

# РОЗРОБКА ОРГАНІЗАЦІЙНИХ МЕХАНІЗМІВ ТА ОЦІНКА ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ

УДК 637.5

Ощипок І. М.,

ORCID ID: 0000-0002-5427-3376, Researcher ID: F-4641-2019,

д.т.н., проф., завідувач кафедри харчових технологій, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

## ОСНОВНІ ВИМОГИ ЗАКОНІВ УКРАЇНИ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ В КОНТЕКСТІ ЗАКОНОДАВСТВА ЄС

*Анотація.* У статті розглянуто законодавство України щодо впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах в контексті законодавства ЄС. Розроблення, запровадження, моніторинг та перевірка системи НАССР залежить від комплексу управлінських, організаційних та технічних факторів. Значна увага приділена малим та середнім підприємствам, які зазвичай обслуговують місцевих споживачів, вони займають обмежену частку ринку, їх власниками є одна або кілька осіб; управляються вони своїми ж власниками, які вирішують всі питання менеджменту самі з незначною допомогою інших осіб. НАССР передбачає шлях удосконалення організації, базований на залученні та подальшій причетності працівників колективів м'ясопереробних підприємств у підтриманні належної якості м'ясних виробів. В контексті безпечності харчових продуктів найважливішим є виробничий персонал, який контролює критичні точки. Участь у технологічних змінах та делегування контролю тим, хто має безпосереднє відношення до виробничого процесу, є рушійним механізмом запровадження необхідних змін та важливою умовою успішного функціонування НАССР. Особливістю запровадження системи НАССР на малих та середніх підприємствах є те, що типові малі та середні підприємства зазвичай мають обмежені ресурси (персонал, час, кваліфікація, досвід, технічна компетентність та фінанси). В контексті НАССР особливе значення має технічна компетентність, необхідна для розроблення системи. Знання з методології НАССР, яких можна набути під час навчання, повинні бути обов'язково підкріплені відповідними знаннями у сфері мікробіології та харчової хімії. Іншим і, можливо, найбільш важливим, порівняно з відсутністю технічних знань, чинником є те, що сам цей факт часто не усвідомлюється. Згідно із законодавством України харчові продукти повинні відповідати мінімальним параметрам безпечності та специфікаціям якості, встановленим відповідними органами державного контролю. Одним із інструментів досягнення відповідності мінімальним параметрам безпечності є система НАССР. Загальна вимога обов'язкового запровадження системи НАССР виробниками харчових продуктів встановлена в законах України. Враховуючи приєднання України до СОТ, при визначенні мінімальних вимог щодо системи НАССР слід керуватися відповідною угодою СОТ – Угодою про санітарні та фітосанітарні заходи. Ефективні законодавчі та нормативно-правові системи контролю харчових продуктів мають важливе значення для захисту здоров'я споживачів. Безперечно, однією з мотивацій до запровадження систем НАССР для харчових підприємств є підвищення експортоспроможності. Європейський ринок є потенційно перспективним для української м'ясної продукції, проте, враховуючи, що правова основа забезпечення безпечності харчових продуктів у країнах-членах Європейського Союзу (ЄС) нещодавно пройшла через визначальний етап реформування і є недостатньо відомою для українського виробника, її детальний розгляд буде корисним.

**Ключові слова:** м'ясна продукція, безпечність, НАССР, законодавство.

Oshchypok I. M.,

ORCID ID: 0000-0002-5427-3376, Researcher ID: F-4641-2019,

Doctor of Engineering, Professor, Head of the Department of Food Technologies, Lviv University of Trade and Economics, Lviv

## BASIC REQUIREMENTS OF THE UKRAINIAN LAW REGARDING THE IMPLEMENTATION OF THE HACCP SYSTEM AT THE MEAT PROCESSING ENTERPRISES IN THE CONTEXT OF EU LEGISLATION

