

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Гладченко В.Я., к.т.н., доц., Гречко Т.Ю., студ.

*Харківський національний технічний університет сільського господарства
імені Петра Василенка*

В статті наведені положення про якість сільськогосподарської і харчової продукції, а також взаємозв'язок якості і стандартизації та сертифікації

Продукція сільськогосподарського виробництва – це результат господарської діяльності або процесу в сільському господарстві. Кінцева ціль цього виробництва є продукти харчування для населення, корма для тварин і птиці та сировина для промисловості.

Щоб споживач (покупець) був впевнений, що продукція сільськогосподарського виробництва якісна і не нашкодить його здоров'ю, треба знати, чи відповідає вона вимогам стандарту на цей вид продукції.

На даному етапі розвитку суспільства якість товарів, які споживає людина, виходить на провідне місце. Важливу роль у вирішенні проблеми якості відіграють стандартизація і сертифікація, які є ефективними засобами управління якістю і забезпечення безпеки сільськогосподарської продукції. Безпосередньо стандарти встановлюють визначений набір конкретних показників якості товарів та послуг, які спроможні задовольнити потреби та забезпечити надійну безпеку споживачів.

Рівень життя кожної людини і суспільства загалом визначає якість товарів, перш за все продуктів харчування, в основі яких є сільськогосподарська продукція.

Якість продукції є одним із найважливіших факторів успішної діяльності будь-якого підприємства. На сьогодні у всьому світі стали суттєво жорсткішими вимоги, що висуваються споживачем до якості будь-якої харчової продукції, основою якої є продукція сільського господарства.

Споживач бажає не тільки якісно харчуватись, а і бути впевненим в тому, що продукти харчування не зададуть шкоди здоров'ю не зараз, не в майбутньому. Ці обставини примусили розвинуті країни шукати нові форми управління безпечністю харчових продуктів.

З'явилась система управління безпекою харчових продуктів НАССР або АРККТ – аналіз ризиків і критичних контрольних точок. Ця система є основною в харчовій промисловості для контролю безпечності харчових продуктів.

Система НАССР забезпечує контроль харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва, виявляє специфічні ризики. Ця система включає в себе всю інформацію про продукти і сировину, про допоміжні матеріали, про весь технологічний процес виробництва в тому числі про обладнання.

Упровадження принципів НАССР на підприємствах, що виробляють

сільськогосподарську сировину, корм для тварин та харчові продукти є однією із першочергових вимог при входженні України в СОТ та ЄС. Принципи НАССР можуть бути застосовані на усіх етапах виробництва харчових продуктів: на стадії сільськогосподарського виробництва, попереднього оброблення сільськогосподарської сировини, виробництві харчових продуктів, транспортуванні, зберіганні, у системі продажу, у сфері громадського харчування. Набагато краще та безпечніше проконтролювати внесення пестицидів під час вирощування рослин, ніж допустити їх потрапляння в корм тваринам, а потім запобігати потраплянню пестицидів у вироблені молочні продукти. Принципи НАССР загальні для усіх виробників та зрозумілі фахівцям підприємств кожної країни – це, так би мовити, міжнародна мова безпечності для харчової промисловості.

Іноземні інвестори охоче вкладають кошти у підприємства, які гарантують випуск безпечної продукції. Гарантії безпечності продукції, що забезпечує система НАССР, сприяють більш ймовірному виходу продукції на міжнародний ринок.

Іноколи цю систему називають "що, як, де?", тобто: що вироблено, як вироблено, де вироблено.

Останнім чином, в зв'язку з розвитком науки та технологій, в тому числі в сферах виробництва продовольчої сировини та переробки сільськогосподарських продуктів спостерігається поява додаткових чинників безпеки харчової продукції.

Ці чинники мають зв'язок:

- з постійним ускладненням екологічного стану;
- з виробництвом нових видів сільськогосподарської сировини (наприклад, генетично-модифікованої);
- з використанням широкого спектру пестицидів та агрохімікатів для обробки ґрунту;
- з використанням гормональних препаратів для прискореного росту птиці та тварин;
- з широким використанням при виробництві продуктів харчування консервантів, стабілізаторів, ароматизаторів, барвників, модифікованих продуктів та ін.

Система безпеки харчових продуктів діє по принципу "від поля до столу".

Сучасний споживач пред'являє більш високі вимоги щодо безпеки продуктів харчування. Він бажає не тільки якісно харчуватись, але і бути впевненим в повній безпеці продуктів харчування.

Система НАССР є самою діючою системою захисту споживача від неякісної продукції. Вона передбачає контроль всіх без винятку етапів виробництва, можливість визначати потенціально-небезпечні речовини і запобігати їх попаданню в готовий кінцевий продукт.

Але система НАССР не враховує екологічну безпеку харчових продуктів. Шкідливих факторів стає все більше. Наприклад, в продуктах тваринного походження можуть бути побічні речовини – різноманітні ліки, консерванти, стимулятори росту, регулятори біологічних функцій та інше. Деякі добавки

можуть призвести до онкологічних захворювань, алергічних реакцій та інших негативних наслідків.

