

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

# **КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ**

Опорний конспект лекцій

Харків  
ХДУХТ  
2019

Контроль безпечності товарів : опорний конспект лекцій [Електронний ресурс] / укладачі М. С. Одарченко, К. В. Сподар, Е. І. Андріюк. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: М. С. Одарченко, к.т.н., проф. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки;  
К. В. Сподар, к.т.н., доц. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки;  
Е. І. Андріюк, асист. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки

Рецензент Ю. М. Хацкевич, к.т.н., доц. кафедри товарознавства та експертизи товарів

Кафедра товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки

Схвалено науково-методичною комісією факультету управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю

Протокол від «21» листопада 2018 року № 2

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від «24» грудня 2018 року № 8

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «21» грудня 2018 року № 10

© Одарченко М.С.,  
Сподар К.В., Андріюк Е.І.,  
укладачі, 2019  
© Харківський державний  
університет харчування  
та торгівлі, 2019

## ЗМІСТ

Вступ		4
Лекція 1	Основні поняття контролю безпечності товарів	6
Лекція 2	Міжнародне регулювання і стандарти в сфері безпечності товарів	8
Лекція 3	Нові вимоги у сфері безпечності харчових продуктів	11
Лекція 4	Державне регулювання безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини	15
Лекція 5	Органи виконавчої влади, що здійснюють контроль за безпечністю харчових продуктів	19
Лекція 6	Оцінка української системи регулювання безпечності харчових продуктів	26
Лекція 7	Сучасна система контролю безпечності НАССР на підприємствах харчової промисловості	29
Список використаних джерел		33

## ВСТУП

Опорний конспект з дисципліни «Контроль безпеки товарів» розроблений для здобувачів вищої освіти магістр спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньо-професійної програми «Управління безпекою та якістю товарів» факультету управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю денної та заочної форм навчання.

Стрімкий розвиток технологій та глобалізація міжнародної торгівлі спонукають виробників харчових продуктів до постійного пошуку шляхів удосконалення безпеки та якості товарів. За останні роки розвинені країни зробили значні кроки на шляху вдосконалення власних систем державного регулювання безпеки харчових продуктів, адже ігнорування європейських і міжнародних вимог у цій сфері може стати нездоланим технічним бар'єром для їх експорту.

Загальносвітові процеси у сфері продовольства останніх років та стан вітчизняного агропромислового комплексу зумовили віднесення питань забезпечення національної системи безпеки товарів до числа найважливіших стратегічних інтересів держави. Необхідність належного законодавчого регулювання даної сфери також обумовлюється конституційною нормою, що вимагає від органів державної влади та місцевого самоврядування, а також їх посадових осіб діяти лише на підставі, у межах повноважень та у спосіб, передбачений Конституцією та законами України.

Вступ до Світової організації торгівлі виявив нагальну проблему щодо відповідності української продукції вимогам харчової гігієни та безпеки. У зв'язку з цим стають актуальними питання стосовно процедур такого забезпечення та наявності відповідного законодавства. Майбутні фахівці мають орієнтуватися у даних нагальних проблемах та бути ознайомленими зі змістом всіх передбачених НТД стосовно безпеки товарів.

У даному конспекті лекцій систематизуються та в логічній послідовності розкриваються основні питання щодо теоретичних засад та принципів контролю безпечності товарів та державного нагляду цієї сфери відповідно до робочої програми курсу.

З метою активізації пізнавальної діяльності студентів у процесі їх самостійної роботи над розділами розроблені контрольні запитання для самоконтролю знань з кожної лекції та поданий список літературних джерел.

Відповідно до освітньої програми компетентності, якими повинен оволодіти студент під час вивчення дисципліни:

- здатність до вирішення проблемних питань і нестандартних ситуацій у професійній діяльності за умов невизначеності та ризиків.

- здатність аналізувати небезпечні чинники та оцінювати ризики їх виникнення.

- здатність забезпечувати контроль за діяльністю підприємств у сфері якості.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

- демонструвати вміння вирішувати проблемні ситуації, що виникають в діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур за умов невизначеності і ризиків.

- ідентифікувати небезпечні чинники кінцевого продукту, пов'язані з сировиною, інгредієнтами, виробничим середовищем та персоналом.

- прогнозувати ймовірність виникнення ризиків небезпечних чинників та зміни якості товарів на етапах життєвого циклу.

- розробляти заходи з валідації та верифікації системи управління безпечністю товарів.

## Лекція № 1. Основні поняття контролю безпеки товарів

План лекції:

1.1 Зміст поняття «контролю» та «безпеки» товарів.

1.2 Проблеми безпеки української продукції на сучасному етапі.

*Рекомендована література: [14-16, 22].*

### 1.1 Зміст поняття «контролю» та «безпеки» товарів

**Безпека товару (роботи, послуги)** – відсутність будь-якого ризику для життя, здоров'я, майна споживача і навколишнього природного середовища при звичайних умовах використання, зберігання, транспортування, виконання і утилізації товару (роботи, послуги).

**Безпечність харчового продукту** – стан харчового продукту, який є результатом діяльності виробництва та обігу, яка здійснюється з отриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, і забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням.

**Контроль** – це активне втручання суб'єкта управління в діяльність підконтрольного об'єкта.

*Контроль* – це одна з найважливіших функцій, яка дає змогу:

- порівняти фактичний стан у тій чи іншій галузі з вимогами, які поставлені перед нею;
- виявити недоліки та помилки в роботі та попередити їх;
- оцінити відповідність здійснення інших функцій управління завданням, що поставлені перед ним.

