури показників, які встановлює нормативний документ стосовно тієї чи іншої продукції, та які треба контролювати під час виробництва, транспортування, зберігання та споживання продукції згідно з Законом України “Про безпечність та якість харчових продуктів” [1] та Законом України “Про дитяче харчування” [2].

З метою наближення вітчизняного виробництва до вимог ЄС, усунення перешкод на шляху доступу української продукції на світовий ринок розроблено та визнано доцільним і можливим впровадити в Україні понад п’ятдесят національних стандартів ISO та EN на методи визначення вмісту: олова, хлоридів, сірчаного ангідриду, каротину, кадмію, цинку, свинцю, миш’яку, ртуті та інших показників якості та безпеки продуктів із фруктів та овочів, виконаних згідно з вимогами [3]. Стандарти відповідають вимогам національної стандартизації [4; 5]. У нормативних документах враховані вимоги міжнародних та європейських стандартів, у тому числі стандартів Комісії Кодекс Аліментаріус [6], яка працює в рамках FAO/ВОЗ.

Разом з тим порівняльний аналіз національних та міжнародних і європейських стандартів показав, що прийняті національною стандартизацією порядок побудови та викладення змісту стандартів згідно з вимогами [4; 5] відрізняється від тих, що застосовуються в міжнародних та європейських нормативних документах.

Крім того, для деяких показників безпечності на продукцію з фруктової та овочевої сировини вимоги встановлені МОЗ України де-що жорсткіші.

Так, наприклад, допустимий рівень вмісту олова в консервах, які виробляють в Україні, обмежується показником 200 мг/кг, а в міжнародних стандартах – 250 мг/кг, гранично допустимий рівень вмісту радіонуклідів у харчових продуктах для дитячого харчування згідно з вимогами нормативного документу України [7], складає для цезію-137 не більше 40 Бк/кг, стронцію-90 – не більше 5 Бк/кг, що значно менше поданих у документах Комісії Кодекс Аліментаріус [6].

Висновки. За європейськими законодавчими документами та стандартами допускається використовувати широку номенклатуру штучних барвників, ароматизаторів, загусників, консервантів тощо у харчових продуктах, у тому числі для дитячого харчування. МОЗ України допускає використання обмеженого переліку харчових добавок, а для використання в дитячому харчуванні штучні добавки – заборонені.

Впровадження таких національних стандартів призведе до забезпечення виробництва сучасними стандартами, гармонізованими з міжнародними та європейськими, направленими на уточнення вимог до показників якості та методів контролювання, та буде сприяти розвитку національної стандартизації в умовах вступу України до СОТ.

Список літератури

1. Про безпечність та якість харчових продуктів [Текст] : [закон України № 2809-IV від 06.09.2005].

2. Про дитяче харчування [Текст] : [закон України № 142-V від 14.09.2006].

3. ДСТУ 1.7:2001. Національна стандартизація. Правила і методи прийняття та застосування міжнародних і регіональних стандартів (ISO/IEC Guide 21:1999, NEQ) [Текст]. – Перевидання зі зміною № 1 : наказ Держспоживстандарту України від 29 листопада 2002 р. № 19 та поправкою : ППС № 4-2003 ; чинний від 01.07.2001. – Київ : Держспоживстандарт, 2003. – 32 с.

4. ДСТУ 1.3:2004. Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення, погодження, прийняття та позначення технічних умов [Текст]. – На заміну ДСТУ 1.3-93, КНД 50-009-93 зі змінами № 1 : наказ Держспоживстандарту України від 28 лютого 2006 р. № 54, № 2 : наказ Держспоживстандарту України від 11 грудня 2006 р. № 344, та поправкою : ППС № 5-2006 ; чинний від 01.01.2005. – Київ : Держспоживстандарт, 2004. – 15 с.

5. ДСТУ 1.5:2003. Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів (ISO/IEC Directives, part 2, 2001, NEQ) [Текст]. – На заміну ДСТУ 1.5-93, поправки : ППС № 8-2004, ППС № 2-2006, ППС № 12-2007 ; чинний від 07.01.2003. – Київ : Держспоживстандарт, 2003. – 59 с.

6. Стандарти Кодексу Аліментаріусу, т.т. 1А, 1В, 4, 5А, 5В, 6, 13.

7. ГН 6.6.1.1-130.2006. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді [Текст] : [затверджений МОЗ України 03.05.2006 р. № 256] / Під керівництвом академіка НАН України Д. М. Гродзинського. – К. : Міністерство охорони здоров'я України ; Державна санітарно-епідеміологічна служба, 2006. – 21 с.

Отримано 15.03.2009. ХДУХТ, Харків.

© І.К. Мазуренко, 2009.