

О.Ю. Древаль, О.О. Павленко

Проблеми регулювання безпеки харчових продуктів у контексті екологічної національної політики України

У статті розглядаються питання регулювання безпеки харчових продуктів, обґрунтовуються фактори впливу на їх якість. Виявлені основні проблеми управління якістю харчових продуктів та запропоновані шляхи удосконалення напрямків екологічної національної політики України у сфері виробництва та споживання продуктів харчування.

Ключові слова: безпека харчових продуктів, екологічна національна політика, управління якістю харчових продуктів, фактори впливу, виробництво екологічно безпечних продуктів, сертифікація продуктів харчування

Постановка проблеми

Серед пріоритетів національних екологічних інтересів, окрім забезпечення екологічно та техногенно безпечних умов життєдіяльності громадян і суспільства, збереження навколишнього природного середовища та раціонального використання природних ресурсів, окремим напрямком виділено зміцнення фізичного здоров'я нації. За всю історію існування людини харчування завжди було і залишається найсуттєвішим чинником, який здійснює постійний вплив на її здоров'я. Різке погіршення екологічної ситуації, пов'язане з антропогенною діяльністю людини, вплинуло у тому числі і на якісний склад харчових продуктів, завдяки чому в організм людини надходить велика частина хімічних і біологічних речовин. Питання екологічної безпеки харчових продуктів, вплив стану довкілля на їх якість та проблеми наслідків їх забруднення на даний час є актуальними практично в усіх країнах світу та в Україні зокрема.

Аналіз останніх досліджень і публікацій

Вивченню проблем регулювання безпеки харчових продуктів значної уваги надано у наукових працях як вітчизняних вчених, так і вчених інших держав за такими галузями наукової діяльності, як охорона здоров'я, економіка природокористування та охорона навколишнього середовища, генна інженерія, хімія, біологія, право та інші. Значний внесок у дослідження питань проблем безпеки харчових продуктів з перелічених напрямків внесли такі вчені: Бондарчук В.М., Донченко Л.В., Драчева П., Корецький В.Л., Попов Н.П., Проданчук М.Г., Скидан О.В., Шишков Н.А., Фелленберг Г., Якобз Б. та інші.

Мета роботи

Метою дослідження є аналіз проблем регулювання безпеки харчових продуктів, дослідження факторів, що обумовлюють їх виникнення, та визначення пріоритетних напрямків екологічної національної політики України.

Древаль Ольга Юрійвна, кандидат економічних наук, доцент кафедри управління Сумського державного університету; Павленко Олена Олексіївна, кандидат економічних наук, доцент кафедри управління Сумського державного університету.

© О.Ю. Древаль, О.О. Павленко, 2009

Результати дослідження

Внаслідок глобалізації значно збільшилася кількість країн-імпортерів харчових продуктів та їх компонентів. Харчові продукти проходять через усе більше коло на шляху до кінцевого споживача, що підвищує імовірність зараження (забруднення) за відсутності суворих заходів контролю.

Аналіз літературних джерел дозволяє визначити основні фактори, що впливають на якість харчових продуктів (рис. 1). Серед основних визначено чотири групи деструктивних факторів впливу.



Рис. 1. Фактори впливу на якість харчових продуктів

Забруднення харчових продуктів – наявність шкідливих речовин, які надходять із зовнішнього середовища та утворюються в сировині під дією фізичних та хімічних факторів. Промислові викиди хімічних та радіоактивних відходів у навколишнє середовище спричиняють забруднення харчових продуктів. Так, у деяких промислових районах поширені такі канцерогенні речовини, як багатоядерні ароматичні вуглеводні, антропоген, фенантрон, бензантрацен, пірен, бензопірен та інші сполуки з конденсованими циклами. Вони є в повітрі, воді, копильному димі, вихлопних газах. Хоча ці речовини мають різну канцерогенну активність, проте необхідно повсякденно аналізувати продукцію на наявність у ній багатоядерних ароматичних вуглеводів. Понаднормативне застосування мінеральних добрив, пестицидів призводить до забруднення рослинної продукції шкідливими речовинами; використання стимуляторів росту тварин, антибіотиків призводить до забруднення тваринницької продукції. У таблиці 1 наведені кількісні характеристики вмісту важких металів у деяких продуктах харчування.

