

ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ

УДК 613.2

*Світлана БЕЛІНСЬКА,
Наталія ОРЛОВА,
Юлія МОТУЗКА*

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ГАРАНТІЙ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Стрімкий розвиток технологій та глобалізація міжнародної торгівлі спонукає виробників харчових продуктів до постійного пошуку шляхів удосконалення безпечності та якості товарів. Подовження "харчового ланцюга", застосування різних способів оброблення сировини, зміна системи розповсюдження, наявність на ринку товарів-аналогів, які виготовлені на вітчизняних і зарубіжних підприємствах різної потужності, зумовлюють концентрувати увагу на проблемах безпечності та якості харчових продуктів.

За останні роки розвинені країни зробили значні кроки на шляху удосконалення власних систем державного регулювання безпечності харчових продуктів, адже ігнорування європейських і міжнародних вимог у цій сфері може стати нездоланим технічним бар'єром для їхнього експорту. Країни з високим рівнем якості життя щодо вирішення проблеми гарантування безпечності харчових продуктів мають окрему державну структуру, діяльність якої спрямована на регулювання галузей харчової й переробної промисловості, та окрему службу зі статусом національного органу, що проводить інспекційні перевірки в цьому напрямі. Наприклад, у Канаді питаннями регулювання безпечності харчових продуктів, розробленням директив і норм займається Федеральна служба охорони здоров'я Канади (HC), контролем і наглядом за дотриманням вимог стандартів – Канадська інспекція контролю якості харчових продуктів (CFIA). У Франції оцінку ризиків, пов'язаних із харчовими продуктами, здійснює Французьке агентство з безпечності харчових продуктів (AFSSA), а контроль і нагляд – Го-

© Світлана Белінська, Наталія Орлова, Юлія Мотузка, 2011

ловне управління з харчових продуктів (*DGAL*), підпорядковане Міністерству сільського господарства; в США – це Управління харчових продуктів і ліків (*FDA*) та Служба інспекції безпечності харчових продуктів (*FSIS*) [1].

В Україні система гарантування безпечності харчових продуктів включає чотири міністерства (Міністерство охорони здоров'я, Міністерство аграрної політики та продовольства, Міністерство економічного розвитку і торгівлі, Міністерство екології та природних ресурсів) та сім комітетів і служб (Державна санітарно-епідеміологічна служба, Державна служба з карантину рослин, Державний комітет ветеринарної медицини, Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, Державна митна служба, Державна екологічна інспекція, Національне агентство з акредитації). Ця система, яка забезпечує контроль якості й безпечності на основі аналізу виробленої продукції, є недостатньо ефективною і не відповідає вимогам часу. Про це свідчить відсутність тенденції до зниження ризиків, пов'язаних із харчовими токсикоінфекціями та іншими негативними наслідками інтенсифікації сільського господарства, порушеннями при виробництві, транспортуванні та реалізації харчових продуктів. Щороку Міністерство охорони здоров'я України реєструє майже 1.5 тис. випадків харчових отруень, 70 % з яких спричинені споживанням продуктів промислового виробництва невідповідної якості [2].

На наш погляд, основні недоліки вітчизняної системи державного контролю безпечності харчових продуктів зумовлені низкою чинників, серед яких: дублювання функцій органів контролю, відсутність чіткої організаційної структури на національному рівні, повільне впровадження ризик-орієнтованої системи управління безпечністю – системи *HACCP*. Моніторингом упровадження цієї системи встановлено, що станом на 31.12.2010 р. із понад двох тисяч лише на 131 вітчизняному підприємстві харчової промисловості упроваджено систему *HACCP*, на 72-х – стандарт ISO серії 22000. Протягом 2010 р. відповідні системи впроваджено на 44-х та 26 підприємствах проти 40-ка та 30-ти в 2009 р. [3].

Міжнародне визнання системи *HACCP*, як особливої науково-обґрунтованої системи гарантування безпечності харчових продуктів, зумовлено її ефективністю, що забезпечується системним підходом, оптимальним поєднанням практичних і наукових засад ідентифікації небезпечних чинників (біологічних, хімічних, фізичних), розробленням експрес-методів визначення показників безпечності та приведення їх до допустимого (прийняттого) рівня на всіх етапах життєвого циклу товару. Ця інтегрована система контролю й управління дає споживачу впевненість у безпечності товару. Вона є універсальною, оскільки її можуть використовувати постачальники сировини, виробники товарів, оптові споживачі продуктів; є рентабельною, тому що спрямовує ресурси в критичні точки виробництва, зменшує ризик виробництва та реалізації небезпечного продукту.

