

Маренич М.М., Аранчій С.В., Марюха Н.С.

**КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ В
ЄС. МІЖНАРОДНЕ ЗАКОНОДАВСТВО В ГАЛУЗІ ХАРЧОВОГО
ЛАНЦЮЖКА І ПОТЕНЦІАЛ УКРАЇНИ ВІДПОВІДНОСТІ ДАНИМ
СТАНДАРТАМ**

Якість продуктів харчування як національна ідея

Можна назвати історичним феноменом те, що якість, як категорія, є національною ідеєю всіх розвинутих країн світу. Стосується це будь-якої продукції, послуг, соціального забезпечення, всіх сфер діяльності людини в цілому. Саме високі вимоги до якості продукту і дотримання цих вимог забезпечує домінування продукції розвинутих країн на світовому ринку, забезпечує їхню безпеку, конкурентоздатність і дозволяє відігравати провідну роль у світовому розподілі праці.

Навряд чи все це можна сказати про Україну. Попри те, що український споживач, в переважній своїй більшості, схильний довіряти вітчизняному продукту і виробнику, складається враження, що держава і вітчизняний бізнес абсолютно не дбають про якість свого товару, ігноруючи її як критерій. Все це не тільки не сприяє репутації, а й загрожує здоров'ю та безпеці нації в майбутньому. Держава в свою чергу не вживає жодних заходів, які б припинили такі загрозливі тенденції або ж вони впроваджуються дуже повільно, навіть не зважаючи на вступ країни до СОТ і постійне декларування руху до Європейського Союзу.

На відміну від європейських країн головним критерієм для бізнесу і споживача виступає зовсім не якість товару в цілому і продуктів харчування зокрема, а ціна. Норми безпеки, які повинні міститися в державних стандартах залишаються незмінними вже тривалий час, зусилля вітчизняних стандартизаторів і споживачів ігноруються державними інститутами. Державний контроль не в змозі припинити як випуск вітчизняної низькоякісної продукції, так і ввіз 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 та наявності відповідних кадрів.

Така ситуація може призвести до істотного погіршення здоров'я населення, зростання соціальної напруги, зниження рівня вітчизняного виробництва.

Є ще одна причина, через яку знижується якість продуктів харчування – це використання дешевої сировини для їх виробництва, скорочення технологічних циклів і, як не дивно, використання високотехнологічного обладнання. В зв'язку з цим, у розвинутих країнах існує багаторівнева система захисту населення від недоброякісного товару, створюючи тим самим безпеку через контроль якості.

В першу чергу – контроль держави за якістю продуктів харчування, дитячих товарів, лікарських препаратів, косметичних засобів тощо. На наукову роз-

робку методів контролю та існування відповідних інстанцій урядами розвинутих країн виділяються значні суми з державних бюджетів. Крім того постійно розробляються нові директиви, доопрацьовуються існуючі, постійно коригуються допустимі норми і концентрації певних речовин у продуктах.

В США головну функцію виконує Food and Drug Administration (FDA), яка здійснює контролюючі функції, акредитацію незалежних експертних лабораторій і є незалежною від уряду.

Динамічно розвивається система сертифікації продуктів якості. У Європейському Союзі діє Постанова ЄС Про екологічне землеробство і відповідне маркування сільськогосподарської продукції і продуктів харчування, яка передбачає контроль якості на всіх етапах виробництва і переміщення. Маркування товарів в знаком СЕ означає його відповідність жорстким вимогам директив відповідності. Товар без цього маркування не допускається на ринок і воно є обов'язковим для всіх суб'єктів діяльності Європейського Союзу.

В цьому аспекті існує певна загроза для не розвинутих країн, до яких відноситься і Україна. Адже продукція, яка не відповідає вимогам ЄС може реалізовуватися у нас. Оскільки система контролю якості і безпеки продуктів харчування потребує значних коштів та затрат, то й природно, що в розвинутих країнах вона набагато досконаліша і жорсткіша. А це, в свою чергу, означає, що перелік граничних норм і концентрацій різних препаратів набагато досконаліший. Саме це забезпечує значно більшу тривалість життя та менший рівень різних захворювань у розвинутих країнах.

В цьому аспекті необхідно сказати, що українська система стандартизації поки що не відповідає міжнародним нормам. В умовах України надзвичайно складно, майже неможливо, контролювати продукти харчування за всіма можливими забруднюючими речовинами, генетично модифікованими складовими, оскільки це надто дорого. Необхідно відмітити слабкі повноваження і можливості громадських органів контролю, а вся система не може базуватися тільки на державному фрагменті.

Створення ефективної системи контролю повинно базуватися на сертифікації виробника в першу чергу, а вже потім, на контроль якості продукції, яку він виробляє. Така практика розвинених країн. Сертифікації піддається ґрунти, де вирощується сировина, власне сировина, обладнання, технологічне обладнання, кадри, транспортування, торгівельна мережа та багато інших аспектів діяльності підприємства. Отже, діє ефективний контроль на всьому ланцюжку від виробництва до реалізації. Слід відмітити, що в деяких країнах ЄС, наприклад Великобританії, підприємство не має права брати участь у державному замовленні, якщо воно не сертифіковане, а до сертифікації у більшості країн Європейського Союзу долучаються вітчизняні організації.

Практика державного замовлення може послужити ефективним прийомом підвищення якості продукції в Україні та збільшить конкурентоздатність українських продовольчих товарів на світовому ринку.

Контроль за безпекою продуктів харчування

Безпека харчової продукції і продовольчої сировини є однією з вирішальних складових економічної безпеки кожної держави й визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво й ввезення безпечного та якісного продовольства на загальновизнаних у світі засадах. Ця сфера діяльності у людському суспільстві має надзвичайно важливі гуманітарний, соціальний, економічний і політичний аспекти.

В Європейському Союзі ефективно діють не тільки загальні нормативні і правові акти, й обширний перелік специфічних вимог і норм, метою яких є забезпечення безпеки харчових продуктів. Наглядом займаються три державні структури: Міністерство сільського господарства, Міністерство соціальних справ і міністерство економіки та комунікацій.

Основні засади регулювання містяться в Законі Про харчові продукти, Постанові Європейського парламенту і Ради ЕС № 178/2002/ЕС, в яких встановлюються загальні принципи і вимоги правових норм в галузі харчових продуктів. Всі постанови діють в країнах-членах напрямую тобто без їх обговорення в законодавстві кожної окремої країни. Однак вимоги директив повинні вноситися до внутрішніх нормативно-правових актів.

Названий закон і інші нормативно-правові акти як Постанови Європейського парламенту і Ради 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 і 882/2004), містять всі регулюючі норми. Сфера регулювання включає:

- визнання підприємств;
- загальні вимоги до харчових продуктів, переробки і підприємств;
- вимоги до складу і якості окремих категорій продуктів;
- спеціальні вимоги до харчових добавок, генетично модифікованих продуктів, нових видів харчових продуктів і заморожених харчових продуктів;
- дозволені забруднюючі речовини;
- мікробіологічні вимоги;
- дозволені добавки, штучні регулятори смаку та запаху;
- гігієнічні вимоги до харчових продуктів;
- вимоги до працівників, які працюють в галузі обробки і їх рівня підготовки;
- матеріали і предмети, які контактують з продуктами;
- вимоги до очистки, дезінфекції і засобів боротьби з шкідниками;
- вимоги до води;
- вимоги до маркування;
- самостійний контроль виготовника;
- ввезення харчових продуктів у Європейський Союз;
- державний нагляд і лабораторії, які аналізують проби;
- винятки.

Приступаючи до роботи з харчовими продуктами, їх обробник повинен поставити до відома наглядові органи та подати належну заявку. Це означає дозвіл на діяльність. Наглядова установа оцінює відповідність підприємства і затверджує або відхиляє заявку. В першому випадку вона вносить підприємство до переліку підприємств, яким дозволено певний вид діяльності. При порушенні вимог законодавства наглядовий орган має право призупинити діяльність підприємства на певний строк повністю чи частково.

Важливу роль відіграє зобов'язання підприємства щодо самостійного контролю, таким чином досягається один з найважливіших принципів – дотримання одноосібної відповідальності підприємства. Якщо підприємству стає відомо про певні невідповідності нормативним документам, то навіть при найменшій підозрі на це воно повинне вжити всіх необхідних заходів з метою перевірки і усунення причин.

У разі, коли підозрілий продукт попадає у торговельну мережу, то його виготовник повинен вжити всіх заходів з метою його відкликання, а інші організації, які були задіяні в процесі доставки продукту споживачам, повинні всілякими засобами сприяти відкликанню продуктів і надати детальну інформацію про його переміщення і реалізацію. Виготовник повинен компенсувати всі затрати на проведення експертизи продуктів, якщо їх перевірка показала невідповідність стандартам.

У ЄС визначені певні пріоритети в галузі виробництва і контролю продуктів харчування:

- забезпечення населення продовольством;
- забезпечення продовольчої безпеки;
- створення чіткої системи заходів регулювання і підтримки сільського господарства;
- раціональне використання орних, пасовищних і лісових земель;
- розширення для населення можливостей одержати необхідні продукти;
- роль зовнішньоторговельної політики.

У 1957 році ФРН, Франція, Італія, Нідерланди, Бельгія й Люксембург підписали Римський договір, яким було створене Європейське економічне співтовариство. Однією з прерогатив було формування єдиної агропродовольчої політики співтовариства з метою:

- збільшити продуктивність сільськогосподарського виробництва;
- забезпечити справедливий рівень життя сільським мешканцям;
- стабілізувати аграрні ринки;
- забезпечити гарантоване продовольче постачання;
- забезпечити розумні ціни на продовольство для споживачів.

У січні 1962 р. Рада Міністрів ЄС прийняла низку документів, яким було сформульовано три фундаментальних принципи єдиної аграрної політики Європейського економічного співтовариства: єдність ринку, загальне фінансування й преференції Співтовариству.

В Україні якість і безпека продуктів харчування є питанням, яке хвилює не лише спеціалістів, а й пересічних громадян. Не всім відомо, що в раціон пе-

ресічного українця потрапляють продукти, які несуть загрозу здоров'ю, повільно руйнуючи його, закладають причини майбутніх розладів і захворювань. З 2002 року в Україні, як і в усіх країнах СОТ, заборонили використовувати у ветеринарії для лікування продуктивних тварин препарати нітрофуранової групи та хлорамфеніколу, які канцерогенну та генотоксичну дію на організм.

Модернізація систем безпечності і якості харчових продуктів тваринного й рослинного дасть змогу забезпечити продовольчу безпеку країни в умовах євроінтеграції аграрного сектора економіки, підвищити конкурентоспроможність вітчизняної сільськогосподарської продукції на міжнародному ринку. В Україні для цього напрацьована певна законодавча база – це Закони: "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 06.09.2005 № 2809-IV; "Про ветеринарну медицину" від 16.11.2006 № 361-V; "Про карантин рослин" від 19.01.2006 № 3369-IV. Вони є гармонізованими до міжнародних вимог, Угоди СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів, Санітарного кодексу наземних тварин Міжнародного Епізоотичного Бюро, схвалено урядом Концепцію Загальнодержавної цільової економічної програми проведення моніторингу залишкових кількостей препаратів та забруднюючих речовин у живих тваринах, продуктах тваринного походження і кормах, а також в харчових продуктах, підконтрольних ветеринарній службі на 2008-2013 роки. На сьогодні в харчовій промисловості розроблено більше 400 національних стандартів на харчову продукцію, гармонізованих до міжнародних і європейських стандартів.

Основні пріоритети щодо якості та безпеки продуктів харчування:

- контроль за якістю та безпекою продовольчої сировини і супутніх матеріалів, харчових продуктів, особливо дитячих;
- контроль за безпекою імпоротної продукції, особливо виготовленої на основі генетично модифікованих організмів (обов'язкове маркування такої продукції);
- подальше удосконалення нормативно-правової бази, зокрема розроблення національних медико-біологічних вимог і санітарних норм якості продовольчої сировини та харчових продуктів;
- надання громадянам юридичної підтримки у відшкодуванні їм матеріальних і моральних збитків у разі заподіяння шкоди від вживання небезпечних продуктів харчування;
- організація санітарної просвіти населення щодо профілактики харчових отруєнь та аліментарної профілактики негативного впливу дії чинників довкілля.

Проблеми ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів

Ця проблема вперше гостро постала під час Великої промислової революції в Європі, коли, у зв'язку із значною концентрацією робітників на проми-

слових підприємствах Західної Європи, навмисно підроблялись харчові продукти. Реакцією на це стало проведення інтенсивних досліджень, особливо у Німеччині, направлених на викриття фальсифікації харчових продуктів. Було сконструйовано необхідні прилади.

В середині XX ст. А.В. Рейслером і А.І. Штенбергом було опубліковано першу книгу з експертизи харчових продуктів, у якій обґрунтовано методику та основні етапи проведення харчової експертизи, правила виїмки проб харчових продуктів, проведення комплексу лабораторних досліджень та оформлення акта експертизи з висновками (рис.1).

В наш час проблема харчової експертизи знаходиться в центрі уваги міжнародних організацій: ВООЗ, ФАО, ЮНЕП, ISO та ін.

Сучасні методи досліджень дозволили встановити такі дози забруднення продуктів харчування, про які раніше не підозрювали навіть науковці, що дозволило зробити висновок про те, що абсолютно безпечних продуктів не існує, оскільки практично не існує жодного їхнього компонента, який не був би безпечним для тієї чи іншої категорії населення. В свою чергу це дозволило перевірити рівні ризику і встановити інші допустимі концентрації забруднюючих речовин.

Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" №44 (371) від 5 листопада 2002 року регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) і споживачами під час розробки, виробництва, ввезення харчових продуктів на митну територію України, їх закупівлю, використання, споживання та утилізацію. Згідно із Законом, основними засадами державної політики є:

- пріоритетність збереження і зміцнення здоров'я людини та визнання її прав на належну якість і безпеку харчових продуктів і харчової сировини;
- створення гарантій безпеки для здоров'я людини під час виготовлення, ввезення, транспортування, зберігання, реалізації, використання, споживання, утилізації або знищення харчових продуктів та продовольчої сировини;
- державний контроль і нагляд за їх виробництвом, переробкою, транспортуванням, зберіганням, реалізацією, використанням, утилізацією або знищенням, які забезпечують збереження навколишнього природного середовища, ввезенням в Україну, а також наданням послуг у сфері громадського харчування;
- стимулювання впровадження нових безпечних науково обґрунтованих технологій виготовлення (обробки, переробки) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів;
- підтримка контролю якості харчових продуктів з боку громадських організацій;
- координація дій органів виконавчої влади в ході розробки і реалізації політики щодо забезпечення належної якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини;
- встановлення відповідальності виробників, продавців (постачальників) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів за за-

безпечення їхньої належної якості та безпеки для здоров'я людини під час виготовлення, транспортування, зберігання та реалізації, а також за реалізацію цієї продукції у разі її невідповідності стандартам, санітарним, ветеринарним та фітосанітарним нормам.

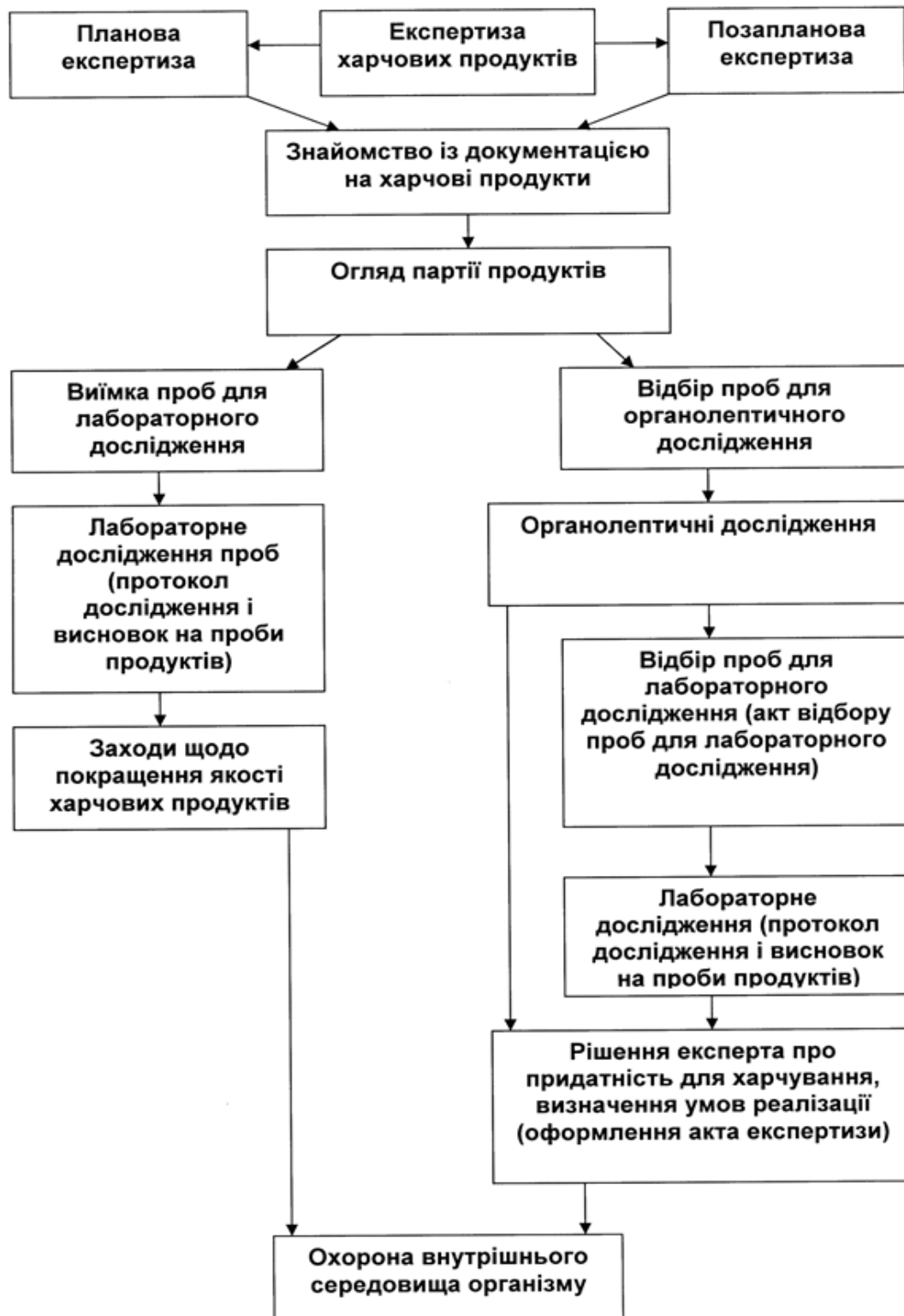


Рис. 1. Організація і порядок проведення експертизи харчових продуктів

У 70-х роках ХХ ст. під егідою ФАО/ВООЗ створена міжнародна програма розробки стандартів харчових продуктів. Головним її органом є комісія "Кодекс Аліментаріус", до якої входить 117 країн. Крім комісії "Кодекс Аліментаріус", міжнародні стандарти розробляє ЄС, а також Міжнародна організація стандартів (ISO). В Україні питаннями контролю якості та безпеки харчових продуктів займається Державний комітет стандартизації, метрології та сертифікації (Держстандарт) та Міністерство охорони здоров'я

За сучасних умов у всьому світі вимоги до якості харчових продуктів стали жорсткішими. Важливо, щоб якість харчових продуктів була ідентична тим вимогам, які закладено в державних стандартах і технічних умовах на їх виробництво. *Ідентифікація харчових продуктів — це виявлення відповідності їхніх характеристик, указаних при маркуванні, у супровідних документах чи в інших засобах інформації, висунутим до них вимогам.* Як засоби ідентифікації харчових продуктів використовують нормативні, технічні та товарносупровідні документи, а також маркування.

Складність ідентифікації полягає в тому, що в більшості випадків відсутні або не дуже надійні її критерії. Так, майже неможливо встановити ідентичність пшеничного борошна вищого ґатунку, виготовленого одним хлібозаводом, але різними змінами та (або) виготовленого із борошна, одержаного від різних постачальників. За рубежем роблять спроби вносити у маркування харчових продуктів певну інформацію про їх приналежність до конкретної товарної партії. В Україні маркування, яке ідентифікує конкретну товарну партію, використовується лише для продукції консервної промисловості (консерви, пресерви).

За даними Комітету охорони прав споживачів, в Україні близько 80% харчової продукції фальсифіковано за одним або кількома показниками. Найпоширенішою є асортиментна фальсифікація, тобто підробка, яка здійснюється шляхом повної або часткової заміни харчового продукту його замінником іншого виду або найменування із збереженням подібності однієї або кількох його характерних ознак.

Серед асортиментної фальсифікації найпоширенішими є: часткова заміна водою, додавання до харчового продукту низькоякісного замінника і повна заміна натурального продукту імітатором. Замінники, які використовують в разі асортиментної фальсифікації, бувають харчовими — це дешевші, меншої цінності харчові продукти, але подібні до натуральних за однією або кількома ознаками.

Досвід свідчить про те, що в разі додавання 10% води до рідких харчових продуктів (соки, вина) дегустатори не помічають фальсифікації. В разі додавання 20% води близько 1/3 дегустаторів висловлюють сумнів відносно якості продукту і лише в разі 50% розведення більшість дегустаторів впевнено розпізнають водянистий смак соків і вин. Так само незначне розведення водою рідких продуктів не реєструють прилади, якими визначають фізико-хімічні показники. Прикладом асортиментної фальсифікації є виготовлення концентратів, сиропів, соків і напоїв, кислот, ароматизаторів або заміна вершкового масла на маргарин

в тортах та тістечках, що забороняється законодавством, додавання до борошна та крохмалю крейди, гіпсу, вапна, золи, до молока — крейди і соди.

В наш час набула поширення якісна фальсифікація харчових продуктів, тобто їх підроблення за допомогою харчових і нехарчових добавок, які імітують для покращення органолептичних характеристик, або заміна продукту вищого ґатунку більш низьким. Поширеними способами якісної фальсифікації є використання добавок, які імітують покращення якості, а також пересортування.

Кількісна фальсифікація називається недоваженням або недомірюванням.

Середній житель Європи щорічно із їжею з'їдає більш як 2,5 кг різних хімічних речовин, які надають харчовим продуктам свіжого вигляду, приємного запаху і продовжують строки їх зберігання. За таких умов особливого значення набуває удосконалення системи нормативів, які забезпечували б здоров'я сучасних людей і наступних поколінь.

Біотехнології в сільському господарстві

(за матеріалами «Державний департамент США Електронний журнал» Т. 8, №3)

Переваги. Головними завданнями сільськогосподарської науки завжди було підвищення урожайності сільськогосподарських культур та продуктивності тварин. Сьогодні традиційні методи ведення сільського господарства далеко не завжди можуть забезпечити потребу у продовольстві відповідно до росту населення земної кулі. Крім того, зростає екологічна напруга в зв'язку з використанням хімічних речовин.

Біотехнологія має величезний потенціал у створенні сортів сільськогосподарських культур, спроможних витримувати екстремальні кліматичні умови, протистояти хворобам і шкідникам, потребувати меншої кількості хімічних добрив і засобів захисту рослин і водночас мати вищі поживні якості. Незважаючи на це, сьогодні довкола біотехнології точиться жвава дискусія.

Науково обґрунтовані правила застосування біотехнологій у сільському господарстві роблять вагомий внесок у розвиток вільної торгівлі безпечною біотехнологічною продукцією, а також у розширення сфери практичного застосування здобутків біотехнології задля забезпечення економічного розвитку. Біотехнології надто важливі для майбутнього, щоб ними знехтувати.

Біотехнології мають у собі потенціал, який відіграватиме важливу роль у підвищенні ефективності сільського господарства у країнах, що розвиваються. Вони мають допомогти задовольнити потребу у продуктах харчування, збільшити доходи населення та зберегти навколишнє середовище для прийдешніх поколінь.

Біоінженерія має відчутні переваги перед традиційною селекцією, оскільки значно зменшує ризик появи у гібридів негативних характеристик, а тому, за деякими твердженнями не потрібне навіть маркування продуктів. До того ж, відмова від продовольчої допомоги з компонентами біотехнологічного походження, може обернутися негайними і тяжкими наслідками. не може бути ви-

правданою відмова деяких країн від запропонованих Сполученими Штатами харчових продуктів, які пройшли сувору перевірку на відповідність вимогам безпеки і не відрізняються від тих, що їх споживають жителі Сполучених Штатів.

Біотехнологія має потенціал, здатний забезпечити їй ключову роль у зменшенні масштабів глобального голоду, особливо у країнах, розташованих на південь від Сахари, що їх обминула «зелена революція» 1960-х і 1970-х років.

На молекулярному рівні різні організми є дуже подібними. Саме ця подібність дозволяє успішно переносити потрібні гени між організмами, що робить генну інженерію набагато потужнішою за традиційну селекцію і дозволяє підвищити врожайність, водночас сприяючи впровадженню екологічно чистих методів виробництва.

Корми, створені за допомогою біотехнології, підвищують продуктивність тваринництва, зменшують кількість відходів і токсичних речовин, які можуть викликати захворювання у тварин. Генетично модифіковані корми можуть також поліпшити якість ґрунтів і води завдяки зниженню вмісту фосфору та азоту у продуктах життєдіяльності тварин.

Розширення сфери використання одержаних за допомогою біотехнологій продукції і торгівлі нею підвищує рівень добробуту і процвітання як у розвинутих країнах, так і в країнах, що розвиваються.

У 2000 році чисельність населення земної кулі становила близько 6 мільярдів чоловік. Очікується, що до 2050 року вона зросте до 9 мільярдів. Отже, кількість людей, яких треба буде годувати на густо заселеній планеті, збільшиться. Виробництво продуктів харчування має розширюватися, причому його розширення повинне відбуватися у спосіб, який не завдасть шкоди навколишньому середовищу. З 1980 року 50-відсоткове підвищення продуктивності сільськогосподарського виробництва у країнах, що розвиваються, забезпечувалося прогресивними технологіями у насінництві. Кращий насіннєвий матеріал можна одержати, удосконалюючи усталені методики, створюючи нові сорти традиційним шляхом, а також використовуючи біотехнології. Біотехнології, що самі по собі не є панацеєю, можуть зробити у цю справу дуже істотний внесок.

Застосування біотехнологій у сільському господарстві може підвищити врожайність без загрози навколишньому середовищу. У Сполучених Штатах поширення сільськогосподарських біотехнологій призвело до скорочення використання пестицидів і ширшого впровадження прогресивних технологій обробки землі, зокрема безорного землеробства, яке зменшує ерозію ґрунтів і скорочує потребу у добривах. Зі зростанням чисельності населення найближчим часом здатність одержувати для нього більшу кількість продуктів харчування, не завдаючи шкоди життєво необхідним екосистемам, таким, наприклад, як тропічні ліси, справить на довкілля надзвичайно позитивний вплив.