Вплив технологічної обробки на якість харчових продуктів. При зберіганні сировини, технологічній її обробці утворюється багато шкідливих сполук. Використання недосконалої технології та обладнання при виробництві харчових продуктів призводить також до потрапляння шкідливих домішок у кінцевий продукт або утворення шкідливих

Розділ 1 Економіка природокористування і еколого-економічні проблеми

речовин під час виробничого процесу. Забруднення харчових продуктів промислового походження – це складні органічні й металоорганічні речовини, які становлять побічні продукти промислових, хімічних та інших процесів. У інших випадках шкідливі речовини з'являються внаслідок комплексної діяльності людини.

Таблиця 1 – Поширеність важких металів у деяких продуктах харчування(в мг/кг або мг/л) [1]

Продукти харчування	Елемент					
	Ртуть		Свинець		Кадмій	
	Межі вмісту	Норма	Межі вмісту	Норма	Межі вмісту	Норма
Яйця	0,0008-0,24	0,03	0,0002-0,8689	0,2	0,0005-0,0871	0,05
Свинина	0,001-0,18	0,05	0,01-0,6	0,3	0,001-0,099	0,1
Печінка свинини	0,001-1,434	0,1	0,007-1,488	0,8	0,0025-1,61	0,8
Прісноводна риба	0,0005-2,74	1,0	0,0005-1,08	0,5	0,0005-0,8035	0,05
Морська риба	0,0035-1,78	1,0				
Зелень	0,00025-0,033		0,0025-9,136	1,2	0,001-0,3875	0,1
Коренеплоди	0,00025-0,0125		0,0005-1,54	0,5	0,0005-0,116	0,05
Зерно	0,0005-0,642	0,03	0,01-0,61	0,5	0,004-0,8	0,1
Картопля	0,0005-0,0154	0,02	0,0015-0,391	0,2	0,001-0,202	0,1
Вино			0,005-3,08	0,3	0,0005-0,03	0,1
Питна вода	0,00002-0,002	0,004	0,0021-0,0225	0,04	0,0004-0,0044	0,006
Молоко			0,001-0,0835	0,05	0,001-0,007	0,0025

Консервування продукції, використання харчових добавок. Кількість харчових добавок, які використовують у харчовому виробництві більшості країн світу, досягає 500 найменувань, у США перевищує 1500, у країнах ЄС досягає 1200, у Росії — 415, у ФРГ — 350. До початку 90-х років ХХ ст. вживання харчових добавок в Україні було обмеженим порівняно із зарубіжними країнами Європи та США. Протягом останніх років використання харчових добавок у країні значно збільшилось. У 1994 році згідно з Постановою Кабінету Міністрів було дозволено використання 194 препаратів, у 2000 році — вже 221. З розширенням виробництва харчових добавок постійно зменшується асортимент харчових продуктів, одержаних без їх використання. Тепер харчовими продуктами, які не містять харчових добавок, є овочі, фрукти (крім цитрусових), рис, мінеральна вода, молоко, яйця, мед, м'ясо та цукор. Продукти харчування, призначені для харчування новонароджених дітей, також не містять харчових добавок. Усі інші харчові продукти містять певну кількість тих чи інших харчових добавок. Постійне поширення використання харчових добавок населенням, їхня токсичність, негативний вплив на обмін речовин, наявність віддалених ефектів та недосконале вивчення їх впливу на здоров'я наступного покоління свідчать про необхідність зменшення їх використання.

Пакування харчових продуктів. Шкідливі речовини можуть міститися також і в пакувальному матеріалі. До них відносять пластифікатори пластмас, незаполімерований мономер вінілхлорид в полівінілхлориді, які мають канцерогенною дію. Паперові пакувальні матеріали та матеріали із картону містять нітроти та нітрати. Має бути детально вивченим в майбутньому проникнення різних домішок із пакувальних матеріалів у продукти харчування, щоб запобігти забрудненню продуктів харчування речовинами, шкідлива дія яких раніше недооцінювалася.

Нові умови, на які орієнтується Україна зі вступом до Світової організації торгівлі (СОТ), вимагають від української сторони проведення адаптації українського законодавства до європейського, гармонізацію нормативної бази з міжнародними і європейськими стандартами у сфері виробництва продуктів харчування. У 2003 році надано чинності ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». У 2005 році був прийнятий закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів», у 2007 році набув чинності ДСТУ ISO 22000 «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», який ідентичний міжнародному стандарту ISO 22000:2005 «Система менеджменту безпеки продуктів харчування. Вимоги до організації виробництва та постачання». Цей стандарт призначено для застосування всіма організаціями-виробниками харчових продуктів. До них віднесено організації, що безпосередньо або опосередковано залучені до етапів харчового ланцюга. Організації, які залучені безпосередньо, охоплюють виробників кормів, збиральників врожаю, фермерів, виробників інгредієнтів, виробників харчових продуктів, роздрібних торговців, заклади громадського харчування, організації, що надають послуги з миття та дезінфекції, транспортування, зберігання та дистрибуції. До організацій, які залучені опосередковано, належать постачальники обладнання, мийних та дезінфекційних засобів, пакувальних та інших матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

