

СТАН ДЕРЖАВНОГО КОНТРОЛЮ ЩОДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

STATE OF THE GOVERNMENT CONTROL OF QUALITY AND SAFETY OF FOOD PRODUCTS

УДК 346.5:63.002.6

DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.45-24>

Лозинська Т.М.

д.н.держ.упр., професор,
професор кафедри публічного
управління та адміністрування
Полтавська державна аграрна академія

Дем'яненко Н.В.

к.е.н., доцент, доцент кафедри
підприємництва і права
Полтавська державна аграрна академія

Чупилко В.О.

студент
Полтавська державна аграрна академія

Lozinska Tamara

Poltava State Agrarian Academy

Demyanenko Nataliya

Poltava State Agrarian Academy

Chupilko Volodimir

Poltava State Agrarian Academy

У статті розглянуто проблеми державного контролю харчових продуктів у сфері забезпечення якості. Правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів слід розглядати як один зі способів гарантування безпеки життя й здоров'я людей, що закріплено Конституцією України. Основну роль у здійсненні контролю за якістю та безпечністю продуктів харчування й продовольчої сировини відіграє держава задля захисту життя, здоров'я та інтересів споживачів. Дослідження свідчать про те, що останніми роками спостерігається тенденція до зниження якості сировини, яка постачається на перероблення. Слабкість економічних зв'язків між сільськогосподарськими та переробними підприємствами, розділеними власністю, є однією з причин скорочення надходження сільськогосподарської сировини та зниження її якості. Зниження цукристості цукрових буряків, олійності насіння соняшнику, вмісту крохмалю в картоплі, білку та жиру в молоці, сухих речовин в овочах негативно впливає на якість готової продукції, що обумовлює необхідність використання штучних компонентів під час виробництва продуктів харчування.

Ключові слова: якість, безпечність, харчові продукти, контроль, споживачі.

В статье рассмотрены проблемы государственного контроля пищевых продуктов

в сфере обеспечения качества. Правовое регулирование безопасности и качества пищевых продуктов следует рассматривать как один из способов гарантирования безопасности жизни и здоровья людей, что закреплено Конституцией Украины. Основную роль в осуществлении контроля за качеством и безопасностью продуктов питания и продовольственного сырья играет государство в целях защиты жизни, здоровья и интересов потребителей. Исследования свидетельствуют о том, что в последние годы наблюдается тенденция к снижению качества сырья, поставляемого на переработку. Слабость экономических связей между сельскохозяйственными и перерабатывающими предприятиями, разделенными собственностью, является одной из причин сокращения поступления сельскохозяйственного сырья и снижения ее качества. Снижение сахаристости сахарной свеклы, маслянистости семян подсолнечника, содержания крахмала в картофеле, белка и жира в молоке, сухих веществ в овощах негативно влияет на качество готовой продукции, что обуславливает необходимость использования искусственных компонентов при производстве продуктов питания.

Ключевые слова: качество, безопасность, пищевые продукты, контроль, потребители.

The article deals with the problems of state control of food in the field of quality assurance. Legal regulation of food safety and quality should be considered as one of the ways of ensuring the safety of life and health of people, which is enshrined in the Constitution of Ukraine. The main role in the control of the quality and safety of food and raw materials is played by the state in order to protect the life, health and interests of consumers. Studies show that in recent years there has been a tendency to reduce the quality of raw materials supplied for processing. Weakness of economic links between agricultural and processing enterprises divided by property is one of the reasons for the reduction of agricultural inputs and the deterioration of their quality. Reduction of sugar content of sugar beets, oilseeds of sunflower seeds, starch content in potatoes, protein and fat in milk, solids in vegetables, adversely affects the quality of finished products, which necessitates the use of artificial components in the production of food. The threat to food security remains the problem of providing food businesses with raw materials that are not contaminated with impurities and hazardous substances (especially for baby food) and the organization of proper controls on the quality and safety of raw materials that are being processed. The development of the sugar, starch and molasses, canned fruits, oil and fat, meat, dairy and fisheries industries is directly dependent on agriculture – the main supplier of raw materials. Studies show that in recent years there has been a tendency to decrease the quality of raw materials supplied for processing. Weak economic links between agricultural and processing enterprises are one of the reasons for the decline in agricultural inputs and the deterioration of their quality. Reduction of sugar content of sugar beets, oilseeds of sunflower seeds, starch content in potatoes, protein and fat in milk, solids in vegetables, adversely affects the quality of the finished product. During the planned inspections, problems with the sale of products in the food markets of Poltava were also identified, in particular the comments concerned both the quality of food and tobacco and alcoholic beverages. As the parameters of quality and safety of products were not maintained and it did not correspond to the recipes according to physicochemical, organoleptic and microbiological parameters, as a consequence, in certain types of meat products bacteria and microorganisms capable of causing food toxicity were found in consumers.

