

**І.М. Беляєва**, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

**С.О. Ленерт**, канд. техн. наук, докторант (*ХДУХТ, Харків*)

## **ГАРМОНІЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ З ЄВРОПЕЙСЬКИМИ СТАНДАРТАМИ**

ЄС став найбільшим торговим партнером України і, більше того, в нашому експорті сталися істотні зміни, виросла доля продукції, що переробляється. Проте успіх українського експорту в ЄС залежить від того, як він вписується в промислові ланцюги.

Уряд прийняв дорожню карту по виконанню угоди про асоціацію, і було ухвалено 23 системні закони по імплементації угоди, які охопили сферу енергетики, безпеки і якості харчових продуктів та впровадження міжнародних стандартів бухгалтерської звітності і аудиту. Україна почала офіційні переговори відносно угоди про прийнятність промислової продукції між Україною і ЄС (Угоди АСАА). Це означатиме перехід української технології на європейські стандарти, лібералізує доступ на європейський ринок. Ще один крок в цьому напрямі ратифікація з ЄС угоди про походження товарів і приєднання України до Європейської програми конкурентоспроможності малих і середніх підприємств.

Харчова промисловість у всьому світі стикається з великою кількістю проблем, пов'язаних із безпекою харчових продуктів. В зв'язку з цим в міжнародній практиці було розроблено декілька систем та стандартів, які допомагають організувати виробництво продуктів таким чином, щоб забезпечити життя та здоров'я споживачів.

Недостатнє розуміння основних понять, приміром, ISO 22000 або HACCP, та процесів систем управління безпекою харчових продуктів є однією з основних перешкод на шляху їх впровадження.

ISO 22000 та HACCP – це стандарти безпеки продуктів харчування, які може впроваджувати будь-яка компанія, що бере участь у виробництві або обробці продуктів харчування. Компанії часто впроваджують їх одночасно, а менеджери перераховують їх іноді як тотожні, або дуже споріднені поняття. Відмінність полягає в тому, що HACCP – це конкретний процес для моніторингу потенційних небезпек, які можуть бути використані як самостійно, так і як частина ISO 22000, що є більш широкою системою управління безпекою харчових продуктів, що базується на принципах якості.

HACCP передбачає аналіз небезпек в критичних контрольних точках. Цей процес визначає що саме може загрожувати безпеці харчових продуктів – джерела бактерій або хімічне забруднення,

наприклад. Критичні контрольні точки є точками виробництва або поводження з продуктами харчування, в яких ці небезпеки перестають бути потенційними загрозами та перетворюються на реальність. Система НАССР безпосередньо стосується цих небезпек та встановлює процедури для моніторингу мінливих критичних контрольних точок, таких як правильна температура зберігання чи прийнятний рівень чистоти. НАССР також включає в себе ведення точних записів та перевірку наявності постійних процедур контролю на підприємстві.

ISO 22000 – це система управління безпекою харчових продуктів (FSMS) у повному обсязі. За своїм масштабом вона виходить за межі фактичного виробництва, обігу, зберігання харчових продуктів. Система ISO 22000 включає в себе також такі речі, як визначення цілей, перегляд процедур управління та створення ефективних каналів зв'язку як в компанії, так і з сторонніми особами, такими як постачальники та регулятори. Вона передбачає розробку політики щодо безпеки продуктів харчування та процедуру відкликання продуктів у випадку, коли це стане необхідним.

ISO 22000 відповідає моделі ISO 9000 – серії стандартів ISO, які застосовуються при створенні та удосконаленні систем менеджменту якості організацій в будь-якій галузі. Стандарт ISO 22000 включає в себе вісім принципів управління якістю ISO 9000, такі як клієнтоорієнтованість, залучення працівників та прийняття рішень на основі фактів. А НАССР є частиною сьомого розділу ISO 22000, який називається «Планування та реалізація безпечних продуктів».

Нарешті, вони різняться за своїм походженням. НАССР виникла в Сполучених Штатах, на базі керівних принципів та правил, викладених Управлінням з санітарного нагляду за якістю харчових продуктів та медикаментів. ISO 22000 – це світовий стандарт, створений Міжнародною організацією зі стандартизації. Він також включає вимоги інших важливих глобальних стандартів, таких, які діють в Європейському Союзі та Великобританії (British Retail Consortium).

Перед Україною на шляху модернізації виробництва по світових нормах встало відразу декілька викликів. По-перше, необхідно продовжувати активно приймати технічні стандарти, гармонізовані з європейськими. По-друге, треба створити органи сертифікації, що відповідають світовим стандартам. По-третє, Держпродпотребслужба повинна активно включитися в роботу по усій території України, щоб зарубіжні партнери були упевнені в надійності ринкового нагляду за дотриманням стандартів виробництва.