

Тематична рубрика: Демографія, економіка праці, соціальна економіка і політика

УДК 346.5:63.002.6.

Лозинська Т. М.,

д. держ. упр., професор,

професор кафедри публічного управління та адміністрування

Полтавська державна аграрна академія

Дем'яненко Н. В.,

к.е.н., доцент,

доцент кафедри підприємництва і права

Полтавська державна аграрна академія

Чупилко В. О.

студент, здобувач ступеня вищої освіти «Магістр»

Полтавська державна аграрна академія

Lozinska Tamara

Demyanenko Nataliya

Chupilko Volodimir

Poltava State Agrarian Academy

**СТАН ДЕРЖАВНОГО КОНТРОЛЮ ЩОДО ЯКОСТІ ТА
БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
STATE OF THE GOVERNMENT CONTROL OF QUALITY AND SAFETY
OF FOOD PRODUCTS**

У статті розглянуто проблеми державного контролю харчових продуктів у сфері забезпечення якості. Правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів слід розглядати як один зі способів гарантування безпеки життя і здоров'я людей, що закріплено Конституцією України. Основну роль у здійсненні контролю за якістю та безпечністю продуктів харчування і продовольчої сировини відіграє держава з метою захисту життя, здоров'я та

інтересів споживачів. Дослідження свідчать, що останніми роками спостерігається тенденція до зниження якості сировини, яка постачається на переробку. Слабкість економічних зв'язків між сільськогосподарськими і переробними підприємствами, розділеними власністю, є однією із причин скорочення надходження сільськогосподарської сировини та погіршення її якості. Зниження цукристості цукрових буряків, олійності насіння соняшнику, вмісту крохмалю у картоплі, білку та жиру в молоці, сухих речовин у овочах, негативно впливає на якість готової продукції, що обумовлює необхідність використання штучних компонентів при виробництві продуктів харчування.

Ключові слова: якість, безпека, харчові продукти, контроль, споживачі.

В статье рассмотрены проблемы государственного контроля пищевых продуктов в области обеспечения качества. Правовое регулирование безопасности и качества пищевых продуктов следует рассматривать как один из способов обеспечения безопасности жизни и здоровья людей, закреплено Конституцией Украины. Основную роль в осуществлении контроля за качеством и безопасностью продуктов питания и продовольственного сырья играет государство в целях защиты жизни, здоровья и интересов потребителей. Исследования показывают, что в последние годы наблюдается тенденция к снижению качества сырья, поставляемого на переработку. Слабость экономических связей между сельскохозяйственными и перерабатывающими предприятиями, разделенными собственностью, является одной из причин сокращения поступления сельскохозяйственного сырья и ухудшение ее качества. Снижение сахаристости сахарной свеклы, масличности семян подсолнечника, содержания крахмала в картофеле, белка и жира в молоке, сухих веществ в овощах, негативно влияет на качество готовой продукции, что обуславливает необходимость использования искусственных компонентов при производстве продуктов питания.

Ключевые слова: качество, безопасность, пищевые продукты, контроль, потребители.

The article deals with the problems of state control of food in the field of quality assurance. Legal regulation of food safety and quality should be considered as one of the ways of ensuring the safety of life and health of people, which is enshrined in the Constitution of Ukraine. The main role in the control of the quality and safety of food and raw materials is played by the state in order to protect the life, health and interests of consumers. Studies show that in recent years there has been a tendency to reduce the quality of raw materials supplied for processing. Weakness of economic links between agricultural and processing enterprises divided by property is one of the reasons for the reduction of agricultural inputs and the deterioration of their quality. Reduction of sugar content of sugar beets, oilseeds of sunflower seeds, starch content in potatoes, protein and fat in milk, solids in vegetables, adversely affects the quality of finished products, which necessitates the use of artificial components in the production of food.

The threat to food security remains the problem of providing food businesses with raw materials that are not contaminated with impurities and hazardous substances (especially for baby food) and the organization of proper controls on the quality and safety of raw materials that are being processed. The development of the sugar, starch and molasses, canned fruits, oil and fat, meat, dairy and fisheries industries is directly dependent on agriculture – the main supplier of raw materials. Studies show that in recent years there has been a tendency to decrease the quality of raw materials supplied for processing. Weak economic links between agricultural and processing enterprises are one of the reasons for the decline in agricultural inputs and the deterioration of their quality. Reduction of sugar content of sugar beets, oilseeds of sunflower seeds, starch content in potatoes, protein and fat in milk, solids in vegetables, adversely affects the quality of the finished product.

