

ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ВПРОВАДЖЕННЯ БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Михайлюк Олена

Одеський національний економічний університет

Для розвитку туристичної і готельно-ресторанної діяльності в Україні важливою складовою є забезпечення якості продуктів харчування. Поки що Україна суттєво відстає від країн Європи у виконанні настанов своєї законодавчої бази. У раціон пересічного українця понад 70% усіх забруднювачів надходять з продуктами харчування, які несуть загрозу здоров'ю, закладаючи причини майбутніх розладів і захворювань.

Виділяють такі види фальсифікації:

1. Асортиментна фальсифікація – підробка виконується за допомогою повної чи часткової заміни товару його замінником іншого виду чи найменування із збереженням схожості одного чи декількох ознак.

2. Якісна фальсифікація – це підробка товарів за допомогою харчових чи нехарчових добавок для поліпшення органолептичних властивостей при збереженні чи втраті інших споживчих властивостей або заміна товару вищого гатунку нижчим.

3. Кількісна фальсифікація – це обман споживача за рахунок значного відхилення параметрів товару (маса, об'єм, довжина тощо.), які перевищують граничні норми відхилення. Кількісна фальсифікація – це один з найбільш давніх способів обману споживачів. Практично цей вид фальсифікації називають недоважуванням та недомірюванням.

4. Вартісна фальсифікація – обман споживачів шляхом реалізації низькоякісних товарів за ціною високоякісних, або товарів менших розмірних характеристик за ціною товарів більших розмірів. Цей вид фальсифікації найбільш поширений, оскільки проводиться спільно з усіма іншими видами фальсифікації.

5. Інформаційна фальсифікація – обман споживачів за допомогою неточної чи перекрученої інформації про товар. Цей вид фальсифікації проводиться через перекручування інформації у товаросупровідних документах, маркуванні та рекламі [4].

Не менш важливим є питання харчових добавок у продуктах харчування. Останнім часом з'явилося багато синтетичних продуктів, які виготовлені на основі органічних речовин. Надмірний вміст

барвників, загусників, які містяться у харчових продуктах, можуть викликати отруєння та захворювання. В Україні, таким чином, середньостатистичний споживач при вживанні звичайних продуктів за рік споживає до трьох кілограмів хімічних речовин.

У міжнародній практиці застосовується Кодекс аліментаріус (Codex Alimentarius). Кодекс аліментаріус – це збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO/WHO.

Відповідно до закону обов'язково має бути введена система управління якістю та безпекою харчових продуктів НАССР, яка визнана у світі. Крім Комісії з Кодексу аліментаріус у світі діють інші міжнародні організації, які покликані розробляти та координувати міжнародні та національні стандарти такі як Міжнародна організація з стандартизації (ISO), Європейська економічна комісія ООН, Європейський комітет зі стандартизації (CEN).

Причини погіршення якості харчової продукції: різке ослаблення виробничого і галузевого контролю у зв'язку з ліквідацією органів господарського управління, а також прагнення виробників скоротити витрати на контроль якості продукції; використання неякісної сировини і компонентів; вкрай низький рівень санітарної і виробничої культури; слабка матеріально-технічна база та недостатня оснащеність багатьох підприємств харчової промисловості і торгівлі [3].

При цьому, українська продукція, що експортується до країн ЄС, відповідає стандартам якості. Останнім часом Євросоюз значно посилив вимоги до перевірки на кордонах. Якщо раніше проводилося дослідження з партії, яку визначав виробник, то тепер – з одного транспортного засобу.

В ЄС все, що стосується здоров'я громадян, перш за все регулюється профільним законом про безпечність та якість. Український аналог цього документа – закон "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" (№771) [1].

20.09.2015 набув чинності Закон України №1602-VII «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» [2], який спрямований на гармонізацію законодавства України із законодавством ЄС у сфері безпеки та якості харчових продуктів у рамках підписаної Угоди про Асоціацію.

Законом закріплене обов'язкове запровадження системи контролю за якістю та безпекою харчових продуктів НАССР, яка вже давно була визнана найбільш якісною системою, спрямованою на запобігання виробництва небезпечних харчових продуктів у світі. НАССР (Hazard

Analysis and Critical Controlpoints) – одна із складових Системи менеджменту безпеки харчової продукції, яка забезпечує попередження виникнення небезпек на усіх етапах харчового ланцюжка, від первинного виробника сировини до кінцевого споживача.