## 1.2 Проблеми безпеки української продукції на сучасному етапі

На сучасному етапі розвитку українського суспільства актуальним є питання контролю якості та безпеки товарів, що надходять на споживчий ринок України, підвищення результативності державної системи контролю якості та безпеки товарів щодо реалізації гарантій законодавчої бази у цій сфері. Виявлення небезпечних елементів введено законодавчими органами всіх країн світу до переліку обов'язкових досліджень, які мають проводитися на виробничих підприємствах харчової промисловості. Вимоги до якості харчових продуктів визначаються нормами, установленими у відповідних документах. Показники безпеки регламентуються законодавчими актами та входять до національних, регіональних і міжнародних стандартів.

Вміст небезпечних для організму людини речовин, зокрема токсичних елементів, контролюється в Україні низкою законів, основними з яких є такі: «Про безпеку та якість харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного і епідеміологічного благополуччя населення», «Про державний моніторинг залишкових кількостей токсичних речовин і ветеринарних препаратів у харчових продуктах тваринного походження». Головним завданням Закону України «Про безпеку та якість харчових продуктів» є посилення відповідальності всіх учасників продовольчого ринку за якість та безпеку продукції.

Контроль безпеки продуктів харчування – це обов'язкова регулятивна дія, що здійснюється в процесі забезпечення виконання законів та інших нормативних актів щодо продуктів харчування державними або місцевими органами влади з метою захисту споживачів.

У наш час розширюється асортимент харчових продуктів, удосконалюються або запроваджуються нові технології виробництва та зберігання харчових продуктів. Це вимагає суворого дотримання контролю якості та безпеки продуктів харчування в процесі їх виробництва, транспортування і зберігання.

Державне регулювання належної якості та безпечності харчових продуктів забезпечується нормуванням показників якості та безпечності харчових продуктів, чинною системою їх сертифікації, виконанням вимог законодавства України про захист прав споживачів тощо.

### **Контрольні запитання для перевірки знань:**

1. Що включає в себе поняття безпечності харчових продуктів?
2. Дайте визначення терміну «контроль».
3. Назвіть найголовніші та найбільш явні проблеми безпечності української продукції?
4. Назвіть основні види контролю.

## **Лекція 2. Міжнародне регулювання і стандарти в сфері безпечності товарів**

План лекції:

2.1 Міжнародні принципи ефективної та дієвої системи регулювання безпечності харчових продуктів.

2.2 Характеристика міжнародних стандартів в сфері безпечності товарів.

*Рекомендована література: [17-19, 14-16].*

### **2.1 Міжнародні принципи ефективної та дієвої системи регулювання безпечності харчових продуктів**

Досвід інших країн свідчить, що необхідного рівня безпечності харчових продуктів можна досягти без застосування жорстких обмежувальних адміністративних процесів, які негативно впливають на конкурентоспроможність приватного сектора та створюють високовитратні перешкоди торгівлі.



Підхід ЄС до контролю безпеки харчових продуктів базується на оцінці ризиків і залучає переважно загальне «горизонтальне» законодавство, що регулює спільні аспекти харчових продуктів, такі як харчові добавки, маркування та гігієну, а також, за необхідності, частково «вертикальне» законодавство, яке стосується лише певних продуктів, наприклад, таких як молоко, м'ясо та продукція птахівництва. За такого порядку вимоги встановлюються лише тією мірою, якою це потрібно для гарантування безпеки. Як наслідок – більша ефективність стосовно витратів та більша «дружність» до підприємств.

Відповідно до досвіду, що широко використовується в країнах ЄС, продукти харчування взагалі не потребують сертифікації. Сертифікація використовується лише майже виключно в межах експортно імпорتنих операцій (до того ж лише тоді, коли вимагає країна-імпортер).

Загалом не існує ідеальної системи, яка була б абсолютно прийнятною для всіх країн. Кожна країна повинна здійснювати інституціональні реформи, які відповідають її унікальному політичному та історичному контексту.

## **2.2 Характеристика міжнародних стандартів в сфері безпеки товарів**

На сучасному етапі більшість економічних проблем неможливо розв'язувати ізольовано, тільки на національному рівні. В умовах гострої конкуренції продукції на світовому ринку виробники, які прагнуть підтримувати високу конкурентоспроможність своєї продукції, змушені використовувати міжнародні стандарти ISO чи інших міжнародних і регіональних організацій. Тому всі країни світу виявляють зацікавленість до роботи міжнародних організацій зі стандартизації у сфері створення міжнародних стандартів. Тобто результатом діяльності міжнародних та регіональних організацій в галузі стандартизації, метрології та управління якістю є розробка *міжнародних стандартів*.

У міжнародних стандартах регламентуються питання сумісності та взаємозамінності продукції, методи випробувань різних видів продукції, класифікації (терміни та визначення), технології, транспортування і зберігання та інше. Питання ж встановлення вимог до якісних характеристик продукції залишаються, як правило, поза змістом міжнародних стандартів. Це пояснюється тим, що якість товарів на світовому ринку є прерогативою виробника та споживача. Від технічного рівня і якості продукції залежить її ціна, конкурентоспроможність і ефективність виробництва. Однак показники і вимоги, які пов'язані з безпекою обладнання, охороною навколишнього середовища, охороною здоров'я тощо, достатньо повно охоплюють усі характеристики об'єкта в міжнародного стандарту.

Важливо відзначити великий вплив стандартизації на підвищення конкурентоспроможності та якості продукції, який реалізується в основному через комплексне розроблення стандартів на сировину, матеріали, напівфабрикати, комплектувальні вироби, оснащення, проектування і готову продукцію; на технологічні вимоги до найважливіших процесів і показників якості, а також на єдині методи випробування та вимірювання, засоби контролю та оцінювання відповідності. Стандарти полегшують вибір оптимального розмірного ряду та найкращих зразків, забезпечують організацію спеціалізованих виробництв, зменшують затрати на проектування і виготовлення, скорочують строки освоєння продукції.

В історії міжнародної стандартизації посіли значне місце і набули великої популярності стандарти ISO серії 9000. Вони широко використовуються в різних сферах: промисловості, організаціях транспортно-дорожнього комплексу, будівництві, освіті, охороні здоров'я. Популярність цих стандартів пояснюється тим, що вони стосуються універсальної і необхідної всім галузі – управління організацією з орієнтацією на якість кінцевого результату.