During the planned inspections, problems with the sale of products in the food markets of Poltava were also identified, in particular the comments concerned both

the quality of food and tobacco and alcoholic beverages. As the parameters of quality and safety of products were not maintained and it did not correspond to the recipes according to physicochemical, organoleptic and microbiological parameters, as a consequence, in certain types of meat products bacteria and microorganisms capable of causing food toxicity were found in consumers.

Key words: quality, safety, food, control, consumers.

Постановка проблеми. Захист права громадян на безпечність та якість продуктів в Україні як одного із базових прав припускає поєднання свободи вибору людини з гарантованим забезпеченням фізіологічних потреб споживання якісних харчових продуктів як умови її особистого існування. Якість харчових продуктів за ДСТУ ISO 9001:2009 залежить від «факторів сфери виробництва і умов вирощування рослинної продукції, якості сировини, напівфабрикатів, технології їхнього оброблення, обладнання; факторів сфери розподілу – якості зберігання, транспортування, реалізації; факторів сфери споживання – якості короткочасного зберігання, споживання і засвоєння» [6, с. 126]. Отже, критерії якості і безпечності харчових продуктів обумовлюються нормативно-правовим регулюванням та дотриманням регуляторних норм на будь-якому з технологічних етапів виробництва і визначають стандартизований рівень якості [3, с. 15]. Послаблення державного контролю, як правило, негативно позначається на властивостях продуктів харчування, що вимагає розробки спеціальних заходів споживчої політики.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Щорічно в Україні реєструється майже 1,5 тис. випадків харчових отруєнь. Питання безпечності та якості продуктів були й залишаються актуальним предметом наукових досліджень, таких учених, як В. А. Домарецький, Т. П. Златова, І. В. Зозуля, Д. Ф. Крисанов, Т. А. Лайко, М. Ф. Бабієнко, В. Л. Іванов, О. С. Проневич та ін., оскільки спостерігаються зміни в харчових технологіях, здійснюється пошук нових можливостей виробництва на основі біотехнологій.

Постановка завдання. Метою дослідження є аналіз заходів контролю харчової продукції Головним управлінням Держпродспоживслужби в Полтавській області.

Виклад основного матеріалу дослідження. Правове регулювання безпечності харчових продуктів слід розглядати як один зі способів гарантування безпеки життя і здоров'я людей, що закріплено Конституцією України. Основна роль у реалізації цієї конституційної норми відводиться державному регулюванню, яке спрямоване на захист інтересів виробників, споживачів і держави в цілому. Зокрема, державне регулювання безпечності та окремих показників якості харчових продуктів здійснюється шляхом: встановлення санітарних заходів; встановлення вимог до окремих показників якості харчових продуктів; державної реєстрації визначених законодавством об'єктів санітарних заходів; видачі, припинення, анулювання та поновлення експлуатаційного дозволу; інформування та підвищення обізнаності операторів ринку і споживачів щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів; встановлення вимог щодо стану здоров'я персоналу потужностей; участі у роботі відповідних міжнародних організацій; здійснення державного контролю; притягнення операторів ринку, їх посадових осіб до відповідальності у разі порушення законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів [2].

Проведені в останні роки наукові й лабораторні дослідження та перевірки Головним управлінням Держпродспоживслужби в Полтавській області харчової продукції, що реалізується на вітчизняних продовольчих ринках, засвідчили, що у сфері якості та безпечності продовольства періодично виникає ряд проблем, пов'язаних із порушенням технологічних вимог щодо виробництва і реалізації продтоварів. У зверненнях громадян до Держпродспоживслужби можна виділити найбільш гострі питання (табл. 1).

У 2019 р. у зверненнях громадян до Держпродспоживслужби найбільше порушуються питання щодо: захисту прав споживачів – 160 звернень (62 %);

ветеринарії та надання ветеринарної допомоги – 26 (10,1 %) та якості харчових продуктів – 25 (9,7 %). Спостерігається зростання чисельності звернень протягом 2017-2019 рр. щодо порушень в галузі ветеринарії та надання ветеринарної допомоги (у 3,7 рази); якості харчових продуктів – в 2,8 рази та захисту рослин і фітосанітарії – на 50 %.

