

вельно-технологічного процесу, підприємства роздрібної торгівлі може зменшити витрати, пов'язані з поверненням коштів за товар або з проблемами у сфері послуг.

Список використаних джерел

1. Ризики в ритейлі: як створити ефективну систему управління безпекою: web-site. URL: <https://e.fdk.net.ua/finansovyy-dyrektor-kompaniyi-2022-1/ryzyky-v-ryteyli-yak-stvoryty-efektyvnu-systemu-upravlinnya> (Accessed at May 17, 2023).
2. Загальне управління якістю TQM: web-site. URL: <https://ua.nesrakonk.ru/total-quality-management-tqm/> (Accessed at May 17, 2023).

ОКРЕМІ АСПЕКТИ РЕФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Толок Галина,
канд. техн. наук, доц.,
*Національний університет біоресурсів
і природокористування України, Україна*

Розуміння важливості безпечності та якості харчових продуктів набуває дедалі більшого значення у світі і, зокрема, в Україні. Забезпечення населення високоякісними, безпечними товарами – одна з основних умов нормального фізичного і психофізіологічного розвитку населення, формування високої стійкості організму до різних захворювань і шкідливих факторів навколишнього середовища. Головний напрямок в формуванні продовольчої безпеки в Україні на сучасному етапі – це задоволення невпинно зростаючого попиту населення на товари підвищеної якості й безпеки, особливо це стосується товарів, що реалізуються підприємствами готельно-ресторанного господарства.

Доведено, що доцільним й ефективним є контроль якості харчової продукції не на кінцевому етапі її виробництва або ще гірше – на етапі реалізації, а поетапний контроль у так званих критичних точках – етапах технологічного процесу, на якому можливе проведення контролю, і який має суттєве значення для запобігання або усунення ризику, що загрожує

безпеці харчового продукту, або для його зменшення до прийняттого рівня. [4]

Такий новий підхід до виробництва безпечних продуктів харчування відображений в основних принципах системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). НАССР (Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках) - система для ідентифікації, оцінки, аналізу та контролю ризиків, що є важливими для безпечності харчових продуктів. [1]

Опираючись на основні постулати системи НАССР, підприємствам (в т.ч. закладам ресторанного господарства будь-якого типу) доцільно впроваджувати систему управління безпечністю харчових продуктів, таким чином забезпечуючи захист споживачів своєї харчової продукції від небезпек, що можуть супроводжувати її виробництво, зберігання та розповсюдження.

Переваги, які надає підприємству впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів:

- гарантія випуску безпечної продукції, завдяки систематичному контролю на всіх етапах виробництва;
- демонстрація відповідності діючим законодавчим та нормативно-правовим документам щодо безпечності харчових продуктів;
- зменшення втрат, пов'язаних із відкликанням продукції, штрафними санкціями та судовими позовами;
- розширення мережі споживачів продукції та можливість виходу на міжнародний ринок.

Основні етапи розроблення та впровадження СУБХП:

- проведення аналізу небезпечних факторів харчової безпеки;
- визначення критичних точок управління, їхніх меж а також системи їхнього моніторингу;
- забезпечення можливості навчання персоналу основних принципів НАССР;
- встановлення та документування процедури перевірки та підтвердження того, що СУБХП функціонує результативно.

З метою гармонізації законодавства України із законодавством ЄС у сфері безпечності та якості харчових продуктів, забезпечення високого рівня захисту здоров'я людей та інтересів споживачів, а також створення прозорих умов ведення господарської діяльності, підвищення конкурентоспроможності вітчизняних харчових продуктів та зменшення їх ціни Верховною Радою України прийнято Закон «Про якість та безпеку харчових продуктів», у новій редакції, що набуває чинності з 20 вересня 2015 року. Реалізація його норм

дозволить забезпечити зменшення корупційної складової у виробництві харчових продуктів, захист споживачів від недобросовісної виробничої політики, зменшення собівартості харчових продуктів українського виробництва і створення можливостей для максимального забезпечення продовольчих потреб громадян України.

Головною відмінністю нової системи від діючої є чітке закріплення відповідальності оператора ринку в рамках своєї діяльності за недотримання вимог законодавства про безпеку харчових продуктів. Інакше кажучи, відповідальність за виробництво неякісної, небезпечної для здоров'я людини продукції, буде нести виробник.

Введення превентивного підходу до контролю замість необхідності боротися з наслідками – це ще одна кардинальна зміна системи.

