

Ю.М. Хацкевич, канд. техн. наук, доц. (*Харків, ХДУХТ*)
Т.І. Барна, асист. (*Харків, ХДУХТ*)

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВИМОГ ДО ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕЧНОСТІ РИБИ

Згідно з Угодою про асоціацію Україна – ЄС зона вільної торгівлі (ЗВТ) між Україною та ЄС запрацювала у повному обсязі з 1 січня 2016 року. Положення щодо глибокої та всеохоплюючої зони вільної торгівлі (ГВЗВТ) виписані у 15 главах, 25 додатках та 2 протоколах Угоди про асоціацію. В Угоді не лише викладені загальні принципи контролю за поставками харчових продуктів, але й чітко вказана частотність перевірок. Зокрема, частотний показник перевірок риби та м'яса становить 20%. У зв'язку із цим Україна взяла на себе зобов'язання привести свої стандарти у відповідність з технічними регламентами та системами стандартизації ЄС. Це дасть змогу українським компаніям торгувати з європейцями на таких же умовах, як і бізнесу всередині ЄС. Гармонізація технічних стандартів сторін мінімізує нетарифні бар'єри, підвищить якість продукції на внутрішньому ринку України, а також сприятиме формуванню позитивного іміджу України на світових ринках як виробника якісних товарів.

Метою дослідження є надання порівняльної характеристики діючих вітчизняних та європейських стандартів щодо безпеки риби та рибопродуктів.

Об'єктами дослідження були нормативно-правові документи України та країн ЄС, які регламентують вимоги до показників безпеки риби та продукції з неї.

Установлено, що в Україні показники безпеки для продовольчої сировини та харчових продуктів наведені у «Медичних вимогах до якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини», що набрали чинності з 1 січня 2014 року, а також у ДСанПіН 4.2-180-2012 Медичні вимоги до якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.

У той же час для підприємств рибопереробної промисловості на сьогодні залишаються також діючими МВ 15.2-5.3-001:2006 Порядок санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах та МВ 15.2-5.3-004:2007 Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах.

На рівні Євросоюзу допустимі рівні показників безпеки для риби встановлені у Директиві №1881/2006 від 19 грудня 2006. Крім цього, є діючими інші директиви, що регламентують установлення рівнів забруднювачів та добавок в продуктах харчування.

До таких нормативних актів відносяться Регламент Ради ЄС 3954/87 (ОJ L371, p11, 30/12/1987) від 22 грудня 1987, що визначає максимально допустимий рівень радіоактивного забруднення харчових продуктів; Директиву Ради ЄС 88/388/ЄЕС (ОJ L184, p61, 15/7/1988) від 22 червня 1988, щодо узгодження законодавства держав-членів стосовно ароматизаторів, які використовуються в продуктах харчування та вихідних матеріалів для їхнього виробництва; Директиву Комісії ЄС 89/107/ЄЕС(ОJ L40, p27, 11/2/1989) від 21 грудня 1988 щодо узгодження законодавства держав-членів стосовно смакових добавок, дозволених для використання в продуктах харчування, призначених для людського споживання; Директиву Європейського Парламенту та Ради ЄС 94/36/ЄС (ОJ L237, p13, 10/09/1994) від 30 червня 1994 щодо фарбників, які використовуються в продуктах харчування.

Регламент Комісії ЄС №1881/2006 (ОJ L364/5 pl, 20/12/2006) встановлює максимальний рівень певних забруднювачів у продуктах харчування. Згідно з цим документом в рибі нормується свинець, кадмій і ртуть. В той же час вимоги вітчизняного ДСанПіН 4.2-180-2012 передбачають контроль за вмістом в рибі миш'яку, кадмію, свинцю, міді, цинку та ртуті. Таким чином вимоги вітчизняного нормативу щодо переліку солей важких металів, що містяться в рибі є більш суворішим. Поряд з цим аналіз нормативної документації свідчать, що максимально допустимі рівні у Регламенті ЄС №1881/2006 за деякими показниками є більш жорсткі, ніж в Україні. Так, допустимий рівень вмісту свинцю у морській рибі в Україні в 3 рази, а рівень вмісту ртуті в 1,2 разу вищий, ніж вказаний у законодавстві ЄС. Такі розбіжності свідчать про необхідність ретельної перевірки та гармонізації законодавства України та ЄС. Лише за таких умов продукція українського виробника на міжнародному рівні не втратить своєї конкурентоспроможності. Прикладом плідної роботи в цьому напрямку є перегляд важливих нормативів з безпечності у МОЗ України. Так, з метою гармонізації законодавства України з Регламентом Європейського Союзу від 15 листопада 2005 року № 2073/2005 про мікробіологічні критерії для харчових продуктів ОЗ України 19.07.2012 затвердив «Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів».