

УДК 338.439.4

DOI: 10.35432/tisb332025332341

Сергей Саханенко

*доктор наук з державного управління, професор,
професор кафедри публічного управління та регіоналістики
Навчально-наукового інституту публічної служби та управління
Національного університету «Одеська політехніка»
<https://orcid.org/0000-0001-8376-0328>
e-mail: sakhanienko.s.y@op.edu.ua*

Ірина Нагорна

*к.держ.упр, доцент, доцент кафедри
місцевого самоврядування та розвитку територій
Навчально-наукового інституту публічної служби та управління
Національного університету «Одеська політехніка»
<https://orcid.org/0000-0002-3374-030X>
e-mail: nagorna_od@ukr.net*

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ПРИКЛАДІ М'ЯСОПРОДУКТОВОЇ ГАЛУЗІ

У статті досліджено ключові аспекти забезпечення якості та безпеки харчових продуктів в Україні на прикладі м'ясопродуктової галузі. Аналізується нормативно-правова база державного регулювання безпечності харчових продуктів, зокрема гармонізація вітчизняного законодавства з вимогами ЄС у межах євроінтеграційного курсу. Розглянуто впровадження системи НАССР та стандартів ДСТУ ISO 22000 як основи ефективного контролю за безпечністю продукції. Особливу увагу приділено практичним аспектам управління якістю на підприємствах м'ясопереробної галузі: від контролю сировини до маркування готової продукції. Висвітлюється діяльність Держпродспоживслужби України як ключового інституційного механізму гарантування харчової безпеки, зокрема в контексті ідентифікації тварин і ветеринарно-санітарного контролю. У статті визначено проблеми, що гальмують підвищення рівня безпечності продуктів, серед яких – застаріла матеріально-технічна база, недосконалість координації контролюючих органів та відсутність системної оцінки ефективності регуляторних механізмів. Обґрунтовуються напрями вдосконалення державної політики у сфері продовольчої безпеки з метою підвищення конкурентоспроможності національного виробника та захисту здоров'я споживачів. Зроблено висновок, що ефективна реалізація цих напрямів стане запорукою не лише виходу української м'ясопродукції на нові міжнародні ринки, а й зміцнення здоров'я нації. Кінцевою метою цих перетворень є формування культури безпечного виробництва та відповідального споживання як невід'ємних елементів національної продовольчої безпеки.

Ключові слова: державне регулювання, продовольча безпека, безпечність продукції, якість продуктів харчування, м'ясопродуктова галузь.

Sierhieï Sakhanienko

*Doctor of Sciences in Public Administration, Full Professor,
Professor of the Department of Public Administration and Regionalism
ESI of Public Service and Administration, Odesa Polytechnic National University
<https://orcid.org/0000-0001-8376-0328>
e-mail: sakhanienko.s.y@op.edu.ua*

Iryna Nagorna

*Candidate of Public Administration, Docent, Associate Professor of
the Department of Local Self-Government and Territorial Development,
ESI of Public Service and Administration, Odesa Polytechnic National University
<https://orcid.org/0000-0002-3374-030X>
e-mail: nagorna_od@ukr.net*

FOOD QUALITY AND SAFETY ASSURANCE USING THE CASE OF THE MEAT INDUSTRY

The article explores the key aspects of ensuring food quality and safety in Ukraine, using the meat industry as a case study. It analyzes the regulatory framework of state control over food safety, with particular emphasis on the harmonization of national legislation with EU requirements within the context of European integration. The implementation of the HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) system and the State Standard of Ukraine ISO 22000 is examined as a foundation for effective food safety control. Special attention is given to practical aspects of quality management in meat processing enterprises, ranging from raw material control to the labeling of finished products. The article highlights the role of the State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection as a key institutional mechanism for ensuring food safety, particularly in the context of animal identification and veterinary-sanitary control. It identifies current challenges that hinder the improvement of food safety, including outdated technical infrastructure, poor coordination among regulatory bodies, and the absence of a systematic evaluation of regulatory effectiveness. The study reveals strategic directions for improving public policy in the field of food security, aiming to enhance the competitiveness of national producers and protect consumer health.

Keywords: government regulation, food safety, product safety, food quality, meat industry.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими та практичними завданнями Угода про асоціацію з Європейським Союзом створила передумови до підвищення якості та безпечності харчових продуктів вітчизняного виробництва та сприяє приведенню законодавчої бази у сфері безпеки харчової продукції у відповідність із законодавчою базою ЄС, а саме використання Регламентів ЄС для нормування показників безпечності у харчових продуктах, використання харчових добавок, розроблення гармонізованих національних стандартів з міжнародними.