**Abstract.** *The article deals with the legislation of Ukraine on the implementation of the HACCP system at the meat processing enterprises in the context of EU legislation. The development, implementation, monitoring and verification of the HACCP system depends on a complex of managerial, organizational and technical factors. Considerable attention is paid to small and medium-sized enterprises, which usually serve local consumers, they have a limited market share, their owners are one or more people; they are managed by their own owners, who solve all management issues themselves with little help from other people. HACCP provides a way to improve the organization, based on the involvement and further involvement of staff members of meat processing enterprises in maintaining the proper quality of meat products. In the context of food safety, the most important is the production staff who controls the critical points. Participation in technological changes and the delegation of control to those who are directly related to the production process is the driving mechanism for introducing the necessary changes and an important condition for the successful functioning of the HACCP. The feature of the HACCP system for small and medium-sized enterprises is that typical small and medium-sized enterprises usually have limited resources (personnel, time, qualifications, experience, technical competence and finance). In the context of HACCP, the technical competence necessary for the development of the system is of particular importance. Knowledge of the HACCP methodology, which can be acquired during study, must be necessarily supported by relevant knowledge in the field of microbiology and food chemistry. Another and, perhaps most important, factor in the lack of technical knowledge is that this fact itself is often not realized. According to the legislation of Ukraine, food products must meet the minimum safety parameters and quality specifications established by the relevant state control bodies. One of the tools to achieve compliance with the minimum safety parameters is the HACCP system. The general requirement for mandatory introduction of the HACCP system by food manufacturers is established in the laws of Ukraine. Given Ukraine's accession to the WTO, the minimum requirements for the HACCP system should be guided by the relevant WTO agreement - the Sanitary and Phytosanitary Agreement. Effective legislative and regulatory food control systems are essential to protecting the health of consumers. Undoubtedly, one of the motivations for introducing HACCP systems for food companies is to increase export capacity. The European market is potentially promising for Ukrainian meat products, however, given that the legal basis for ensuring the safety of food products in the European Union (EU) member states has recently gone through the crucial stage of reform and is not well-known for the Ukrainian producer, its detailed consideration will be useful*

**Keywords:** meat products, safety, HACCP, legislation

**JEL Classification:** D20, L66, D81, K23

**DOI:** <https://doi.org/10.36477/2522-1256-2019-24-06>

**Постановка проблеми.** Практичний досвід та вивчення літератури з безпечності харчових продуктів свідчить, що успіх розроблення, запровадження, моніторингу та перевірки системи HACCP залежить від комплексу управлінських, організаційних та технічних факторів. Стикаючись із безліччю цих взаємопов'язаних даних, навіть дуже великі підприємства, що мають значні фінансові ресурси, технічний досвід та високу культуру виробництва, можуть відчувати суттєві труднощі, а на малих та середніх підприємствах може складатися відчуття, що труднощі HACCP потенційно не подоланні. Хоча не існує однозначного, чіткого та загально визнаного визначення малих та середніх підприємств, такі підприємства класифікуються за кількістю працівників, товарообігом та рівнем прибутку. Малі та середні підприємства зазвичай обслуговують місцевих споживачів, вони займають обмежену частку ринку, їх власниками є одна або кілька осіб; управляються вони своїми ж власниками, які вирішують всі питання менеджменту самі з незначною допомогою інших осіб.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** HACCP передбачає шлях удосконалення організації, базований на залученні та подальшій причетності

працівників колективів м'ясопереробних підприємств у підтриманні належної якості м'ясних виробів. Фактично, в контексті безпечності харчових продуктів, найважливішим є виробничий персонал (оператори), які контролюють критичні точки. Але ці працівники, як правило, є найбільш низькооплачуваними, недооціненими та найменш мотивованими! Якщо б їм пояснили, по-перше, що вони відповідають за критично важливий процес, по-друге, попросили приєднатися до колективу для розробки стратегії вирішення цього завдання, і, по-третє, допомогли б написати реальні процедури важливих технологічних операцій, від яких залежить якість виробів, то це, можливо, суттєво підвищило б їх мотивацію та відповідальність при повсякденному виконанні процедур забезпечення безпечності харчових продуктів. Така участь в технологічних змінах та делегування контролю тим, хто має безпосереднє відношення до виробничого процесу, є рушійним механізмом запровадження необхідних змін та важливою умовою успішного функціонування HACCP.

При такому підході можна виявити таку закономірність: чим більше підприємство, тим складніше ініціювати та підтримувати необхідні зміни в культурі виробництва та відносинах між працівниками.

