

УДК: 637.146:641.85

Власенко В.В., доктор біологічних наук, професор
Новгородська Н.В., кандидат с.-г. наук, доцент
Крижак Л.М., аспірант
Гусак Є.А., магістр
Вінницький національний аграрний університет
Власенко І.Г., доктор медичних наук, професор
Вінницький торгово-економічний інститут КНТЕУ

НОВІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕКОЮ МОЛОКА-СИРОВИНИ

Висвітлено нові підходи до основних вимог якості сировини для вступу Світової організації торгівлі. Показано вимоги санітарної і фітосанітарної угоди Світової організації торгівлі (СОТ) та законодавство з продуктів харчування ЄС.

***Ключові слова:** сировина, якість, торгівля, харчування, здоров'я.*

Україна вступила до Світової організації торгівлі та має бажання приєднатися до Європейського Союзу.

Однією з основних вимог для вступу будь-якої країни в ці організації є виробництво високоякісної продукції за вимогами міжнародних стандартів, гарантування безпеки продукції для життя і здоров'я людей та безпеки довкілля, гармонізація законодавчих та нормативно-правових актів із законодавством цих країн.

Відповідно до сучасних міжнародних вимог, щодо якості продукції лише якісний контроль є вже недостатнім тому, що він не може гарантувати повну безпеку.

Окремі аспекти контролю якості продукції розглядалися у багатьох працях вітчизняних та зарубіжних авторів [1-5].

Метою нашої роботи було проаналізувати нові системи управління якістю продукції, що запроваджує сучасна світова харчова промисловість.

Матеріали та методи: для аналізу використовувались матеріали Комісії Codex Alimentarius (CA), положення Санітарної і фітосанітарної угоди Світової організації торгівлі (СОТ), законодавство з продуктів харчування ЄС.

Результати досліджень: В Європейському Союзі розробка програм, принципів і процесів, що визначають вимоги до безпеки продуктів, знаходиться в компетенції окремих держав – членів ЄС, чиї законодавства дуже відрізняються між собою. Європейський Союз видає директиви та уніфікує вимоги до безпеки продуктів харчування та кормів, для того, щоб забезпечити вільний рух продуктів в країнах ЄС.

28 січня 2002 року Європейським Парламентом та Радою було прийнято Постанову (ЄС) № 178/ 2002, якою були визначені загальні принципи і вимоги закону про продукти харчування а також прийнято рішення про створення європейського органу контролю безпеки продуктів харчування і встановлення методів забезпечення безпеки продуктів (АВІ. №ЄС 31, с. 1). Дія постанови розповсюджується на всі країни ЄС. Мета Постанови (ЄС) № 178/ 2002: «Створення

основ для високого рівня захисту здоров'я людини та споживчих інтересів в галузі продуктів харчування, беручи до уваги різноманіття асортименту харчових продуктів». Це стало передумовою для створення міцної наукової основи і ефективної організаційної структури, для розвитку «методу обґрунтування розробки рішень з питань безпеки продуктів харчування та кормів».

На основі цієї постанови було організовано Європейське відомство захисту безпеки продуктів харчування.

Дія постанови (ЄС) № 178/ 2002 розповсюджується на всі етапи виробництва, обробки та збуту продуктів харчування та кормів. Небезпечні продукти з моменту вступу в дію закону не можуть розповсюджуватися в країнах ЄС, імпортуватися чи експортуватися. Сутність системи надійності продуктів - це так звана «простежуваність», яка передбачає можливість відслідковування руху, місцезнаходження і походження харчової продукції, тварин і компонентів тваринного походження, призначених для використання в якості продуктів харчування, на всіх стадіях виробництва, обробки та розподілу.

Згідно постанови (ЄС) № 178/ 2002, небезпека - це біологічний, хімічний або фізичний фактор в продукції або кормах, чи стан продукту або кормів, які можуть нанести шкоду здоров'ю.

Комісія Codex Alimentarius (CA), впровадила спільну для Всесвітньої продовольчої організації (FAO) та Всесвітньої організації охорони здоров'я (WHO), програму харчових стандартів, мета якої - захист здоров'я споживачів і забезпечення справедливої торгівлі харчовими продуктами.

Головні принципи Codex Alimentarius (CA) закладають міцний фундамент для забезпечення гігієни харчування і повинні використовуватися в поєднанні з кодексом гігієнічних норм і Керівництвом з мікробіологічних критеріїв. Вони охоплюють ланцюг від первинного виробництва до кінцевого споживання, висвітлюючи ключові перевірки гігієни на кожній стадії.

Кодекс рекомендує заснований на HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - аналіз небезпеки і критичні контрольні точки) підхід всюди, де можливо підвищити безпеку харчових продуктів, як описано в системі HACCP.

Слід зауважити, що в Україну дозволяється ввіз харчових продуктів тваринного походження лише з тих країн, де запроваджені Національні програми контролю залишків і не застосовують стимулятори росту, ветеринарні препарати, субстанції і технології обробки продуктів тваринництва, заборонені в Україні. Державний департамент ветеринарної медицини згідно з даними Міжнародних організацій (МЄБ, СОТ, WHO, PDA та ін..) та на основі вітчизняних досліджень складає перелік країн, імпорт продуктів харчування з яких заборонений. Цей перелік систематично поновлюється.

Всі продукти, що імпортуються, проходять передбачену українським законодавством процедуру митного оформлення, яка вимагає наявності ветеринарного сертифікату та інших документів, які підтверджують якість та безпеку даного вантажу.

В майбутньому з метою перевірки ефективності контролю залишків в країні-імпортері уповноваженими спеціалістами України у співпраці з митними органами буде періодично проводитись відбір проб продукції без попередження власника вантажу та виробника. Дослідження даних проб будуть проводитись аналогічно системі досліджень вітчизняної продукції.

