**Бородай А.Б.** к.в.н., **Суткович Т.Ю.** к.т.н.,

доценти кафедри технологій харчових виробництв і

ресторанного господарства

*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

*м. Полтава, Україна*

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ПРОЦЕСІ СТВОРЕННЯ БЕЗПЕЧНОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Основними принципами державної політики в галузі виробництва і споживання харчових продуктів повинна бути пріоритетність збереження здоров’я людини і охорони навколишнього середовища порівняно з отриманням економічних переваг. У центрі уваги суспільства має бути споживач. Згідно Закону України «Про захист прав споживачів» споживач має право на необхідну, доступну, достовірну інформацію про якість товару та на відшкодування як майнової, так і моральної шкоди, заподіяної небезпечними для життя і здоров’я людей товарами [1].

Згідно з Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», «показники якості харчових продуктів і продовольчої сировини – комплекс ознак і властивостей, притаманних кожному виду харчового продукту чи продовольчої сировини, що визначають його харчову цінність і споживчі властивості та дають можливість ідентифікувати конкретний харчовий продукт чи продовольчу сировину» [2].

В Україні поняття якість та безпечність харчових продуктів є єдиним цілим, оскільки якість харчової продукції обумовлює її безпеку. Згідно із Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «безпечність харчового продукту – стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням» [3].

Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів» регламентує державне регулювання належної якості та безпеки харчових продуктів. Важливість нормування показників якості харчових продуктів зазначається у 12 статті цього закону, де зазначено, що державне нормування показників якості харчових продуктів здійснюється шляхом установлення норм цих показників у стандартах та інших нормативних документах на продукцію в процесі їх розроблення. Державне нормування показників безпеки харчових продуктів здійснює центральний орган охорони здоров’я шляхом установлення граничних рівнів вмісту в них забруднювачів [2].

У наукових публікаціях і дисертаційних дослідженнях потенційно небезпечні фактори, що можуть виникнути в процесі виробництва, класифікуються за такими напрямами: мікробіологічні та біологічні небезпеки, пов’язані з переробленням продукції тваринництва від тварин, які хворіли на різні хвороби і не були своєчасно вилікувані (м’ясо, молоко) та продукції рослинного походження, яка з тих чи інших причин має мікробіологічне забруднення; хімічні, пов’язані з використанням різних хімічних засобів, антибіотиків, гормональних препаратів тощо. Сюди ж варто віднести і використання при виробництві готової продукції різних синтетичних добавок (барвники, консерванти, антиокислювачі, загусники і стабілізатори, емульгатори, підсилювачі смаку, підсолоджувачі, розпушувачі, тощо (які шифруються буквою Е); фізичні, пов’язані з потраплянням різних сторонніх предметів у сировину або готову продукцію в процесі її виготовлення. Варто звернути увагу на те, що вже тривалий час фізичні небезпеки мають не випадковий характер, а пов’язані зі свідомою фальсифікацією виробниками харчових продуктів [4, 5].

Практично всі існуючі способи фальсифікації відомі, як відомі і способи їх викриття. Не вдаючись до їх повторного перерахування, зазначимо лише, що суть фальсифікації зводиться до заміни натуральної сировини низькоякісною або наповнювачами, які додають об’єму і ваги, але не є корисними і навіть небезпечними для споживача. Причому це стосується харчової продукції, алкогольних напоїв, коньяку, вина, пива, соків, кави, чаю, какао та шоколаду, смако-ароматичних речовин, що використовуються при приготуванні та вживанні їжі. І якщо про пряму фальсифікацію продукції споживача жодним чином не інформують, то про використання різних синтетичних добавок згідно з вимогами Держспоживстандарту України повідомляють дуже дрібним шрифтом та відповідним маркуванням, у якому може розібратися лише фахівець [4].

Сучасний підхід до безпеки продуктів харчування в світі передбачає впровадження на підприємствах, які їх виробляють та реалізують, систем управління безпекою харчових продуктів на основі концепції аналізу ризиків і критичних точок контролю НАССР.

20 вересня 2016 року набув чинності розділ VII Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», де зазначено, що у всіх операторів ринку харчових продуктів мають бути обов’язково впровадженні програми-передумови системи НАССР протягом наступних 3-х років. При цьому мораторій на перевірки бізнесу закінчився 31.12.2018 року, а кінцевий термін впровадження вимог законодавства – 20 вересня 2019 року.

Контроль за виконанням вимог законодавства покладено на Державну Службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужбу). У разі виявлення порушень у ході проведення планових чи позапланових перевірок, державні інспектори мають право: видати «припис на усунення порушень» зі списком порушень та вимогами по термінам їх усунення; накласти штраф (від 25 до 100 тис. грн); тимчасово або повністю зупинити роботу підприємства; збільшити частоту інспектувань та аудитів, змінивши категорію ризику діяльності підприємства [6].