Найбільша кількість звернень стосується порушень прав споживачів (більше 60 %). Звернення громадян щодо якості продуктів та безпечності їх для здоров'я споживача, стосуються загальних вимог до безпечності продукції (в т.ч. інформації про продукцію та її маркування, терміни зберігання, використання харчових добавок, вмісту у харчових продуктах небезпечних забруднювачів, фальсифікації продукції); недобросовісних торговельних методів ведення бізнесу (включаючи рекламу та маркетингову діяльність).

Таблиця 1

**Види звернень громадян до Головного управління
Держпродспоживслужби в Полтавській області, 2017-2019 рр.**

Види звернень	Роки						2019 р. до 2017 р., %
	2017		2018		2019		
	од.	%	од.	%	од.	%	
Ветеринарія та надання ветеринарної допомоги	7	4,2	25	14,9	26	15,1	в 3,7 р. б.
Захист рослин та фітосанітарія	2	1,2	2	1,2	3	1,7	150,0
Санітарний стан	13	7,9	23	13,7	17	9,9	130,8
Ціни	7	4,2	8	4,8	5	2,9	71,4
Діяльності посадових і службових осіб	9	5,5	3	1,8	4	2,3	44,4
Екологія та забруднення навколишнього середовища	4	2,4	2	1,2	3	1,7	75,0
Захист прав споживачів	96	58,2	72	42,9	74	43,0	77,1
Якість харчових продуктів	9	5,5	16	9,5	25	14,5	в 2,8 р. б.
Інші	18	10,9	17	10,1	15	8,7	83,3
Всього	165	100,0	168	100,0	172	100,0	104,2

Джерело: складено авторами за даними Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області

На виконання вимог статті 15 Закону України «Про звернення громадян» в Держпродспоживслужбі забезпечено особистий розгляд звернень

споживачів з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів та першочерговий прийом жінок, яким присвоєно почесне звання України «Мати-героїня», інвалідів Другої Світової війни, Героїв Соціалістичної Праці, Героїв Радянського Союзу та Героїв України. Держпродспоживслужбою створено можливість подання письмових звернень громадян, надісланих з використанням мережі Інтернет, з 2018 року запроваджено роботу цілодобової «гарячої лінії», що спрощує механізм взаємодії Держпродспоживслужби з громадянами та дозволяє оперативно вирішувати проблемні питання, які порушуються у зверненнях громадян, а також удосконалювати роботу з урахуванням громадської думки. Територіальним органом Держпродспоживслужби також забезпечено відповідні умови для реалізації громадянами конституційних прав на письмове звернення та особистий прийом.

Загрозою продовольчій безпеці залишається проблема забезпечення підприємств харчової промисловості сировиною, не забрудненою хімічними домішками та небезпечними речовинами (особливо для продуктів дитячого харчування) і організація належного контролю за якістю і безпекою сировини, що надходить на переробку. Розвиток цукрової, крохмале-патокової, плодоовочеконсервної, олійно-жирової, м'ясної, молочної, рибної промисловості безпосередньо залежить від сільського господарства – головного постачальника сировини. Проведені дослідження свідчать, що останніми роками спостерігається тенденція до зниження якості сировини, яка постачається на переробку. Слабкість економічних зв'язків між сільськогосподарськими і переробними підприємствами є однією із причин скорочення надходження сільськогосподарської сировини та погіршення її якості. Зниження цукристості цукрових буряків, олійності насіння соняшнику, вмісту крохмалю у картоплі, білку та жиру в молоці, сухих речовин у овочах, негативно впливає на якість готової продукції [4, с. 46].

Показники якості продукції реалізованої товаровиробниками, визначаються лабораторіями заготівельника, тому точність і об'єктивність цих показників залежить від кваліфікації та сумлінності працівників сировинних

лабораторій заготівельних організацій, а також нерідко обумовлюється конфліктом інтересів власників.

Загрозою продовольчій безпеці є наявність на українському ринку відносно дешевих, але небезпечних продуктів харчування, які містять надмірну кількість харчових добавок, генетично модифіковані компоненти та гормони. В Україні використання харчових добавок регулюється Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах», іншими санітарними правилами і нормами. У відповідності із законодавством України, використання харчових добавок повинно здійснюватися лише з дозволу Міністерства охорони здоров'я України. Із 480 добавок, які досліджуються в Україні, дозволено використовувати 371 харчову добавку, 105 – не отримали такого дозволу, а 4 – заборонені. Харчові добавки повинні забезпечувати безпечність харчових продуктів при збереженні їх високої якості і не повинні використовуватися для приховування низької якості продукції. Тобто їх використання не повинно створювати загрозу здоров'ю [6, с. 126].