В Україні система менеджменту безпеки харчової продукції обов'язкова для впровадження та функціонування відповідно до закону України " Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" (№771) [1].

Існує безліч стандартів, які реалізують принципи HACCP. Найпоширеніші: ДСТУ 4161 (Національний стандарт України), ISO 22000, FSSC 22000 (поліпшена версія ISO 22000), IFS Food Standard (внутрішній стандарт європейських торгових мереж), BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (британський стандарт). Для відповідності законодавчим вимогам України достатньо запровадити і при бажанні сертифікувати систему менеджменту безпеки харчових продуктів у відповідності зі стандартом ДСТУ 4161 або ISO 22000.

За низкою показників у ЄС вимоги жорсткіші. Усі товари, які імпортуються на митну територію ЄС в обов'язковому порядку повинні відповідати усім вимогам Європейського Союзу, спрямованим на забезпечення захисту споживачів. Ці вимоги суттєво різняться у залежності від конкретного товару, але у цілому можуть бути згруповані за такими напрямками:

- технічні вимоги;
- екологічні вимоги;
- вимоги у сфері санітарних та фітосанітарних заходів.

До певних видів продукції на рівні ЄС встановлюються маркетингові стандарти, а також застосовуються імпорту обмеження, що також можуть розглядатися як механізми захисту внутрішнього ринку від імпортованих товарів, якість і безпека яких не відповідає вимогам Євросоюзу [6].

Для реалізації функцій контролю та нагляду в Україні створено єдиний контролюючий орган для всієї харчової продукції – Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Відтепер держава буде безпосередньо здійснювати контроль за усіма етапами виробництва харчової продукції. На відміну від принципу боротьби із негативними наслідками, який існував дотепер, запровадження превентивного принципу спрямоване на виявлення загрози на перших етапах та, відповідно, можливості

запобігти або зупинити виробництво небезпечної для життя і здоров'я продукції та її постачання на торгівельній мережі.

Основними підставами для проведення перевірок буде наявність скарг від операторів ринку та/або споживачів. Завдяки цьому Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів зможе приділяти більше уваги найбільш проблемним підприємствам, щоб не допустити випуск неякісної продукції на ринок [5, 7].

Україна повинна запровадити еквівалентну європейській систему держконтролю з усіма необхідними механізмами та принципами виробництва безпечних продуктів харчування. Найбільш сучасною попереджувальною системою, яка забезпечує якість та безпеку харчової продукції, є система на основі принципів НАССР. У сучасних умовах економіки виробник має реалізовувати свій товар тільки при умові виконання вимог, які відповідають та задовольняють міжнародним стандартам.

1. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів .- Закон України .- Відомості ВР, 1998. №19, ст. 98 // zakon.rada.gov.ua/go/771/97-вр

2. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів Закон України .- №1602-VII. // zakon.rada.gov.ua/go/1602-18.

3. Висоцький Т., Акуленко Л., Майструк С. Чому українські продукти на експорт безпечніші, ніж для себе // Європейська правда від 8 червня 2017р. // <http://www.euointegration.com.ua/articles/2017/06/8/7066818/>

4. Коломієць Т.М., Притульська Н.В., Романенко О.Л. Експертиза товарів: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2001. – 274 с.

5. Молнар Д.И., Соскида И.М. Безпека продуктів харчування .- Економіка і суспільство, Випуск № 6, 2016 .- Мукачівський державний університет .- С.266-271.

6. Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки та якості товарів.- Представництво України при ЄС та Європейському Співтоваристві з атомної енергії // <http://ukraine-eu.mfa.gov.ua/ua/Ukraine++EU+export-import+helpdesk+/Non-tariff+regulation>

7. Петренко А. Безпека харчових продуктів: європейський підхід // Юридична газета від 07 жовтня 2015 // <http://yur-gazeta.com/dumka-eksperta/bezpeka-harchovih-produktiv-evropeyskiy-pidhid.html>