Впровадження системи HACCP забезпечує безпеку продукції і готових страв, сприяє благополучному розвитку галузі в цілому. Запровадженню системи НАССР передує розробка базових санітарних програм, їх ще називають програмами попередніх умов. Таку розробку ведуть з урахуванням законодавчих санітарно-гігієнічних вимог, які діють в Україні, а саме наказу № 590 від 01.10.2012 Міністерства аграрної політики та продовольства України про впровадження операторами виробничих потужностей програм попередніх умов (ППУ) і процедур, заснованих на принципах системи НАССР з 9 квітня 2013 року.

При розробці системи НАССР особливу увагу слід приділити сировині і продуктам тваринного походження, які за певних умов несуть особливу небезпеку. З м'ясними, молочними, рибними продуктами, яйцями в організм людини можуть потрапляти не тільки збудники інфекційних захворювань, але і їх токсини, ферменти, продукти метаболізму, які нерідко призводять до місцевих і загальних патологічних процесів як на молекулярному, клітинному, так і на органному рівні в результаті інфікування патогенною мікрофлорою. Відповідно до переліку продуктів за ступенем забруднення мікроорганізмами і частотою випадків отруєнь, розроблених Всесвітньою організацією охорони здоров'я, молоко і молочні продукти належать до продуктів першої категорії, які найчастіше слугують джерелом харчових отруєнь [7].

У разі використання системи НАССР контроль переходить від випробування одиничного кінцевого продукту (випадкової вибірки продуктів), тобто тестування наявності відхилень, до сфери розроблення та виготовлення конкретного продукту, тобто запобігання відхилень. Ця система використовує підхід контролювання критичних точок у поводженні з харчовими продуктами для попередження проблем безпечності харчових продуктів. У ній ідентифікуються конкретні небезпеки та встановлюються заходи щодо їхнього контролю для гарантування безпечності харчових продуктів. Система НАССР надає впевненості у тому, що на підприємстві управління безпечністю харчових продуктів проводиться ефективно.

План НАССР підтримує безпечність харчових продуктів, тому що потенційні небезпечні чинники, які можуть виникати під час виробництва, очікуються, контролюються та розробляються запобіжні заходи.

Система НАССР зменшує потенційні ризики для здоров’я споживачів від хвороб, спричинених харчовими продуктами, ідентифікуючи, запобігаючи та коригуючи проблеми по всьому харчовому ланцюгу ̶ від первинного виробництва до кінцевого споживача.

Поряд з підвищенням безпечності харчових продуктів інші вигоди від застосування системи НАССР включають ефективніше використання ресурсів, заощадження для харчової промисловості та оперативніше реагування на проблеми, пов’язані з безпечністю харчових продуктів

Таким чином, показники якості й безпеки продукції постійно перебувають у центрі уваги відповідних державних структур, вітчизняних науковців і фахівців, кожного виробничого підприємства, оскільки цей показник є індикатором ефективності функціонування підприємств, міжнародного визнання країни та її авторитету, темпів інтеграції в європейське співтовариство, утримання на ринках збуту існуючих позицій і завоювання нових.

**Список використаних джерел**

1. <URL:https://urist-ua.net/закони/про_захист_прав_споживачів> (дата звернення: 23.03.2020)
2. Дзюба С. Г., Солоникова В. С., Показники якості продукції як предмет аналітичного огляду в законодавстві України / *Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право*. №1 (72). С. 205-214.
3. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" від 5.11. 2002 р. № 44 (371).
4. Крисанов Д.Ф. Якість і безпечність харчової продукції **/** *Економіка і прогнозування*. 2010. № 3.  С. 103-119.
5. Бубела Т., Воробець О. Безпечність та якість харчової продукції / *Вимірювальна техніка та метрологія*. № 71, 2010. с 139 - 144.
6. 6. [Впровадження HACCP (ХАССП) для ресторану, кафе, складу URL:https://sanfood.biz› prohramy-peredumovy-haccp (дата звернення: 23.03.2020)](C:\\Users\\Андрей\\Downloads\\Впровадження HACCP (ХАССП) для ресторану, кафе, складу URL:https:\\sanfood.biz › prohramy-peredumovy-haccp(дата звернення: 23.03.2020))
7. Коваль О.А., Стахурська Л.В. Безпека харчових продуктів в закладах ресторанного господарства. *Харчові добавки*. *Харчування здорової та хворої людини* : матеріали VII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Кривий Ріг: Видавець ФОП Чернявський Д.О., 2016. С. 134-135.