Привабливість біотехнологій полягає у безпосередньому економічному зиску, який вона приносить місцевим фермерам. Так, наприклад, вирощування у дрібних селянських господарствах Китаю біотехнологічних сортів стійкого до шкідників бавовнику, дає змогу не лише зменшити витрати на пестициди, а й звести до мінімуму контакт з цими небезпечними отрутохімікатами. Це дозво-

ляє селянам зберегти здоров'я і підвищити доходи, за рахунок чого вони можуть купувати кращі продукти харчування для своїх дітей і посилати їх вчитися до шкіл, а не використовувати як робочу силу на полях. Цей позитивний досвід, впроваджений у масштабах всієї країни, більшість населення якої зайнята у сільському господарстві, забезпечує можливості для розвитку і добробуту.

Завдання полягає в тому, щоб випробувані генетично модифіковані сорти рослин і породи тварин зробити доступними для більшої кількості країн, що розвиваються, і посприяти створенню нових сортів, спеціально пристосованих до їхніх природних умов. Біотехнології здатні прискорити ліквідування недоїдання і якісно поліпшити раціон населення планети.

Незважаючи на переваги, які біотехнології дають як розвинутим країнам, так і країнам, що розвиваються, торгівля одержаною за допомогою їх продукції продовжує перебувати у центрі запеклих дискусій. Єдиним засобом збереження вільної та справедливої системи міжнародної торгівлі є розробка на засадах логіки, об'єктивності та наукового обґрунтування правил, що стосуються товарів, які є об'єктами торгівлі.

Правила, що регламентують торгівлю продукцією, одержаною за допомогою біотехнологій, та й зрештою будь-якою іншою продукцією, повинні базуватися на науковій оцінці ризиків і менеджменті ризиків. Угода Світової організації торгівлі (СОТ) про санітарні та фітосанітарні заходи (угода СФСЗ) передбачає, що правила імпорту мають ґрунтуватися на принципі «достатньої наукової очевидності» і що країни мають виконувати всі передбачені цими правилами процедури «без зволікання».

Біотехнології продовжують трансформувати сільське господарство з 1996 року, коли почалося їхнє комерційне впровадження у цій галузі та стрімке поширення біоінженерних розробок у фермерських господарствах США та інших країн. Проте ця технологія не позбавлена суперечностей і викликає політичний резонанс у світі.

Незважаючи на те, що біотехнології обіцяють небачене збільшення обсягів виробництва сільськогосподарської продукції та заощадження помітно виснажених земельних і водних ресурсів, вони викликають занепокоєння у деяких споживачів і природоохоронних організацій. З розвитком науки для всіх зацікавлених сторін, що мають відношення до виробництва і споживання продуктів харчування, стають зрозумілішими як переваги біотехнологій, так і пов'язані з ними проблеми.

Сучасні біотехнології є засобами, що дають ученим змогу відбирати окремі гени, які відповідають за формування бажаних властивостей, впроваджувати їх у рослинну клітину і вирощувати рослину з заданими характеристиками. У багатьох аспектах це не що інше, як високотехнологічна версія традиційної селекції. Цей набагато ефективніший процес допомагає уникнути рекомбінації мільйонів генів, яка може призвести до формування у гібридів небажаних властивостей. Біотехнології вирізняються ще й тим, що дозволяють інкорпорувати у клітину одного виду гени, запозичені з клітини іншого виду, що неможливо здійснити засобами традиційної селекції. Це робить біотехнології надзвичайно

потужним і корисним знаряддям для фахівців, які займаються створенням нових сортів рослин.

Якщо перше “покоління” продукції біотехнологічного походження привертало до себе увагу фермерів завдяки високій економічній ефективності її вирощування, то сьогодні на перший план все активніше починають виходити такі аспекти, як безпечність продукції та екологічність сільськогосподарського виробництва.

Фермери засвідчили своє визнання сортів, одержаних за допомогою біотехнологій, небувалими темпами їхнього впровадження. Згідно з даними Міністерства сільськогосподарства США, у Сполучених Штатах у 2003 році біотехнологічними (БТ) сортами було зайнято 80% площ, засіяних соєю, 38% - кукурудзою, та 70% - бавовником. Сполучені Штати – не єдина держава, у якій має місце ця сільськогосподарська еволюція. Інтенсивність впровадження біотехнологій в інших країнах, де їх було схвалено, зокрема в Аргентині, Канаді та Китаї, є приблизно такою ж високою.

Як повідомляє Національний центр проблем харчування та сільськогосподарської політики у Вашингтоні (округ Колумбія), американські фермери відчували користь від біотехнології завдяки впровадженню:

- біотехнологічного сорту сої «Раундап Реді» (скорочення витрат гербіцидів на 28,7 мільйона фунтів (13018,3 тони) за рік; зменшення вартості продукції на 1.1 мільярда доларів за рік).
- БТ-бавовнику (скорочення витрат інсектицидів на 1,9 мільйона фунтів (861,8 тони) за рік; зростання обсягів виробництва на 185 мільйонів фунтів (83,916 тон) за рік;
- БТ-сортів кукурудзи (скорочення витрат інсектицидів більше як на 16 мільйонів фунтів (7257,6 тони) за рік; зростання валового збору зерна на 3,5 мільярда фунтів (1587600 тон) за рік;
- БТ-папайї (завдяки впровадженню сорту, стійкого до спустошливого ураження вірусом кільцеподібної плямистості, скорочення витрат на виробництво цієї культури на Гаваях у 1998 році становило 17 мільйонів доларів).

Ці результати однаковою мірою свідчать як про дуже істотне скорочення застосування пестицидів з одночасним зменшенням негативного впливу на довкілля, так і про різке підвищення продуктивності і скорочення витрат виробництва. Незважаючи на те, що здобутки, одержані за допомогою біотехнологій, у кожному господарстві різні, загальний економічний ефект від їх впровадження залишається очевидним.

Зменшення залежності БТ-сортів від хімічних засобів захисту рослин призводить до зменшення ступеню забруднення води.

Скорочення використання отрутохімікатів супроводжується підвищенням рівня безпеки водопостачання та поліпшенням якості питної води, а також оздоровленням природного середовища.

Підвищення врожайності завдяки впровадженню БТ-сортів сільськогосподарських культур зменшує навантаження на земельні ресурси, запобігає подальшому вторгненню у вразливі екосистеми та сприяє збереженню дикої природи.

Вирощування БТ-культур супроводжується меншими енерговитратами, оскільки обробку хімічними засобами захисту рослин проводять рідше. Заощадження пального призводить до скорочення викидів в атмосферу вуглецевих сполук, зокрема диоксиду вуглецю (CO_2).

Використання сортів, стійких до гербіцидів, дозволяє запроваджувати нові технології обробітку землі, що зменшують ерозію ґрунтів, особливо безорне рільництво.

Учені з багатьох країн світу вивчають також «друге покоління» біотехнологічних продуктів, тобто таких, що мають покращені споживчі властивості, зокрема підвищену поживність. Рослини здатні продукувати і вакцини, а це могло б відкрити шлях до медицини, яка не вимагатиме значних витрат для підтримки своєї інфраструктури. Це лише кілька з багатьох прикладів того, як передові наукові дослідження можуть поглибити зміни, які ми сьогодні спостерігаємо у сфері виробництва продуктів харчування. Можливості величезні.

Самі лише біотехнології не здатні нагодувати завтрашній світ. Проте ці надзвичайно перспективні технології у поєднанні з політичними та економічними реформами можуть підвищити продуктивність сільського господарства у країнах, що розвиваються. Вони також допоможуть забезпечити дешевшими продуктами харчування людей з низькою платоспроможністю. Впровадження такої корисної технології у країнах, що розвиваються, без перебільшення, може мати далекосяжні наслідки.

Щорічне зростання врожайності і продуктивності тваринництва в Африці на 3-4% збільшило б доходи на душу населення майже втричі і зменшило б кількість дітей, які потерпають від недоїдання, на 40%. Підвищення продуктивності сільськогосподарського виробництва стимулювало б економічне зростання і розширило б можливості для торгівлі, що супроводжувалося б створенням нових високооплачуваних робочих місць і позитивними зрушеннями у сферах охорони здоров'я та освіти.

У країнах, що розвиваються, споживачі витрачають на харчі значну частку своїх доходів, проте її можна було б скоротити завдяки ефективнішій системі виробництва продовольчих товарів, що заощадило б кошти громадян для інших цілей і підвищило б якість їхнього життя.

Найкритичнішими регіонами світу, які конче потребують економічного добробуту і стабільності, є країни, що розвиваються. Ефективність сільського господарства у цих країнах повинна підвищуватися більш високими темпами, аби задовольнити потребу у продуктах харчування, збільшити доходи населення та зберегти навколишнє середовище для прийдешніх поколінь. Біотехнології мають у собі потенціал, який відіграватиме важливу роль у досягненні цієї мети.

Всесвітня програма з продовольства, Всесвітня організація охорони здоров'я (World Health Organization – WHO) та Організація продовольства та сільського господарства (Food and Agriculture Organization – FAO) влітку 2002 року виступили зі спільною концепцією ставлення до біотехнології. Вони констатували, що, виходячи з наукових даних, наявна на сучасному продовольчому ринку генетично модифікована продукція не несе жодної з відомих загроз здоров'ю людини. Європейська комісія у серпні 2002 року також виступила з заявою, в якій погодилася з тим, що нема свідчень про шкідливість генетично модифікованих сортів кукурудзи. Навіть запеклі опоненти біотехнології, зокрема організація «Грінпіс», з великим запізненням порекомендували африканським країнам прийняти генетично модифіковану кукурудзу як альтернативу голоду.

Маркування. Однією з найважливіших проблем, які постають перед біотехнологічною індустрією, є маркування. Згідно з Актом FD&C, харчовий продукт вважається неправильно маркованим, якщо інформація, зазначена на його етикетці, не відповідає дійсності, або у будь-який спосіб вводить в оману споживача.

FDA не вимагає, щоб маркування продукції містило інформацію відносно того, чи є вона, або її компоненти генетично модифіковані, так само, як і не наполягає, аби було зазначено, якою саме традиційною методикою користувалися селекціонери, які її розробили. Проте, якщо генетична модифікація істотно впливає на якість харчового продукту, всі особливості повинні бути відображені у маркуванні. Це стосується поживного складу продукції, зокрема підвищення вмісту в ній олеїнової кислоти або амінокислоти лізину, умов її зберігання та приготування, недотримання яких може позначитися на безпечності або харчових властивостях продукту.

Якщо генетично модифікований продукт містить алерген, не знайдений у традиційних аналогах, і якщо FDA вирішить, що відповідної інформації на маркуванні достатньо, аби цей продукт можна було б безпечно продавати на ринку, то вимагає від компанії-виробника, щоб вона за допомогою адекватного маркування повідомляла споживачеві про наявність цього алергену.

Безпека продуктів через призму ГМО

Небезпека ГМО полягає в тому, що наслідки їх впливу на навколишнє природне середовище, на людину, її життя і здоров'я досі не досліджені. Український споживач, як і кожен громадянин світу повинен бути попереджений. Якщо там є генетично модифікований організм і цей продукт дешевий, мешканець може його купити. В іншому разі, якщо людина дізналася з телебачення, що ГМО має деяку шкоду і вважає, що це негативно позначиться на власному здоров'ї та здоров'ї рідних, він матиме змогу відмовитися від цього продукту". Наразі лікарі побічних ефектів від споживання генетично модифікованих продуктів не виявили. Втім ефекти можуть проявитися через десятки років. Тому мешканці повинні знати що вони споживають. Між тим Урядова постанова за-

бороняє ввезення, виробництво та реалізацію продуктів дитячого харчування, що містять генетично модифіковані організми, а також передбачає розміщення інформації про якісний склад ГМО, вміст яких перевищує 0,9%.

«Людина є тим, що вона їсть». Для споживача важливо мати певні критерії добору продуктів. По-перше, на упаковці повинна надаватися найповніша інформація про продукт. Цим виражається повага до споживача і бажання виробника відкрити природу продуктів харчування.

Громадськість багатьох країн виявляє серйозне занепокоєння щодо Гм-продуктів як недостатньо вивчених і які становлять ризик і небезпеку для всіх живих організмів.

Альтернативою «новій їжі» є органічна продукція, яка останнім часом впевнено посувається на ринки розвинутих країн, і попит на яку постійно зростає. Сучасне органічне виробництво побудоване на поєднанні традиційних, «дідівських» методів і сучасних технологій, що дозволяють вести масштабний виробничий процес.

Однією з проблем України є відсутність процедури сертифікації органічної продукції.

НАССР (ХАССП)

Концепція НАССР була розроблена спільними зусиллями збройних сил США і Національного управління аеронавтики і космонавтики (NASA) під час роботи над американською космічною програмою як механізм, який виключає утворення токсинів у харчовій продукції, яку споживають астронавти в космосі. Згодом Національна академія наук США запропонувала впровадити цю систему і «на Землі». Поступово система безпеки стала транснаціональною. Зараз нею користуються всі країни Європи, а також США і Канада, діє вона і всередині країни, і зовні, тобто при експорті чи імпорті увагу звертають насамперед на наявність у підприємства, що виготовляє продукцію, ліцензії НАССР. Цією проблемою, слід зауважити, переймаються лише переробники продукції. Первинної сировини — свіжого м'яса, пшениці, овочів, фруктів — ці вимоги не стосуються.

