

І.Ф. Овчиннікова, доц. *(ХДУХТ, Харків)*

І.С. Гльків, асист. *(ХДУХТ, Харків)*

МІЖНАРОДНИЙ ТА УКРАЇНСЬКИЙ ДОСВІД ВИЛУЧЕННЯ НЕЯКІСНОЇ ПРОДУКЦІЇ З РИНКУ

У різних країнах світу повідомлення про інциденти, пов'язані з безпекою харчових продуктів, з'являються майже кожного тижня. Інциденти виникають на різних ділянках виробничого циклу і можуть мати серйозні наслідки для виробників харчових продуктів із-за уваги з боку ЗМІ і підвищеної інформованості споживачів. Це вимушує виробників вдаватися до крайніх заходів і ініціювати вилучення або відгук невідповідної і/або потенційно небезпечної продукції з ринку. Невиконання даної процедури спричиняє за собою руйнівні наслідки для компаній, пов'язані з судовими позовами, нанесенням непоправного збитку іміджу компанії і рекламі продукту в цілому, виплатою штрафних санкцій і заборон на реалізацію продукції.

За кордоном готовність до таких надзвичайних ситуацій є прямим обов'язком всіх виробників, наказаним на законодавчому рівні. На підприємствах створюються групи відгуку продукції, комісії по надзвичайних ситуаціях, призначаються відповідальні (так звані менеджери кризи), розробляється докладна детальна програма, наприклад, План відгуку продукції, який при виникненні таких кризових обставин оперативно починає реалізовуватися.

Цікавий в цьому плані досвід США, де ще з кінця 70-х років передбачена юридична відповідальність посадовців підприємств харчової галузі за відсутність ефективної системи вилучення і утилізації запасів небезпечної або недоброякісної продукції. Основні напрями політики, процедури і відповідальність промислових підприємств в США визначають Адміністрація по контролю харчових продуктів і лікарських засобів (FDA), а також Федеральна служба безпеки і інспекції харчових продуктів Департаменту сільського господарства США (FSIS/USDA) для продуктів з м'яса і птаха. Ні Адміністрація по контролю харчових продуктів і лікарських засобів, ні Міністерство сільського господарства США не мають повноважень вимагати від підприємств вилучення продукту без отримання на це судового ордеру. На практиці Служба безпеки і інспекції харчових продуктів (FSIS) і FDA використовують свої права для того, щоб переконати посадовців компанії в необхідності вилучення продукту. Іноді ця дія розглядається як альтернатива вимушеній конфіскації або затриманню невідповідного продукту.

Якщо виникає необхідність у вилученні продукту, саме контрольний орган, а не компанія, класифікує вилучення, ґрунтуючись на оцінці ризику для здоров'я людини. Для здійснення ефективного вилучення продукції з ринку компанія повинна завчасно розробити стратегію виконання цього завдання.

Що стосується ситуації в Україні, то можна відмітити, що відповідно до вимог статті 20 Закону України «Про безпеку і якість харчових продуктів» (№ 2863-IV від 08.09.2005), всі виробники харчових продуктів зобов'язані «... добровільно вилучати харчові продукти, які вони провели або вводять в оборот, у разі виявлення факту, що такі харчові продукти небезпечні, непридатні до споживання або неправильно маркіровані...».

Норма закону існує, а ось інформації про вилучення невідповідної харчової продукції як не було, так і немає. І напевно ми «йдемо попереду планети всієї» по відсутності проблем у області безпеки харчових продуктів. Все набагато простіше. Ми не маємо доступу до необхідної інформації, не можемо простежити за діями державних органів в цій сфері, та і подібний механізм (є на увазі вилучення продукції з ринку), можливо, у нас взагалі відсутній.

Вимоги про необхідність здійснення процедур вилучення знайшли своє віддзеркалення і в новому міжнародному стандарті ISO 22000:2005

Вилучені продукти повинні охоронятися і міститися під спостереженням до моменту, поки не стануть безпечними для того ж (або іншого) використання за призначенням, або повторно перероблені способом, що гарантує їх безпеку.

Причина, ступінь і результат вилучень повинні бути запротокольовані і повідомлені вищому керівництву як вхідні дані для аналізу з боку керівництва.

Організація повинна перевірити і запротоколювати результативність програми вилучення шляхом застосування відповідних методів (наприклад, удаване або практичне вилучення).

Таким чином, проаналізуємо, що ж потрібно в першу чергу зробити компанії, щоб в найкоротші терміни, з мінімальними витратами, гідно, грамотно і ефективно вийти з можливої кризової ситуації. Відповідь на дане питання тільки одна — завчасна підготовка до можливої кризи і вироблення адекватних заходів захисту

Слід відмітити, що небезпечні харчові продукти не тільки ставлять під загрозу здоров'я споживачів, але можуть піддати ризику і економічне благополуччя виробника.