Загострення конкурентної боротьби за довіру споживача, постачальника харчових продуктів гарантованої якості, зростання зацікавленості до

збереження постійного ринку збуту виробленої продукції вимагають консолідації зусиль усіх організацій «харчового ланцюга», оскільки безпека та якість харчових продуктів, які вироблені й реалізуються торговельною мережею, можуть бути гарантованими лише завдяки своєчасному контролюванню виконання усіма операторами ринку нормативно-правових вимог. На жаль, в Україні на жодному із вітчизняних підприємств галузі торгівлі, обслуговування та ремонту транспортних засобів і споживчих товарів стандарти ISO серії 22000 та системи HACCP не впроваджені.

### **Контрольні запитання для перевірки знань:**

1. Вкажіть роль та значення міжнародної стандартизації.
2. Назвіть провідні міжнародні та регіональні організації зі стандартизації, опишіть їхню структуру та функції.
3. Як використовує Україна міжнародні, регіональні та міждержавні стандарти?

### **Лекція № 3. Нові вимоги у сфері безпеки харчових продуктів**

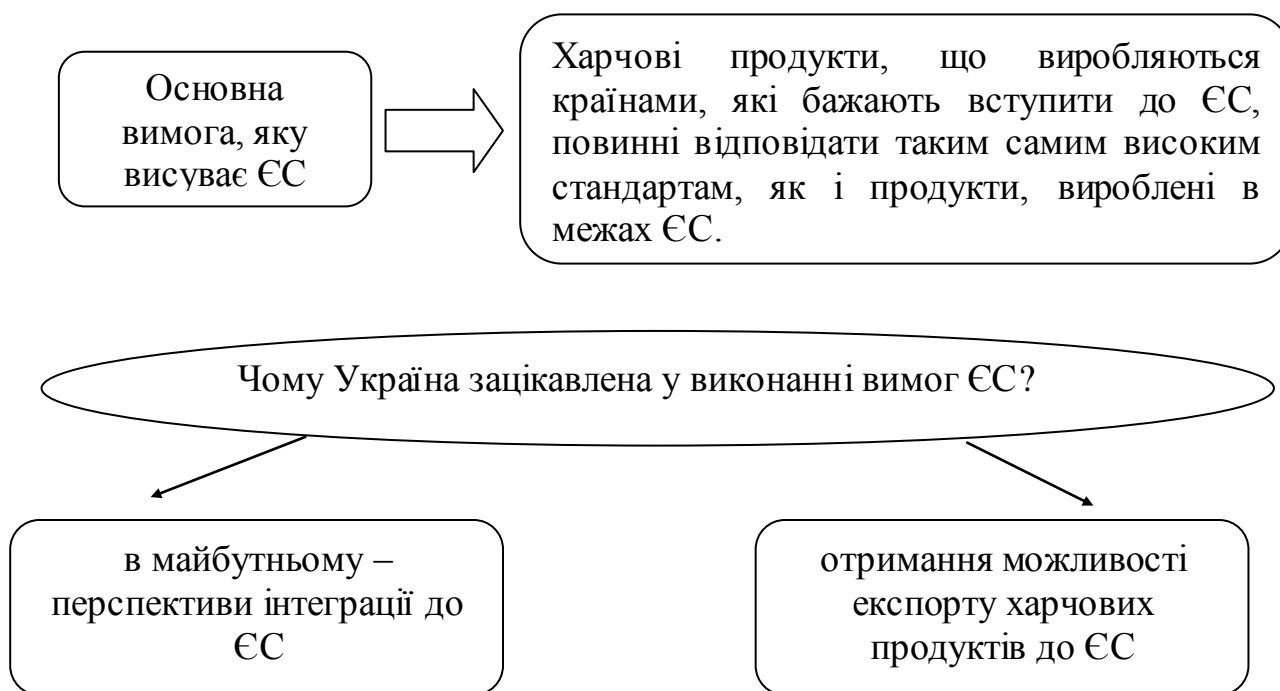
План лекції:

3.1 Європейські вимоги до безпеки продуктів харчування, їх міжнародне регулювання та можливість застосування в умовах України.

3.2 Нові вимоги законодавства України у сфері виробництва харчової продукції.

*Рекомендована література: [20, 21, 16, 17].*

### 3.1 Європейські вимоги до безпечності продуктів харчування, їх міжнародне регулювання та можливість застосування в умовах України



Основні групи проблем при дотриманні вимог ЄС в Україні:

#### **Державний рівень:**

- структурні та організаційні складності у сфері організації офіційного контролю;
- відсутність або формальна наявність ряду важливих складових системи контролю, прийнятої в ЄС;
- брак гармонізації та прозорості;
- брак компетентності та ресурсів;
- координаційні та комунікаційні/інформаційні проблеми.

#### **Виробничий рівень:**

- неналежний стан матеріальної бази;
- низька якість та невідоме походження сировини та інгредієнтів;

- брак компетентності та ресурсів;
- відсутність сталої методологічної допомоги;
- людський фактор.

#### **Вимоги до офіційного контролю:**

- частота офіційного контролю повинна бути регулярною та пропорційною до ризику;
- офіційний контроль має здійснюватися на основі письмових процедур з метою забезпечення єдинообразності та постійно високої якості;
- для здійснення офіційного контролю повинні матися адекватні фінансові ресурси;
- персонал повинен пройти необхідне навчання для забезпечення того, що компетентний орган приймає рішення у єдинообразний спосіб, зокрема щодо запровадження системи ХАССП.

### **3.2 Нові вимоги законодавства України у сфері виробництва харчової продукції**

Однією з головних проблем, які обумовлюють недосконалість національного законодавства у сфері продовольчої безпеки, є проблема відсутності розмежування правового регулювання питань безпеки та якості харчових продуктів та продовольчої сировини. Необхідність переходу на європейські засади регулювання обґрунтована тим, що усунення розбіжностей у підходах до регулювання ринку продовольчих товарів є основною передумовою для створення зони вільної торгівлі такими товарами.