Загальні положення

НАССР — концепція, яка передбачає систематичну ідентифікацію, оцінку і управління небезпечними факторами, які впливають на безпеку продуктів харчування. Це превентивна система в галузі харчової продукції. Її особливістю є вивчення кожного етапу проходження харчової продукції.

Методи НАССР охоплюють:

- аналіз ризиків і небезпек;
- визначення потенціальних дефектів продукції;
- превентивний контроль;
- відповідальність і звітність.

Система НАССР призначена для зменшення ризиків і є ефективним механізмом для захисту торгової марки при просуванні на ринок та захисту технологічних процесів від ризиків забруднення продукції..

Історія створення

Спочатку головною задачею концепції було створення безпечної продукції для астронавтів. В період 1960 – 1980рр. виникає необхідність у створенні упрежджувальної системи безпеки продуктів харчування. Для цього було створено:

- керівні вказівки Національної консультативної ради з мікробіологічних критеріїв для продуктів харчування США (NACMCF);
- Спільна комісія ФАО та ВООЗ;
- Codex Alimentarius;
- Директива ЄС з гігієни продуктів харчування.

Нормативна база НАССР базується на:

- роботі спільного комітету ФАО / WHO Codex Alimentarius (1993);
- стандарті ISO 15161«Вказівки до застосування ISO 9001:2000 в харчовій промисловості;
- роботі Національної консультативної ради з мікробіологічних критеріїв для продуктів харчування США (NACMCF);
- роботі CACFH - Комітету Codex Alimentarius з гігієни продуктів харчування ICMSF - Міжнародної комісії з мікробіологічних специфікацій для продуктів харчування.

Застосування системи безпеки НАССР

Запровадивши систему НАССР підприємство може уникнути:

- застосування потенційно небезпечних матеріалів;
- трьох видів ризиків: біологічних, хімічних і фізичних;
- загроз для здоров'я людей;
- затрат фінансових засобів;
- захист від неправильного використання продукції споживачем.

Інспекційний контроль охоплює:

- вхідні матеріали;
- обробку;
- упаковку;
- зберігання;
- розподіл і реалізацію.

До проблем інспекційного контролю входять:

- відбір зразків і результати аналізу потребують значного часу;
- складність методів аналізу;
- труднощі виявлення дефектів продукту при враженні невидимими патогенами.

При впровадженні системи НАССР реалізується:

- доповнення контролю продукції контролем процесів;
- забезпечується необхідність у постійно безпечних продуктах харчування;
- підвищується ефективність вкладання коштів.

НАССР не є гарантією безпеки продуктів харчування, вона призначена для зниження ризиків. І надає виробнику захист торгової марки, визнання страховими компаніями, довіру клієнтів.

Основними причинами інцидентів, пов'язаних з їжею є:

- погана якість сировини;
- неправильне поводження з сировиною;
- зміни формули продукції;
- зміни в процесі виробництва продукції;
- забруднення;
- невідповідність обслуговування;
- додавання неправильних компонентів.

До переваг використання НАССР можна віднести:

- систематичний підхід до безпеки харчової продукції;
- попереджувальна система управління;
- доповнення до системи управління якістю;
- можливість інтеграції і міжнародне визнання;
- ефективність затрат;
- підвищення довіри споживача.

Принципи НАССР:

- 1) вияснення небезпек, яких слід уникати або зводити до мінімуму;
- 2) обладнання контрольних пунктів на етапах;
- 3) встановлення критичних меж в критичних контрольних пунктах;
- 4) розробка ефективних процедур спостереження;
- 5) планування коригуючи дій на випадок зниження ефективності контролю;

6) встановлення процедур перевірки ефективності контролю;

7) створення документів і баз даних. Вказаних в пп. 1 – 6.

У нашій державі система ХАССП теж є добровільною справою. Сертифікуватись відповідно до міжнародних вимог чи ні — вирішують безпосередньо керівники компаній. При цьому варто зауважити, що першими поспішають сертифікуватися транснаціональні компанії. Так, першою в Україні такий сертифікат отримала компанія «Кока-Кола Беверіджиз Україна». «Кока-Кола» — перший завод в Україні, який отримав сертифікат якості цілком і повністю.

Кодекс Аліментаріус

Безпека продуктів харчування з давніх давен була предметом піклування державного апарату. Від цього залежали працездатність населення, боєздатність армії, благополуччя правлячих кіл. Історичні факти свідчать про наявність досить розвиненої системи контролю за якістю їжі в Ассирії, Єгипті, Елладі, Римі.

В XIX ст. були прийняті перші загальні закони про харчові продукти і з'явилися перші системи контролю за дотриманням цих законів. В окрему галузь почала оформлятися хімія харчових продуктів, а її методи стали швидко використовуватися не тільки для виробництва продуктів, а й для встановлення їх доброякісності.

В Австро-Угорщині з 1897 по 1911 рік виступає в ролі еталону на харчові продукти *Codex Alimentarius Austriacus*, який не має юридичної сили, але може використовуватися в судах і потім дав назву комісії. В 1903 році Міжнародна федерація молочної промисловості (ІДФ) розробляє міжнародні стандарти на молоко і молокопродукти, а потім відіграє важливу роль у становленні Комісії Кодекс Аліментаріс.

У 1945 році створена ФАО, в коло опіки якої попадають питання харчування і розробки міжнародних стандартів на харчові продукти. В 1948 році створена ВООЗ, якій теж доручено створювати стандарти на харчові продукти. В 1950 році починаються спільні наради експертів ФАО/ВООЗ з питань харчування і суміжних галузях, три роки потому Всесвітня асамблея охорони здоров'я заявляє про проблему використання в харчовій промисловості хімічних сполук.

Наприкінці 50-х років XX ст.. Австрія добивається створення регіонального харчового кодексу для всієї Європи *Codex Alimentarius Europaeus*, а в 1960 році перша регіональна конференція ФАО підтримує ідею про бажаність створення загального, а не регіонального кодексу.

В 1961 році Рада *Codex Alimentarius Europaeus* приймає резолюцію про передачу керівництва своєю діяльністю ФАО і ВООЗ. І згодом ФАО приймає рішення про створення міжнародної програми з стандартів на харчові продукти. У 1962 році Комісія була створена. Роком пізніше така програма буде затвер-

джена Всесвітньою асамблеєю охорони здоров'я і вона затверджує Статут Комісії Кодекс Аліментаріус.

Створення Кодексу Аліментаріус було актуальним ще з однієї причини – росла стурбованість населення якістю харчових продуктів. Жвавий інтерес суспільства до НТП, бурхливий розвиток хімії та мікробіології призвів до того, що людей уже не задовольняли методи контролю за фізичними показниками продуктів. Почали формуватися громадські асоціації з відстоювання прав споживачів, діяльність яких стала джерелом контактів для Кодексу, а згодом деякі комітети з певних груп товарів стали комітетами самої Комісії.

Європейське законодавство

В рамках ЄС питання безпеки та якості харчових продуктів у ланцюгу «від поля до столу» регулюється близько 160 європейськими директивами, які необхідно запровадити в законодавство України для створення аналогічної системи.

Погане харчування напряму пов'язане зі здоров'ям і тривалістю життя, збільшує ризик серйозних хронічних захворювань. Кожен рік на світовому ринку з'являється не одна сотня нових продуктів харчування, інформація про які у найповнішому обсязі повинна доводитися до споживача.

У європейському законодавстві є три головних принципа:

- інформувати і захищати громадян;
- збільшити вільний рух продуктів харчування;
- дати вибір споживачу.

Надати інформацію про природу продукту, його зберігання і приготування виробник зобов'язаний на етикетці, причому все це закріплено законодавчо і є обов'язковим.

Директива 2000/13/ЕС – головна частина законодавства, яка узгоджує право держав-членів ЄС забороняти вказувати на маркуванні продуктів харчування їх властивості до лікування хвороб людини. В тому ж 2001 році Директива була скоригована відповідно до вимог Директиви 2001/101/ЕС, яка вимагає маркування м'яса, а в 2003 доповнена у зв'язку з вимогою вказувати у алькогольних напоях вміст алергенів. Сама Директива містить список інгредієнтів, які можуть викликати алергію.

В 2005 році прийнята Директива 2005/26/ЕС. Яка містила перелік речовин, заборонених до використання. Задачею європейського законодавства є забезпечення інтересу споживачів з чого зроблений продукт.

Європейський союз вибрав подвійний підхід до гармонізації законів про продукти харчування:

- а) «горизонтальне» законодавство – стосується загальних аспектів (добавки, маркування, гігієна);
- б) «вертикальне» законодавство по конкретних продуктах (м'ясо, риба, цукор, борошно і т.д.)

Директиви Закону ЄС Про продукти харчування направлені на забезпечення того, щоб на ринок попали тільки безпечні для здоров'я людини і тварин продукти. Головними цілями законодавства є:

- захист інтересів споживача –недопущення шахрайства і обману, підробки, надання неправдивої інформації;
- забезпечення потреб споживача, наявність повної інформації про продукт, щоб споживач міг правильно підібрати їжу відповідно до особливостей організму.

ПОСТАНОВА (ЕС) № 178/2002 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТА І РАДИ

Загальні принципи і вимоги закону про продукти харчування та процедури стосовно безпеки продуктів харчування.

Загальними цілями є:

- *захист здоров'я споживача;*
- *вільний рух продуктів харчування;*
- *використання міжнародних стандартів, крім випадків, коли наукові дослідження пропонують інше.*

Загальні принципи:

- *Закон заснований на аналізі ризиків;*
- *аналіз ризиків обґрунтований науковими доказами;*
- *управління ризиками бере до уваги результат оцінки ризиків;*
- *превентивний принцип (якщо існує науково обґрунтована непевність, можуть бути застосовані запобіжні дії для забезпечення рівня захисту здоров'я споживачів);*
- *принцип прозорості (з суспільством радяться напряду через відповідні органи під час підготовки і перегляду законів, суспільство буде проінформоване про будь-який ризик для здоров'я, пов'язаний з продуктами харчування);*
- *продукти харчування і корми, імпортовані в ЄС, повинні відповідати Закону ЄС Про харчові продукти і корми або еквівалентній угоді;*
- *продукти харчування і корми, експортовані з ЄС повинні відповідати Закону, крім випадків, якщо країна-імпортер вимагає іншого;*
- *продукти не можна допускати на ринок, якщо вони є небезпечними;*
- *продукти вважаються небезпечними, якщо вони є шкідливими і не підлягають використанню;*
- *продукти можуть вважатися небезпечними в разі підозри компетентних органів;*

- *корми не можна допускати на ринок для тварин, з яких виробляють продукти харчування, якщо вони є не безпечними;*
- *відповідальність осіб, зайнятих у харчовому бізнесі (вони повинні проводити контроль на всіх етапах виробництва, переміщення і реалізації);*
- *відповідальність державних органів (моніторинг, верифікація, дотримання закону, інформування населення);*
- *прослідкованість на всіх етапах і стадіях виробництва;*

Орган з безпеки продуктів харчування

- *незалежна наукова рада;*
- *наукова підтримка Комісії з питань не безпечності харчових продуктів*
- *збір і аналіз даних про безпеку продуктів харчування;*
- *ідентифікація ризиків;*
- *участь в управлінні кризами, пов'язаних з якістю продуктів харчування;*
- *інформування.*

ПОСТАНОВА ЕС № 882/2004

Про офіційний контроль для забезпечення підтвердження закону про продукти харчування і корми та правилам стосовно здоров'я і забезпечення тварин

Цілі:

1. *Недопущення, усунення і зменшення ризиків для здоров'я людей і тварин.*
2. *Гарантія справедливої практики в торгівлі продуктами харчування і забезпечення тварин.*

Загальні зобов'язання:

1. *Компетентні органи перевіряють продукцію регулярно, на основі ризиків, по плану і без попередження на всіх стадіях виробництва і поширення.*
2. *Компетентні органи враховують ризики, пов'язані з тваринами, продуктами, виробництвами, матеріалами, які пов'язані з виробництвом продуктів.*
3. *Компетентні органи призначаються країнами-членами (міністерства).*
4. *Компетентні органи несуть відповідальність за ефективність контролю, неупередженість, аудити, плани на випадок непередбачуваних ситуацій, координацію між установами, навчання персоналу, прозорість і конфіденційність.*

Органи контролю – це інстанції, які виконують безпосередні обов’язки, ними можуть бути лабораторії або інспекції, які працюють у відповідності з стандартом EN 45004 «загальні критерії для різних органів, що проводять інспекцію».

Офіційні лабораторії повинні бути акредитовані відповідно до європейських стандартів: EN ISO/IEC 17025 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних лабораторій», EN 45002 «Загальні критерії для оцінки дослідних лабораторій», EN 45003 «Система акредитації лабораторії з калібровки і випробувальної лабораторії – загальні вимоги до роботи».

ПОСТАНОВА (ЕС) № 882/2004

Контроль імпорту продуктів харчування і кормів з третіх країн

- Компетентні органи та митниці повинні тісно співробітничати.
- Митниця не може пропустити продукти чи корми у вільний обіг без дозволу компетентного органу.
- Сертифікація.
- Створення референтних лабораторій Союзу і країн.
- Контроль (експерти Єврокомісії можуть здійснювати офіційний контроль в третіх країнах для підтвердження відповідності законодавства цих країн Закону ЄС Про харчові продукти.