Тут малі і середні підприємства (МСП) з їх менш формальними структурами управління та більш простими комунікаційними зв'язками мають очевидну перевагу. Чим менше підприємство, тим вірогідніше, що всі особи, які мають відношення до НАССР, володітимуть практичним досвідом, що підвищує можливості команди розробити таку систему, до якої виробничий персонал та управлінська ланка будуть однаково причетні та зацікавлені в підвищенні ефективності її функціонування.

Особливістю запровадження системи ХАССП на малих та середніх підприємствах є те, що типові малі та середні підприємства зазвичай мають обмежені ресурси (персонал, час, кваліфікація, досвід, технічна компетентність та фінанси). В контексті НАССР особливе значення має технічна компетентність, необхідна для розроблення системи. Знання з методології ХАССП, яких можна набути під час навчання, повинні бути обов'язково підкріплені відповідними знаннями у сфері мікробіології та харчової хімії. Іншим і, можливо, найбільш важливим, порівняно з відсутністю технічних знань, чинником є те, що сам цей факт часто не усвідомлюється. Це може бути особливо небезпечним, якщо підприємство функціонує протягом багатьох років.

З іншого боку, практично всі малі та середні підприємства добре пристосовані до командної роботи, що дозволяє уникати багатьох проблем, що спостерігаються в більших організаціях. Відносно невелика кількість працівників на виробництві представляється у вигляді однієї команди, досягаючи при цьому більш високого ступеня стосунку до спільної справи. Досить часто керівники малих та середніх підприємств проходять свій шлях, починаючи роботу з виробничих ділянок, і таке знання виробничих процесів “з перших рук” прискорює та полегшує процес аналізування небезпечних чинників, визначення критичних точок тощо. В той же час, чим менше підприємство, тим складніше вивільнити співробітників для участі у робочих зустрічах групи ХАССП. Доводиться зменшувати склад групи до мінімальної кількості осіб та залучати до її роботи за необхідності інших учасників. Для дрібного бізнесу такий підхід все одно не вирішує проблеми, оскільки лише для ядра групи НАССР може бути потрібно більше половини всіх робітників. При таких обставинах необхідні новаторські методи командної роботи, залучення зовнішніх експертів тощо.

**Постановка завдання.** Технічні перешкоди до успішного запровадження ХАССП не є єдиною перешкодою. Головною проблемою в цьому питанні є розробка такої системи, яка буде справді працювати в реальних виробничих умовах. Така система майже невідворотно вимагатиме змін в культурі праці, “кліматі” підприємства, опираючись на чинне законодавство України та ЄС.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Згідно із законодавством України харчові продукти повинні відповідати мінімальним параметрам безпечності та специфікаціям якості, встановленим відповідними органами державного контролю. Одним з інструментів досягнення відповідності мінімальним параметрам безпечності є система НАССР. Загальна

вимога обов'язкового запровадження системи НАССР виробниками харчових продуктів встановлена в Законі України “Про безпечність та якість харчових продуктів” [1]; чинні закони України щодо окремих категорій харчових продуктів або містять аналогічну вимогу в повному обсязі, або частково, але в жодному випадку не суперечать Закону “Про безпечність та якість харчових продуктів”. Згідно із Законом України “Про безпечність та якість харчових продуктів” законодавство України про безпечність та якість харчових продуктів складається з цього Закону та інших актів законодавства, що видаються відповідно до нього; спеціальне законодавство України щодо окремих категорій харчових продуктів повинне відповідати положенням цього Закону. Закон “Про безпечність...” визначає правовий порядок забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються. Дія цього Закону не поширюється на тютюн і тютюнові вироби та спеціальні вимоги до харчових продуктів, пов'язані з наявністю у них генетично модифікованих організмів чи їх компонентів, що є предметом регулювання спеціального законодавства, а також на харчові продукти, вироблені для особистого споживання. Закон України “Про безпечність та якість...” містить загальну вимогу стосовно безпечності продуктів, що виробляються вітчизняними виробниками. У Розділі III Закону, яким визначаються права та обов'язки виробників і продавців (постачальників), зазначено: “Особам, які займаються діяльністю з виробництва або введення в обіг харчових продуктів, забороняється виробляти та/або вводити в обіг небезпечні, непридатні до споживання або неправильно марковані харчові продукти. Введення в обіг об'єктів санітарних заходів виробником та/або продавцем (постачальником) слід розуміти як декларацію про безпечність цього об'єкта та його відповідність вимогам цього Закону та іншим обов'язковим вимогам, встановленим відповідними технічними регламентами” (Ст. 20, пп. 1 та 2). Щодо власне системи НАССР, у статті 20, п. 2, від осіб, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, вимагається застосовувати санітарні заходи та належну практику виробництва, систему НАССР та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів. Документи про впровадження на виробництві систем НАССР визнаються документальними доказами дійсності декларації виробника, яку виробник сільськогосподарської продукції, призначеної для споживання людиною, харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів або допоміжних матеріалів для переробки, зобов'язаний видавати під час введення вказаної продукції в обіг.