Серед загроз національним інтересам стосовно екологічної безпеки харчових продуктів можна виділити такі:

- виробництво екологічно небезпечних, шкідливих для здоров'я продуктів харчування національними підприємствами;
- ввезення в Україну екологічно небезпечних технологій, речовин, матеріалів і трансгенних рослин, небезпечних для людей;
- екологічно необгрунтоване використання генетично змінених рослин, організмів, речовин та похідних продуктів.

Дискусійним питанням є відміна обов'язкової сертифікації продуктів харчування. З одного боку, у процесі приєднання до СОТ Україна зобов'язалася перевести застосування національних стандартів на добровільну основу. Але на даний час не розроблена відповідна нормативна база, яка б встановлювала відповідальність виробника, постачальника і продавця за поставку продуктів на споживчий ринок, регламентувала діяльність державного ринкового нагляду. Також існує необхідність внести зміни до Законів України „Про захист прав споживачів” та “Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності”.

Основними напрямками управління якістю продуктів харчування на державному та регіональному рівні можна виділити такі:

- 1) удосконалення нормативно-правової бази у сфері якості та безпечності харчової продукції;
- 2) нормативно-методичне забезпечення розробки нормативних документів у сфері безпечності харчових продуктів, зокрема національних стандартів, технічних регламентів;
- 3) проведення широкої просвітницької роботи, ознайомлення з міжнародними вимогами до систем управління безпечністю харчових продуктів фахівців переробних підприємств та представників органів контролю;

4) реалізація проектів із запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР «Hazard Analysis and Critical Control Point» («Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю»).

На додаток до функцій уряду щодо забезпечення ефективного регулювання контролю харчових продуктів більш значущою стає його роль з інформування, освіти та консультування суб'єктів діяльності протягом усього продовольчого ланцюга. До числа таких заходів входить надання збалансованої фактичної інформації споживачам щодо безпеки харчових продуктів; забезпечення якісних освітніх програм для основних посадових осіб і співробітників харчової промисловості; розроблення програм підготовки інструкторів. [2]

Таким чином, вирішення проблем безпеки харчових продуктів як однієї з ключових передумов забезпечення належного рівня здоров'я населення вимагає застосування структурованого підходу, що поєднує в собі виявлення небезпеки і ризиків та контрольні заходи відповідної дії. Дієвість такого підходу залежить від забезпечення співробітництва між виробниками, органами контролю і споживачами.

Висновки та перспективи подальших досліджень

Доступ до різноманітних безпечних і здорових харчових продуктів є одним із основних прав людини та необхідною передумовою охорони і зміцнення її здоров'я. Вирішення цієї проблеми потребує удосконалення державної політики у сфері якості та безпеки продовольства. У контексті інтеграції країни до європейського економічного співтовариства при формуванні цієї політики необхідно враховувати досвід країн ЄС щодо забезпечення харчових продуктів.

Перспективами подальших пошуків є розроблення деталізованих організаційних принципів удосконалення механізму управління безпечністю та якістю продовольчої продукції з урахуванням європейських вимог та вітчизняних регіональних соціальних і еколого-економічних особливостей розвитку.

1. *Фелленберг Г.* Загрязнение природной среды. Введение в экологическую химию / Г. Фелленберг. – М.: Мир, 1997. – 232 с.
2. *Скидан О.* Система оперативного оповіщення про ситуацію у сфері харчових продуктів у ЄС: корисний досвід для України / О. Скидан // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2007. – № 4. – С. 54–58.

Отримано 06.04.2009 р.

О.Ю. Древаль, Е.А. Павленко

Проблемы регулирования безопасности продуктов питания в контексте экологической национальной политики Украины

В статье рассматриваются вопросы регулирования безопасности продуктов питания, обосновываются факторы воздействия на их качество. Выявлены основные проблемы управления качеством продуктов питания и предложены пути усовершенствования направлений экологической национальной политики Украины в сфере производства и потребления продуктов питания.

Ключевые слова: безопасность продуктов питания, экологическая национальная политика, управление качеством пищевых продуктов, факторы воздействия, производство экологически-безопасных продуктов, сертификация продуктов питания