



УДК 338.439

ОЦІНКА ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗА ВИМОГАМИ ЄС НА ПРИКЛАДІ М'ЯСО-МОЛОЧНОЇ ГАЛУЗІ

Студ. К.О. Грибанова, гр.МГЯС-16

Науковий керівник доц. Н.Л. Козелло

Київський національний університет технологій та дизайну

Метою роботи є дослідження оцінки якості і безпечності харчової продукції за вимогами ЄС.

Завдання роботи є:

- аналіз нормативно-правових актів (Закон України «Про ветеринарну медицину; «Про безпечність та якість харчових продуктів»; «Про молоко та молочні продукти» (від 24.06.2007 № 1870 –IV).
- аналіз постанови (ЄС) № 178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів;
- визначення доцільності впровадження принципів НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Об'єктом дослідження є підвищення ефективності оцінка якості і безпечності харчової продукції.

Предметом дослідження є методи вдосконалення систем, що дають змогу гарантувати виробництво безпечної продукції м'ясо-молочної галузі.

Практичне значення. Під час проведення дослідження визначили гармонізовані європейські стандарти, під які підпадає м'ясо-молочна продукція. Визначили процедуру проведення оцінки (схема сертифікації) відповідності продукції.

Методи та засоби дослідження. Для вирішення поставлених завдань були використані наступні методи:

- теоретичні: аналіз, систематизація, зіставлення, класифікація джерел інформації;
- емпіричні: вимірювання та порівняння даних;
- математичної обробки результатів дослідження: обробка даних та здійснювалась за допомогою електронних таблиць MS Excel 2010.

Результати дослідження. У ЄС основним документом, де наведено вимоги до систем забезпечення продовольчої безпеки є: Постанова (ЄС) № 178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення відповідних процедур у цій галузі», або «Загальний харчовий закон». Викладені принципи базуються на детальному аналізі ризиків, повній відповідальності виробників, можливості відстеження походження харчових продуктів на усіх стадія їх виробництва, переробки та реалізації, а також на широкому впровадженні принципів НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points-науково- обґрунтована система, що дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями).Слід відмітити, що вимоги цієї Постанови стосуються усіх стадій виробництва, оброки і поширення харчових продуктів і кормів за виключенням первинної продукції для приватного використання та споживання. Концепція НАССР охоплює всі види потенційних небезпечних чинників, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, тобто, біологічні, фізичні та хімічні чинники, незалежно від того, чи вони виникли природнім шляхом з причин,



пов'язаних із довкіллям, чи через порушення процесу виробництва. Хоча споживачі найбільше переймаються хімічними та фізичними небезпеками, які вони найчастіше виявляють, мікробіологічні чинники є найбільш серйозними з точки зору тяжкості наслідків для здоров'я людини. З цієї причини, не дивлячись на те, що системи НАССР охоплюють всі 3 види небезпечних чинників, основна увага приділяється мікробіологічним проблемам.

В Україні якість молочної сировини, яку приймають на переробні підприємства для виготовлення молочних продуктів, регламентується вимогами ДСТУ 3662 -97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі». З 1 серпня 2007 року до цього стандарту було внесено зміни та доповнення у частині введення нового гатунку сировини «Екстра». У країнах ЄС основним документом, де прописано вимоги до якості та безпеки харчових продуктів, є Постанова (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року, якою встановлюються специфічні правила щодо гігієни харчової продукції. Так, у секції XI – «Сире молоко та молокопродукти» викладено вимоги для підприємств харчової галузі, які займаються виробництвом або збиранням сирого молока. В країнах ЄС молоко має тільки один сорт, а в Україні - чотири.

Висновки. В результаті виконання досліджень нами було з'ясовано, що у своїх відносинах з третіми країнами ЄС прагне сприяти міжнародній торгівлі регульованою продукцією. Умови для відкритої торгівлі включають сумісність підходу, узгодженість регламентів та стандартів, прозорість правил.

Співробітництво між первинним виробником, промисловцями, торгівельними групами, організаціями споживачів та відповідальними державними органами є життєво важливим. Слід створювати можливості для спільного навчання представників промисловості та контролюючих органів з метою заохочення та підтримки постійного діалогу та створення атмосфери взаєморозуміння у практичному застосуванні НАССР.

Трансформація вітчизняної регуляторної системи в європейську базову модель технічного регулювання можлива лише за умови формування національної нормативної бази, яка в основних своїх параметрах, тобто, якісних характеристиках і кількісних значеннях, гармонізована з відповідними нормативними документами ЄС та СОТ (директиви, технічні регламенти, стандарти, рішення і рекомендації, кодекси ustalеної практики, базові програми тощо).

ЛІТЕРАТУРА:

1. Молоко та молочні продукти: Нормат. документи: Довід. /За ред. В.Л.Іванова. – Л.: НІЦ Леонорм, 2000. – У 3-х т. – 402 с.
2. Донченко Л.В., Надикта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. – М.: Пищ. пром-сть, 1999. – 352 с
3. <http://www.eco.com.ua/node/624>