Загострення конкурентної боротьби за довіру споживача, постачальника харчових продуктів гарантованої якості, зростання зацікавленості до збереження постійного ринку збуту виробленої продукції вимагають консолідації зусиль усіх організацій "харчового ланцюга", оскільки безпечність та якість харчових продуктів, які вироблені й реалізуються торговельною мережею, можуть бути гарантованими лише завдяки своєчасному контролюванню виконання усіма операторами ринку нормативно-правових вимог. На жаль, в Україні на жодному із вітчизняних підприємств галузі торгівлі, обслуговування та ремонту транспортних засобів і споживчих товарів стандарти *ISO* серії 22000 та система *HACCP* не впроваджені [3].

Міжнародна практика свідчить, що основною передумовою вибору потенційного постачальника харчових продуктів є гарантована безпечність та якість виробленої продукції, яка підтверджена відповідними стандартами.

Характеристику найвідоміших у країнах ЄС стандартів на харчові продукти, які відрізняються орієнтацією вимог і глибиною застосування наведено в таблиці.

Таблиця

Характеристика міжнародних стандартів [4; 5]

Стандарти	Орієнтація вимог	Глибина застосування	Центр міжнародного застосування
<i>BRC Global Standard – Food</i>	Стандарт на продукт	Виробництво, переробка харчових продуктів (горизонтальний)	Велика Британія
<i>IFS (International Food Standard)</i>	Так само	Так само	Німеччина, Франція
<i>GlobalGAP</i>		Сільськогосподарське виробництво харчових продуктів (горизонтальний)	
<i>Dutch HACCP</i>		Виробництво, переробка харчових продуктів (горизонтальний)	Нідерланди
ISO 9001:2000	Стандарт на систему	Виробництво, переробка всіх товарів (вертикальний)	
ISO 14001	Так само	Безпечне для довкілля виробництво, переробка всіх товарів (вертикальний)	–
ISO 22000		Виробництво, переробка, транспортування й реалізація харчових продуктів (вертикальний)	

Проблемам і досвіду впровадження стандартів *ISO* серії 9001, 14001, 22000 на вітчизняних підприємствах харчової промисловості присвячено багато досліджень українських і зарубіжних вчених. Особливості впровадження стандартів *BRC*, *IFS*, *GlobalGAP*, які найпоширеніші у світовій практиці реалізації харчових продуктів і спрямовані на забезпечення можливості товаровиробників і підприємств торгівлі вирішувати проблему безпечності та якості на ринках збуту шляхом управління каналами поставок, у науковій літературі вис-

вітлені недостатньо, оскільки сертифікація цих стандартів є добровільною і зазвичай зумовлена потребами ринку збуту.

У багатьох країнах світу стандарт *BRC* асоціюється з найкращою практикою в галузі виробництва й реалізації харчових продуктів. Застосування стандарту за межами Великої Британії зробило його глобальним не тільки з позиції оцінювання постачальників, а й з питань організації виробництва харчових продуктів і планування перевірок. Значна частка мереж роздрібної торгівлі Великої Британії та скандинавських країн працює лише з тими постачальниками, які мають сертифікат на відповідність йому. Знайшов він широке застосування також і в країнах Східної Європи, зокрема в Польщі та Чехії [5].

"Глобальний стандарт *BRC – Харчові продукти*" розроблений Британським консорціумом роздрібних торговців (*BRC*) на основі діючого з 1998 р. "Технічного стандарту на харчові продукти" – він призначений для оцінки тих виробників, продукцію яких супермаркети продавали під власним брендом. Цей стандарт містить комплекс вимог до якості та безпечності, заснований на головних принципах *HACCP* і призначений для виробників усіх груп харчових продуктів, за винятком первинного виробництва, гуртової торгівлі, дистрибуції та зберігання. Він містить 6 розділів:

1. Система *HACCP*.
2. Система управління якістю.
3. Стандарти щодо робочого середовища (стандарти для території підприємства).
4. Управління продукцією (контроль продукту).
5. Управління процесами (контроль методів аналізу).
6. Персонал (вимоги до персоналу).

Вимоги першого розділу повністю сумісні з принципами *HACCP*, визначеними Комісією *Codex Alimentarius* у документі "Рекомендований міжнародний звід правил "Загальні принципи гігієни харчових продуктів". Проте Стандарт *BRC* не вимагає обов'язкового виконання усіх кроків: створення групи *HACCP*, формалізацію опису продукту та його використання.

У другому розділі, який стосується управління якістю, визначено відповідальність керівництва, проведення внутрішнього аудиту, управління ресурсами, невідповідностями, аспекти простежуваності тощо. У наступних чотирьох розділах встановлено операційні вимоги до управління якістю та загальної належної виробничої практики (*GMP*).

Окрім *BRC Global Standard – Food*, Британський консорціум операторів роздрібної торгівлі підготував й інші загальні стандарти, які застосовуються у багатьох країнах: *BRC Global Standard – Food Storage and Distribution* (зберігання і дистрибуція харчових продуктів); *BRC Global Standard – Consumer Products* (споживні товари); *BRC Global Standard – Food Packaging and other Packaging Materials* (упа-

ковка харчових продуктів). У співробітництві з Британською федерацією виробників харчових продуктів і напоїв ним розроблено стандарт щодо забезпечення виробництва харчових продуктів без ГМО [4; 5].

Не менш відомим міжнародним стандартом у галузі безпечності харчових продуктів, який створено в 2002 р. німецькою асоціацією *HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels)*, є *International Food Standard (IFS)*. У 2003 р. розроблено п'яту версію стандарту разом із французькими представниками Федерації торговців та дистриб'юторів (*FCD*).

Так само як і *BRC*, стандарт *IFS* початково був призначений для виробників харчових продуктів, які реалізують продукцію під брендом супермаркету, і мав за мету гарантування безпечності у всіх ланках виробництва, окрім вирощування фруктів і овочів (так званого виробництва первинної продукції).

Стандарт *IFS* також базується на концепції *HACCP* і включає 5 розділів:

1. Управління системою якості (система *HACCP*, настанова з якості тощо).
2. Відповідальність з боку керівництва (перевірки систем якості й виробництва та ін.).
3. Управління ресурсами (людські ресурси, гігієна, побутові приміщення тощо).
4. Виробничі процеси (розробка продукту, виробниче обладнання, простежуваність тощо).
5. Вимірювання, аналізування, поліпшення (засоби контролю, відкликання продукції та ін.).

Перші два розділи безпосередньо стосуються *HACCP* і гарантування якості, за якої впровадження системи *HACCP* є обов'язковим.

Наступні три розділи, як і в стандартах *BRC*, спрямовані на визначення вимог щодо загальної належної виробничої практики та управління якістю.

Специфічним у стандарті *IFS* є чіткість вимог та уніфікована дворівнева процедура сертифікації: за базовим і вищим рівнем. Перший підтверджується відповідністю мінімального комплексу вимог, який налічує 230 пунктів відповідності. Незважаючи на те що вимоги базового рівня повністю повторюють сім принципів *HACCP*, вони не включають деякі підготовчі кроки, зокрема вимогу перевірки блок-схеми технологічного процесу на місці.

Вищий рівень сертифікації є більш детальним, повністю тотожний до вимог *Codex Alimentarius* щодо *HACCP* і додатково до критеріїв базового рівня містить 60 пунктів. Таким чином, сертифікація стандарту за рівнями дає змогу підприємствам гнучко та поступово його впроваджувати й демонструвати постійне поліпшення діяльності.

Окрім визначених обов'язкових розділів, у стандарті є шостий – добровільний, який присвячений захисту виробничих об'єктів, сировини та готових продуктів від тероризму. Оскільки вимоги по упередженню терористичних акцій стосовно харчових продуктів законодавчо закріплено в США, користувачам стандарту *IFS* дозволено здійснювати власну перевірку з цього питання, а у випадку позитивного результату продемонструвати ринку свою стурбованість проблемою тероризму.

Слід зазначити, що 10 вимог стандарту *IFS*, а саме – відповідальність вищого керівництва; впроваджена система *HACCP*; особиста гігієна; наявність специфікацій на сировину; специфікації на готову продукцію; виявлення потенційних джерел сторонніх домішок; наявна система простежуваності; внутрішні аудити; процедура управління невідповідністю; коригуючі дії, – виділені в окрему групу, що зумовлено їхньою значущістю в гарантуванні безпеки харчових продуктів.

В Україні згідно з вимогами *IFS* з постачальниками працюють торговельні мережі *Metro* та *Real*.

Як зазначено вище, стандарти *IFS* і *BRC* не поширюються на продукти первинного виробництва, тому для забезпечення випуску доброякісної сировини (переважно продукції рослинництва) підприємства роздрібної торгівлі та їхні постачальники розробили й запровадили серію галузевих стандартів сертифікації сільськогосподарської продукції в рамках програм забезпечення якості організації *EurepGAP* (*GlobalGAP*). Офіційно система *EurepGAP* з'явилася в 2001 р. Поштовхом до її створення став перегляд європейськими супермаркетами критеріїв безпеки плодовоовочевої продукції. Нав'язані згори стандарти вже не задовольняли ні споживачів, ні супермаркети. Задля забезпечення безпеки продукції асоціацією європейських супермаркетів разом із голландською асоціацією контролю якості та безпеки сільськогосподарської продукції (*NAC Agro*) розроблено першу версію стандарту *EurepGAP*, яка стосувалася свіжих овочів і фруктів. У подальшому стандарт пройшов кілька удосконалень і доповнень, і в березні 2007 р. з'явилася остання версія стандарту *EurepGAP IFA 2007*. Понад 80 тис. виробників із 80 країн світу, в т. ч. з України, мають сертифікат *EurepGAP*. Він є підтвердженням високого рівня аграрного виробництва завдяки ідентифікації ризиків і забезпеченню ефективності системи простежуваності. Ураховуючи таке стрімке поширення, з вересня 2007 р. назва стандарту *EurepGAP* змінена на *GlobalGAP*.

Згідно з вимогами *COT*, абсолютно всі стандарти є добровільними до виконання і засновані на документі *Codex Alimentarius* як на мінімальному комплексі вимог, що передбачає можливість їх розширення та деталізації.

Таким чином, міжнародні стандарти *BRC*, *IFS*, *GlobalGAP* не є суттєво відмінними, оскільки базуються на основних принципах *HACCP* і зміщенні акценту з перевірки готової продукції на попереджувальний контроль критичних моментів у її виробництві. Упровадження стандартів гарантує впевненість замовників і споживачів у безпечності отримуваної продукції та забезпечує конкурентоспроможність товарів на міжнародному ринку, що зумовлено застосуванням системного підходу, інтеграцією наукових, технічних, господарських, економічних, юридичних, естетичних аспектів проблеми безпечності та якості, ефективною взаємодією між організаціями харчової галузі. Право ж вибору стандартів (одного або декількох), відповідно до яких сертифікується система безпечності, залишається за виробником харчових продуктів залежно від регіону реалізації продукції, специфічності стандарту, вимог законодавства й споживачів, економічного ефекту, витрат на розробку, впровадження, сертифікацію та підтвердження й сприяє зростанню комерційних вигод за рахунок створення конкурентних переваг товару.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. *Алексеева Е. В.* Совершенствование организационной структуры системы управления качеством и безопасностью / Е. В. Алексеева // Пищевая пром-сть. — 2007. — № 5. — С. 72—73.
2. *Інвестиційний клімат в Україні: яким його бачить бізнес.* — Режим доступу : <http://www.ifc.org/Ukraine/bee>.
3. *Моніторинг сертифікатів на системи управління, виданих органами сертифікації Держспоживстандарту України вітчизняним підприємствам (станом на 31.12.2010 р.).* — Режим доступу : http://www.dssu.gov.ua/control/uk/archive/docview?typeId=107129&sortBy=0&orderBy=0&docId=107142&docs_stind=6.
4. *Михальські Т.* Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів : довідник / Т. Михальські, Ф. Ліліє, А. Досін. — Л. : ПАІС, 2006. — 336 с.
5. *Оглашенный Ю.* Основні міжнародно визнані стандарти на харчові продукти / Ю. Оглашенный, А. Досін // Продукты и ингредиенты. — 2007. — № 2. — С. 82.