Key words: quality, safety, food, control, consumers.

Постановка проблеми. Захист права громадян на безпечність та якість продуктів в Україні як одного з базових прав припускає поєднання свободи вибору людини з гарантованим забезпеченням фізіологічних потреб споживання якісних харчових продуктів як умови її особистого існування. Якість харчових продуктів за ДСТУ ISO 9001:2009 залежить від факторів сфери виробництва і умов вирощування рослинної продукції, якості сировини, напівфабрикатів, технології їхнього оброблення, обладнання; факторів сфери розподілу, тобто якості зберігання, транспортування, реалізації; факторів сфери споживання, тобто якості короткочасного збе-

рігання, споживання та засвоєння [6, с. 126]. Отже, критерії якості та безпечності харчових продуктів обумовлюються нормативно-правовим регулюванням та дотриманням регуляторних норм на будь-якому технологічному етапі виробництва й визначають стандартизований рівень якості [3, с. 15]. Послаблення державного контролю, як правило, негативно позначається на властивостях продуктів харчування, що вимагає розроблення спеціальних заходів споживчої політики.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Щорічно в Україні реєструється майже 1,5 тис. випадків харчових отруєнь. Питання безпечності та

якості продуктів були й залишаються актуальним предметом наукових досліджень, таких учених, як В.А. Домарецький, Т.П. Златова, І.В. Зозуля, Д.Ф. Крисанов, Т.А. Лайко, М.Ф. Бабієнко, В.Л. Іванов, О.С. Проневич, оскільки спостерігаються зміни в харчових технологіях, здійснюється пошук нових можливостей виробництва на основі біотехнологій.

Постановка завдання. Метою статті є аналіз заходів контролю харчової продукції Головним управлінням Держпродспоживслужби в Полтавській області.

Виклад основного матеріалу дослідження. Правове регулювання безпечності харчових продуктів слід розглядати як один зі способів гарантування безпеки життя й здоров'я людей, що закріплено Конституцією України. Основна роль у реалізації цієї конституційної норми відводиться державному регулюванню, яке спрямоване на захист інтересів виробників, споживачів і держави загалом. Зокрема, державне регулювання безпечності та окремих показників якості харчових продуктів здійснюється шляхом встановлення санітарних заходів; встановлення вимог до окремих показників якості харчових продуктів; державної реєстрації визначених законодавством об'єктів санітарних заходів; видачі, припинення, анулювання та поновлення експлуатаційного дозволу; інформування та підвищення обізнаності операторів ринку й споживачів щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів; встановлення вимог щодо стану здоров'я персоналу потужностей; участі в роботі відповідних міжнародних організацій; здійснення державного контролю; притягнення операторів ринку, їх посадових осіб до відповідальності у разі порушення законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів [2].

Проведені останніми роками наукові й лабораторні дослідження та перевірки Головним управлінням Держпродспоживслужби в Полтавській області харчової продукції, що реалізується на вітчизняних продовольчих ринках, засвідчили, що

у сфері якості та безпечності продовольства періодично виникає низка проблем, пов'язаних із порушенням технологічних вимог щодо виробництва й реалізації продтоварів. У зверненнях громадян до Держпродспоживслужби можна виділити найбільш гострі питання (табл. 1).

У 2019 р. у зверненнях громадян до Держпродспоживслужби найбільше порушуються питання щодо захисту прав споживачів (160 звернень, або 62%); ветеринарії та надання ветеринарної допомоги (26 звернень, або 10,1%); якості харчових продуктів (25 звернень, або 9,7%). Спостерігається зростання чисельності звернень протягом 2017-2019 рр. щодо порушень у галузі ветеринарії та надання ветеринарної допомоги (у 3,7 рази); якості харчових продуктів (у 2,8 рази); захисту рослин і фітосанітарії (на 50%).

