

Т.О. Кузьміна, д-р техн. наук, проф. (ХНТУ, Херсон)

АКТУАЛІЗАЦІЯ ВИМОГ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ З УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

Міжнародний досвід свідчить, що тільки завдяки зведенню проблеми якості на рівень національної ідеї можна не тільки подолати економічну кризу, але і зайняти провідні позиції на світовому ринку. Сьогодні багато країн визнають проблему якості і безпеки одними із пріоритетних напрямів своєї діяльності. Згідно з офіційними документами Європейського Союзу (ЄС), стратегічними цілями європейської політики щодо безпечності харчових продуктів є: безпечність усіх видів харчових продуктів, захист тварин, охорона їх здоров'я та безпека харчування, захист і охорона рослин; простежуваність переміщування харчових продуктів «від лану до столу»; гармонізація сучасних стандартів у сфері харчових продуктів, вироблених в ЄС, а також імпортованих харчових продуктів.

На відміну від європейських країн головним критерієм для бізнесу і споживача в Україні найчастіше виступає зовсім не якість товару в цілому і продуктів харчування зокрема, а ціна. Норми безпеки, які містяться в державних стандартах залишаються незмінними тривалий час, зусилля вітчизняних стандартизаторів і споживачів ігноруються державними інституціями. Державний контроль не в змозі припинити як випуск вітчизняної низькоякісної продукції, так і ввезення на територію України товарів сумнівної якості, що в першу чергу стосується продуктів харчування та напівфабрикатів. Все це відбувається на фоні існування досить розвинутої системи стандартизації, метрології і сертифікації

Метою роботи є аналіз системи управління безпечністю харчової продукції (СУБХП) на базі сучасних міжнародних та регіональних стандартів і впровадження її на харчових підприємствах України.

Проаналізовано основні міжнародні стандарти, законодавство Європейського Парламенту та Ради ЄС у сфері якості та безпечності харчової продукції, «Глобальний стандарт BRC – Харчові продукти», розроблений Британським консорціумом роздрібних торговців (BRC), міжнародний Стандарт харчових продуктів (IFS) німецької асоціації HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels), досліджено відповідність українського законодавства даним стандартам.

Встановлено, що найсучаснішою попереджувальною системою, що забезпечує якість і безпеку харчової продукції, сьогодні є система

на основі принципів HACCP – «Аналіз ризиків і критичних контрольних точок» (Hazard Analysis and Critical Control Points). У своїй основі вони мають системні підходи, які припускають здійснення «наскрізного» контролю за випуском продукції. Це означає, що обов'язковому контролю підлягає не тільки готова продукція, яка поставляється споживачам, але також і сировина, і абсолютно всі проміжні фази виробничого циклу. За допомогою такого підходу можна ще на ранній стадії своєчасно виявити та усунути навіть найменшу можливість виникнення ризиків, а також оперативно і ефективно реагувати на будь-які відхилення від певних нормативних показників на тих ділянках виробництва, на яких вони виникають, при цьому немає необхідності в модернізації або зупинці виробничого процесу, тим самим зменшуючи невиправдані витрати.

На першому етапі впровадження системи, заснованої на принципах HACCP, слід обов'язково провести складання переліку потенційно небезпечних чинників, аналіз і розробку заходів щодо їх виявлення, контролю та усунення, визначити критичні точки і задати для них критичні параметри з гранично допустимими рівнями.

На другому етапі потрібно оформити відповідну документацію, зафіксувати отримані результати, скласти чек-листи моніторингу по кожній конкретній критичній точці і письмово визначити дії при перевищенні гранично допустимих рівнів контролю.

На території України система управління безпечністю харчової продукції, заснованої на принципах HACCP, і відповідні вимоги до організацій, які беруть участь у ланцюзі створення харчової продукції відображені в державних стандартах: ДСТУ ISO 22000: 2007. «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» та ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги».

Таким чином, впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів для підприємств може: істотно знизити витрати за рахунок зменшення кількості бракованої продукції; значно поліпшити якість продукції, що випускається; уникнути претензій від кінцевих споживачів і контролюючих органів; забезпечити конкурентні переваги для виходу продукції підприємства на світовий ринок та підвищити свою ділову репутацію.

Керуючись одним із пріоритетів національних інтересів – інтегрування України до світового політичного, економічного, правового простору, доцільно пришвидшити адаптування наявної національної СУБХП до міжнародної та регіональної європейської.