Для того, щоб українські підприємства одержали конкурентні переваги на ринку, їм необхідно впроваджувати передові розробки по забезпеченню безпечності продуктів харчування. Ігнорування міжнародних норм може негативно вплинути на конкурентоспроможність українських харчових

продуктів та завдати шкоду вітчизняним виробам., як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

В Україні система гарантування безпечності та якості харчових продуктів включає чотири міністерства (Міністерство охорони здоров'я, Міністерство аграрної політики та продовольства, Міністерство економічного розвитку і торгівлі, Міністерство екології та природних ресурсів) та сім комітетів і служб (Державна санітарно-епідеміологічна служба, Державна служба з карантину рослин, Державний комітет ветеринарної медицини, Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, Державна митна служба, Державна екологічна інспекція, Національне агентство з акредитації). Ця система є недостатньо ефективною та не відповідає вимогам часу. Про це свідчить відсутність тенденції до зниження ризиків, пов'язаних із харчовими токсикоінфекціями та іншими негативними наслідками інтенсифікації сільського господарства, порушеннями під час виробництва, транспортування та реалізації харчових продуктів.

Відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) і споживачами під час розробки, виробництва, ввезення харчових продуктів на митну територію України, їх закупівлю, використання, споживання та утилізацію регулює Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» 06.09.2005 № 2809-IV.

Вдосконалення українського законодавства у сфері, що стосується санітарних та фітосанітарних заходів, його наближення до законодавства ЄС та вимог СОТ повинно стати стимулом для розвитку міжнародної торгівлі, інтеграції України до світової економіки.

#### **Контрольні запитання для перевірки знань:**

1. Законодавча база, що регулює безпечність та якість харчових продуктів.
2. Нові вимоги у сфері безпечності харчових продуктів.

## **Лекція № 4. Державне регулювання безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини**

План лекції:

4.1 Способи державного регулювання безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини.

4.2 Основні завдання державного забезпечення безпечності харчових продуктів.

4.3 Спеціальні плани державного контролю за безпечністю харчових продуктів та продовольчої сировини.

*Рекомендована література: [25-29].*

### **4.1 Способи державного регулювання безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини**

Державне регулювання належної якості та безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини здійснюється з метою забезпечення гарантій щодо:

- безпечності життя і здоров'я людини у разі їх споживання і використання;
- їх виробництва в умовах, що відповідають установленим вимогам технології, санітарних норм та правил, безпечності та збереження навколишнього природного середовища;
- їх виробництва із застосуванням дозволених продовольчої сировини і супутніх матеріалів;
- повноти і достовірності інформації про їх властивості;
- їх відповідності вимогам нормативних документів щодо якості та безпечності;
- їх реалізації відповідно до правил торгівлі.

Державне регулювання належної якості та безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини здійснюється Кабінетом Міністрів України та уповноваженими центральними органами виконавчої влади *таким способом*:

- державного нормування показників якості та безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів;
- державної реєстрації харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів;
- державної реєстрації нормативних документів на харчові продукти, продовольчу сировину і супутні матеріали;
- обов'язкової сертифікації харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів, послуг у сфері громадського харчування та сертифікації систем якості виробництва цих продуктів, сировини, матеріалів і надання послуг;
- встановлення та додержання порядку ввезення в Україну харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів;
- здійснення контролю за додержанням порядку ввезення харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів.

#### **4.2 Основні завдання державного забезпечення безпечності харчових продуктів**

Держава забезпечує безпечність та якість харчових продуктів з метою захисту життя і здоров'я населення від шкідливих факторів, які можуть бути присутніми у харчових продуктах, шляхом:

- встановлення обов'язкових параметрів безпечності для харчових продуктів;
- встановлення мінімальних специфікацій якості харчових продуктів у технічних регламентах;



- встановлення санітарних заходів і ветеринарно-санітарних вимог для потужностей (об'єктів) та осіб, які зайняті у процесі виробництва, продажу (постачання), зберігання (експонування) харчових продуктів;
- забезпечення безпечності нових харчових продуктів для споживання людьми до початку їх обігу в Україні;
- встановлення стандартів для харчових продуктів з метою їх ідентифікації;
- забезпечення наявності у харчових продуктах для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктах і дієтичних добавках заявлених особливих характеристик та їх безпечності для споживання людьми, зокрема особами, які мають особливі дієтичні потреби;
- інформування та підвищення обізнаності виробників, продавців (постачальників) і споживачів стосовно безпечності харчових продуктів та належної виробничої практики;
- встановлення вимог щодо знань та умінь відповідального персоналу виробників, продавців (постачальників);
- встановлення вимог щодо стану здоров'я відповідального персоналу виробників, продавців (постачальників);
- участі у роботі відповідних міжнародних організацій, які встановлюють санітарні заходи та стандарти харчових продуктів на регіональному і світовому рівнях;
- здійснення державного контролю на потужностях (об'єктах), де виробляються та переробляються продукти, що становлять значний ризик для здоров'я і життя людей;
- здійснення державного нагляду з метою перевірки виконання виробниками та продавцями (постачальниками) об'єктів санітарних заходів вимог законодавства.

Державний контроль (нагляд) за харчовими продуктами здійснюється органами виконавчої влади відповідно до компетенції.

### **4.3 Спеціальні плани державного контролю за безпечністю харчових продуктів та продовольчої сировини**

З метою проведення державного контролю (нагляду) за залишками ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин у живих тваринах і продуктах тваринного походження, а також здійснення державного контролю та нагляду за ветеринарними препаратами Держветфітослужба України щорічно розробляє та затверджує План державного моніторингу залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів у живих тваринах і необроблених харчових продуктах тваринного походження (далі – План державного моніторингу).