Закон України “Про дитяче харчування” № 142-V від 14 вересня 2006 року визначає стратегічні загальнодержавні пріоритети у сфері забезпечення грудних дітей та дітей раннього віку достатнім, високоякісним та безпечним дитячим харчуванням з метою реалізації конституційних прав дитини на достатній життєвий рівень, охорону здоров'я і життя,

а також організаційні, соціальні та економічні засади державної політики у цій сфері. Створення соціально-економічних умов, за яких можливо задовольнити потреби кожної дитини у високоякісному та безпечному харчуванні на достатньому рівні, є одним з елементів державної політики щодо забезпечення грудних дітей та дітей раннього віку дитячим харчуванням (Ст. 3, п. 3). Відповідно до п. 3 Ст. 9 “Основні вимоги до виробництва продуктів дитячого харчування” виробники продуктів дитячого харчування зобов’язані застосовувати на своїх підприємствах санітарні заходи та належну практику виробництва, систему аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках (НАССР) чи інші системи забезпечення безпечності та якості. Дана вимога набрала чинності з 1 січня 2008 р. Розробляючи систему НАССР, м’ясопереробні підприємства також повинні враховувати вимоги Державних санітарних правил для м’ясопереробних підприємств та інших доречних нормативних документів. Слід зазначити, що Закон України “Про безпечність та якість харчових продуктів” є гармонізованим з міжнародними вимогами та встановлює мінімальні вимоги до безпечності харчових продуктів. Враховуючи приєднання України до СОТ, при визначенні мінімальних вимог щодо системи НАССР слід керуватися відповідною угодою СОТ – Угодою про санітарні та фітосанітарні заходи. Так, члени СОТ при забезпеченні безпечності харчових продуктів повинні базувати свої санітарні чи фітосанітарні заходи на стандартах, інструкціях та рекомендаціях, які встановлені Комісією Codex Alimentarius і стосуються харчових продуктів, харчових добавок, залишків ветеринарних препаратів і пестицидів, забруднюючих речовин, методів аналізу і вибіркового контролю, а також правил та інструкцій щодо норм санітарії та гігієни. Враховуючи зазначене, а також визнано міжнародну практику, виробники харчових продуктів повинні розробляти та запроваджувати свої системи НАССР як мінімум відповідно до документа Комісії Codex Alimentarius “Рекомендований міжнародний кодекс правил “Загальні принципи гігієни харчових продуктів” CAC/RCP 1-1969 (Rev.4-2003). Євроінтеграційні наміри України та процес гармонізації українського законодавства з нормами та правилами Європейського Союзу є ще одним рушійним стимулом до запровадження системи НАССР в Україні. Так, згідно з Регламентом ЄС № 852/2004 з 1 січня 2006 р. НАССР є обов’язковою для європейських виробників харчових продуктів та кормів; аналогічна вимога висувається до експортерів з інших країн, в т.ч. з України. Українські виробники м’яса та м’ясопродуктів для отримання міжнародного ветеринарного сертифікату, котрий є обов’язковою передумовою експорту, крім іншого, повинні мати дієву систему НАССР. Окрім зазначеного, в Україні діє кілька добровільних стандартів, які виробник може застосовувати на додаток до дотримання законодавчих вимог. До них відносяться стандарт ДСТУ 4161-2003 “Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги”, та стандарти ISO серії 22000:

- ДСТУ ISO 22000:2007 “Системи управління безпечністю харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга”;
- ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009 “Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів”;
- ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009 “Системи управління безпечністю харчових продуктів – Настанова щодо застосування ISO 22000:2005”;
- ДСТУ ISO 22005:2007 “Простежуваність у ланцюгу кормів та харчовому ланцюгу. Загальні принципи та настанова з проектування та розроблення системи”.