Умови імпорту з третіх країн

Треті країни повинні надавати конкретну і оновлену інформацію з організації і управління системами санітарного контролю (постанови контролю, процедури інспектування, оцінки ризиків).

Єврокомісія може встановлювати умови імпорту, якщо вони не передбачені в законі (передбачені постановою).

ПОСТАНОВА (ЕС) № 853/2004 від 29 квітня 2004 року

Встановлює особливі правила з гігієни продуктів харчування тваринного походження.

ПОСТАНОВА (ЕС) № 854/2004 від 29 квітня 2004 року

Встановлює особливі правила по організації офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для вживання людиною.

ДИРЕКТИВА РАДИ 2002/99/ЕС 16 грудня 2002 року

Встановлює ті правила по здоров'ю тварин, якими користуються при управлінні виробництвом, переробкою, поширенням продуктів тваринного походження.

ДИРЕКТИВА 2000/13/ЕС ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТА І РАДИ від 20 березня 2000 року

Про наближення законів країн-членів стосовно маркування, презентації і реклами продуктів харчування.

Система контролю

- Європейська Комісія
- Європейський Парламент
- Рада Європейського Союзу
- Європейський Суд , Суд Аудиторів

Єврокомісія

- Представляє інтереси Союзу
- Законодавча ініціатива
- DG Охорона здоров'я і споживача [“DG SANCO”], ветеринарія, харчова безпека
 - DG підприємство
 - DG внутрішній ринок
 - DG розвиток

Процес прийняття рішень

- Європейська Комісія
- Пропозиції до регламенту чи директиви
- Європейський Парламент
- Рада Європейського Союзу
- Перше і друге читання
- Прийняття
- Реалізація країнами-членами

Принципи закону ЄС про харчову продукцію

- Високий рівень захисту життя і здоров'я людей
- Права на безпечну харчову продукцію, належне інформування населення
- Захист здоров'я тварин і рослин

- Навколишнє середовище
- Вільний обіг продуктів і кормів в межах Євросоюзу.

Екологізація виробництва с.-г. продукції

- Екологічний моніторинг та радіаційна безпека території України (радіоактивне забруднення, утилізація заборонених і застарілих пестицидів, охорона ґрунтів).
- Генетична безпека України.
- Розробка і впровадження програми ре медіації забруднених територій.
- Впровадження програми “Органічні продукти України”.
- Прийняття законів України щодо ГМО та генних досліджень.
- Екологічна паспортизація с./г. угідь.
- Створення інтегрованих систем виробництва якісної та безпечної продукції АПК.

Україна і її законодавство

Правові засади встановлює Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" № 44 (371) від 5 листопада 2002 року, який також регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) і споживачами під час розробки, виробництва, ввезення харчових продуктів на митну територію України, їх закупівлю, використання, споживання та утилізацію. Згідно із Законом, основними засадами державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини є:

- пріоритетність збереження і зміцнення здоров'я людини та визнання її прав на належну якість і безпеку харчових продуктів і харчової сировини;
- створення гарантій безпеки для здоров'я людини під час виготовлення, ввезення, транспортування, зберігання, реалізації, використання, споживання, утилізації або знищення харчових продуктів та продовольчої сировини;
- державний контроль і нагляд за їх виробництвом, переробкою, транспортуванням, зберіганням, реалізацією, використанням, утилізацією або знищенням, які забезпечують збереження навколишнього природного середовища, ввезенням в Україну, а також наданням послуг у сфері громадського харчування;
- стимулювання впровадження нових безпечних науково обґрунтованих технологій виготовлення (обробки, переробки) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, розробки та виробництва нових видів спеціальних та екологічно чистих харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів;
- підтримка контролю якості харчових продуктів з боку громадських організацій;

- координація дій органів виконавчої влади в ході розробки і реалізації політики щодо забезпечення належної якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини;

- встановлення відповідальності виробників, продавців (постачальників) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів за забезпечення їхньої належної якості та безпеки для здоров'я людини під час виготовлення, транспортування, зберігання та реалізації, а також за реалізацію цієї продукції у разі її невідповідності стандартам, санітарним, ветеринарним та фітосанітарним нормам.

Держспоживстандарт України керується двома основними пріоритетами, які стосуються забезпечення надійного захисту прав споживачів, безпеки їхнього життя та здоров'я, захисту інтересів національної економіки, забезпечення умов для підвищення конкурентоспроможності українських виробників.

Враховуючи те, що питання безпеки населення безпосередньо залежить від якості харчової продукції, найактуальнішим питанням сьогодення є створення належної законодавчої і нормативної бази, інфраструктури, інформаційної мережі, ефективного ринкового нагляду з урахуванням міжнародної та європейської практики.

Система технічного регулювання та споживчої політики є одним з дієвих інструментів боротьби з тіньовою економікою. Проте її ефективність певним чином знизилась, зокрема, з набуттям чинності 26 грудня 2007 року Закону України „Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності”, практично паралізовано роботу з державного нагляду. Деякі норми цього Закону надають можливість недобросовісним суб'єктам господарської діяльності уникати перевірок державного нагляду за додержанням вимог стандартів, норм і правил, приховувати неякісну, небезпечну та контрафактну продукцію. Крім цього, органи державного нагляду не можуть проводити лабораторні випробування продукції, яка підлягає перевірці (ст. 16, п.1 Закону), оскільки в бюджеті на 2008 рік кошти на це не передбачено. Така ситуація аж ніяк не відповідає державним інтересам України, інтересам як сумлінного бізнесу, так і споживачів, якими є все населення країни.

Крім того, пропонується скасувати чинну систему обов'язкової сертифікації, а також відмінити всі стандарти, посилаючись на європейську практику оцінки відповідності за технічними регламентами. Така активність мотивується тим, що чинна система технічного регулювання та споживчої політики нібито гальмує розвиток підприємництва в Україні і суперечить вимогам СОТ та ЄС, створюючи невинновдані технічні бар'єри в торгівлі.

В Україні:

- відсутній закон про державний ринковий нагляд за додержанням вимог щодо безпеки продукції, розроблений на основі директив Європейського Союзу 2001/95/ЕС про загальну безпеку продукції, та 85/374/ЄЕС щодо відповідності законів, положень та адміністративних постанов країн-членів щодо відповідальності за дефектну продукцію;

- не запроваджені положення, стандарти Комісії "Кодекс Аліментаріус", застосування яких передбачене Законом України "Про безпечність і якість харчових продуктів";

- не впроваджені на підприємствах України системи забезпечення безпеки харчової продукції відповідно до вимог стандартів ISO 22000, що унеможливає забезпечити конкурентоспроможність вітчизняних виробників щодо експорту харчової продукції;

- не запроваджені положення "Регламенту Європейського Парламенту і Ради 178/2002ЕС від 28 січня 2002 року "Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у галузі безпеки харчових продуктів" та Регламенту (ЄС) № 882/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29 квітня 2004 року "Про проведення офіційного контролю з метою забезпечення перевірок додержання закону про продукти харчування та фураж і правил, що стосуються здоров'я та благополуччя тварин.

Механізм обов'язкової сертифікації необхідно замінювати у відповідності до директив ЄС. Перехід від обов'язкової сертифікації до європейської (міжнародної) моделі оцінки відповідності має супроводжуватися скоординованою роботою щодо створення на законодавчому, нормативному та інфраструктурному рівні ефективної системи контролю за якістю та безпекою продукції, в тому числі і харчової. Тому необхідні розробки та впровадження Закону України «Про державний ринковий нагляд», який має враховувати положення директив Євросоюзу про загальну безпеку продукції та щодо юридичної відповідальності за дефектну продукцію.

Основа для дій

1. Державний нагляд і контроль за якістю та безпекою харчових продуктів здійснюється згідно із Законами України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", "Про ветеринарну медицину", "Про захист прав споживачів", "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" за:

проектуванням, будівництвом, реконструкцією харчових підприємств, закладів громадського харчування і торгівлі;

якістю і безпекою продуктів харчування, продовольчої сировини та супутніх матеріалів, що використовуються у процесі їх виробництва, а також за ввезенням, транспортуванням, зберіганням, реалізацією, утилізацією чи знищенням.

Контроль та нагляд здійснюється спеціально уповноваженими органами виконавчої влади у галузі охорони здоров'я, ветеринарної медицини; органами стандартизації, метрології, сертифікації, карантину рослин.

2. В основу визначення показників безпеки покладено вимоги щодо дотримання ГДК вмісту в продуктах і сировині потенційно небезпечних для здоров'я речовин хімічного і біологічного походження.

3. У процесі виробництва харчових продуктів можуть застосовуватися харчові добавки, перелік яких затверджується Кабінетом Міністрів України. Для спеціалізованого дитячого харчування українське законодавство обмежує використання синтетичних харчових добавок.

4. Однією з основних особливостей забруднення продуктів харчування в країні є можливе забруднення їх радіонуклідами унаслідок аварії на Чорнобильській АЕС. З 1 січня 1998 р. введено допустимі рівні вмісту радіонуклідів – цезію-137 і стронцію-90 в продуктах харчування і питній воді (ДР-97).

З метою запобігання такому забрудненню в Україні розроблено широкий спектр продуктів з радіозахисними властивостями. Для таких продуктів запроваджено спеціальний інформаційний знак, що розміщується на етикетці.

5. Більше за інших зазнають впливу техногенних викидів жителі індустріально розвинутих міст України. Зони з високими рівнями вмісту в ґрунтах токсичних сполук розташовані саме навколо таких міст, і звідси ж надходить для споживання населення більша частина плодоовочевої продукції.

6. Зупинка індустріальних гігантів і зменшення рівня застосування хімічних речовин у сільському господарстві привело до зменшення забруднення сільськогосподарської продукції пестицидами, нітратами та іншими чужорідними речовинами. Однак проблема безпеки продуктів харчування, особливо дитячого, залишається актуальною.

7. Особливу загрозу для здоров'я населення становлять харчові отруєння мікробного походження. Щороку від них потерпає близько 1500 чоловік. У 1998 році в 22 областях та в м. Києві мали місце 55 спалахів харчових отруєнь, з яких 38 виникли внаслідок уживання продукції підприємств, що мають ліцензії та виготовляють і реалізують продукти харчування. 17 спалахів зареєстровано у побуті.

Складові системи продовольчої безпеки країни

1. Моніторинг основних показників безпеки продукції (кількісних та якісних) (відомчі контрольні лабораторії) та оперативне реагування на критичні показники.
2. Референс-лабораторія із європейською системою акредитації.
3. Правове забезпечення продовольчої безпеки - законодавча база
4. Система державного контролю та координація органів відповідальних за внутрішню та зовнішню продовольчу безпеку країни.

5. Інформування споживачів про дії Держави на забезпечення безпеки та контролю якості продовольства (як державні так і НДО).

1. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”
2. Закон України “Про захист прав споживачів”.
3. Закон України “Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення”
4. Закон України “Про вилучення, знищення та подальше використання неякісної та небезпечної продукції”
5. Закон України “Про відповідальність постачальника за випуск і реалізацію неякісної і небезпечної продукції”
6. Закон України “Про стандартизацію”
7. Закон України “Про підтвердження відповідності”
8. Закон України “Про акредитацію органів з оцінки відповідності”
9. Закон України “Про метрологію та метрологічну діяльність”
10. Закон України “Про ветеринарну медицину”
11. Закон України “Про захист рослин”
12. Закон України “Про пестициди і агрохімікати”

Споживча практика ЄС

Паралельні інтереси виробників і споживачів залишаються важливою рисою захисту прав споживачів у сьгоднішній Європі. Комплексний захист прав споживачів, у тому вигляді, у якому він обговорюється та втілюється сьогодні, почав розвиватися лише наприкінці 19-го сторіччя у США та у Європі. Це стало результатом промислової революції

Більшість країн у Західній Європі почали розвивати комплексне законодавство у період після 1950 року. Спочатку це були окремі законодавчі акти – конкретні закони, спрямовані на вирішення окремих питань, наприклад, чесної реклами, вдосконалення інформування споживачів через упаковку на промисловій і харчовій продукції, а також основних вимог безпеки. Поступово виникла ідея стосовно створення визнаного переліку споживчих прав, а також узгодженого комплексу законодавства та органів для його втілення. В результаті цього, протягом останніх років країни, які вперше приймали закони на захист прав споживачів, використовували широкомасштабні акти, які поширювалися на багато аспектів захисту прав споживачів. Такий підхід використовували країни, які здійснювали перехід від планової економіки (включно з тими, які зараз є членами Європейського Союзу), але його також використовували у багатьох країнах, що розвиваються, у Латинській Америці, Азії та Африки, де на споживчі питання спочатку звертали мало уваги.

У ЄС існують загальноєвропейські закони (Директиви), які повинні втілюватися через законодавство окремих країн. З іншого боку, Директиви визначають загальні вимоги, які повинні виконувати окремі країни, а не те, яким чином повинні бути організовані національні закони.

Споживча політика. Ідею про перелік **прав споживачів** уперше запропонував Президент Кеннеді у своєму зверненні до Конгресу США у 1962 році. Це сталося 15-го березня – цю дату міжнародний споживчий рух згодом прийняв як Міжнародний день прав споживачів, а ЄС ухвалив її як День споживача у Європі. Президент Кеннеді говорив про чотири права споживачів. Відтоді, завдяки дискусіям у споживчих організаціях, цей перелік було розширено до восьми прав, які прийняла і які захищає міжнародна організація «Консьюмерз Інтернешнл» та її члени. Більшість законів на захист прав споживачів розроблені на захист одного або кількох із таких прав, а комплексний «Акт про захист прав споживачів» охоплює всі з них.