План державного моніторингу повинен містити:

- законодавчу базу щодо застосування ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин та положення щодо їх заборони, розподілу, обігу, а також норми, що регламентують їх застосування тваринам;
- структуру державної служби ветеринарної медицини України;
- перелік призначених лабораторій з детальними даними про їх можливості щодо проведення випробування зразків;
- максимальні рівні вмісту залишків ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин які дозволені в законодавстві ЄС;
- перелік речовин, вміст яких досліджується, методів аналізу, стандартів для інтерпретації результатів досліджень, кількості проб, які слід відібрати, та обґрунтування вказаної кількості;
- кількість офіційних проб, що відбираються, у зв'язку з кількістю тварин того або іншого виду, забитих за попередні роки, згідно з рівнями відбору проб та періодичностями;
- детальні дані щодо норм, що регламентують відбір зразків та вимоги до супровідних документів;

– заходи, що визначається контролюючими органами тварин або харчових продуктів, в яких були виявлені залишки ветеринарних препаратів та забруднюючі речовини.

**Контрольні запитання для перевірки знань:**

1. Державний нагляд і контроль безпечності та якості харчових продуктів.
2. Організація державного контролю (нагляду) компетентними органами.
3. У чому полягають особливості забезпечення безпеки продовольчих та непродовольчих товарів?
4. Які правові наслідки несе продаж небезпечних товарів?

**Лекція № 5. Органи виконавчої влади, що здійснюють контроль за безпечністю харчових продуктів (4 години)**

План лекції:

- 5.1 Державні органи, що включені до національного плану контролю.
- 5.2 Загальні функції контролюючих органів у сфері безпечності продовольчого харчування та сировини.
- 5.3 Структура та завдання Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України.
- 5.4 Структура та завдання Державної санітарно-епідеміологічної служби України.
- 5.5 Мережа лабораторій, залучених до виконання Національного плану контролю.

*Рекомендована література: [1-13].*

## **5.1 Державні органи, що включені до національного плану контролю**

До системи державних органів, які в межах їх компетенції забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів, а також проведення державного контролю (нагляду) за їх виконанням входять:

- Кабінет Міністрів України;
- Центральний орган виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- Державна санітарно-епідеміологічна служба України (далі – Санітарна служба);
- Центральний орган виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства;
- Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України (далі – Ветеринарна служба);
- Центральний орган виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики.

## **5.2 Загальні функції контролюючих органів у сфері безпеки продовольчого харчування та сировини**

Органи державного контролю наділені повноваженнями щодо:

- здійснення перевірок суб'єктів господарювання планових та позапланових або комплексних;
- зупинення виробництва або реалізації продукції, виконання робіт, надання послуг за вмотивованим письмовим рішенням керівника контролюючого органу;
- фіксування процесу перевірки засобами аудіо- та відеотехніки;
- огляду територій або приміщень, які використовуються для провадження господарської діяльності, а також будь-яких документів чи предметів, якщо це передбачено законом.

Також контролюючі органи, в межах повноважень, передбачених законом, під час здійснення перевірки мають право:

- вимагати від суб'єкта
- господарювання усунення виявлених порушень вимог законодавства;
- вимагати припинення дій, які перешкоджають здійсненню перевірки;
- відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають в ході здійснення перевірки, відповідно до закону;
- надавати суб'єкту господарювання обов'язкові для виконання приписи про усунення порушень і недоліків;
- накладати штрафні санкції та вживати заходи, передбачені законом.

### **5.3 Структура та завдання Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України**

*Структура Держветфітослужби:*

центральний рівень:

- Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України.

Основними повноваженнями є організація проведення державного контролю (нагляду) на потужностях (об'єктах) для вирощування (виробництва) тварин, харчових продуктів, підконтрольних державній службі ветеринарної медицини тощо.

регіональний рівень:

- головні управління ветеринарної медицини в Автономній Республіці Крим, областях, міст Києва та Севастополя;
- регіональні служби державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду на державному кордоні та транспорті.

Основними повноваженнями є:

- проведення контролю (нагляду) на потужностях (об'єктах), підконтрольних державній службі ветеринарної медицини тощо;
- організація відбору зразків та проведення моніторингових досліджень щодо залишків ветеринарних препаратів і забруднення у продуктах тваринництва;
- забезпечення видачі, призупинення та анулювання експлуатаційних дозволів, ветеринарних документів;
- заборона забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізацію харчових продуктів тваринного походження, що не відповідають санітарним вимогам;
- тимчасово призупиняти роботу потужностей (об'єктів), виробничих цехів (відділень) у випадках передбачених законодавством.

місцевий рівень:

- управління ветеринарної медицини у районах, містах обласного значення.

Основними повноваженнями є:

- здійснення державного контролю (нагляду) на потужностях (об'єктах), підконтрольних державній службі ветеринарної медицини;
- організація проведення дозабійного інспектування тварин та після забійної державної ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів тваринного походження;
- проведення відбору зразків харчових продуктів;
- видача відповідних ветеринарних документів;
- заборона забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізацію продуктів тваринного походження, що не відповідають ветеринарно-санітарним вимогам;
- тимчасове призупинення роботи потужностей (об'єктів), виробничих цехів (відділень) у випадках передбачених законодавством.

## 5.4 Структура та завдання Державної санітарно-епідеміологічної служби України

*Державна санітарно - епідеміологічна служба України* – центральний орган виконавчої влади, діяльність якого спрямовується і координується Кабінетом Міністрів України через Міністра охорони здоров'я України, входить до системи органів виконавчої влади у галузі охорони здоров'я та утворюється для забезпечення реалізації державної політики у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення.

*Держсанепідслужба* – забезпечує реалізацію державної політики у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення, організацію проведення державного контролю (нагляду) на потужностях (об'єктах) для виробництва харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі.