Найбільша кількість звернень стосується порушень прав споживачів (більше 60%). Звернення громадян щодо якості продуктів та безпечності їх для здоров'я споживача стосуються загальних вимог до безпечності продукції (зокрема, інформації про продукцію та її маркування, терміни зберігання, використання харчових добавок, вмісту у харчових продуктах небезпечних забруднювачів, фальсифікації продукції); недобросовісних торговельних методів ведення бізнесу (включаючи рекламу та маркетингову діяльність).

На виконання вимог статті 15 Закону України «Про звернення громадян» в Держпродспоживслужбі забезпечено особистий розгляд звернень споживачів щодо безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, а також першочерговий прийом жінок, яким присвоєно почесне звання України «Мати-героїня», інвалідів Другої Світової війни, Героїв Соціалістичної Праці, Героїв Радянського Союзу та Героїв України. Держпродспоживслужбою створено можливість подання письмових звернень громадян, надісланих з використанням Інтернету, з 2018 р. запроваджено роботу цілодобової «гарячої лінії», що спрощує механізм взаємодії Держпродспоживслужби з громадянами

Таблиця 1

Види звернень громадян до Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області, 2017-2019 рр.

| Вид звернень | Роки | | | | | | 2019 р. до 2017 р., % |
|--|------|-------|------|-------|------|-------|-----------------------|
| | 2017 | | 2018 | | 2019 | | |
| | од. | % | од. | % | од. | % | |
| Ветеринарія та надання ветеринарної допомоги | 7 | 4,2 | 25 | 14,9 | 26 | 15,1 | в 3,7 рази більше |
| Захист рослин та фітосанітарія | 2 | 1,2 | 2 | 1,2 | 3 | 1,7 | 150,0 |
| Санітарний стан | 13 | 7,9 | 23 | 13,7 | 17 | 9,9 | 130,8 |
| Ціни | 7 | 4,2 | 8 | 4,8 | 5 | 2,9 | 71,4 |
| Діяльності посадових та службових осіб | 9 | 5,5 | 3 | 1,8 | 4 | 2,3 | 44,4 |
| Екологія та забруднення навколишнього середовища | 4 | 2,4 | 2 | 1,2 | 3 | 1,7 | 75,0 |
| Захист прав споживачів | 96 | 58,2 | 72 | 42,9 | 74 | 43,0 | 77,1 |
| Якість харчових продуктів | 9 | 5,5 | 16 | 9,5 | 25 | 14,5 | в 2,8 рази більше |
| Інші | 18 | 10,9 | 17 | 10,1 | 15 | 8,7 | 83,3 |
| Всього | 165 | 100,0 | 168 | 100,0 | 172 | 100,0 | 104,2 |

Джерело: складено авторами за даними Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області

та дає змогу оперативно вирішувати проблемні питання, які порушуються у зверненнях громадян, а також удосконалювати роботу з урахуванням громадської думки. Територіальним органом Держпродспоживслужби також забезпечено відповідні умови для реалізації громадянами конституційних прав на письмове звернення та особистий прийом.

Загрозою продовольчій безпеці залишається проблема забезпечення підприємств харчової промисловості сировиною, не забрудненою хімічними домішками та небезпечними речовинами (особливо для продуктів дитячого харчування), та організації належного контролю за якістю й безпечністю сировини, що надходить на перероблення. Розвиток цукрової, крохмале-патокової, плодоовочеконсервної, олійно-жирової, м'ясної, молочної, рибної промисловості безпосередньо залежить від сільського господарства, що є головним постачальником сировини. Проведені дослідження свідчать про те, що останніми роками спостерігається тенденція до зниження якості сировини, яка постачається на перероблення. Слабкість економічних зв'язків між сільськогосподарськими та переробними підприємствами є однією з причин скорочення надходження сільськогосподарської сировини та зниження її якості. Зниження цукристості цукрових буряків, олійності насіння соняшнику, вмісту крохмалю в картоплі, білку та жиру в молоці, сухих речовин в овочах негативно впливає на якість готової продукції [4, с. 46].

Показники якості продукції, реалізованої товаровиробниками, визначаються лабораторіями заготівельника, тому точність та об'єктивність цих показників залежать від кваліфікації та сумлінності працівників сировинних лабораторій заготівельних організацій, а також нерідко обумовлюються конфліктом інтересів власників.

