збереження властивостей малосольного продукту, зменшення ризику здуття тари та уповільнення небажаного «старіння» смаку під час зберігання.

Бараболя Ольга Валеріївна, к. с.-г. наук, доцент
https://orcid.org/0000-0003-4123-9547
Фесенко Кіра Сергіївна, здобувач
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2 курсу
ОП «Агрономія»
Полтавський державний аграрний університет
м. Полтава, Україна

DOI 10.31210/cyaq2026.52

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЯК СКЛАДОВА ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ

У сучасному суспільстві забезпечення належної якості та безпечності харчової продукції є одним із ключових напрямів державної політики у сфері продовольчої безпеки. Якість харчових продуктів безпосередньо пов’язана не лише із задоволенням фізіологічних потреб населення, а й зі збереженням здоров’я людини, підвищенням якості життя та стабільністю продовольчого забезпечення держави. Актуальність зазначеної проблеми посилюється поширенням захворювань, виникнення яких може бути пов’язане з особливостями харчування, ризиками надходження до продовольчої сировини токсичних сполук, важких металів, радіонуклідів та інших небезпечних компонентів [1].

Важливого значення питання безпечності продукції набуває також у контексті інтеграції України до європейського економічного та правового простору. Гармонізація національних вимог із міжнародними та європейськими нормами є необхідною передумовою для підвищення конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції та розширення можливостей її реалізації на зовнішніх ринках. Водночас функціонування внутрішнього ринку продукції, яка не відповідає встановленим вимогам щодо якості та безпечності, створює додаткові ризики для здоров’я населення і може негативно позначатися на рівні продовольчої безпеки країни [2].

У нормативно-правових документах України безпечність харчових продуктів розглядається як сукупність властивостей продукції, за яких її споживання відповідно до передбаченого призначення не спричиняє негативного впливу на здоров’я людини. Важливе значення при цьому має дотримання встановлених санітарних та гігієнічних вимог на всіх етапах виробництва, переробки, зберігання, транспортування і реалізації продукції. Відповідність продовольчої продукції встановленим нормативам є необхідною умовою її допуску до споживання [3].

Оцінювання якісних показників харчових продуктів дає можливість своєчасно виявляти відхилення від нормативних значень, зокрема зниження поживної цінності або наявність забруднювачів у концентраціях, що

перевищують допустимі рівні. Такі невідповідності можуть призвести до обмеження використання відповідної продукції як харчової сировини або готового продукту. Отже, контроль якості не повинен обмежуватися лише визначенням характеристик кінцевої продукції, а має охоплювати весь технологічний процес її формування [4].

Одним із сучасних підходів до забезпечення належного рівня безпечності харчової продукції є впровадження системи HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points, тобто системи аналізу небезпечних чинників та контролю критичних точок. Її основна мета полягає не стільки у виявленні небезпечної продукції після завершення виробничого циклу, скільки у своєчасному попередженні виникнення потенційних ризиків безпосередньо під час виробництва [5].

Принципи HACCP отримали широке міжнародне визнання та використовуються як основа для побудови ефективних систем управління безпечністю харчових продуктів. Відповідні підходи застосовуються у практиці багатьох держав та підтримуються міжнародними структурами, зокрема Комісією Codex Alimentarius. Їх використання передбачає систематичний аналіз технологічних процесів, визначення можливих небезпечних чинників та встановлення етапів, на яких необхідно здійснювати особливо ретельний контроль [4].

Сутність HACCP полягає в управлінні ризиками біологічного, хімічного та фізичного походження, які можуть виникнути на різних стадіях виробництва харчової продукції. Для кожного потенційно небезпечного чинника визначаються відповідні заходи контролю, критичні точки та процедури моніторингу. Такий підхід дає можливість перейти від переважно кінцевого контролю готової продукції до превентивного управління безпечністю протягом усього технологічного процесу [2].

Важливою перевагою системи HACCP є її профілактичний характер. Вона дає змогу не лише виявляти вже сформовані невідповідності, а й створювати умови для їх недопущення. Контроль здійснюється на визначених етапах виробництва, де виникнення або неконтрольоване поширення небезпечного чинника може мати суттєвий вплив на безпечність кінцевого продукту. Водночас HACCP не слід розглядати як абсолютну гарантію відсутності будь-яких ризиків, оскільки ефективність системи залежить від правильності її розроблення, впровадження, документування та постійного функціонування [3].

Окреме місце в системі управління безпечністю продукції займає принцип простежуваності. Його реалізація передбачає документування інформації щодо походження сировини, використаних матеріалів, технологічних операцій, умов зберігання та напрямів реалізації готової продукції. Наявність відповідної інформації дає можливість у разі встановлення невідповідності оперативно визначити джерело проблеми, локалізувати потенційно небезпечну продукцію та мінімізувати ризики для споживачів.