*Структура Держсанепідслужби:*

*центральний рівень:*

– Державна санітарно - епідеміологічна служба України.

Основними повноваженнями є забезпечення реалізації державної політики у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення, організація проведення державного контролю (нагляду) на потужностях (об'єктах) для виробництва харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі.

*регіональний рівень:*

– обласні державні санітарно-епідеміологічної станції.

Основними повноваженнями є:

– впровадження та здійснення державного нагляду за виконанням санітарних заходів щодо дотримання вимог санітарного законодавства щодо об'єктів санітарних заходів;

– проводить державний контроль (нагляд) на потужностях (об'єктах) з виробництва харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, харчових добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок та допоміжних матеріалів для переробки.

місцевий рівень:

– міські, районі, об'єктові, на транспорті державні санітарно-епідеміологічної станції.

Основними повноваженнями є:

– здійснення державного контролю (нагляду) на потужностях (об'єктах), підконтрольних державній санітарно-епідеміологічній службі;

– проведення відбору зразків харчових продуктів;

– проведення мікробіологічних, хіміко-токсикологічних, паразитологічних, радіологічних досліджень.

Кожна з цих служб несе відповідальність за певні етапи у харчовому ланцюгу, окремих категорій потужностей (об'єктів) та на окремі види харчових продуктів.

## **5.5 Мережа лабораторій, залучених до виконання Національного плану контролю**

*До мережі державних лабораторій Держветфітослужби входять:*

1. Держаний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи, який відповідає за:

– проведення наукових досліджень, розроблення нормативних документів з питань профілактики, діагностики та/або ідентифікації хвороб тварин, апробації методик, оцінки якості та безпечності харчових продуктів;

– арбітражні дослідження у разі виникнення спорів щодо висновків лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи. Результати арбітражних досліджень є остаточними;



– апробації засобів вимірювальної техніки та випробувального і допоміжного лабораторного обладнання, діагностикумів, тест-систем, інших біопрепаратів тощо для здійснення оцінки якості та безпечності харчових продуктів;

– складання науково обґрунтованих Планів моніторингів захворювань інфекційної та незаразної етіології, з урахуванням епізоотичного стану тваринництва, національних, міжнародних вимог та подання їх Державному департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України для затвердження;

– участь у міжлабораторних, міжнародних та національних раундах професійного тестування; організацію міжнародних випробувань для філіалів Інституту та уповноважених лабораторій, виготовлення та надання контрольних зразків з метою перевірки професійної придатності фахівців;

– надання після проведення відповідного лабораторного дослідження експертних висновків (звіт лабораторії, протокол тощо), у яких зазначаються результати лабораторних досліджень, їх оцінка та рекомендації, обов'язкові для виконання згідно з системою якості;

– організаційне та методичне забезпечення відомчих лабораторій потужностей (об'єктів), підконтрольних державній службі ветеринарної медицини;

2. Регіональна державна лабораторія ветеринарної медицини в Автономній Республіці Крим та регіональні (обласні) державні лабораторії ветеринарної медицини – 25;

3. Районні і міські державні лабораторії ветеринарної медицини – 463.

До мережі державних лабораторій Держсанепідслужби входять:  
уповноважені Головним державним санітарним лікарем України лабораторії на центральному, регіональному та місцевому рівнях.

Крім того, відповідно до наказу МОЗ України від 06.11.2006 № 739, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 17.11.2006 за № 1216/13090,

лабораторні вимірювання, випробування та/або дослідження харчових продуктів з метою оцінки їх безпечності та якості здійснюються наступними установами і закладами:

- Інститут екогієни та токсикології ім. Л. І. Медведя МОЗ України.
- Інститут гігієни та медичної екології ім. О. М. Марзєєва АМН України (за згодою).
- Національний медичний університет ім. О. О. Богомольця.
- Київська медична академія післядипломної освіти ім. П. Л. Шупика.
- Державний науково-дослідний центр з проблем гігієни харчування МОЗ України.
- Центральна санітарно-епідеміологічна станція МОЗ України.

#### **Контрольні запитання для перевірки знань:**

1. Організація державного контролю (нагляду) компетентними органами.
2. Вкажіть основні структурні компоненти Держветфітослужби України.
3. Назвіть основні повноваження Державної санітарно-епідеміологічної служби України.
4. Які завдання виконує Держсанепідслужби України?

#### **Лекція № 6. Оцінка української системи регулювання безпечності харчових продуктів**

План лекції:

- 6.1 Законодавча база, що регулює безпечність харчових продуктів.
- 6.2 Загальний огляд системи регулювання безпечності харчових продуктів.

*Рекомендована література: [1-13, 24].*

## 6.1 Законодавча база, що регулює безпечність харчових продуктів

В Україні система гарантування безпечності та якості харчових продуктів включає чотири міністерства (Міністерство охорони здоров'я, Міністерство аграрної політики та продовольства, Міністерство економічного розвитку і торгівлі, Міністерство екології та природних ресурсів) та сім комітетів і служб (Державна санітарно-епідеміологічна служба, Державна служба з карантину рослин, Державний комітет ветеринарної медицини, Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, Державна митна служба, Державна екологічна інспекція, Національне агентство з акредитації). Ця система є недостатньо ефективною та не відповідає вимогам часу. Про це свідчить відсутність тенденції до зниження ризиків, пов'язаних із харчовими токсикоінфекціями та іншими негативними наслідками інтенсифікації сільського господарства, порушеннями під час виробництва, транспортування та реалізації харчових продуктів.