Загрозою продовольчій безпеці є наявність на українському ринку відносно дешевих, але небезпечних продуктів харчування, які містять надмірну кількість харчових добавок, генетично модифіковані компоненти та гормони. В Україні використання харчових добавок регулюється Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах», іншими санітарними правилами та нормами. Згідно із законодавством України використання харчових добавок має здійснюватися лише з дозволу Міністерства охорони здоров'я України. Із 480 добавок, які досліджуються в Україні, дозволено використовувати 371 харчову добавку, 105 не отримали такого дозволу, а 4 заборонені. Харчові добавки повинні забезпечувати безпечність харчових продуктів за збереження їх високої якості й не повинні використовуватися для приховування низької якості продукції, тобто їх використання не має створювати загрозу здоров'ю [6, с. 126].

Ще одним проблемним аспектом у цій галузі є фальсифікація продуктів харчування. Зокрема,

в Полтавській області приблизно 30% харчової продукції фальсифіковано за одним або кількома показниками (табл. 2). Серед асортиментної фальсифікації найпоширенішими є часткова заміна харчового продукту водою, додавання до харчового продукту низькоякісного замінника й повна заміна натурального продукту імітатором. Замінники, які використовують у разі асортиментної фальсифікації, здебільшого є харчовими, тобто дешевшими продуктами з меншою харчовою цінністю, але подібними до натуральних за кількома ознаками. Фахівці зазначають, що у разі додавання 10% води до рідких харчових продуктів (соку, вина) дегустатори не помічають фальсифікації. У разі додавання 20% води третина дегустаторів висловлює сумнів щодо якості продукту, а лише за розведення у 50% більшість дегустаторів впевнено розпізнає водянистий смак соків та вин. Незначне розведення водою рідких продуктів не можуть зареєструвати прилади, якими визначають фізико-хімічні показники, тому фальсифікація харчових продуктів, тобто їх підроблення за допомогою харчових і нехарчових добавок, які імітують покращення органолептичних характеристик, або заміна продукту вищого ґатунку нижчим набула значного поширення [1, с. 40].

Суттєві проблеми виникають в разі заміни в молочній продукції молочного жиру рослинними жирами, а у м'ясній – м'яса білковими замінниками. Нормативно-технічною документацією (ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені. Загальні технічні умови») заборонено присвоювати новим видам ковбас традиційні назви, а спереди та жирові суміші називати маслом (ДСТУ 4445:2005 «Спереди та суміші жирові. Загальні технічні умови»).

Нові національні стандарти на м'ясні вироби (ковбаси) передбачають виробництво ковбасних виробів традиційного асортименту, відомого ще за часів СРСР, з дотриманням рецептур відповідно до міждержавних стандартів (ГОСТ) без дозволу заміни інгредієнтів. Згідно з ними вміст білку в ковбасних виробах не повинен перевищувати 13%. Законом України «Про молоко і молочні продукти» (редакція 2010 р.) передбачено зменшення допустимої норми використання рослинних жирів із 75% до 50%, а виробники зобов'язані проводити обов'язкове маркування готової продукції [5, с. 70].

Ключовими новаціями нового закону, яким у своїй роботі керується Управління безпечності харчових продуктів та ветеринарії, є ризик-орієнтований підхід до перевірок операторів ринку та запровадження Акта перевірки. Підприємства перевіряють залежно від ступеня ризику для життя й здоров'я людей (наприклад, у магазині, де продається запакована продукція тривалого зберігання, ризиків менше, ніж у магазині, де продається свіже м'ясо).

У ході планових перевірок виявлені проблеми щодо реалізації продукції на продовольчих ринках Полтави, зокрема зауваження стосувалися якості

Основні способи фальсифікації харчових продуктів та методи їх виявлення

| Харчові продукти | Способи фальсифікації | Методи виявлення фальсифікації |
|------------------|---|---|
| М'ясні продукти | Заміна м'яса на інші тваринні компоненти; заміна м'яса білковими ізолятами. | Визначення вмісту сполучної тканини (колагену) або оксипроліну; визначення вмісту білка та амінокислот. |
| Молоко | Підмішування до молока різних консервувальних речовин (соди, крейди, бензойної кислоти); розведення водою; підмішування борошна; кип'ятіння молока. | Визначення за допомогою розолової кислоти (метод Гілдера) або іонометрії; реакція з хлорним залізом; хроматографічний метод; визначення вмісту жиру за допомогою розчину йоду; визначення густини, вмісту жиру, сухого залишку. |
| Пиво | Використання неякісної сировини (несолодженних матеріалів) замість солоду; скорочення терміну бродіння; розведення водою; додавання піноутворювачів; додавання гліцерину. | Визначення вмісту окремих вуглеводів та амінокислот, а також органолептично; вимірювання об'єму; визначення вмісту сухих речовин або золи; визначення рН; визначення вмісту гліцерину. |
| Соки | Розведення водою; додавання цукрового сиропу, цукру; додавання барвників; додавання консервантів; додавання соків низького ґатунку. | Визначення вмісту барвників; визначення консервантів, глюкози, фруктози методом ВЕРХ або методом газової хроматографії. |
| Чай | Підмішування листя інших рослин; підмішування використаного чаю; підфарбовування. | Мікроскопічні дослідження; визначення вмісту кофеїну; визначення вмісту золи; хімічні дослідження. |
| Какао та шоколад | Додавання кондитерських і тваринних жирів. | Визначення жирно-кислотного складу за допомогою мас-спектрометрії. |