Конкуренція. За умов ринкової економіки, інтереси споживачів частково забезпечуються завдяки ефективному функціонуванню ринку. Коли у споживачів є вибір, це змушує виробників і роздрібних торговців пропонувати високоякісні товари і стримувати ціни. Якщо вони намагатимуться продавати товари низької якості або за завищеними цінами, споживачі завжди можуть «проголубувати ногами» і купити товари в іншому місці.

Де тільки можливо, виробники намагаються її обмежити з метою підвищення своїх прибутків. Відповідно, одна зі складових частин захисту споживачів – це закони та інститути, спрямовані на **розвиток і врегулювання конкуренції** і недопущення зловживань своїм положенням на ринку з боку виробників. Конкуренція може також обмежуватися тоді, коли на певному ринку **починає домінувати одна фірма** – якщо більшість супермаркетів належать одній і тій же компанії, вона може підвищувати ціни, тому що споживачам більше нікуди буде піти. Таким чином, нормативні акти щодо конкуренції звичайно передбачають можливості щодо обмеження окремих фірм, які стають занадто потужними, наприклад, через попередження подальшого розширення ринкової частки, якщо вона вже контролює значну частину ринку. Уряди більшості країн розглядають законодавство щодо конкуренції як позитивний фактор для підвищення загальної продуктивності роботи виробників та сфери обслуговування, а також для споживачів. Причина цього полягає в тому, що конкуренція підвищує ефективність, а відповідно – конкурентоздатність на міжнародних ринках, тим самим сприяючи експорту та створюючи труднощі для імпортерів.

Конкуренція також обмежується тоді, коли споживачі не можуть здійснювати ефективний вибір. Для цього їм потрібна надійна інформація. Це означає розуміння типів наявної продукції (наприклад, переваги та недоліки бавовни порівняно з вовняними або синтетичними тканинами для різних видів одягу, або різні типи застави при купівлі будинку). Це також означає наявність деталізованих фактів про всі наявні бренди та моделі, а також про ціни. Якщо виробників не змушувати, багато з них не надаватимуть комплексної інформації. Деякі з них, щоб забезпечити продажі, навмисно вводять споживачів у оману. Інші дають інформацію вибірково, або ж зосереджуються на іміджі, а не на суті своєї продукції – що є типовою рисою рекламних кампаній. Конкуренцію, таким чином, посилює **підвищення здатності споживачів до зваженого вибору**. Це може передбачати як обмеження того, що можуть робити підприємства, так і встановлення вимог щодо надання точної та послідовної інформації.

Підвищення здатності споживачів до дій передбачає навчання та освіти, існування конкретної інформації про товари та послуги, а також юридичні права, які легко можна забезпечити. Зазвичай, інформаційні потреби забезпечуються через встановлення вимог до етикеток, надання ефективних інструкцій, мінімального обсягу фактичної інформації у рекламі та зазначення ціни. Державні органи також публікують загальну інформацію, а освітні курси зі споживчих питань можуть бути включені до шкільних програм. Юридичні права можуть передбачати право на повернення виробів, які не працюють, або стосовно яких споживачам було надано оманливу інформацію.

Встановлення обмежень на комерційні підприємства. Допомога споживачам у отримання надійної інформації не означає, що підприємства не вдаватимуться до різного роду стратегій і хитрощів у намаганні переконати купити свою продукцію або втекти від відповідальності за низькоякісні товари. Таким чином, захист прав споживачів також передбачає обмеження на те, що комерційні підприємства можуть робити. Продукція повинна бути безпечною, і виконувати ті функції, які від неї очікуються, протягом певного часу (покупці, головним чином, не мають змоги це перевірити до моменту купівлі). Підприємства також не можуть застосовувати несправедливі умови у контрактах (що є особливою проблемою у випадку надання послуг). Вони також повинні надавати точну інформацію про свою продукцію, включно з тією, що міститься у рекламі.

Права споживачів. «Керівний документ із питань захисту прав споживачів», затверджений у 1985 році та переглянутий у 1999-му.

- Право на **безпеку**.
- Право на отримання **інформації**.
- Право на **споживчу освіту**.
- Право на **компенсацію**.
- Право **бути вислуханим**.
- Право на **вибір**.
- Право на **задоволення основних потреб**.
- Право на **здорове навколишнє середовище**.

Захист прав споживачів у ЄС. У більшості країн ЄС прийнято національні закони на забезпечення всіх восьми прав споживачів, або деяких із них. Головна мета заходів, здійснюваних у ЄС, є забезпечення узгодженості між країнами, головним чином, шляхом встановлення мінімальних вимог щодо конкретних аспектів захисту прав споживачів.

Основною метою є створення єдиного спільного ринку, на якому комерційні підприємства можуть вести торгівлю скрізь, де їм потрібно, і на якому споживачі можуть купувати товари скрізь, де їм потрібно, не зазнаючи труднощів і ускладнень, створюваних різними національними законами та ринковими культурами. Метою єдиного ринку є сприяння конкуренції, а відтак – ефективності бізнесу та економічного зростання.

ЄС сам не встановлює законів для країн-членів. Він працює через Директиви, які, у випадку погодження усіма членами, повинні бути втілені у законодавстві кожної країни. Директиви приймає Рада Міністрів (тобто представники урядів країн-членів).

Відповідність усім Директивам (*acquis*) є вимогою для країн, що бажають вступити до ЄС. Переваги для споживачів повинні були забезпечуватися ефективною роботою ринку, і споживчі питання розглядалися у зв'язку з розвитком єдиного ринку. Таким чином, споживчі питання розглядалися як частина змін у контрактному законодавстві, транспортній політиці, конкуренції, стандартів і безпеки харчової продукції, тощо.

Від середини 1970-х років і надалі ситуація поступово змінювалася, але лише з прийняттям Маастрихтської угоди 1993 року стало можливими приймати Директиви щодо споживчих прав, які не стосуються безпосередньо ринкової інтеграції чи гармонізації. Це призвело до створення у структурі Європейської комісії окремого Директорату споживчої політики. Пізніше до сфери його відповідальності увійшли також питання охорони здоров'я та безпеки харчової продукції, і зараз це орган відомий як Генеральний директорат Європейського союзу з питань охорони здоров'я та захисту прав споживачів - DG SANCO.

Аспекти європейського законодавства

Безпека

Різні Директиви вимагають, щоб усі товари, які продаються споживачам, були настільки безпечними, наскільки це можливо, і містять критерії, яким продукція повинна відповідати для забезпечення цього. Виробники та імпортери несуть відповідальність за безпеку товарів, які вони продають. У кожній країні повинні існувати органи, відповідальні за перевірку відповідності вимогам і виведення небезпечної продукції з ринку, якщо це потрібно.

Отримання того, за що заплачено

Коли споживачі купують продукцію або послуги, між ними та продавцем існує контракт. Споживач погоджується сплатити певну ціну, а продавець – забезпечити саме те, на що споживач розраховує.

Споживач має законне право на повернення грошей, заміну продукції, її ремонт – залежно від вибору споживача.

Інформація для споживачів

Директиви містять широкий спектр вимог, які стосуються інформацію на етикетках. Харчова продукція повинна містити повний перелік інгредієнтів, і вказувати наявність потенційних алергенів (наприклад, горіхів). Існують також правила щодо опису продукції як «органічної», або використання регіональних назв продуктів харчування, наприклад, сиру «пармезан» або «пармської» шинки. Уся генетично модифікована продукція повинна бути відповідним чином позначена.

Закон також вимагає надання конкретної **цінової інформації**. Зокрема, супермаркети не можуть вказувати ціни лише за пакет харчових чи інших продуктів, але повинні вказувати також **ціну за одиницю** – тобто повідомляти, як ціна пакету співвідноситься зі стандартною одиницею (наприклад, 5,5 євро за

100 мл). Це дає змогу споживачам легко порівнювати вартість і ціни навіть у тих випадках, коли продукція продається у різних кількостях.

Реклама та маркетингова діяльність. Реклама повинна бути чесною, пристойною та правдивою. Конкретні правила її врегулювання відрізняються у різних країнах. Наприклад, у Великобританії існує система саморегулювання, що здійснюється через Комітет рекламних стандартів (Advertising Standards Authority – ASA), діяльність якого керується та оплачується представниками рекламної галузі. Він публікує кодекси поведінки, і очікується, що рекламисти будуть їх дотримуватися. Коли він не буде виконувати своїх функцій, його замінять державним органом з повноваженнями забезпечення виконання закону. В інших країнах використовується безпосередня участь держави та існують суворіші правила, особливо по відношенню реклами, спрямованої на дітей.

ЄС ухвалив Директиви стосовно врегулювання певних проблем, пов'язаних із маркетингом. Директиви повинні будуть виконуватися повністю однаково в усіх країнах, без можливості застосування суворіших правил. Споживчі організації загалом виступають проти цього, тому що найсуворіші правила не можуть бути ухвалені в 25 країнах. Це означає, що у зв'язку з фіксованим загальноєвропейським законом захист прав споживачів у деяких країнах може послабитися.

Важливе значення має також те, що кожна з Директив вимагає від національних урядів брати на себе відповідальність за забезпечення контролю та виконання вимог, які в них містяться. Типи та структури урядових органів, яким це доручено, у різних країнах відрізняються. Пропозицій щодо уніфікації таких домовленостей немає, і немає домовленостей щодо того, чи існує найкращий метод забезпечення захисту прав споживачів.

Безпека продукції та відповідальність за продукцію У ЄС існує Директива щодо загальної безпеки продукції. Мета її сформульована у самій Директиві: *‘Виробники зобов'язані виводити на ринок лише безпечну продукцію’*.

Директива містить певні критерії:

- відповідність чинним національним законам
- відповідність європейським стандартам охорони здоров'я та якості продукції, які були ухвалені як національні стандарти
- відповідність іншим чинним національним стандартам, керівним документам ЄС, кодексам ведення бізнесу
- використання передових технологій
- відповідність обґрунтованим очікуванням споживачів

Якщо продукція створює проблеми, пов'язані з безпекою, виробники зобов'язані надавати інформацію споживачам, а також відкликати таку продукцію з ринку, якщо це необхідно. Дистриб'ютори повинні також вести належний облік для забезпечення можливості відслідковування продукції (а також шляхів походження продукції або дефектних компонентів), моніторингу продукції на предмет ризиків, а також поширення інформації стосовно можливих проблем.

З боку уряду повинен бути призначений орган, який несе відповідальність за моніторинг і забезпечення виконання вимог безпеки, і який також:

- здійснює ринковий нагляд, беручи та перевіряючи зразки продукції
- вимагає розміщення попереджувальної інформації у випадках, коли вживання продукції пов'язане з ризиком
- вживає заходів у випадку виникнення проблем – вимагаючи тимчасового призупинення продажів продукції або повного її виведення з ринку
- створює можливості та механізми подання скарг споживачами щодо потенційно шкідливої продукції, або щодо подання інформації про фактичні інциденти, пов'язані з невідповідним рівнем безпеки.

ЄС розвиває також інші програми, спрямовані на підвищення безпеки.

• **Розробка стандартів.** Роботу щодо продукції проводять спеціалізовані європейські органи стандартизації – Європейський Комітет стандартизації (CEN) і Європейський Комітет з електротехнічних стандартів (CENELEC), які, у свою чергу, тісно співпрацюють із міжнародними органами стандартизації, такими як Міжнародна організація по стандартизації (ISO) та Міжнародна електротехнічна комісія (IEC). ЄС надає грант групі, яка представляє споживачів у переговорах стосовно стандартів – Європейській асоціації координування споживчого представництва у процесах стандартизації (ANEC), яка розташована у Брюсселі.

• **Системи швидкого попередження.** Такі системи – це домовленості щодо надання повідомлень, які дозволяють національним органам влади сповіщати один одного про небезпечну продукцію для того, щоб вони могли вжити швидких заходів у своїх країнах. За необхідності, Європейська комісія може вживати заходів загальноєвропейського масштабу з метою виведення небезпечної продукції з ринку. Основними процедурами попередження є RAPEX (продукція), а також процедура щодо продуктів харчування.

• **Європейське управління контролю за якістю харчової продукції (European Food Safety Authority),** створене у 2002 році з метою здійснення контролю за проблемами та небезпечними факторами у сфері харчової продукції по всій Європі.

Відповідальність за якість продукції

В разі виникнення шкоди від продукту: *‘Виробник несе відповідальність за шкоду, спричинену недоліками його продукції’*. Якщо продукція є імпортованою, відповідальність несе дистриб'ютор. Споживачі можуть подати позов проти виробників і вимагати компенсації за завдану шкоду. Вони повинні довести ступінь завданої шкоди, а також факт того, що її було завдано саме цією продукцією. Але їм не потрібно доводити, що це сталося через недбалість виробника; навіть якщо виробник правильно виконав усі процедури щодо забезпечення стандартів, написав правильні інструкції, тощо, він усе одно несе відповідальність у випадку виникнення небажаних наслідків. З іншого боку, відшкодування може бути зменшене, якщо частково шкода сталася через те, яким чином споживач використовував продукцію.