Згідно новому підходу підлягатиме контролю весь ланцюг виробництва харчового продукту. Це дозволить виявити загрозу на ранньому етапі і запобігти виробництву небезпечного продукту і, відповідно, його реалізації споживачеві. На законодавчому рівні це закріплено у формі вимоги про обов'язкове впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на принципах ХАССП (лат. НАССР).

Для повного, безболісного і ефективного впровадження НАССР на підприємствах закон передбачає значні перехідні періоди.

Наприклад, на підприємствах, що виробляють харчові продукти, до складу яких входять активні інгредієнти тваринного походження, НАССР має бути запроваджений до 2017 року, виробники соків і цукерок повинні впоратися із завданням до 2018 року, а власники всіх малих підприємств – до 2019 року. Ряд винятків дає можливість запровадити спрощений НАССР передбачені для установ роздрібною торгівлі, закладів громадського харчування, кондитерських, пекарень (ст. 21, п. 4.2). [2]

Оператори ринку нестимуть відповідальність за порушення законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Встановлення істотних штрафних санкцій за невиконання вимог харчового законодавства для підприємств є дієвим рішенням, яке вже не один рік доводить свою ефективність у розвинених країнах світу.

Здійснювати перевірку процедури впровадження системи НАССР буде новий орган – Держпродпотребслужба.

Запровадження системи НАССР дозволить захистити не тільки права споживачів, а й стати помічником для виробників і реалізаторів продовольчої продукції. Так, НАССР допомагає структурувати всі виробничі процеси і, в разі проблем на ринку, довести свою невинність, якщо харчовий продукт був зіпсований, наприклад, при транспортуванні або ж внаслідок недотримання умов зберігання. Простежуваність допомагає визначити ненадійних постачальників і дистриб'юторів, а також відкликати проблемний товар і запобігти масовим отруєнням.

Істотно пом'якшуються умови отримання експлуатаційного дозволу. Він буде потрібен тільки для підприємств, що здійснюють діяльність, пов'язану з виробництвом та / або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Для інших, включаючи заклади громадського харчування і частина закладів роздрібної торгівлі, достатньо буде проходження простої процедури реєстрації.

Ще одним нововведенням, яке принесе полегшення бізнесу, є включення в новий закон цілого розділу, присвяченого загальним гігієнічним вимогам при поводженні з харчовими продуктами.

Цей розділ повинен замінити величезну кількість санітарно-ветеринарних правил щодо виробництва харчових продуктів, частина з яких датована ще 1980-ми роками (наприклад, санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості були прийняті в 1985, а для молочного – в 1987 році).

Наведений перелік нововведень харчового закону неповний, але він дає змогу зрозуміти, чому необхідно змінити діючу систему безпеки харчових продуктів в Україні і впровадити нові, більш ефективні підходи.

Таким чином, як наслідок запропонованих інновацій, будемо сподіватись на підвищення захисту прав споживачів, вдосконалення системи державного контролю в сфері безпечності харчових продуктів з урахуванням вимог законодавства ЄС та мінімізацію негативних наслідків необґрунтованого державного втручання у сферу виробництва та обігу харчових продуктів

Введення в дію нового Закону не призведе автоматично до позитивних зрушень. Роботу слід проводити, опираючись на практику окремих країн, використовуючи їх досвід для реформування системи контролю безпечності в Україні:

1. Реформування наявної системи державного контролю безпеки харчової продукції шляхом створення єдиного контролюючого органу та раціоналізації лабораторних послуг.

2. Гармонізація національного законодавства з безпеки харчових продуктів зі стандартами ЄС і застосування горизонтального підходу при ухваленні відповідних законодавчих актів. Інтегрованою складовою системи має бути запровадження на харчопереробних підприємствах систем самоконтролю, що ґрунтуються на принципах НАССР.

3. Розробка національної програми навчання державних інспекторів з питань безпеки харчової продукції. [3]

Список використаних джерел

1. Закон України «Про безпеку та якість харчових продуктів» Документ 771/97-вр, чинний, поточна редакція – Редакція від 01.01.2015, підстава 67–19 <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97>
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1602-18>
3. Контроль безпеки харчової продукції: корисні уроки інших країн <http://www.ifc.org/wps/wcm/>
4. Система державного регулювання безпеки харчових продуктів в Україні: на шляху вдосконалення <https://documents1.worldbank.org/curated/en/565211468337772491/pdf/486690PP0Ukran1od1safety1report1ENG.pdf>