*Законодавча база регулювання безпечності харчових продуктів в Україні складається з низки фрагментарних законів, окремі положення яких дублюються. Вони нагромадилися ще з часів СРСР. Загалом ця законодавча база характеризується такими системними проблемами:*

– законодавство, що регулює безпечність харчових продуктів, є суперечливим, несистемним, і має прогалини в питаннях регулювання. До того ж, відсутні ефективні засоби, які б забезпечували його дотримання. Це також сповільнює процес його гармонізації із продовольчим законодавством ЄС;

– сучасна міжнародна система регулювання безпечності харчових продуктів (НАССР) хоча і згадується в декількох законодавчих документах, але не має ефективних механізмів упровадження;

– українське законодавство, що регулює безпечність продуктів харчування, не відповідає міжнародним зобов'язанням перед СОТ, які взяла на себе Україна;

– попри те, що за роки незалежності в Україні було прийнято значну кількість законодавчих актів з питань безпечності харчових продуктів, організаційні та законодавчі засади державного регулювання безпечності та якості харчових продуктів не були належним чином гармонізовані з практикою розвинутих країн, і досі частково базуються на принципах радянської епохи.

Ключові основи законодавчого забезпечення національної продовольчої безпеки встановлено **Конституцією України**: відповідно до п. 17 ст. 92 основи національної безпеки визначаються виключно законами України.

Іншим основоположним актом у сфері законодавчого забезпечення продовольчої безпеки держави є **Закон України «Про основи національної безпеки України»** від 19 червня 2003 року, який визначає основні засади державної політики, спрямованої на захист національних інтересів і гарантування в Україні безпеки особи, суспільства та держави від зовнішніх і внутрішніх загроз в усіх сферах життєдіяльності.

Говорячи про одну з пріоритетних складових продовольчої безпеки, слід згадати **Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»** від 23 грудня 1997 року.

## **6.2 Загальний огляд системи регулювання безпечності харчових продуктів**

Основні характеристики системи регулювання безпечності харчових продуктів в Україні є такими:

– багато застарілих, занадто інструктивних обов'язкових до виконання стандартів та інших вимог, які можуть диктувати, наприклад, яку конкретну рецептуру, вид обладнання або сировину потрібно використовувати;

– контроль безпечності базується переважно на випробуванні зразків, а не на комплексній та ефективній системі управління, що відповідає існуючим ризикам;

– відсутність систем забезпечення відстежуваності продукції.

Ці особливості створюють проблеми, що стосуються не лише безпечності та конкурентоспроможності кінцевих продуктів, а й інновацій та продуктивності виробничого процесу. Більше того, відповідальність за контроль безпечності харчових продуктів розпорошена між численними установами.

### **Контрольні запитання для перевірки знань:**

1. Назвіть основні законодавчі документи у сфері безпечності товарів.
2. Визначте офіційні служби контролю безпечності харчових продуктів.
3. Міжнародне регулювання і стандарти в сфері безпечності харчових продуктів.

## **Лекція № 7. Сучасна система контролю безпечності НАССР на підприємствах харчової промисловості (2 години)**

План лекції:

7.1 Система контролю безпечності харчових продуктів Hazard Analysis Control Critical Points (НАССР).

7.2 Переваги впровадження системи НАССР.

*Рекомендована література: [ 15-18, 23].*

### **7.1 Система контролю безпечності харчових продуктів Hazard Analysis Control Critical Points (НАССР)**

Нинішню екологічну ситуацію, стан харчування і здоров'я населення України провідні вчені оцінюють як загрозливі для національної безпеки чинники. У такій ситуації підвищення якості і безпечності харчових продуктів є одним із найважливіших і пріоритетних завдань держави. Щоб встановити,

забезпечувати і підтримувати необхідний рівень якості продукції і, таким чином, забезпечити її конкурентоспроможність, українські підприємства дедалі частіше звертаються до досвіду закордонних країн щодо методології управління якістю та безпечністю.

Найефективнішим методом забезпечення якості та безпечності харчової продукції нині у світі визнано систему **НАССР (Hazard Analysis Control Critical Points** – аналіз ризиків у контрольних критичних точках). Це науково обґрунтований, раціональний і систематичний підхід до ідентифікації продукції, оцінювання та контролю ризиків, які можуть виникнути під час виробництва, перероблення, зберігання та використання харчових продуктів. Принципи системи НАССР рекомендовано до практичного застосування Комісією Codex Alimentarius і є обов'язковими для країн ЄС на всіх харчових підприємствах.

Іноді систему аналізу небезпеки за критичними точками називають технологією з безпечності продукції, розробленою на рівні витвору мистецтва. Система НАССР набула великого поширення у світовій практиці завдяки тому, що вона працює з будь-якими харчовими продуктами і з будь-якою системою виробництва. Для адаптації цієї методики в Україні Укрметртестстандарт розробив і затвердив національний стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги», який включив загальні принципи функціонування системи, а також вимоги Директиви 93/43 «Про гігієну харчових продуктів».

## **7.2 Переваги впровадження системи НАССР**

ХАССП – це потужна система, що може застосовуватися до великого спектру простих і складних операцій. Вона використовується для забезпечення безпечності харчових продуктів протягом усього ланцюга виробництва і реалізації харчового продукту. Для впровадження системи ХАССП виробники

повинні досліджувати не тільки їх власний продукт і методи його виготовлення. Постає завдання застосовувати такі ж вимоги і до постачальників сировини і допоміжних матеріалів, системи дистрибуції та роздрібною торгівлі.

Правильне запровадження системи НАССР надає виробнику багато переваг економічного та управлінського характеру:

- застосування НАССР є підтвердженням виконання виробником законодавчих і нормативних вимог;

- НАССР засвідчує високий рівень свідомості та відповідальності виробника перед споживачем;

- НАССР дозволяє підприємствами забезпечити стабільно високий рівень безпечності харчових продуктів, і завдяки довірі споживачів в умовах зростаючої конкуренції зберегти та розширити свою частку на внутрішньому ринку України;

- запровадження НАССР дозволяє здійснити розширення експортних ринків, адже в багатьох країнах світу НАССР є обов'язковою законодавчо встановленою вимогою;

- застосування НАССР переносить акценти з випробування кінцевого продукту на використання превентивних методів забезпечення безпечності під час виробництва та реалізації продукції, сприяючи більш раціональному використанню ресурсів;

- правильно проведений аналіз небезпечних чинників дозволяє виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу;

- зменшення втрат, пов'язаних із негативними наслідками повернень продукції, харчових отруєнь та інших проблем безпечності харчових продуктів.

