

Семко Тетяна, Іваніщева Ольга

ПРАВОВІ ОСНОВИ БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

Анотація

Метою статті є дослідження правових основ безпеки м'ясних продуктів в Україні, а саме вимоги введення системи HACCP виробниками харчових продуктів. Розглянуто документи про впровадження на виробництві систем HACCP, які є документальними доказами дійсності декларації, яку виробник сільськогосподарської продукції, харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів або допоміжних матеріалів зобов'язаний видавати під час введення вказаної продукції в обіг. Окреслено переваги, які отримає виробник м'яса та м'ясних продуктів внаслідок гармонізації діючої системи якості та безпеки з міжнародними вимогами безпеки харчових продуктів. Зазначено що, виробники харчових продуктів повинні розробляти та запроваджувати свої системи HACCP як мінімум відповідно до документу Комісії Codex Alimentarius.

Визначено гармонізовані стандарти ISO серії 22000, впроваджені для отримання міжнародного ветеринарного сертифікату, що є обов'язковою передумовою експорту продукції та наголошено на необхідності дотримання діючого стандарту ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги». Вказано на можливість впровадження добровільних приватних стандартів як додаткової альтернативи формування системи якості на підприємстві та розроблено блок-схему співвідношення обов'язкових вимог HACCP та вимог добровільних приватних стандартів. Уточнено регламенти, директиви та настанови, у яких викладені вимоги гігієни, безпеки та якості харчових продуктів, зокрема м'ясної продукції. Оскільки Codex Alimentarius – це міжнародний довідник в галузі якості харчових продуктів, в якому зібрані нові досягнення наукових досліджень в області якості, то він є базовим важливим документом з питань якості харчових продуктів та виробничої безпеки.

Наголошено на тому, що м'ясопереробні підприємства по технологічному ланцюгу несуть повну відповідальність за якість і товарів, що випускаються і поставляються ними на споживчий ринок безпечних продуктів. Обґрунтовано необхідність запровадження, дотримання та виконання постійно діючих процедур які базуються на принципах HACCP всіма суб'єктами господарювання м'ясної галузі.

Ключові слова: якість; безпека; Кодекс Аліментаріус; HACCP; технологія; м'ясопереробні підприємства; контроль; ризик.

Semko Tetyana, Ivanishcheva Olga

LEGAL BASIS OF SAFETY OF MEAT PRODUCTS IN UKRAINE

Annotation

The purpose of the article is to study the legal bases of the safety of meat products in Ukraine, namely the requirements for the introduction of the HACCP system of food producers. Documents on the introduction of HACCP systems, which are documentary evidence of the reality of the declaration, which manufacturer of agricultural products, food products, food additives, flavors, or auxiliary materials are required to be issued during the introduction of specified products in circulation. The advantages that will receive meat and meat products manufacturers as a result of harmonizing the existing quality system and security with international food safety requirements will be outlined. It is stated that food producers should develop and introduce HACCP systems at a minimum by the Codex Alimentarius commission document.

The Harmonized ISO series 22000 is determined introduced to obtain an international veterinary certificate, which is a mandatory prerequisite for exporting products and emphasized the need to comply with the current standard of DSTU 4161-2003 "Food safety management systems. Requirements ". It is indicated for the possibility of implementing voluntary private standards as an additional alternative to the formation of a quality system at the enterprise and a block diagram of the ratio of mandatory requirements of HACCP and the requirements of voluntary private standards has been developed. The regulations, directives, and guidelines, in which the requirements of hygiene, security, and quality of food products, in particular, meat products are described. Since Codex Alimentarius is an international directory in the field of food quality, which collected new achievements of scientific research in the field of quality, then it is a basic important document on food quality and industrial safety.

It is emphasized that meat processing enterprises in the technological chain bear full responsibility for the quality and goods produced and supplied by them to the consumer market of safe products. The necessity of introducing, compliance, and implementation permanent procedures based on the principles of the meat industry is substantiated.

Keywords: quality; safety; Code Alimentarius; HACCP; technology; meat processing enterprises; control; risk.

1. Постановка проблеми

Вільний доступ до інформації про безпеку та якість харчових продуктів трактує людину, її життя і здоров'я найвищою соціальною цінністю (Ст.3). Конституція України. Стаття (Ст. 50) говорить, що харчові продукти повинні відповідати нормам безпеки та якості, встановленим Держветеринарною службою.

Обов'язкові вимоги введення системи HACCP виробниками харчових продуктів описує Закон України № 2042 «Про безпеку та якість харчових продуктів», аналогічну вимогу по харчових продуктах містять чинні закони України. Документи про впровадження на виробництві систем HACCP визнаються документальними доказами дійсності декларації виробника, яку виробник сільськогосподарської продукції,

призначеної для споживання людиною, харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів або допоміжних матеріалів для переробки зобов'язаний видавати під час введення вказаної продукції в обіг [1].

Система HACCP є шляхом до отримання відповідності мінімальних параметрів безпеки, тому проблема її правового підґрунтя в Україні є актуальною і потребує подальших досліджень.