Законодавство України не вимагає сертифікації систем НАССР. Будь-яка ініціатива з боку виробника отримати сертифікацію системи НАССР на відповідність тому чи іншому національному або міжнародному стандарту є винятково приватним рішенням самого виробника. Оскільки переважна більшість міжнародних стандартів, що містять вимоги, базовані на принципах НАССР, є власністю неурядових міжнародних організацій, асоціацій, об’єднань, їх вважають приватними системами контролю безпечності харчових продуктів. Переважна більшість приватних систем контролю безпечності харчових продуктів тією чи іншою мірою ґрунтуються на документі Codex Alimentarius “Рекомендований міжнародний звіт правил “Загальні принципи гігієни харчових продуктів”, який прийнято брати за основу для визначення мінімальних законодавчих обов’язкових вимог НАССР. Згідно з угодою СОТ “Про усунення технічних бар’єрів у торгівлі” такі документи, як стандарти (в т.ч. стандарти управління безпечністю харчових продуктів) є добровільними. На наведеному нижче рисунку графічно представлено співвідношення обов’язкових вимог НАССР та вимог добровільних приватних стандартів.

Як правило, до запровадження міжнародних стандартів управління безпечністю харчових продуктів спонукають не законодавчі вимоги, а отримання переваг різного характеру, в тому числі вимоги ринку збуту взагалі та конкретного замовника зокрема. Також виробники не повинні покладатися на сертифікацію НАССР, що пропонується як шлях до отримання права на експорт, наприклад, до Європейського Союзу. Право здійснювати експорт надає лише уповноважений державний орган. Наявність сертифікованої системи НАССР може бути вимогою конкретного бізнес-партнера, але ніколи – вимогою органу офіційного контролю в країні-імпортері. Оскільки вимоги міжнародних стандартів управління безпечністю харчових продуктів є доволі широкими та жорсткими, їх запровадження та сертифікація вимагатимуть додаткових коштів. Наявність сертифікованої системи НАССР, незалежно від обраного стандарту, не означає, що система НАССР є досконалою. Слід пам’ятати, що метою запровадження системи НАССР є забезпечення безпечності харчових продуктів, а не сертифікація.

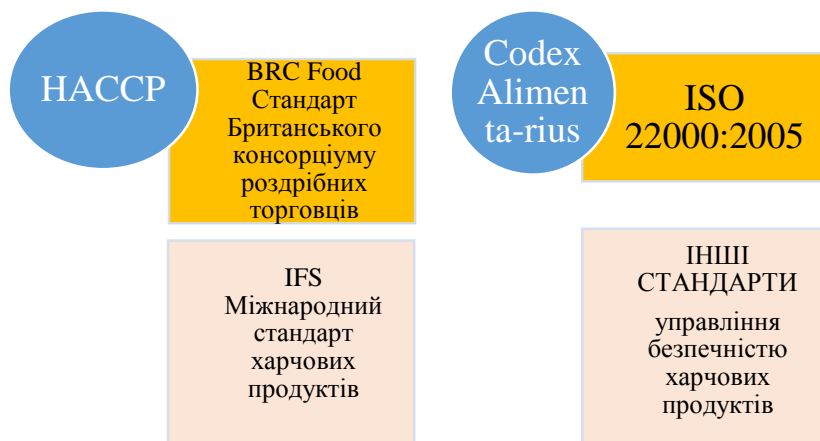


Рис. 1. Співвідношення обов’язкових вимог HACCP

Таблиця 1

**Основні вимоги ЄС щодо гігієни всіх харчових продуктів**

1. Регламент 852/2004 “Про гігієну харчових продуктів”.
2. Регламент 853/2004 “Про гігієну харчових продуктів тваринного походження”; Регламент 854/2004 “Про організацію офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною”.
3. Регламент 882/2004 “Про офіційний контроль, здійснюваний з метою забезпечення перевірок відповідності законодавству щодо харчових продуктів та кормів, та правил щодо охорони здоров’я та добробуту тварин”.
4. Регламент (ЄС) № 206/2010 Європейського Парламенту і Ради від 12 березня 2010 р. щодо переліку третіх країн, територій, яким дозволено ввезення на територію країн ЄС тварин та свіжого м’яса, і ветеринарних вимог до них.
5. Регламент 2073/2005 щодо мікробіологічних критеріїв харчових продуктів; Дві Директиви (№ 2002/99 ЄС „Про охорону здоров’я тварин” та № 2004/41 „Про відкликання 17 директив”).
6. Чотири Регламенти щодо застосування пакета гігієнічних вимог (мають перехідний характер, тому в даному тексті не перераховуються); Регламент 183/2005 “Про гігієну кормів”.
7. Настанови із застосування Регламентів (сім настанов).