Подальший розвиток міжнародних підходів до управління безпечністю харчових продуктів знайшов відображення у стандарті ISO 22000 «Системи

управління безпечністю харчових продуктів — Вимоги до організацій харчового ланцюга». Цей стандарт орієнтований на організації, діяльність яких безпосередньо або опосередковано пов’язана з виробництвом та обігом харчової продукції. Його положення можуть застосовуватися виробниками кормів і сільськогосподарської сировини, харчовими підприємствами, транспортними та складськими структурами, постачальниками пакувальних матеріалів, інгредієнтів і обладнання, підприємствами роздрібної торгівлі та суб’єктами сфери громадського харчування [5].

Особливістю ISO 22000 є поєднання принципів HACCP із системним підходом до управління безпечністю продукції. Стандарт передбачає взаємодію між усіма учасниками харчового ланцюга, системне управління, функціонування програм-передумов та застосування принципів HACCP. Така комплексність дає змогу розглядати безпечність продукції не як результат роботи окремого виробничого підрозділу, а як спільну відповідальність усіх учасників процесу — від виробництва сировини до надходження готового продукту до кінцевого споживача [4].

Однією з основних вимог системи управління безпечністю є своєчасне визначення потенційних небезпек, оцінювання пов’язаних із ними ризиків та встановлення необхідних заходів контролю. Для цього здійснюється аналіз усіх етапів харчового ланцюга, визначаються можливі джерела виникнення небезпечних чинників та встановлюються процедури їх моніторингу. Ефективний обмін інформацією між постачальниками, виробниками, переробними підприємствами, торговельними організаціями та іншими учасниками ланцюга сприяє оперативному реагуванню на потенційні загрози [5].

Таким чином, забезпечення безпечності харчових продуктів є комплексним завданням, яке потребує системного контролю на всіх етапах формування та переміщення продукції.

Традиційного лабораторного аналізу готових харчових продуктів недостатньо для повноцінного управління потенційними ризиками. Більш ефективним є превентивний підхід, за якого небезпечні чинники виявляються та контролюються безпосередньо в процесі виробництва.

Застосування принципів HACCP та вимог системи управління безпечністю харчових продуктів створює організаційні й технологічні передумови для зниження ризиків виробництва небезпечної продукції, підвищення рівня відповідальності виробників і посилення захисту споживачів.

Водночас результативність такої системи визначається не самим фактом її впровадження, а постійним дотриманням установлених процедур, контролем критичних параметрів, веденням необхідної документації та регулярним удосконаленням системи відповідно до змін технологічних процесів і потенційних ризиків.

Список використаних джерел

1. Бараболя О. В. Можливості контролю якості харчових продуктів. «Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів»: матеріали VII

Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. Полтава: ПУЕТ, 2020. С. 186-188.
2. Бараболя О.В. Виробництво та продаж якісної безпечної харчової продукції. Матеріали І міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) « Якість та безпечність продукції у внутрішній та зовнішній торгівлі й торгівельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» ПДАУ 15 лютого 2022 року С.7-9
3. Бараболя О.В. Забезпечення якості та безпечності сільськогосподарської продукції. Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору» Збірник матеріалі ПДАУ 24 березня 2022 року С.49-51
4. Бараболя О.В. Система контролю якості продукції рослинництва. Матеріали ІІ міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) « Якість та безпечність продукції у внутрішній та зовнішній торгівлі й торгівельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» ПДАУ 15 лютого 2023 року С.10-12
5. Бараболя О. В. Органічне виробництво – це продовольча безпека України. Збірник матеріалів VII Міжнародної науково-практичної конференції "Органічне агровиробництво: освіта і наука". 25 жовтня 2022 року. Київ 2022. С. 66-68

Бараболя Ольга Валеріївна к. с.-г. наук, доцент
https://orcid.org/0000-0003-4123-9547
Мащенко Артем Вікторович, здобувач
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 3 курсу
ОП «Агрономія»
Полтавський державний аграрний університет
м. Полтава, Україна

DOI 10.31210/cyaq2026.53

БЕЗПЕЧНІТЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІІ ЦЕ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗДОРОВ'Я СПОЖИВАЧІВ

У сучасному суспільстві забезпечення належної якості та безпечності харчової продукції є одним із ключових напрямів державної політики у сфері продовольчої безпеки. Якість харчових продуктів безпосередньо пов'язана не лише із задоволенням фізіологічних потреб населення, а й зі збереженням здоров'я людини, підвищенням якості життя та стабільністю продовольчого забезпечення держави. Актуальність зазначеної проблеми посилюється поширенням захворювань, виникнення яких може бути пов'язане з особливостями харчування, ризиками надходження до продовольчої сировини токсичних сполук, важких металів, радіонуклідів та інших небезпечних компонентів [1].

Важливого значення питання безпечності продукції набуває також у контексті інтеграції України до європейського економічного та правового