2. Виклад основного матеріалу дослідження

М'ясопереробні підприємства, розробляючи систему HACCP повинні враховувати вимоги Державних санітарних правил для м'ясопереробних підприємств та інших доречних нормативних документів, гармонізованими з міжнародними вимогами по безпеці харчових продуктів. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів при гармонізації отримає:

- розширення ринків збуту шляхом відповідності вимогам не лише українського, а й європейського харчового законодавства;
- збільшення кількості потенційних клієнтів, за рахунок кращого виконання вимог добровільних міжнародних стандартів з безпеки та якості;
- тісніша співпраця з мережами супермаркетів завдяки кращому виконанню їх вимог до постачальників;
- зменшення втрат від випуску небезпечної та невідповідної законодавству продукції за рахунок виявлення невідповідностей на ранніх етапах виробництва;
- за рахунок впровадження простежуваності можна виявити причини невідповідності і виправити ситуацію [5].

Систему HACCP вимагає угода COT – Угода про санітарні та фітосанітарні заходи. Члени COT повинні керуватися санітарними та фітосанітарними процедурами по стандартах, інструкціях та рекомендаціях, при забезпеченні безпеки харчових продуктів. Вимоги CAC/RCP прописані комісією Codex Alimentarius стосуються харчових продуктів, харчових добавок, залишків ветеринарних препаратів і пестицидів, забруднюючих речовин, методів аналізу і вибіркового контролю, а також правил та інструкцій щодо норм санітарії та гігієни [2].

Регламент ЄС №852/2004 описує процес гармонізації українського законодавства за правилами Європейського Союзу до запровадження системи HACCP в Україні. В Україні діє стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги» та впроваджені гармонізовані стандарти ISO серії 22000:

- ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпекою харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»;
- ДСТУ-ISO/TS 22003:2009 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпекою харчових продуктів»;
- ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009 «Системи управління безпекою харчових продуктів – Настанова щодо застосування ISO 22000:2005»;
- ДСТУ ISO 22005:2007 «Простежуваність у ланцюгу кормів та харчовому ланцюгу. Загальні принципи та настанова з проектування та розроблення системи».

Визначальним етапом реформування правової основи забезпечення безпеки харчових продуктів в Україні та Європейському Союзі є запровадження систем HACCP на виробництвах, тому це є першочерговою задачею та метою держави. Стандарти по управлінню безпекою і якістю згідно з угодою COT «Про усунення технічних бар'єрів у торгівлі» впроваджуються добровільно [4].

На рисунку 1 графічно показано співвідношення обов'язкових вимог HACCP та вимог добровільних приватних стандартів.

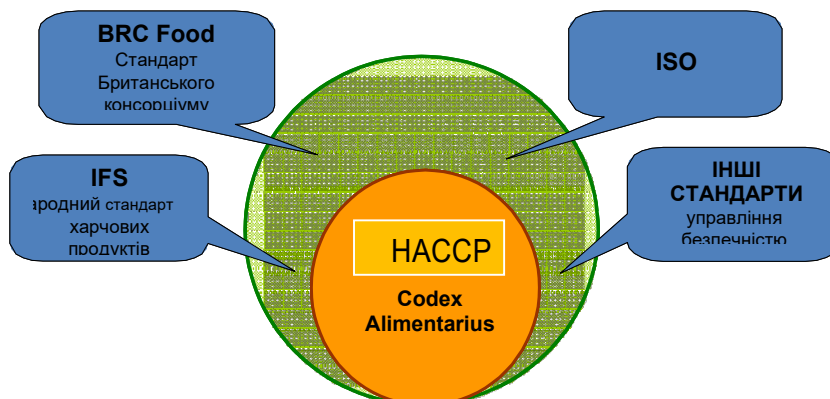


Рисунок 1. Співвідношення обов'язкових вимог HACCP та вимог добровільних приватних стандартів

Гігієна, безпека та якість харчових продуктів викладена в наступних регламентах, директивах та настановах:

- Регламент 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів»;

- Регламент 853/2004 «Про гігієну харчових продуктів тваринного походження»;
- Регламент 854/2004 «Про організацію офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною»;
- Регламент 882/2004 «Про офіційний контроль, здійснюваний з метою забезпечення перевірок відповідності законодавству щодо харчових продуктів та кормів, та правил щодо охорони здоров'я та добробуту тварин»;
- Регламент (ЄС) № 206/2010 Європейського Парламенту і Ради від 12 березня 2010 р. щодо переліку третіх країн, територій, яким дозволено ввезення на територію країн ЄС тварин та свіжого м'яса, і ветеринарних вимог до них
- Регламент 2073/2005 щодо мікробіологічних критеріїв харчових продуктів
- Дві Директиви (№ 2002/99 ЄС «Про охорону здоров'я тварин» та № 2004/41 «Про відкликання 17 директив») [1].

Codex Alimentarius – це міжнародний довідник в галузі якості харчових продуктів. В ньому зібрані нові досягнення наукових досліджень в області якості. Він є важливим документом по питанням якості харчових продуктів, виробничої безпеки, діяльності. Згідно з Codex Alimentarius – збору міжнародних харчових стандартів, прийнятих Міжнародною комісією ФАО/ВОЗ, безпечність харчових продуктів – це забезпечення того, що продукт не зашкодить споживачеві, якщо він виготовлений і спожитий відповідно до призначення [3].

