

Артеменко Людмила
кандидат економічних наук, доцент
доцент кафедри економіки та фінансів
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ШЛЯХИ ПОДОЛАННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Сьогодні особливо актуальним постало питання щодо підвищення вимог безпечності та показників якості продуктів харчування, що становить базову конструкцію продовольчої безпеки. Беручи до уваги мораторій на перевірки суб'єктів господарської діяльності, український ринок харчової індустрії демонструє імовірні небезпеки, що підтверджується оцінкою фахівців – частка неякісної продукції займає 40% ринку.

Відповідно, фальсифікація набула статусу національного рівня. В контексті підтримки стандартів якості та результативного усунення підробки у такій критично важливій сфері, уряд у 2026 році запровадив оновлені правила жорсткого державного контролю та уніфікації лабораторних досліджень для побудови стійкого та здорового харчового середовища українського ринку. З цією метою:

- з 1 січня 2026 року в Україні почали застосовувати нові уніфіковані методи відбору зразків і лабораторних досліджень харчових продуктів, спрямовані на посилення контролю мікробіологічної безпечності їжі. Отримані дані вносяться до Національної бази результатів, що дозволить виявляти небезпечну продукцію ще до її потрапляння в обіг. Відтепер для кожної партії продукції потрібно подавати не лише загальний сертифікат відповідності, а й нову інформацію щодо маркування товару — термінів придатності, умов зберігання та транспортування, складу продукту. Навіть такий компонент, як використання безпечних матеріалів для пакування потребує документального підтвердження. Такі процедури повністю гармонізовані з вимогами Європейського Союзу в межах Угоди про асоціацію;
- з 7 квітня 2026 року в державі набули чинності оновлені правила видачі міжнародних сертифікатів для експорту харчових продуктів і кормів, які спрямовані на вдосконалення системи державного контролю та адаптацію українських експортних механізмів до актуальних міжнародних вимог.

Поки що незначна кількість національних виробників розглядають систему VACCP (Vulnerability Assessment and Critical Control Points) в якості вагомого дієвого важелю впливу на покращення функціональних характеристик продукції. Серед яких – ТОВ «Асканія-Пак» (лідер у виробництві меду, соусів та порційної продукції); АТ «Рудь» (провідний виробник морозива та молочної продукції); Enzym Group (один із найбільших національних виробників дріжджів та інгредієнтів для хлібопекарської промисловості). На відміну від відомої HACCP, яка зосереджена на контролі біологічних, хімічних і фізичних небезпек, VACCP дозволяє оцінити вразливість на всіх етапах виробництва: постачання сировини, технологічна обробка, зберігання, пакування, транспортування та реалізація. Система покликана перш за все перешкоджати шахрайству з харчовими продуктами (заміна, розведення, підробка, оманливе маркування, реалізація не облікованої продукції). За допомогою системного аналізу визначаються точки, де ризик економічно мотивованої фальсифікації є найвищим [1]. Розроблення такого плану ґрунтується на комплексі міжнародних, європейських та національних нормативних документів, які регламентують вимоги до безпечності та захисту харчового ланцюга. На аналогічних принципах побудована робота великих продовольчих мереж закордоном.

Усунення безпекового компоненту ринку базується на впровадженні цифрової автентифікації, що оптимізує процеси виробництва на основі модернізації потенціалу харчовиків (системи блокчейн для фіксації кожного етапу руху продукту «від лану до

столу», нанесення захищених QR-кодів, RFID-міток та голограм). Датчики з підтримкою Інтернету речей дозволяють відстежувати критичні параметри – температуру, вологість та інші фактори, що впливають на якість харчових продуктів.

Спрямування інструментарію використання штучного інтелекту (ШІ) в харчовій промисловості є пріоритетним стратегічним інноваційним імпульсом покращення всього харчового ланцюга – від виробника до постачальника та обслуговування споживачів. А саме, системи ШІ аналізують зображення у високій роздільній здатності зі швидкістю виробничої лінії, відстежують якість продукції в режимі реального часу, виявляють дефекти та вилучають продукти, що можуть бути шкідливі для здоров'я. Це виключає людський фактор: вони не втомлюються, не відволікаються і не роблять суб'єктивних помилок. Завдяки створеним графічним моделям можна побачити різницю: після інтеграції рівень дефектів знижується з 8% до 1%, а швидкість перевірки зростає вшестеро – з 200 до 1200 пакувань на годину. Такі показники формують завдання нового стандарту ефективності в харчовій промисловості [2].

Проте, в аспекті тенденцій для виявлення зазначених явищ у вітчизняній економіці, потрібно вказати на певні труднощі трансформаційних процесів, що обумовлено насамперед високою вартістю інтеграції з лабораторним обладнанням та правовою незахищеністю. Серед основних проблем можна виокремити:

- брак еталонів (відсутність глобальних баз даних із «цифровими відбитками» чистих та фальсифікованих продуктів);
- складність виявлення фальсифікату – сучасні підробки створюються на молекулярному рівні, що потребує надчутливих датчиків;
- дорога інфраструктура (спектроскопія, ДНК-тестування);
- дефіцит кадрів (спеціалісти, які одночасно розуміються на харчовій хімії та Data Science);
- відсутність чіткого правового регулювання – результати аналізу ШІ наразі не мають юридичної сили в суді без класичного лабораторного підтвердження;
- так званий ефект «чорної скриньки», який полягає у тому, що мережі видають результат, але не можуть пояснити логіку свого рішення, що неприйнятно для офіційних експертиз.

Підсумовуючи зазначимо, що серед перспектив у подальшому, у наразі невизначений повоєнний час, залучені сучасні технології дозволять аудиторам і регуляторам розуміти алгоритм ухвалення рішень. Здатність забезпечити тріаду шляхом поєднання наукової аналітики, технології та міжнародних стандартів безпеки, продукуватиме технологічну перевагу держави, гарантії безпечності продуктів та підтримку здоров'я нації.

Перелік використаних джерел:

1. Теплюк М. На сторожі харчової безпечності: НАССР, ТАССР і ВАССР. URL: <https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2020-12/na-storozhikharchovoibezechnosti-nassr-tassr-i-vaccp>
2. Бережна Д. Технології проти ризиків – як штучний інтелект змінює контроль якості у харчовій промисловості. 03.11.2025. URL: <https://focus.ua/uk/economics/731397-tehnologiji-proti-rizikiv-yak-shtuchniy-intelekt-zminyuye-kontrol-yakosti-u-harchoviy-promislovosti-doslidzhennya-yevgeniji-kovalchuk>