

УДК 664

Н.М. Барська, викладач

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

N.Barska

QUALITY AND SAFETY OF FOOD PRODUCTS IN MODERN CONDITIONS

Здоров'я людини переважно визначається впливом факторів навколишнього середовища, у тому числі якістю харчових продуктів. Недбайливе, корисливе ставлення людини до біосфери призвело до того, що рослинний і тваринний світ став також небезпечним для людини. У процесі переробки рослинної і тваринної сировини виникає все більше екологічних проблем, розв'язання яких зумовлено безпекою харчування.

Також інтенсивний розвиток промисловості, широка урбанізація, хімізація сільського господарства призводить до надходження у харчові продукти чужорідних речовин, які негативно впливають на здоров'я населення. Крім того, певну небезпеку може становити використання харчових добавок у нових технологіях виготовлення харчових продуктів. В зв'язку з цим безпека та якість харчової продукції є одними з основних факторів, які визначають здоров'я населення України.

Безпечними вважаються харчові продукти в яких відсутня загроза шкідливого впливу на організм людини. А саме забезпечення безпеки продуктів харчування з кожним роком стає все більш актуальним і невідкладним завданням вчених, виробників харчової продукції, санітарно-епідеміологічних станцій, інших державних органів. Безпека продуктів харчування – це відсутність шкідливого впливу на здоров'я людини при їх вживанні, а саме токсичної, канцерогенної, мутагенної і тератогенної дії всіх складників.

І тому особливої актуальності у сучасних умовах набули питання продовольчої безпеки країни, серед яких одним із найголовніших є виробництво харчових продуктів, що відповідали б вимогам безпечності та якості. В Україні майже відсутні засоби контролю якості харчових продуктів. Споживання харчових продуктів навіть відповідно до медичних норм не є гарантією продовольчої безпеки держави, оскільки їх якість може бути низькою. Низькоякісні харчові продукти можуть стати причиною захворюваності та смертності населення. Недотримання параметрів безпечності та якості харчової сировини, технології її переробки та додавання невідповідних інгредієнтів можуть спровокувати харчові отруєння, але найбільш тяжкі з них, що пов'язані зі смертельними випадками, виникають після вживання небезпечних і неякісних продуктів харчування. Про ці всі фактори свідчить значне збільшення за останні роки кількості випадків харчових алергій, отруень, серцево-судинних захворювань, ожиріння та інших небезпечних захворювань.

Ще Гіппократ сказав: «Ми є те, що ми їмо», тому на сьогодні проблема якості та безпеки харчових продуктів стоїть як ніколи гостро.

Під час виробництва продуктів харчування і прогнозуванні терміну зберігання пріоритетним завданням є відповідність органолептичних, механічних та інших показників якості вимогам стандартів і фізіологічним потребам людини.

Сьогодні харчова промисловість націлена на інноваційний шлях розвитку, в основі якого лежить цілеспрямований процес пошуку нових джерел сировини та технологій, що дають можливість переробляти сільськогосподарську сировину на готові продукти за відсутності жодних втрат цінних біокомпонентів. Головним призначенням сучасної харчової промисловості та її інновацій є збереження здоров'я споживачів, а також профілактика найбільш поширених хвороб.

Для запобігання несприятливим наслідкам у кожній державі здійснюються певні

засади державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини. В Україні вони визначаються Законом України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини". А в більшості країн ЄС за останні роки створили національні управління з безпеки харчових продуктів з метою досягнення вищих стандартів безпеки продуктів харчування і забезпечення їх ефективного контролю. Ситуація з безпечністю харчової продукції на підприємствах поки що відрізняється залежно від того, чи підприємствам дозволено експортувати до ЄС, чи вони працюють тільки на внутрішньому ринку. Оцінка рівня безпеки харчових продуктів виконується на основі індикаторів, рекомендованих Всесвітньою організацією охорони здоров'я, Продовольчою та сільськогосподарською організацією ООН (FAO), а також на базі інтегральних показників. В загальній декларації прав людини ООН вказується, що кожна людина має право на такий життєвий рівень, включно з їжею, що необхідно для підтримання добробуту та здоров'я її самої та її сім'ї. Аналіз напрямків розвитку світового ринку говорить про щорічне розширення асортименту традиційних продуктів харчування на 2-3 %, а продуктів оздоровчого харчування – на 40-50 %. На превеликий жаль, у цьому напрямку Україна значно відстає від США, Японії, Західної Європи, країн, які сміливо впроваджують інноваційні технології в харчовій промисловості.