Виробники мають три відправні точки для захисту:

- Недолік був відсутнім у момент продажу товару
- Недолік виник через відповідність нормативам (тобто самі нормативи були невідповідними)
- *‘стан наукових і технологічних знань у той час, коли продукцію було випущено в обіг, не був достатнім для виявлення наявності недоліку.’*

Останній пункт, який називається **«аргументація на підставі аспектів технологічного розвитку»** (development defence), викликає гострі дискусії. Споживчі групи завжди ставилися до нього негативно, тому що він дозволяє виробникам бути менш уважними при наданні оцінки безпечності нових видів продукції. Це також означає, що споживачі можуть залишитися без компенсації, навіть коли цілком зрозуміло, що саме завдало їм шкоди.

Нещодавній аналіз, проведений у ЄС, дійшов висновку, що зміни тут не потрібні, і що Директива забезпечує належну рівновагу між інтересами споживачів і виробників. Було прийнято рішення про те, що сувора відповідальність (тобто, яка не передбачає аргументації на підставі аспектів технологічного розвитку) обмежуватиме розвиток нової продукції і відвертатиме кошти, що витрачаються на дослідження, на страхування від претензій щодо компенсацій. (Виробники звичайно закладають у вартість певні кошти як страхування на випадок відповідальності за продукцію.) Національним урядам дозволено застосовувати суворіші закони щодо відповідальності за продукцію, якщо вони вважають це за потрібне.

У ЄС існують три основних типи **споживчих організацій**:

Повністю незалежні НУО. Публікують великими накладками масові журнали з порівняльними тестами, що забезпечує їм надходження значних коштів від передплатників. Певну частину цих грошей вони використовують для забезпечення загальних послуг для споживачів – проведення кампаній на підтримку прав споживачів і розвиток споживчої політики, можливо, на освіту зі споживчих питань або на громадські консультаційні центри. Більшість із них були започатковані 40-50 років тому. Вони є неприбутковими організаціями – тобто вони не мають акціонерів, але використовують гроші, які заробляють, на виконання більшого обсягу роботи для споживачів.

Незалежні видавці журналів відіграють важливу роль у Великобританії, Нідерландах, Франції, Бельгії, Італії, Іспанії та Португалії. Журнали у Бельгії, Італії, Іспанії та Португалії видаються однією й тією ж групою, яка заснована при бельгійській організації – власній багатонаціональній компанії споживачів (яка також видає журнал у Бразилії). Жоден із цих журналів не розміщує реклами; їхня мета – надавати споживачам незалежні консультації про продукцію та послуги; якщо вони братимуть гроші від виробників за розміщення реклами, читачі можуть поставити під сумнів, чи це не могло вплинути на їхні рекомендації – тобто їхні прибутки надходять лише від споживачів.

У Європі існує багато менших незалежних споживчих організацій, які переважно працюють у галузі надання консультаційних послуг або проведення кампаній (або в обох цих сферах).

Інститути та організації, підтримувані урядом. В Австрії, Німеччині, Франції та Данії існують напівнезалежні організації, які видають журнали з результатами порівняльних тестів. Таким же чином, як і незалежні журнали, вони не розміщують реклами і беруть передплату, але користуються також певною фінансовою підтримкою з боку уряду. Деякі з них – наприклад, *Stiftung Warentest* у Німеччині – головним чином обмежують свою діяльність роботою над виданням журналу; інші відіграють значну політичну, представницьку, освітню та консультаційну роль.

Урядові споживчі організації. У Німеччині існують агентства, що повністю фінансуються державою, створені з метою представництва споживачів у процесі розробки політики, а також для управління загальнонаціональною мережею консультаційних центрів. У деяких країнах також існують важливі спеціалізовані групи, що фінансуються за рахунок держави, які представляють споживачів у галузі громадських послуг, таких, наприклад, як постачання енергії, залізничного транспорту, телекомунікацій.

Урядові департаменти та регуляторні органи. Такі органи розробляють політичні рішення та забезпечують виконання законів. У деяких країнах виконання законів щодо безпеки споживачів покладено на місцеві органи влади, в інших – на місцеві відділи національних органів.

- Лише уряди можуть приймати законодавчі рішення, і лише урядові органи можуть забезпечувати виконання законів.
- Незалежні НУО є важливою складовою частиною ефективної споживчої структури. Серед восьми прав споживачів є право на висловлення своєї думки у процесі розробки політики, і споживачі повинні мати змогу представляти себе безпосередньо, а не через посередників, призначених урядом.
- Здатність споживачів до дій залежить від інформації, освіти та консультування. Загалом, незалежні НУО забезпечують це краще, ніж урядові органи, не в останню чергу через те, що споживачі схильні більше їм довіряти - вони не мають інших поточних інтересів, які впливали б на їхню роботу.
- Через те, що значна частина освіти та консультацій забезпечується споживачам безкоштовно, незалежні НУО звичайно не можуть знайти ресурсів для виконання широкомасштабної роботи. Важливо розглянути варіанти, через які уряди можуть забезпечити здатність НУО надавати ефективні послуги в інтересах усього суспільства.

Співпраця. Європейські споживчі організації співпрацюють двома способами. Переважна більшість їх є членами **Європейської споживчої організації** (*Bureau Europeen des Unions de Consommateurs – BEUC*), яка розміщується у Брюсселі. Це політичний і лобістський орган, покликаний представляти точку зору споживачів перед керівними органами Європейського Союзу – Єврокомісією, Парламентом і Радою Міністрів. BEUC частково фінансується Єврокомісією.

сією, а також за рахунок членських внесків від організацій, які входять до неї. Вона брала участь у підготовці всіх Директив, описаних у цьому документі.

Вони також співпрацюють у структурі **Групи міжнародних досліджень і тестування** (International Consumer Research and Testing), створеної з метою координації проведення спільних тестів, під час яких продукція, що продається у декількох країнах, випробовується один раз, а результати тестування повідомляються через різні організації. Це дозволяє значно скоротити витрати, забезпечуючи при цьому наявність інформації для споживачів у всьому

Проблеми України в харчовій галузі

Середній українець (в більшості 50 – 60%) споживає в % до раціону: олія (176,6%), картопля (148,1%), хліб і хлібопродукти (123,3%), цукор (130,4%)., таким чином, формується білково-калорійна нестача. Причому багатодітні сім'ї споживають продуктів цієї групи в двічі більше.

Очікувана тривалість життя в середньому в Україні майже на 10 років нижча, ніж в економічно розвинених країнах Європи (у середньому 67 років. Серед причин смерті провідне місце в Україні посідають хвороби системи кровообігу, розвиток яких значною мірою пов'язаний з порушенням харчування.

Найбільший вплив на смертність від основних неінфекційних хвороб, і насамперед хвороб системи кровообігу, у Європейському регіоні мають 7 факторів ризику, чотири з яких безпосередньо пов'язані з харчуванням населення (гіперхолестеринемія, надлишкова маса тіла, зловживання алкоголем, недостатнє споживання фруктів і овочів).

Неповноцінне харчування є також вагомим фактором ризику розвитку хвороб органів травлення. З 1990 року поширеність хвороб органів травлення серед дорослого населення України зросла на 55%. Найбільш високими темпами зростала поширеність хвороб підшлункової залози (у 4 рази) та жовчнокам'яної хвороби (у 2,5 рази).

Збільшується значимість хвороб органів травлення як причини смертності населення. Найбільш високі рівні смертності від цієї причини реєструються в індустріально-розвинених і екологічно несприятливих областях, таких як Луганська (78,4 випадки на 100 тис. усього населення), Одеська (72,8), Дніпропетровська (71,0), Донецька (67,6). Стандартизований за віком рівень смертності від хвороб органів травлення в Україні в 2003 році перевищував на 17% аналогічний середній показник у Європейському регіоні і на 45% — показник Євросоюзу.

Структура харчування дітей шкільного віку характеризується триваючим зниженням споживання найбільш цінних у біологічному відношенні харчових продуктів, таких як м'ясо і м'ясопродукти, молоко і молочні продукти, риба і рибні продукти, яйця, олія, фрукти й овочі. При цьому істотно збільшується споживання хліба і хлібопродуктів, а також картоплі. За даними ПРООН в Україні внаслідок неякісного харчування 3% дітей мають дефіцит маси тіла, а 15% — відставання росту.

Незадовільне харчування дітей призводить до збільшення частоти виникнення серед них хвороб органів травлення. Захворюваність дітей (0—14 років) хворобами органів травлення зросла в 2004 році, у порівнянні з 1990 роком, на 57,1% (з 33,8 до 53,1 випадки на 1000 дітей). Поширеність захворювань даного класу серед дітей за цей період збільшилася на 61,1% (з 85,7 до 138,1 випадки на 1000 дітей) [4].

При здійсненні державного контролю за лікувально-профілактичними установами виявлено, що в них не дотримуються режиму харчування. Офіційно скорочується кількість прийомів їжі. Необхідний добовий набір забезпечується тільки на 20%. У раціоні практично відсутні м'ясо, масло вершкове, рослинні жири, риба, овочі, фрукти, соки. Харчова й енергетична цінність раціонів харчування не відповідає гігієнічним нормам. Через відсутність коштів фактично не проводиться вітамінізація готових блюд.

Зросло виробництво неякісних м'ясних напівфабрикатів, ковбасних виробів. Виробники борошна соєвого текстурованого у супровідних документах не вказують використання генетично-модифікованої сої.

За оцінками вчених, з їжею до організму надходить понад 70% усіх забруднювачів (ксенобіотиків, контамінантів). При розбалансованому харчуванні, дефіциті його найважливіших компонентів (білків, незамінних аміно- і жирних кислот, мікроелементів, вітамінів) зростає небезпека несприятливого впливу забруднених продуктів на життєві функції організму, на здоров'я в цілому. У 2001 р. вченими медиками і деякими політиками України були розпочаті активні спроби прийняття "Концепції державної політики в галузі здорового харчування населення України", однак вона не була прийнята. Прийняття концепції могло б сприяти контролю за безпекою харчування нації.

Харчовий раціон України у 2002 р., на душу населення на рік до рівня ЄС, %: хлібобулочна – 141,5; пшениці – 132,7; жита – 378,9; рису – 51,0; кукурудзи – 152,5; картопля – 171,5; цукор – 108,5; олії – 52,0 (у т.ч.: соняшникова – 209,1); овочі – 86,9; фрукти – 24,9; м'ясо – 34,9 (у т.ч. яловичина – 58,8; свинина – 27,4; курятина – 35,5); тваринні жири – 44,3); молочні продукти – 67; яйця – 91,3; риба – 58,6.

Споживча практика України.

(з відкритого звернення від Союзу споживачів України та Української Асоціації споживачів)

З 2005 року Україна живе без програми по захисту прав споживачів, із дискримінаційним законодавством у цій сфері, і як наслідок – має невтішні статистичні дані. Смертність від отруєння небезпечними продуктами харчування перевищує смертність від нещасних випадків на виробництві. В той же час за показником "якість життя", яке враховує не тільки ВВП, але й тривалість життя, екологію, дитячу смертність тощо, ми займаємо лише 98 місце серед 111 країн.

Окрім декларацій і заяв з їх боку політиків про наміри навести порядок, відпрацювати ефективну систему контролю за якістю і безпекою продуктів харчування, питної води і медикаментів, а також передбачити більш вимогливу і жорстку систему для тих, хто насичує ринок неякісними товарами, ніяких кроків споживачі не відчували.

Влада знов знехтувала права споживачів, фактично ліквідувавши Національну координаційну Раду з питань захисту прав споживачів при Кабінеті Міністрів України. Останнім часом це був єдиний консультативно-дорадчий орган при Уряді, який створений у 2006 році.

Незважаючи на успішну роботу Ради, поширення її діяльності на всі регіони України через створення відповідних координаційних рад, 17 квітня Уряд прийняв Постанову № 356, якою суттєво знизив статус цього органу, підпорядкувавши його Міністерству економіки, керівник якого і став новим співголовою Ради, а також затвердив новий склад Ради, що викликало неоднозначну реакцію в суспільстві. Так, до її нового складу увійшли представники асоціацій підприємців, “Спілки малих, середніх та приватизованих підприємств”, Українського союзу промисловців і підприємців, Ліги виробників харчових продуктів, Союзу ювелірів тощо. Фактично це всі відомі в Україні фірми, представники яких останнім часом активно виступають тільки за створення сприятливих умов для розвитку бізнесу, а доля вітчизняного споживача їм байдужа.

Україна фактично вже знаходиться на порозі відкриття своїх кордонів для неконтрольованого ввозу імпоротної продукції невідомого походження. І це відбувається у той час, коли переважна більшість цивілізованих країн світу посилює захист свого ринку від доступу небезпечних товарів.

Політика нехтування правами споживачів, а разом з тим і основними положеннями Конституції України, має загрозливий характер і може призвести до перетворення України у звалище для небезпечних товарів з усього світу, а народ України – у мовчазну біологічну масу по переробці іноземного непотребу.

Владний аспект управління якістю продуктів харчування

Проблема якості продукції та послуг національного виробника грає першочергову роль у визначенні рівня життя в країні, її конкурентоспроможності на міжнародному ринку, стабільності національної валюти, тобто є чинником національної безпеки. Впровадження систем управління якістю спонукає організацію до вивчення, задоволення та передбачення потреб споживача, дисциплінує працювати «строго за регламентами», чітко розподіляє відповідальності та повноваження, тобто ліквідує дублювання функцій і пов'язані з цим витрати, має попереджувачий ефект, ліквідує причини невідповідностей (а не лише самі невідповідності), що збільшує ефективність роботи тощо.

Системи управління будь-якого підприємства, чи організації не може ефективно функціонувати у відірваності від систем вищого порядку, наприклад, систем управління міністерств, органів виконавчої влади регіону, врешті соціальних і політичних систем управління у державі взагалі. Конкурентоспроможність підприємств визначається якістю влади.