Щоб запобігти негативним наслідкам в багатьох розвинутих країнах світу набуває поширення система екологічно чистого сільського господарства та виробництва харчових продуктів, яка набула назву IFOAM.

Система IFOAM – це міжнародна сертифікаційна система, яка охоплює всі етапи виробництва харчових продуктів, починаючи від сировини до готового продукту, включаючи упаковку. Система IFOAM базується на трьох основних принципах: охорона навколишнього середовища, охорона здоров'я людей, справедлива конкуренція. Так, для виробництва екологічно-чистої рослинницької продукції заборонено використовувати більшість пестицидів та хімічних добрив. Обмежено використання добрив, які містять магній, мінеральний калій, мікроелементи та важкі метали. Замість них рекомендують вживати гній, компост, гичку рослин, мочевино. Для боротьби з шкідниками рекомендують вживати фізичні бар'єри, шум, ультразвук, світло, ультрафіолет, різноманітні пастки, спеціальні температурні режими, тощо. Це дозволяє отримувати продукцію не тільки з максимальним вмістом корисних речовин, але й зберігає родючість ґрунту, зменшує забруднення навколишнього середовища. Корм для тварин не повинен містити синтетичні добавки, гормони росту, антибіотики, консерванти, штучні фарбники, амінокислоти у чистому вигляді, штучні підсилювачі смаку та інше.

Продукти, які містять генно-модифіковані організми (ГМО) або синтетичні добавки, зовнішні і за смаком більш привабливіші, а також мають більш тривалий час зберігання і можуть коштувати дешевше. Це обумовлено менш затратною технологією, використанням дешевих добавок і наповнювачів ненатурального походження. Але вони можуть бути небезпечними для людини.

В Україні по ініціативі Всеукраїнської громадської організації "Жива планета" було впроваджено маркування екологічно-чистої продукції знаком у вигляді зеленого журавлика, що летить, і надписом "Екологічно чисто та безпечно". Якщо на упаковці стоїть такий знак, то продукт відповідає міжнародним екологічним критеріям. З 2004 року наш "журавлик" внесено до міжнародного реєстру Глобальної сітки екологічного маркування.

Матеріал для упаковки такого продукту може бути використаний багаторазово, він розкладається на мікроорганізми і не забруднює навколишнє середовище.

Україна має великий аграрний сектор, що виробляє велику номенклатуру харчової продукції. Тому Україна є крупним експортером харчової і сільськогосподарської продукції, особливо в межах СНД і перш за все в Росію, а також велику кількість зарубіжних країн. Україна є постійним постачальником зернових і олійних культур на світові ринки. Більша частина їх експортується до Близького Сходу, Східної Європи та держав-членів ЄС. З 2001 року Україна стала крупним експортером молочних продуктів, насамперед до Росії. Обсяги експорту цих продуктів швидко зростають.

Разом з тим, Україна не є членом ЄС, тому впровадження директив ЄС не є прямим обов'язком, на відміну від країн-членів ЄС.

Правове регулювання експорту та імпорту сільськогосподарської продукції викладено в Законах України "Про зовнішньоекономічну діяльність", "Про зерно та ринок зерна в Україні", "Про молоко та молокопродукти", "Про ветеринарну медицину", "Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції", "Про тваринний світ", "Про насіння і садивний матеріал", "Про підтвердження відповідності", "Про митний тариф України" та ін.

Для вітчизняних підприємств, які хочуть експортувати свою продукцію в країни ЄС, треба одержати інформацію про системи сертифікації продукції, які діють в цих країнах, а також про стандарти і інші нормативні документи, у відповідності яких повинна здійснюватись сертифікація. Якщо продовольча продукція не пройде сертифікацію в країнах-імпортерах, то вона буде коштувати значно менше ніж продукція, яка пройшла сертифікацію.

Державна інспекція з контролю якості сільськогосподарських та харчових продуктів здійснює контроль за дотриманням вимог стандартів, технічних умов та інших нормативних документів, пов'язаних з якістю, безпекою і сертифікацією сільськогосподарської продукції під час її заготовки, переробки, реалізації та здійснення експортно-імпортних операцій.

Висновок. Основою управління якістю сільськогосподарської і харчової продукції є стандартизація, завдяки якій споживач має можливість споживати якісну і безпечну продукцію.

Список використаних джерел

1. Боженко Л.Г. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація. Навч. Посібник. Львів: Афіша, 2004.
2. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація та управління якістю. Підручник. Київ: Центр навч. літер. 2006.
3. Шаповал М.І. Основи стандартизації ,управління якістю і сертифікації. Київ: Європ. Ун-т – 2002.
4. Бичківський Р.В., Столярчук П.І., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація. – Львів: Львівська політехніка – 2004.
5. Сертифікація в Україні. – Київ: Держстандарт України. – 1998.
6. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT).

Аннотація

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Гладченко В.Я., Гречко Т.Ю.

В статье приведены положения о качестве сельскохозяйственной и пищевой продукции, а также взаимосвязи качества и стандартизации и сертификации

Annotation

QUALITY AND SAFETY OF AGRICULTURAL PRODUCE

V. Gladchenko, T. Grechko

In the article the brought positions over about quality of agricultural and food produce, and also intercommunication of quality and standardization and certification