В гострій конкурентній боротьбі без використання харчових добавок виробникам важко розраховувати на прибутковий збут своєї продукції. Аналітики констатують, що сьогодні темпи зросту виробництва харчових добавок випереджають випуск харчових продуктів на душу населення. Вирощена чи вироблена сільськогосподарська продукція не повинна містити генномодифіковані організми, а також залишки пестицидів, гербіцидів та інших продуктів хімії. Наукові дослідження свідчать, що стійкі в навколишньому середовищі пестициди потрапляють до організму людини в 95% випадків разом із харчовими продуктами, 4,7% – разом з водою.

Розвиток інтеграційних зв'язків, а також побудову на їхній основі інтегральних об'єднань науковці вважають одним із ефективних напрямів підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості.

Вчені вважають, що значні конкурентні переваги матимуть ті виробники продуктів харчування, які будуть входити до вертикально інтегрованих структур, для яких характерний замкнений цикл виробництва, який включає: вирощування, зберігання, переробку сировини, виробництво та реалізацію готової продукції. Це дозволяє їм заощадити на витратах, а також раціонально управляти інформаційними та ресурсними потоками.

Отже, створення конкурентоспроможного комплексу обумовило розроблення та впровадження концепції державної промислової політики, головним принципом якої є перехід промисловості на інноваційний шлях розвитку. Практична реалізація цієї Концепції нерозривно пов'язана з необхідністю реалізації інноваційних процесів в діяльності підприємств, що в першу чергу вимагає своєчасного впровадження нововведень у виробництво. А впровадження та сертифікація системи управління якістю на відповідність міжнародним стандартам є гарантією того, що продукція буде відповідати вимогам, що передбачені стандартами, та зможе без додаткових випробувань реалізовуватись як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». – [Електронний ресурс].
2. Закон України «Про Державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів про безпечність та якість харчових продуктів».
3. Закон України «Про захист прав споживачів».

4. Постанова Кабінету міністрів України від 13 травня 2009 р. № 468 «Порядок етикетування харчових продуктів, які містять генетично модифіковані організми або вироблені з їх використанням та вводяться в обіг».

УДК 664

С.О. Коновалова, к. х. н, доцент

С.Ю. Бегайдарова, здобувачка ОПП «Хімія харчових продуктів» бакалаврського рівня

Донбаська державна машинобудівна академія, Україна

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

S.O. Konovalova, Ph.D., Assoc. Prof.

S.Yu. Bega`darova, educational and professional program «Chemistry of foodstuffs», bachelor's degree candidate

IMPLEMENTATION OF THE HACCP SYSTEM IN FOOD INDUSTRY ENTERPRISES

З метою захисту життя, здоров'я та інтересів споживачів державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів здійснюється згідно з Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Важливою складовою цього є стандартизація і сертифікація харчових продуктів. Закон України «Про стандартизацію» створює передумови наближення національної системи стандартизації до міжнародних і європейських норм та правил, а також реалізації Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, зокрема в частині здійснення необхідної адміністративної та інституційної реформ.

З 2018 року Україна повністю перейшла до процедур підтвердження відповідності сертифікації продукції та послуг за Європейськими принципами. Відповідно до Закону України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» в Україні здійснюється поетапний процес реформування системи технічного регулювання з переходом від обов'язкової сертифікації до європейської системи оцінки відповідності. Міжнародна практика сертифікації спрямована на усунення технічних бар'єрів, що виникають у разі сертифікації продукції, і забезпечення безперешкодного її просування на ринок.

Важливою складовою реформування являється впровадження системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point). Це система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок, яка дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників.

Міжнародним стандартом, що встановлює єдині вимоги до систем НАССР, є ISO 22000:2005 «Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain». Стандарт ISO 22000:2005 впроваджено в Україні – це ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

В Україні державний контроль за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) здійснює Управління безпечності харчових продуктів та