В 2002 році ЄС запровадив Регламент ЄС 178/2002 „Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів та визначення процедур з питань безпечності харчових продуктів”, відомий також як Загальний закон про харчові продукти. Після введення даного Регламенту був створений Європейський орган з безпечності харчових продуктів. Ця організація розпочала свою діяльність у 2003 році, зосередивши увагу на питаннях оцінки ризиків і наукових консультацій в галузі безпечності харчових продуктів. З 1 січня 2006 р. набув чинності комплексний „Новий пакет вимог ЄС щодо гігієни”, в який включено ряд нових вимог та правил, що стосуються гігієни. Даний комплекс вимог замінив собою значну частину Директив щодо правил виробництва та обробки окремих категорій харчових продуктів, які діяли раніше. Сьогодні пакет основних вимог ЄС щодо гігієни всіх харчових продуктів включає наступні регламенти, директиви та настанови табл. 1

Безпечність харчових продуктів розглядається в межах інтегрованого підходу за принципом “від поля (стійла) до столу” як єдиний неперервний ланцюг, який розпочинається з виробництва тваринних кормів, включає в себе (але не обмежується) вироб-

ництво первинної продукції, оброблення, пакування, транспортування та збут і закінчується споживанням харчового продукту кінцевим споживачем.

Принципи HACCP, викладені в Регламенті ЄС 852/2004, сформульовано на основі підходу, прийнятого Codex Alimentarius (табл. 2).

У разі внесення будь-яких змін до продукту, процесу або до одного з етапів виробництва підприємства харчової галузі повинні переглянути систему HACCP та внести до неї необхідні зміни. До всіх харчових підприємств висуваються єдині загальні вимоги щодо належної виробничої практики та санітарно-гігієнічного стану; крім того, до окремих категорій виробництв висуваються додаткові специфічні вимоги. Всі підприємства харчового ланцюга повинні забезпечувати простежуваність вироблених ними харчових продуктів за принципом “крок назад, крок вперед”.

Всі виробники харчових продуктів повинні дотримуватися мікробіологічних критеріїв, які встановлюються окремим Регламентом. Крім зазначених нормативно-правових документів, виробникам м’яса та м’ясопродуктів, які розглядають можливість підготовки до експорту в країни ЄС, необхідно ознайомитись з наступними чинними Регламентами та Директивами (табл. 3).

Таблиця 2

**Основні підходи, прийняті в Codex Alimentarius**

a) виявлення будь-яких небезпечних чинників, які повинні бути попереджені, усунуті або знижені до прийнятних рівнів;
b) виявлення критичних точок на тому етапі або етапах, де необхідне здійснення контролю з метою запобігання або усунення небезпечного чинника, або його зниження до прийнятного рівня;
c) встановлення критичних меж для застосування у критичних точках контролю;
d) впровадження та реалізація ефективних процедур моніторингу у критичних точках контролю;
e) використання коригувальних заходів, коли дані моніторингу свідчать, що критичний параметр, який підлягає контролю, вийшов з-під контролю;
f) запровадження регулярних процедур з метою підтвердження, що заходи, які вказані у пунктах (a) – (e), виконуються ефективно;
g) запровадити ведення документації та звітності у відповідності до характеру та розміру підприємства харчової галузі для того, щоб продемонструвати ефективне застосування заходів, які вказані у пунктах (a) – (f).