3. Висновки

Отже, інтегрований підхід до безпечності харчових продуктів трактується згідно принципу «від поля до столу» як єдиний неперервний ланцюг, який розпочинається в виробництві тваринних кормів, та включає в себе виробництво первинної продукції, оброблення, пакування, транспортування та збут і закінчується споживанням харчового продукту кінцевим споживачем. М'ясопереробні підприємства по технологічному ланцюгу несуть повну відповідальність за якість і товарів, що випускаються і поставляються ними на споживчий ринок безпечних продуктів. Тому всі суб'єкти господарювання м'ясної галузі повинні запровадити, дотримуватись та виконувати постійно діючі процедури, які базуються на принципах HACCP.

Список використаних джерел та літератури

- [1] Гігієнічні вимоги до якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів - СанПін 2.3.2. 560 - 96. М., 1997. 269 с.
- [2] ГОСТ 30333-95 «Паспорт безопасности вещества (материала). Основные положения. Информация по обеспечению безопасности при производстве, применении, хранении, транспортировании, утилизации».
- [3] ODEX ALIMENTARIUS. 1993. Guidelines for the application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system. ALINORM 93/13A Appendix II.
- [4] Регламенти ЄС178/2002: загальний закон про харчові продукти, Європейське агентство з безпечності харчових продуктів (EFSA).
- [5] Семко Т. В., Іваніщева О. А. Вимоги ЄС щодо безпечності харчових продуктів та особливості впровадження систем HACCP у м'ясній промисловості України. ІПР: Збірник наукових праць. – Київ. – 2018. – №10 – С. 155-164

References

- [1] *Higiyenichni vymohy do yakosti y bezpeky prodovol choyi syrovyny y kharchovykh produktiv - SanPiN 2.3.2. 560 - 96.* (Hygienic requirements for the quality and safety of food raw materials and food products) - М., 1997. - 269 p.
- [2] *GOST 30333-95 «Paspport bezpeky rechovyny (materialu). Osnovni polozhennya. Informatsiya shchodo zabezpechennya bezpeky pry vyrobnytstvi, zastosuvanni, zberihanni, transportuvanni, utylizatsiyi» (GOST 30333-95 "Material Safety Data Sheet (material). Basic provisions. Information on safety in production, use, storage, transportation, recycling».*
- [3] *CODEX ALIMENTARIUS. 1993. Guidelines for the application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system. ALINORM 93/13A Appendix II.*
- [4] *Rehlamenti YeS178/2002: zahalnyi zakon pro kharchovi produkty, Yevropeiske ahentstvo z bezpechnosti kharchovykh produktiv (EFSA)* (Regulations EU178 / 2002: General Food Law, European Food Safety Authority (EFSA)).
- [5] *Semko T. V., Ivanishcheva O. A. Vymohy YeS shchodo bezpechnosti kharchovykh produktiv ta osoblyvosti vprovadzhennia system HACCP u miasnii promyslovosti Ukrainy. IPR: Zbirnyk naukovykh prats. (EU requirements for food safety and features of implementation of HACCP systems in the meat industry of Ukraine.) – Kyiv. – 2018. – №10 – S. 155-164*

Semko Tetyana – Candidate of Technical Sciences, associate Professor, Director of Quality, Vinnytsia Institute of KNUTE, Soborna Street 87, Vinnytsia, Ukraine, **e-mail:** semko1965@ukr.net. **Embership in the most important professional or academic institutions:** EOQ Food Safety System Manager. **Where and when graduated:** 1988 Kyiv Technological Institute of Food Industry. **Professional orientation or specialization:** engineer-technologist. **The most relevant publication outputs:** **1.** All- Ukrainian scientific and technical magazine “Engineering, energy. Transport of agro-industrial complex” Vinnytsia, 2017. “Starter cultures in raw milk manufacturing industry”. **2.** Agrarian Science and Food Technologies, Issue # 1 (90), Vinnytsia 2015. “Paste milk-based food for servicemen”. **3.** International article – Chicago- “Development of resource-saving technologies of cheeses”.



Ivanishcheva Olga – Senior Lecturer. Vinnytsia Institute of Trade and Economics of KNUTE, Soborna Street 87, Vinnytsia, Ukraine, **e-mail:** olya.ivanisheva@gmail.com. **Where and when graduated:** Vinnytsia State Pedagogical University named after Mikhail Kotsiubynsky, 1999. **Professional orientation or specialization:** food technology, teacher of labor education and service work. **The most relevant publication outputs:** **1.** Formation of functional properties of soft cheeses based on cinnamon / O. A. Ivanishcheva // Young Scientist .- N.4 (44) April-2017 p.- pp.537-540. **2.** Analysis of ways to improve the technology of confectionery products for medical/prophylactic appointment / "Globalization Challenges for the Development of National Economies: Materials of the International Scientific and Practical Conference P.3., Kyiv: KNTEU, 2016. - pp. 694-703.