Джерело: сформовано на основі [1, с. 141]

продуктів харчування, тютюнових виробів та алкогольних напоїв. Оскільки не дотримувалися норми якості й безпечності продукції, вона не відповідала рецептурам за фізико-хімічними, органолептичними та мікробіологічними показниками, то в окремих видах м'ясних виробів були виявлені бактерії та мікроорганізми, спроможні викликати у споживачів харчову токсикоінфекцію.

Висновки з проведеного дослідження. Виробництво неякісної продукції та унеможливлення вчасного реагування на жорсткі вимоги, що встановлюють країни-імпортери, приводить до низької конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції.

Отже, Держпродспоживслужба в Полтавській області, як і в інших областях України, не може забезпечити достатній контроль за обігом харчових продуктів задля гарантування населенню їх якості та безпечності наявними регуляторними засобами. Це вимагає перегляду організаційно-функціональної основи державної політики у сфері якості та безпечності харчових продуктів. Зокрема, доцільним є налагодження більш дієвого внутрішнього контролю в системі Держпродспоживслужби, що сприятиме зменшенню корупційних ризиків і посиленню фінансової дисципліни. Важливим напрямом є використання в діяльності установи наукових розробок (наприклад, таких, що стосуються подолання резистентності антибіотиків, що безпосередньо впливає на якість продукції тваринництва).

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Бубела Т.В., Воробець О.Г. Безпечність та якість харчової продукції. *Вимірювальна техніка та метрологія*. 2010. № 71. С. 139-144.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 22 липня 2014 р. № 1602-VII. *Урядовий кур'єр*. 2014.

3. Семенова А.А., Туниева Е.К., Холодов Ф.В. Криопротекторы или новые свойства «старых» пищевых добавок. *Мясная индустрия*. 2019. № 9. С. 14-16.

4. Смоляр В.І. Харчова експертиза. Київ : Здоров'я, 2015. 460 с.

5. Соколов А.Н. Рынок полуфабрикатов Украины. *Мясной бизнес*. 2018. № 10. С. 68-72.

6. Тарасюк Г.М. Необхідність удосконалення продуктивних стандартів, норм та нормативів при плануванні розвитку підприємств харчової промисловості. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2018. № 4. Т. 1 (114). С. 125-127.

REFERENCES:

1. Bubela T.V., Vorobets O.G. (2010) Bezpechnist ta yakist kharchovoi produktsii [Food safety and quality]. *Vymiriuvalna tekhnika ta metrolohiiia*, vol. 71, pp. 139-144.

2. Pro osnovni pryntsyypy ta vymohy do bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv (2014) : Zakon Ukrainy vid 22 lypnia 2014 r. № 1602-VII. *Uriadovi kur'ier*.

3. Semenova A.A., Tunyeva E.K., Kholodov F.V. (2019) Kryoprotektory yly novye svoistva "starykh" pyshchevykh dobavok [Cryoprotectants or new properties of "old" food additives]. *Miasnaia yndustryia*, vol. 9, pp. 14-16.

4. Smoliar V.I. (2015) Kharchova ekspertyza [Food Expertise]. Kyiv : Zdorov'ia. (in Ukrainian).

5. Sokolov A.N. (2018) Rynok polufabrykatov Ukrainy [Market of semi-finished products of Ukraine]. *Miasnoi byznes*, vol. 10, pp. 68-72.

6. Tarasiuk H. M. (2018) Neobkhdnist udoskonalennia produktovykh standartiv, norm ta normatyviv pry planuvanni rozvytku pidpriemstv kharchovoi promyslovosti [The need to improve the product standards, norms and norms in planning the development of food industry]. *Visnyk Khmelnytskoho natsionalnoho universytetu*, vol. 4, no. 1 (114), pp. 125-127.