Таблиця 3

**Чинні регламенти та Директиви ЄС виробникам м'яса та м'ясопродуктів**

1. Регламент (ЄС) № 396/2005 Європейського Парламенту та Ради від 23 лютого 2005 р. щодо встановлення максимальних залишкових кількостей пестицидів в продуктах та кормах рослинного та тваринного походження.
2. Регламент Комісії ЄС/1881/2006 від 19 грудня 2001 р. щодо встановлення максимальних рівнів деяких забруднювачів у харчових продуктах.
3. Директива 2006/42/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 17 травня 2006 р. щодо виробничого обладнання.
4. Директива 2003/89/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 10 листопада 2003 р., що доповнює Директиву 2000/13/ЄС стосовно вказування інгредієнтів, присутніх в харчових продуктах.
5. Регламент (ЄС) №1924/2006 Європейського Парламенту та Ради від 20 грудня 2006 р. щодо вимог до харчової цінності та лікувально-профілактичних властивостей.
6. Директива Ради 90/496/ЄЕС від 24 вересня 1990 р. щодо правил маркування харчової цінності на харчових продуктах.
7. Регламент (ЄС) №1925/2006 Європейського Парламенту та Ради від 20 грудня 2006 р. щодо додавання вітамінів та мінеральних речовин та деяких інших субстанцій у харчові продукти.
8. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 р. щодо наближення законодавства держав-членів щодо маркування, представлення на ринку та рекламування харчових продуктів.
9. Регламент (ЄС) №1830/2003 Європейського Парламенту та Ради від 22 вересня 2003 р. щодо простежуваності та маркування генетично модифікованих організмів та простежуваності харчових продуктів та кормів, вироблених з генетично модифікованими організмами, та щодо доповнення Директиви 2001/18/ЄС.
10. Регламент (ЄС) № 1829/2003 Європейського Парламенту та Ради від 22 вересня 2003 р. щодо генетично модифікованих харчових продуктів та кормів.
11. Регламент Ради(ЄС) № 834/2007 від 28 червня 2007 р. щодо виробництва та маркування органічних продуктів та відкликання Регламенту (ЄЕС) № 2092/91.
12. Регламент Комісії (ЄС) №223/2003 від 5 лютого 2003 р. про вимоги щодо маркування щодо методу виробництва органічних кормів, комбікормів та кормових матеріалів та щодо доповнення Регламенту Ради (ЄЕС) № 2092/91.
13. Директива Європейського Парламенту та Ради 2001/95/ЄС від 3 грудня 2001 р. про загальну безпечність продукції.
14. Регламент Комісії 136/2004 від 22 січня 2004 р. щодо процедур ветеринарних перевірок продуктів, імпортованих з третіх країн, на прикордонних інспекційних пунктах.

В економічних відносинах Україна виступає до країн ЄС третьою стороною і тому підпадає під дію Регламенту (ЄС) № 206/2010 щодо правил сертифікації постачальників живих домашніх тварин та свіжого м'яса з третіх країн. Україна наразі не входить у число країн, що мають дозвіл на доставку названої продукції у країни ЄС. Даним Регламентом регулюється вид і зміст ветеринарного сертифікату, отриманого імпортером. Сертифікати відрізняються за видом продукції, на котру можуть бути видані, наявністю додаткових гарантій з боку виробника продукції щодо відсутності того чи іншого типу захворювання на території походження сировини, прохо-

дження відповідних процедур ветеринарної інспекції, рештою показників, що впливають на безпечність сировини і продукції.

**Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі.** Ефективні законодавчі та нормативно-правові системи контролю харчових продуктів мають важливе значення для захисту здоров'я споживачів. Крім того, вони вкрай необхідні для створення умов, у яких країни можуть забезпечувати безпечність та якість харчових продуктів, що надходять у торгівлю, і перевіряти відповідність імпортованих харчових продуктів національним вимогам. Безперечно, однією з мотивацій до запровадження систем НАССР для харчових підприємств є підвищення експортоспроможності. Європейський

ринок є потенційно перспективним для української м'ясної продукції, проте, враховуючи, що правова основа забезпечення безпечності харчових продуктів у країнах-членах Європейського Союзу (ЄС) нещодавно пройшла через визначальний етап реформування і є недостатньо відомою для українського виробника, її детальний розгляд у даній статті буде корисним при впровадженні системи НАССР.

Виробники харчових продуктів незалежно від етапу харчового ланцюга, на якому вони працюють, несуть повну відповідальність за якість і безпечність харчових продуктів, що випускаються і поставляються ними на споживчий ринок. Всі підприємства харчової галузі (за винятком виробників первинної продукції, тобто сировини) повинні запровадити, дотримуватися та виконувати постійно діючу процедуру або процедури, які ґрунтуються на принципах НАССР.

### ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України “Про безпечність та якість харчових продуктів” <https://www.unian.ua/consumers/357351-zakon-ukrajini-pro-bezpechnist-ta-yakist-harchovih-produktiv.html> (в редакції 30.12.2009).
2. Закон України “Про дитяче харчування” № 142-V від 14 вересня 2006 р.
3. ДСТУ 4161:2003 “Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги”. – К. : Держстандарт України, 2003. – 22 с.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д. Мельничук та ін.]. – К. : ТОВ “Біопром”, 2005. – 800 с.
5. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини : навчально-методичний посібник. – К. : ДП “УкрНДНЦ”, 2005. – 70 с.
6. Забезпечення якості і конкурентоспроможності продукції м'ясопереробних підприємств / Ощипок І. М., Багрій Л. М., Криńska Н. В., Ярошевич В. І. // Наук. вісник ЛНУВМ та БТ ім. С.З. Гжицького. – Львів, 2014. – Т. 16, №2 (59), Ч. 4. – С. 143-148.
7. Ощипок І. М. Застосування біологічно активних добавок для приготування харчових продуктів і страв // Вісник Львівської комерційної академії. – Львів : Видавництво ЛКА, 2014. – Вип. 14. – С. 144-148.
8. Ощипок І. М. Рослинні білкові препарати для приготування ковбасних виробів / І. М. Ощипок,

Н. В. Криńska, В. В. Наконечний // Наук. вісник ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького. – 2012. – Т. 14, № 2 (52), Ч. 3. – С. 266-271.

9. <https://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.

10. [https://vet.in.ua/menu/articles.php?id\\_article=22](https://vet.in.ua/menu/articles.php?id_article=22).

11. <https://uk.wikipedia.org/wiki>.

### REFERENCES

1. Zakon Ukrainy “Pro bezpechnist' ta yakist' kharchovykh produktiv”, available at: <https://www.unian.ua/consumers/357351-zakon-ukrajini-pro-bezpechnist-ta-yakist-harchovih-produktiv.html> (v redaktsiyi 30.12.2009)
2. Zakon Ukrainy “Pro dityache kharchuvannya” № 142-V vid 14 veresnya 2006
3. DSTU 4161:2003 “Systemy upravlinnya bezpechnistyu kharchovykh produktiv. Vymohy” (2003), Derzhstandart Ukrainy, K., 22 s.
4. Veterynarno-sanitarna ekspertyza z osnovamy tekhnolohiyi i standartyzatsiyi produktiv tvarynnytstva, O. M. Yakubchak, V. I. Khomenko, S. D. Mel'nychuk ta in. (2005), TOV “Bioprom”, Kyiv, 800 s.
5. NASSR: Analiz nebezpechnykh chynnykiv ta krytychni tochky kontrolyu u vyrobnytstvi kharchovykh produktiv i prodovol'choyi syrovyny : navchal'no-metodychnyy posibnyk (2005), DP “UkrNDNTS”, K., 70 s.
6. Oshchypok, I. M. Bahriy, L. M. Kryns'ka, N. V. and Yaroshevych, V. I. (2014), Zabezpechennya yakosti i konkurentospromozhnosti produktiyi m'yasopererobnykh pidpryyemstv, *Nauk. visnyk LNUVM ta BT im. S.Z. Hzhys'koho*, L'viv, t. 16, №2 (59), CH. 4, s. 143-148.
7. Oshchypok, I. M. (2014), Zastosuvannya biolohichno aktyvnykh dobavok dlya pryhotuvannya kharchovykh produktiv i strav, *Visnyk L'vivs'koyi komertsynoyi akademiyi*, Vydavnytstvo LKA, L'viv, Vyp. 14, s. 144-148.
8. Oshchypok, I. M. Kryns'ka, N. V. and Nakonechnyy, V. V. (2012), Roslynni bilkovi preparaty dlya pryhotuvannya kovbasnykh vyrobiv, *Naukovyy visnyk LNUVM ta BT im. S. Z. Hzhys'koho*, T. 14, № 2 (52), CH. 3, s. 266-271.
9. <https://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.
10. [https://vet.in.ua/menu/articles.php?id\\_article=22](https://vet.in.ua/menu/articles.php?id_article=22).
11. <https://uk.wikipedia.org/wiki>.

Стаття надійшла до редакції 28 грудня 2018 р.