Розвинуті країни світу постійно удосконалюють системи управління органів виконавчої влади. Сучасне розуміння конкурентоспроможності частіше пов'язують із знаннями персоналу та корпоративними знаннями організації. Тобто відставання досконалості систем управління державного рівня в Україні від, скажімо, європейських аналогів є одним із основних негативних факторів впливу на конкурентоспроможність країни.

Адаптація українського законодавства до міжнародних норм

Поступ України до Європи не може бути ефективний без цього кроку. основою для цього є **ПЛАН ДІЙ "Україна - Європейський Союз"**, який схвалено КМ України [12.02.2005](#) р. та Радою з питань співробітництва між Україною і Європейським Союзом: [21.02.2005](#) р. В цьому документі, зокрема зазначається що «Імплементація Плану дій значно наблизить українське законодавство, норми та стандарти до законодавства Європейського Союзу. Він також закладе міцну основу для подальшої економічної інтеграції, включаючи через спільні зусилля у напрямку Зони вільної торгівлі».

Цей План дій встановлює комплексний перелік пріоритетів, як в рамках, так і поза рамками Угоди про партнерство та співробітництво ([998_012](#)). Серед цих пріоритетів, всі з яких мають важливе значення, особливу увагу слід приділити поступовому наближенню законодавства, норм та стандартів України до законодавства, норм та стандартів Європейського Союзу.

В п.8 документу задекларовано: підвищення безпеки продуктів харчування для споживачів та спрощення торгівлі шляхом проведення реформ та модернізації санітарної і фітосанітарної сфери:

- Приєднатися до Комісії Кодексу Аліментаріус (Codex Alimentarius Commission) та міжнародної Конвенції про захист рослин.
- Здійснити порівняльну оцінку системи санітарного та фітосанітарного контролю в Україні та ЄС.
- Здійснити перегляд переліку заходів, що потрібно вжити для поступового наближення до норм законодавства ЄС у сфері санітарного та фітосанітарного контролю та відповідних інституцій, зі створенням часових графіків та механізму фінансування.
- Прискорити здійснення ефективних реформ в цій сфері (наприклад, чіткий розподіл повноважень між окремими інституціями, принципи Директиви 96/22 про заборону речовин та Директиви 96/23 про моніторинг залишкових речовин).
- Провести порівняльний аналіз законодавства ЄС та України у сфері гігієни продуктів харчування, у т. ч. обробки харчових продуктів. У разі необхідності розробити заходи щодо гармонізації законодавства у зазначеній сфері, а також план їх фінансування.
- Забезпечити прогрес у наближенні до законодавства ЄС у сфері відстеження харчового ланцюга "від поля до столу"; загаль-

них принципів та вимог до безпеки продуктів харчування (Регламент 178/2002/EC); ефективно імплементувати систему *Hazard Analysis Critical Control Point* на підприємствах та в органах контролю, включаючи галузь рибного господарства.

- Забезпечити перевірку мережі державних лабораторій та визначити державні метрологічні лабораторії у санітарній та фітосанітарній сфері з особливою увагою до забезпечення необхідним обладнанням і належними методами аналізу (тестування залишків), а також підготовці до їхньої акредитації відповідно до стандартів ISO.
- У світлі досягнутого прогресу по викладених вище заходах, спільно визначити кроки щодо угод по санітарії та фіто санітарії.
- Забезпечити ефективну діяльність незалежних та компетентних установ нагляду відповідно до міжнародно визнаних стандартів.

План дій

1. Держстандарт, Мінагрополітики, Мінекономіки, МОЗ повинні гармонізувати існуючі нормативно-правові акти щодо продуктів харчування з вимогами директив ЄС.
2. Забезпечити лабораторії, що здійснюють контроль за безпекою продовольчої сировини і харчових продуктів, необхідним сучасним обладнанням, реактивами, кадрами та методичними розробками проведення лабораторних випробувань.
3. Провести акредитації лабораторій контролю безпеки сировини і харчових продуктів у державній системі сертифікації УкрСЕПРО.
4. МОЗ, Держстандарт, Мінекономіки, Рада міністрів Автономної Республіки Крим, обласні, Київська та Севастопольська міські держадміністрації повинні створити національну систему контролю за безпекою харчової сировини і продуктів, особливо одержаних на забруднених ґрунтах. Доповнити показники безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини показниками, встановленими в ряді європейських країн, зокрема стосовно вмісту нітрозодіпропіламіну, бенз(а)пірену, стимуляторів росту поліхлорованих біфенілів, діоксинів, стероїдних гормонів, а також залишків ветпрепаратів.
5. Забезпечити підприємства, що виготовляють продукти дитячого харчування, екологічно чистою сировиною.
6. Мінагрополітики, Держкомінформ повинні організувати реклами продуктів харчування, що сприяють підвищенню резистентності організму до шкідливого впливу чинників довкілля.
7. Забезпечити широке інформування населення щодо профілактики харчових отруєнь, у тому числі дикорослими грибами, а також гострих кишкових інфекційних захворювань.

Успішний процес інтеграції України в світове економічне співтовариство не можливий без координації зусиль з випуску якісної та безпечної харчової продукції. Для реалізації цих задач на підприємствах харчової промисловості розробляються та впроваджуються системи управління якістю і безпечністю, які засновані на принципах НАССР, успішне використання яких неможливе без впровадження та дотримання виконання загальних принципів гігієни харчових продуктів. Такими принципами являється звід Codex Alimentarius, "Рекомендованный международный Кодекс общих принципов гигиены пищевых продуктов", прийнятий в 1969 р. Важливим документом для підприємств Європейського Союзу являється Регламент (ЄС) №852/2004 "О гигиене пищевых продуктов" від 29.04.2004 г.

Законотворчий процес в Україні на сьогодні орієнтований на приведення національного законодавства у відповідність до міжнародних вимог, визначених такими міжнародними угодами:

- Угода СОТ на санітарні та фітосанітарні заходи;
- Угода про технічні бар'єри в торгівлі;
- Угода про партнерство та співробітництво між Європейським союзом та Україною.

Основною розбіжністю у вітчизняному та європейському законодавстві є відношення до таких категорій як якість та безпека продукту. В країнах ЄС якість харчових продуктів - це категорія суто комерційна, яка не підлягає контролю з боку держави. В Україні якість та безпека харчових продуктів єдине ціле і тільки в такому разі продукція відповідає вітчизняним стандартам. Важливим є збереження українських смакових і технологічних традицій.

Основні напрямки Європейської концепції забезпечення безпеки харчових продуктів такі: виробник несе повну фінансову і юридичну відповідальність за безпеку продукції, яку він виготовляє, та обов'язкове введення системи НАССР. Відсутність в Україні належної виробничої практики та системи НАССР є однією з основних перешкод в гармонізації санітарних норм і державних стандартів щодо європейських вимог.

Кроки, необхідні для успішного впровадження систем НАССР в Україні:

- створення адекватної системи контролю та безпечності харчової продукції;
- гармонізація нормативно-правових актів;
- міжнародне визнання національної системи НАССР;
- акредитація в міжнародних спілках.

Найпоширенішими помилками розробників нормативної документації, вітчизняних виробників є помилки, які пов'язані з обґрунтуванням дозволу застосування конкретних харчових добавок.

На сьогоднішній день постали питання державного технічного регулювання в області підтвердження відповідності і стандартизації, оскільки від їх

рішення залежить ступінь підготовки наших підприємств до жорстких конкурентних умов існування на ринку. Це в першу чергу – створення національних стандартів, які гармонізовані з міжнародними та європейськими, в області підтвердження відповідності та безпечності продукції, розроблення та введення в дію технічних регламентів.

Активність підприємств з розроблення та впровадження систем управління якістю за останні роки значно збільшилась. Це обумовлено не тільки політикою в області якості, але й розумінням необхідності високого рівня управління виробництвом при входженні на міжнародний ринок та вимогам європейського співтовариства та найближчих географічних сусідів.

Добре розроблена та організована система може і повинна забезпечувати високу якість і безпечність харчових продуктів, умови для підвищення взаємної довіри і створення цивілізованого ринку в Україні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”
2. Закон України “Про захист прав споживачів”.
3. Закон України “Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення”
4. Закон України “Про вилучення, знищення та подальше використання неякісної та небезпечної продукції”
5. Закон України “Про відповідальність постачальника за випуск і реалізацію неякісної і небезпечної продукції”
6. Закон України “Про стандартизацію”
7. Закон України “Про підтвердження відповідності”
8. Закон України “Про акредитацію органів з оцінки відповідності”
9. Закон України “Про метрологію та метрологічну діяльність”
10. Закон України “Про ветеринарну медицину”
11. Закон України “Про захист рослин”
12. Закон України “Про пестициди і агрохімікати”
13. Постанова КМУ від 11.05.2006 № 614 «Про затвердження Програми запровадження системи управління якістю в органах виконавчої влади».
14. Менеджмент качества в государственных учреждениях. Обзор // Методы менеджмента качества. — 2005. — 10. — С. 4—7.
15. ИСО 9001—2000 в государственных учреждениях Польши. Обзор // Ежеквартальное приложение к журналу «Стандарты и качество». — 2005. — 3. — С. 19—21.
16. Копнов В. Принципы качества жизни // Стандарты и качество. — 2003. — 2. — С. 37—41.

- 17.Новиков В. М., Никитюк О. А. Розробка систем якості в лабораторіях та аналіз вимог ДСТУ ISO/IEC 17025. — Київ: Нора-Принт, 2002. — 260 с.
- 18.ДСТУ ISO 9001:2001. Система управління якістю. Вимоги. Модель менеджменту для покращання та модернізації органів виконавчої влади. — Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2007р. — 11с.
- 19.Quality management systems — Requirements ISO/CD 9001, 2007 (Системи управління якістю. Вимоги).
- 20.Managing for sustainability – A quality management approach (Настанова для можливості підтримання — Підхід якісного управління) ISO/CD 9004, 2007.
- 21.Басовский Л.Е., Протасьев В.Б. Управление качеством: Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2000. — 212 с.
- 22.Бичківський Р. Управління якістю: Навч. посіб. — Л.: ДУ „Львівська політехніка”, 2000. — 329 с.
- 23.Декрет Кабінету Міністрів України „Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення”. Чинний від 08.04.93 р.
- 24.ДСТУ 2296–93. Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування. Чинний від 01.01.94 р.
- 25.ДСТУ 2708–99. Повірка засобів вимірювальної техніки. Організація та порядок проведення. Чинний від 01.07.2000 р.
- 26.ДСТУ 3410–96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення. Чинний від 04.01.97 р.
- 27.ДСТУ 3413–96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції. Чинний від 04.01.97 р.
- 28.ДСТУ 3419–96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація систем якості. Порядок проведення. Чинний від 04.01.97 р.
- 29.ДСТУ ISO 14001–97. Системи управління навколишнім середовищем. Склад та опис елементів і настанови щодо їх застосування. Чинний від 01.01.98 р.
- 30.ДСТУ ISO 14004–97. Системи управління навколишнім середовищем. Загальні настанови щодо принципів управління систем та засобів забезпечення. Чинний від 01.01.98 р.
- 31.ДСТУ ISO 14010–97. Настанови щодо здійснення екологічного аудиту. Загальні принципи. Чинний від 01.01.98 р.
- 32.ДСТУ ISO 14011–97. Настанови щодо здійснення екологічного аудиту. Процедури аудиту. Аудит систем управління навколишнім середовищем. від 01.01.98 р.
- 33.ДСТУ ISO 14012–97. Настанови щодо здійснення екологічного аудиту. Кваліфікаційні вимоги до аудиторів з екології. Чинний від 01.01.98 р.
- ДСТУ ISO 9000–2001. Системи управління якістю. Вимоги. Чинний від 10.01.2001 р.

- 34.ДСТУ ISO 9000–2001. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. Чинний від 10.01.2001 р.
- 35.ДСТУ ISO 9000–2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник. Чинний від 10.01.2001 р.
- 36.Закон України „Про метрологію та метрологічну діяльність” від 11.02.98 р.
- 37.Закон України „Про підтвердження відповідності” від 17.05.2001 р.
- 38.Закон України „Про стандартизацію” від 17.05.2001 р.
- 39.Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” від 23.12.97 р.
- 40.Крылова Г.Д. Зарубежный опыт управления качеством. – М.: Изд-во стандартов, 1992 – 140 с.
- 41.Міжнародна стандартизація та сертифікація систем якості: Довідник / Ю.І. Койфман, О.В. Герус, Т.М. Кисельова та ін. – Львів-Київ, Видання ТК-93: "Управління якістю і забезпечення якості", 1995 – 260 с.
- 42.Розпорядження Кабінету Міністрів України „Про затвердження плану першочергових заходів щодо впровадження систем управління якістю на підприємствах” від 26.09.2001 р.
- 43.Сергеев А.Г., Латышев М.В. Сертификация: Учебное пособие для студентов вузов. – М.: Издательская корпорация «Логос», 1999. – 248 с.
- 44.Указ президента України „Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції” від 23.02.2001 р.
- 45.Цюцюра В.Д., Цюцюра С.В. Метрологія та основи вимірювань: Навч. посіб. – К.: Знання-Прес, 2003. – 180 с.
- 46.Шаповал М.І. Менеджмент якості: Підручник. – К.: Т-во „Знання”, КОО, 2003. – 475 с.
- 47.Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник. – 2-е вид. – К.: Українсько-фінансовий інститут менеджменту і бізнесу, 1998. – 152 с.