Систематичний відбір проб кінцевої продукції і сировини та дослідження залишків дасть змогу контролювати безпеку харчових продуктів тваринного походження, що імпортується в Україну. Крім цього, на основі отриманих даних Державним департаментом ветеринарної медицини (ДДВМ) будуть прийматись рішення щодо майбутньої заборони чи дозволу завезення даної продукції з конкретних країн чи регіонів.

В разі позитивного результату при дослідженні проб на вміст залишкових кількостей небезпечних контамінантів запроваджується підвищений контроль до усієї продукції тваринництва, що імпортується з цієї країни. У випадку повторного виявлення небезпечних залишків імпорт продукції тваринництва з такої країни забороняється.

Серед першочергових комплексних заходів програма передбачає забезпечення населення України якісною, безпечною та доступною за ціною сільськогосподарською продукцією та створення умов для підвищення конкурентоздатності вітчизняної агропродукції на внутрішньому і зовнішньому ринках. У цьому разі важливе значення має дотримання Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини", головним завданням якого є посилення відповідальності всіх учасників продовольчого ринку (виробництво, переробка, зберігання, реалізація, державний контроль) за якість і безпеку продукції.

Висновки: 1. Основою гарантування безпеки продукції в Україні є система моніторингу залишкових кількостей ветпрепаратів, санітарно небезпечних збудників і токсичних речовин у продуктах харчування тваринного походження та кормах вітчизняного виробництва, яка включає в себе нагляд та контроль.

2. Кількісна оцінка ризику повинна здійснюватись на базі нових систем контролю санітарної безпеки харчових продуктів і стає особливо важливою для проведення міжнародної торгівлі харчовими продуктами .

3. Необхідна розробка стандартів діючих речовин і допустимих значень залишків пестицидів та інших речовин в продуктах харчування і кормах. Це дасть змогу контролювати процес виробництва якісної продукції.

Література

1. Барбара Якобз. Безопасность продуктов питания в ЕС. // Продукты и ингредиенты. : Київ – 2005. № 7(16). – С.64–66.
 2. Мельничук С.Д., Хмельницький Г.О., Якубчак О.М. Якість і безпека продукції тваринництва: Сучасний стан і перспективи. // Сучасна ветеринарна медицина. Київ – 2005. – № 4. – С. 6–7.
 3. Матеріали міжнародного інституту природничих наук (ILSI). Оценка безопасного для здоровья содержания химических соединений в продуктах питания. // Пищевые ингредиенты сырье и добавки. – 2005. Москва – № 1. – С.68–69.
 4. Гойчук О. І. Продовольча безпека та її забезпечення в Україні. Вісник аграрної науки Причорномор'я. – Вип. 4. – Миколаїв, 2001. – С. 205–211.
 5. Пароля О. Б. Качество пищевой продукции как элемент государственной политики в сфере повышения уровня здоровья нации. Международный научно-теоретический журнал Эпизоотология, иммунобиология, фармакология, санитария. – № 3. – 2004. – С. 68–70.
-

References

1. Barbara Yakobz. Bezopasnost produktov pytanyia v ES. // Produkty y ynhredyenty. : Kyiv – 2005. № 7(16). – S.64–66.
2. Melnychuk S.D., Khmelnytskyi H.O., Yakubchak O.M. Yakist i bezpeka produktsii tvarynnystva: Suchasnyi stan i perspektyvy. // Suchasna veterynarna medytsyna. Kyiv – 2005. – № 4. – S. 6–7.
3. Materialy mizhnarodnoho instytutu pryrodnychkykh nauk (ILSI). Otsenka bezopasnoho dlia zdorovia soderzhanyia khymycheskykh soedynenyi v produktakh pytanyia. // Pysheveve ynhredyenty syre y dobavky. – 2005. Moskva – № 1. – S.68–69.
4. Hoichuk O. I. Prodovolcha bezpeka ta yii zabezpechennia v Ukraini. Visnyk ahrarnoi nauky Prychornomia. – Vyp. 4. – Mykolaiv, 2001. – S. 205–211.
5. Parolia O. B. Kachestvo pyshevoi produktsyy kak element hosudarstvennoi polytyky v sfere povysheniia urovnia zdorovia natsyy. Mezhdunarodnyi nauchno-teoretycheskyi zhurnal Эпузоотологія, імунобіологія, фармакологія, санитарія. –.№ 3. – 2004. – S. 68–70.

УДК: 637.146:641.85**НОВЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ МОЛОКА-СЫРЬЯ / Власенко В.В., Новгородская Н.В., Крижак Л.Н., Гусак Е.А., Власенко И.Г.**

Освещены новые подходы к основным требованиям качества сырья для вступления в ВТО. Показано требования санитарного и фитосанитарного соглашения Всемирной торговой организации (ВТО) и законодательство о продуктах питания ЕС.

Ключевые слова: сырье, качество, торговля, питание, здоровье.

UCC: 637.146:641.85**NEW SYSTEM OF QUALITY AND SAFETY MILK-RAW MATERIALS / V. Vlasenko, N. Novgorodska, L. Kryzhak, E. Goosak, I. Vlasenko**

Vinnitsa National Agrarian University Deals with new approaches to the basic requirements of quality raw materials to enter the World Trade Organization. Displaying sanitary and phytosanitary requirements of the agreement of the World Trade Organization (WTO) and legislation on food EU.

Key words: raw materials, quality.

*Рецензент: Польовий Л.В., доктор с.-г. наук, професор,
Вінницький національний аграрний університет*