Ще одним проблемним аспектом в цій галузі є фальсифікація продуктів харчування. Зокрема, в Полтавській області приблизно 30 % харчової продукції фальсифіковано за одним або кількома показниками (табл. 2). Серед асортиментної фальсифікації найпоширенішими є: часткова заміна харчового продукту водою, додавання до харчового продукту низькоякісного замітника і повна заміна натурального продукту імітатором. Замінники, які використовують у разі асортиментної фальсифікації, здебільшого є харчовими, тобто дешевшими продуктами з меншою харчовою цінністю, але подібними до натуральних за кількома ознаками. Фахівці свідчать, що у разі додавання 10 % води до рідких харчових продуктів (соку, вина) дегустатори не помічають фальсифікації. У разі додавання 20 % води третина дегустаторів висловлює сумнів щодо якості продукту і лише при 50 % розведенні більшість дегустаторів впевнено розпізнають водянистий смак соків і вин. Незначне розведення водою рідких продуктів не можуть зареєструвати прилади, якими визначають фізико-хімічні показники, тому фальсифікація харчових

продуктів, тобто їх підроблення за допомогою харчових і нехарчових добавок, які імітують покращання органолептичних характеристик, або заміна продукту вищого гатунку нижчим, набула значного поширення [1, с. 40].

Таблиця 2

Основні способи фальсифікації харчових продуктів та методи їх виявлення [1, с. 141]

Харчові продукти	Способи фальсифікації	Методи виявлення фальсифікації
М'ясні продукти	Заміна м'яса на інші тваринні компоненти. Заміна м'яса білковими ізолятами.	Визначення вмісту сполучної тканини (колагену) або оксипроліну. Визначення вмісту білка і амінокислот
Молоко	Підмішування до молока різних консервувальних речовин (соди, крейди, бензойної кислоти). Розведення водою. Підмішування борошна. Кип'ятіння молока	Визначення за допомогою розолової кислоти (метод Гілдера) або іонометрією. Реакція із хлорним залізом. Хроматографічний метод. Визначення вмісту жиру за допомогою розчину йоду. Визначення густини, вмісту жиру, сухого залишку
Пиво	Використання неякісної сировини (несолоджених матеріалів) замість солоду. Скорочення терміну бродіння. Розведення водою. Додавання піноутворювачів. Додавання гліцерину	Визначення вмісту окремих вуглеводів і амінокислот, а також органолептично. Вимірювання об'єму. Визначення вмісту сухих речовин або золи. Визначення рН. Визначення вмісту гліцерину
Соки	Розведення водою. Додавання цукрового сиропу, цукру. Додавання барвників. Додавання консервантів. Додавання соків низького гатунку	Визначення вмісту барвників. Визначення консервантів, глюкози, фруктози методом ВЕРХ або методом газової хроматографії
Чай	Підмішування листя інших рослин. Підмішування використаного чаю. Підфарбовування	Мікроскопічні дослідження. Визначення вмісту кофеїну. Визначення вмісту золи. Хімічні дослідження
Какао та шоколад	Додавання кондитерських і тваринних жирів	Визначення жирно-кислотного складу за допомогою мас-спектрометрії

Суттєві проблеми виникають у випадках заміни в молочній продукції молочного жиру рослинними жирами, а у м'ясній – м'яса білковими заміниками. Нормативно-технічною документацією (ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені. Загальні технічні умови») заборонено присвоювати новим

видам ковбас традиційні назви, а спреди та жирові суміші називати маслом (ДСТУ 4445:2005 «Спреди та суміші жирові. Загальні технічні умови»).

Нові національні стандарти на м'ясні вироби (ковбаси) передбачають і виробництво ковбасних виробів традиційного асортименту відомого ще за часів СРСР з дотриманням рецептур відповідно міждержавним стандартам (ГОСТ) без дозволу заміни інгредієнтів. У відповідності з ними вміст білку в ковбасних виробках не повинен перевищувати 13%. Законом України «Про молоко і молочні продукти» (редакція 2010 р.) передбачено зменшення допустимої норми використання рослинних жирів з 75 % до 50 %, а виробники зобов'язані проводити обов'язкове маркування готової продукції [5, с. 70].

