

УДК 664:658.562:006.063

### СУЧАСНА СТАНДАРТИЗАЦІЯ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

А.Д. САЛАВЕЛІС, С.М. ПАВЛОВСЬКИЙ, С.В. СТЕПАНОВА

Одеський національний технологічний університет

Сьогодні все ділове життя підпорядковується певним законам і правилам, одним з яких є система стандартизації. Підприємства будь-якої галузі та форми власності працюють за стандартами різного рівня – галузевим, національним, міжнародним.

Стандарт – це закон, правило, нормативний документ, розроблений на основі узагальнених результатів науки, техніки та практичного досвіду. Його призначення – досягти оптимального та безпечного результату при виробництві будь-якого виду продукту в будь-якій точці світу. Ці загальні правила дозволяють отримати гарантований результат незалежно від місця виробництва, що полегшує досягнення позитивного результату взаємної торгівлі.

Функції стандартизації – це функція впорядкування, функція забезпечення безпеки споживачів, виробників і держави, ресурсозберігаюча функція і функція встановлення норм, правил і умов. Європейська економічна комісія ООН виділила чотири основні напрямки стандартизації:

- охорону здоров'я та забезпечення безпеки;
- покращення навколишнього середовища;
- науково-технічне співробітництво;
- усунення технічних бар'єрів у міжнародній торгівлі через не гармонізовані нормативні документи.

Всі ці рекомендації, закони та функції поширюються і на харчові підприємства.

Однією з обов'язкових вимог для сучасних харчових підприємств є впровадження системи ХАССР, суть якої полягає у контролі всіх стадій виробництва харчового продукту з метою виявлення небезпечних факторів – критичних точок, які можуть вплинути на безпеку продукту, погіршити його якість. Це особливо важливо у сучасній жорсткій конкурентній боротьбі за споживача.

Сьогодні саме гарантована якість продукції дозволяє утриматися на ринку, особливо в умовах світової кризи та боротьби кожного підприємства за виживання. Система контролю безпеки харчової продукції давно та успішно працює в країнах ЄС

У нашої країні вперше ця система ХАССР була впроваджена та сертифікована 1 вересня 2009 р. на всіх експортних потужностях по виробництву і поставці рослинної олії. Сьогодні вона обов'язкова для всіх харчових підприємств.

Система ХАССР забезпечує контроль на всіх етапах виробництва харчових продуктів, у будь-якій точці процесу виробництва, зберігання і реалізації продукції, де можуть виникнути небезпечні ситуації, та використовується в основному підприємствами – виробниками харчової

продукції. Для впровадження системи HACCP виробники зобов'язані не тільки досліджувати свій власний продукт і методи виробництва, але й застосовувати цю систему і її вимоги до постачальників сировини, допоміжних матеріалів, а також до системи оптової та роздрібною торгівлі. Вона призначена для зменшення ризиків, викликаних можливими проблемами з безпекою харчової продукції. Крім того, ця система є ефективним знаряддям керування та захисту підприємства при просуванні на ринку харчових продуктів і захисту виробничих процесів від біологічних (мікробіологічних), хімічних, фізичних і інших ризиків забруднення.

Багато міжнародних організацій такі, як Комісія Кодексу Аліментаріус схвалили застосування HACCP, як найбільш ефективний спосіб попередження захворювань, викликаних неякісними харчовими продуктами.

Основними причинами інцидентів, викликаних їжею, є – погана якість сировини, неправильне поводження з сировиною, зміни у рецептурах, зміни в процесі виробництва, перехресне забруднення, невідповідне прибирання, невідповідне обслуговування, додавання неправильних компонентів.

Традиційні методи контролю, що використовуються при випуску харчової продукції, не завжди можуть забезпечити оперативне реагування на те що відбувається.

Основна причина широкого поширення системи HACCP – можливість керування безпекою харчових продуктів і попередження випадків отруєння їжею. Особливістю системи HACCP є те, що при її допомозі детально вивчається кожен етап у виробництві, зберіганні і доставці їжі, виявляються специфічні ризики та небезпеки, впроваджуються ефективні методи контролю і моніторингу.

В Україні сьогодні відбудеться реформування системи контролю безпеки харчових продуктів, готуються до розгляду зміни в Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

Відповідно, всі підприємства, діяльність яких пов'язана із продуктами харчування, зобов'язані ввести систему HACCP, систему керування харчовою безпекою.

Планується, що підприємство, де впроваджене HACCP і довело контролюючим органам, що воно працює ефективно, може не мати ніяких сертифікатів, що підтверджують якість продуктів.

Національний стандарт України ДСТУ 4161 «Системи керування безпекою харчових продуктів. Вимоги» забезпечує контроль на всіх етапах харчового ланцюга ("від поля до столу"), у будь-якій точці процесу виробництва, зберігання і реалізації продукції, де можуть виникнути небезпечні фактори.

Уведений у дію міжнародний стандарт ISO 22000-2005 "Системи керування безпекою харчових продуктів. Вимоги", на підставі якого здійснюється сертифікація підприємств, що впровадили HACCP.

У допомогу компаніям харчової галузі, які прагнуть впровадити систему менеджменту якості, виданий спеціалізований стандарт ISO 15161 "Посібник із застосування ISO 9001:2001 для підприємств харчової промисловості".

В Україні прийнятий державний стандарт ДСТУ 4161-2003 "Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги", що реалізує вимоги Директиви ЄС 93/43 та Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts.

В Україні з 01.01.2006 введений у дію Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів", в 2012 році прийняли нову редакцію цього Закону, відповідно до якого система НАССР стала обов'язковою, як це прийнято в ЄС.

Відповідно, всі підприємства, діяльність яких пов'язана із продуктами харчування, повинні впровадити систему НАССР. Це дозволить вітчизняним виробникам вийти на міжнародні ринки та збільшити обсяг експорту.

Багато українських підприємств, які впровадили НАССР і були відвідані інспекторами, одержали можливість здійснювати експортну діяльність. Принципи НАССР передбачають збільшення обсягу продажів, зниження витрат, а також контроль над ризиками. У середньому її впровадження на підприємстві триває до одного року.

### **Література**

1. Букреєва О.С., Рибалко І.В. Основи стандартизації та оцінка відповідності. [Електронний ресурс]: електронний навчальний посібник у схемах і таблицях. Харків: ХНАДУ, 2019. 76 с.

2. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю: навчальний посібник / укл.: Воробець М.М., Кондрачук І.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 104 с.

3. Стойко І.І. Шерстюк Р.П. Стандартизація, сертифікація, метрологія (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, термінологічний словник, тести, нормативні документи). Навч.-метод. посібник. – Тернопіль: ТНТУ імені Івана Пулюя. 2021. – 224 с.

4. Шульгіна Л. М., Жалдак Г. П. Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні. Електронне наукове фахове видання з економічних наук «Modern Economics», №14 (2019), 301-310 <https://modecon.mnau.edu.ua> | ISSN 2521-6392

5. Широбокова А. Управління безпечністю харчових продуктів: системний підхід/ А. Широбокова // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2010. – № 2. – С. 68-70. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia\\_2010\\_2\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2010_2_15)