НАССР може інтегруватися в загальну систему управління, достатньо органічно поєднуючись з іншими управлінськими концепціями – управління якістю (стандарти ISO серії 9000), управління довкіллям (стандарти ISO серії 14000) тощо.

### **Контрольні запитання для перевірки знань:**

1. Основні принципи впровадження сучасної системи контролю безпеки НАССР на підприємствах харчової промисловості.
2. Практичні аспекти перевірки безпеки виробництва згідно з принципами НАССР.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

### Законодавчі акти та нормативні документи

1. Конституція України // Відомості Верховної Ради України. – 1996. – № 30. – Ст. 19.
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР // Відомості Верховної Ради України. – 1998. – № 19. – Ст. 98.
3. Про внесення змін до Закону України «Про ветеринарну медицину» : закон України від 15 листопада 2001 р. № 2775-III // Офіційний вісник України. – 2001. – № 51. – Ст. 2254.
4. Про безпечність та якість харчових продуктів: закон України // Відомості Верховної Ради України. – 2005. – № 51. – Ст. 557 (2).
5. ГОСТ 26932-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца. – Введ. 01.12.86. – М. : Изд-во стандартов, 1987. – 11 с.
6. ГОСТ 26933-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия. – Введ. 01.12.86. – М. : Изд-во стандартов, 1987. – 10 с.
7. ГОСТ 26930-86. Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка. – Введ. 01.01.87. – М. : Изд-во стандартов, 1988. – 6 с.
8. ГОСТ 26927-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов. – Введ. 01.12.86. – М. : Изд-во стандартов, 2002. – 15 с.
9. ГОСТ 26931-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди. – Введ. 01.12.86. – М. : Изд-во стандартов, 2002. – 13 с.
10. ГОСТ 26934-86. Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка. – Введ. 01.12.86. – М. : Изд-во стандартов, 2002. – 9 с.
11. ГОСТ 28038-89. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина. – Введ. 01.01.90. – М. : Изд-во стандартов, 2002. – 8 с.

12. ГН 6.6.1.1-130-2006. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді. – Чинний від 1999-03-21. – К. : Держспоживстандарт України, 1999. – 10 с.

13. Про основи національної безпеки України: закон України // Відомості Верховної Ради України. – 2003. – № 39. – Ст. 351.

### **Основна література**

14. Управление качеством. Основы теории и практики : учеб. пособие / В. Ю. Огвоздин. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : Дело и Сервис, 2002. – 156 с.

15. Окрепилов В. В. Управление качеством: учебное пособие / В. В. Окрепилов. – СПб. : Наука, 2009. – 911 с.

16. Кириченко Л. С. Основы стандартизації, метрології та управління якістю : навч. посіб. / Л. С. Кириченко, Н. В. Мережко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 446 с.

17. Фомичев С. К. Основы управления качеством : учеб. пособие / С. К. Фомичев, А. А. Старостина, Н. И. Скрыбина. – 2-е изд., стереотип. – К. : МАУП, 2002. – 192 с.

18. Басовский Л. Е. Управление качеством : учебник / Л. Е. Басовский, В. Б. Протасьев. – М. : ИНФРА-М, 2011. – 212 с.

### **Додаткова література**

19. Белінська С. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів / С. Белінська, Н. Орлова, Ю. Мотузка // Товари і ринки. – 2011. – № 1. – С. 176–182.

20. Шубін О. О. Регулювання якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів у контексті вимог світового ринку / О. О. Шубін, В. Д. Малигіна // Академічний огляд. – 2011. – № 2 (35). – С. 176–184.

21. Аронов И. З. Качество продукции и безопасность: что первично? / И. З. Аронов // Стандарты и качество. – 2006. – № 1. – С. 34–37.
22. Белов В. П. Терминологическая база теории безопасности / В. П. Белов, А. Д. Голяков // Стандарты и качество. – 2004. – № 9. – С. 48–51.
23. Світова якість: як її досягають, або що таке «НАССР»? / О. Якубчак та [ін.] // Агросектор. – 2005. – № 6. – С. 10–11.
24. Адміністративно-правове забезпечення продовольчої безпеки України : автореф. дис. ... канд. юр. наук : 12.00.07 / А. Ю. Тригуб. – К., 2012. – 18 с.
25. Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини / П. Х. Пономарьов, І. В. Сирохман. – К. : Лібра, 1999. – 272 с.
26. Рудавська Г. Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів : підручник / Г. Б. Рудавська, Л. І. Демкевич. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 409 с.
27. Аронов И. З. Качество продукции и безопасность: что первично? / И. З. Аронов // Стандарты и качество. – 2006. – № 1. – С. 34–37.
28. Антоненко А. Оцінка безпечності соусної продукції / А. Антоненко, М. Кравченко // Товари і ринки. – 2010. – № 1. – С. 184–188.
29. Ємченко І. В. Запровадження планового моніторингу української продукції щодо вмісту токсичних елементів – шлях до ринків ЄС / І. В. Ємченко, Р. Р. Сімонов // Товарознавство та інновації. – 2009. – № 1. – С. 177–181.

Навчальне електронне видання  
комбінованого використання  
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

## **КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ**

Опорний конспект лекцій

Укладачі:  
ОДАРЧЕНКО Микола Семенович  
СПОДАР Катерина Вікторівна  
АНДРІЮК Емма Іванівна

Відповідальний за випуск зав. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки канд. техн. наук, проф. М. С. Одарченко

План 2019 р., поз. 56

Підп. до друку 24.12.2018 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM); супровідна документація. Об'єм даних 0,86 Мб Тираж 10 прим.

---

Видавець і виготівник  
Харківський державний університет харчування та торгівлі  
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.