Ключовими новаціями нового закону, яким в своїй роботі керується Управління безпечності харчових продуктів та ветеринарії є ризик-орієнтований підхід до перевірок операторів ринку та запровадження Акту перевірки. Підприємства перевіряють залежно від ступеню ризику для життя і здоров'я людей (наприклад, у магазині, де продається запакована продукція тривалого зберігання, ризиків менше, ніж у магазині, де продається свіже м'ясо).

У ході планових перевірок були виявлені проблеми і з реалізацією продукції на продовольчих ринках м. Полтави, зокрема зауваження стосувалися як якості продуктів харчування, так і тютюнових виробів та алкогольних напоїв. Оскільки не витримувалися параметри якості й безпечності продукції і вона не відповідає рецептурам за фізикохімічними, органолептичними та мікробіологічними показниками, то, як наслідок, в окремих видах м'ясних виробів були виявлені бактерії та мікроорганізми, спроможні викликати у споживачів харчову токсикоінфекцію.

Висновки з проведеного дослідження. Як наслідок виробництва неякісної продукції та унеможливлення вчасного реагування на жорсткі вимоги, що встановлюють країни-імпортери, призводить до низької конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції.

Отже, Держпродспоживслужба в Полтавській області, як і в інших областях України, не може забезпечити достатній контроль за обігом харчових

продуктів з метою гарантування населенню їх якості та безпечності наявними регуляторними засобами. Це вимагає перегляду організаційно-функціональної основи державної політики у сфері якості та безпечності харчових продуктів. Зокрема, доцільним є налагодження більш дієвого внутрішнього контролю в системі Держпродспоживслужби, що сприятиме зменшенню корупційних ризиків і посиленню фінансової дисципліни. Важливим напрямом є використання в діяльності установи наукових розробок, наприклад, тих, що стосуються подолання резистентності антибіотиків, що напряму впливає на якість продукції тваринництва.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Бубела Т., Воробець О. Безпечність та якість харчової продукції. *Вимірювальна техніка та метрологія*, 2010. № 71, С. 139-144.
2. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» : Закон України від 22 липня 2014 р. № 1602-VII. *Урядовий кур'єр*. 2014.
3. Семенова А. А., Туниева Е. К., Холодов Ф. В. Криопротекторы или новые свойства «старых» пищевых добавок. *Мясная индустрия*. 2019. № 9. С. 14–16.
4. Смоляр В. І. Харчова експертиза. К. : Здоров'я, 2015. 460 с.
5. Соколов А. Н. Рынок полуфабрикатов Украины. *Мясной бизнес*. 2018. №10. С. 68–72.
6. Тарасюк Г. М. Необхідність удосконалення продуктових стандартів, норм та нормативів при плануванні розвитку підприємств харчової промисловості. *Вісник Хмельницького національного університету*. Хмельницький, 2018. № 4. Т. 1 (114). С. 125–127.

REFERENCES:

1. Bubela T., Vorobets O. (2010) Bezpechnist ta yakist kharchovoi produktsii

[Food safety and quality]. *Vymiriuvalna tekhnika ta metrolohiia*, vol. 71, pp. 139-144.

2. «Pro osnovni pryntsypy ta vymohy do bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv» (2014): Zakonu Ukrainy vid 22 lypnia 2014 r. № 1602-VII. Uriadovyi kur'ier.

3. Semenova A. A., Tunyeva E. K., Kholodov F. V. (2019) Kryoprotektory uly novye svoistva «starыkh» pyshchevыkh dobavok [Cryoprotectants or new properties of «old» food additives]. *Miasnaia yndustryia*, vol. 9, pp. 14–16.

4. Smoliar V. I. (2015) Kharchova ekspertyza [Food Expertise]. Kyiv : Zdorov'ia. (in Ukraine).

5. Sokolov A. N. (2018) Рынок полufабрикатов Украины [Market of semi-finished products of Ukraine]. *Miasnoi byznes*, vol. 10, pp. 68–72.

6. Tarasiuk H. M. (2018) Neobkhidnist udoskonalennia produktovykh standartiv, norm ta normatyviv pry planuvanni rozvytku pidpriemstv kharchovoi promyslovosti [The need to improve the product standards, norms and norms in planning the development of food industry]. *Visnyk Khmelnytskoho natsionalnoho universytetu*, vol. 4, t. 1 (114), pp. 125–127.