Аналіз останніх досліджень і публікацій, в яких започатковано розв'язання даної проблеми і на які спирається автор. Проблематику забезпечення якості та безпеки харчової продукції, системи загального контролю якості, безпечності сільськогосподарської продукції вивчали такі науковці, як Ю. Бажал, Ю. Білоусов, С. Валявський, М. Гавриляк, В. Гладченко, Т. Гречко, С. Дзюба, Т. Дудар, М. Зенкін, Л. Жураковська, М. Калінчик, С. Кириченко, Т. Коваленко, С. Король, Д. Крисанов, В. Латишева, Д. Молнар, О. Орленко, В. Прилипка, С. Романко, Т. Скалига, М. Сокол, В. Солоников, С. Тульчинська, Г. Хімічева, Г. Яновицька.

Механізми державного управління у сфері забезпечення продовольчої безпеки висвітлені в роботах: М.Бугрій, О.Коваленко, І.Міхаліна, С.Москаленко, Т.Осташко, М.Плотнікова, І.Розпутенко, О.Скидан, А.Фролов, С.Щербина. Питання державного регулювання якості та безпеки харчових продуктів розглядали: В.Брулевич, А.Ковальова, Пустовіт О., Щербань В. та ін.

Проте рівень наукової розробленості проблеми якості та безпеки харчових продуктів потребує подальших досліджень, оскільки не повністю відповідає поточним потребам практики державного регулювання щодо їх забезпечення.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Мета статті полягає в дослідженні ключових інструментів державного регулювання безпеки харчових продуктів на прикладі м'ясопродуктової галузі.

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів. Тенденції світової економічної політики, курс України на європейську інтеграцію, асоційоване членство (або наближення до нього) в міжнародних організаціях, які опікуються проблемами забезпечення права кожної людини на доступ до безпечних і поживних харчових продуктів - ЄС, СОТ, ВООЗ, ФАО, передбачають нові моделі державного розвитку на основі концепції здоров'я нації. Недостатнє дотримання міжнародних вимог щодо безпечності харчових продуктів, повільна гармонізація стандартів ГОСТ/ДСТУ та їхня обов'язковість суперечать зобов'язанням, взятим Україною перед СОТ та іншими організаціями, що відповідно негативно впливає на експорт продуктів харчування в країни ЄС, знижує статус конкурентоспроможності українського товаровиробника [5].

З 20 вересня 2015 року в дію вступив закон «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» (остання редакція від 04.04.2018), спрямований на наближення українського законодавства щодо безпечності харчових продуктів до законодавства ЄС. Суть його в тому, що в Україні впроваджуються процедури, прийняті у ЄС і світі – процедури, засновані на принципах системи НАССР (ХАССП). Ці принципи означають ідентифікацію, оцінку та контроль небезпечних факторів, які є визначальними для безпечності харчових продуктів [10].

Система НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) – це система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок. Це всесвітньо визнаний системний та превентивний підхід, який визначає в продуктах біологічні, хімічні та фізичні небезпеки.

Програма передумов системи НАССР охоплює наступні процеси:

Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.

Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчпродуктів від забруднення та сторонніх домішок.

Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.

Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчпродуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами.

Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь).

Здоров'я та гігієна персоналу.

Поводження з відходами виробництва та сміттям, їхній збір і видалення з потужності.

Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їхній появі, засоби профілактики та боротьби.

Зберігання та використання токсичних сполук і речовин.

Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками.

Зберігання та транспортування.

Контроль за технологічними процесами.

Маркування харчових продуктів та інформування споживачів [4, с. 20].

В Україні впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР розпочато ще у 2002 р. З 1 липня 2003 р. діє національний стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» [7], та з 1 серпня 2007 р. набув чинності національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 (ідентичний міжнародному стандарту ISO 22000:2005) [6]. У зв'язку з певними складнощами виконання українськими підприємствами вимог стандарту ДСТУ ISO 22000 (наприклад, щодо використання орендованих, а не власних виробничих приміщень) деякий час ці стандарти будуть діяти паралельно. Процес впровадження ДСТУ ISO 22000 для підприємств, на яких

функціонує система управління безпечністю харчових продуктів у відповідності з ДСТУ 4161-2003, буде легшим, ніж для підприємств, які розпочинають цю роботу з початку, тому що обидва ці стандарти базуються на принципах HACCP і на засадах системного управління. Сьогодні система управління безпечністю харчпродуктів на принципах HACCP визнана найнадійнішою системою в світі, яка запобігає виробництву небезпечних харчпродуктів. Отже, з її поступовим запровадженням рівень захищеності українського споживача зростатиме.

Так, стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 ідентичний міжнародному стандарту ISO 22000:2005, що визначає вимоги до системи менеджменту в галузі безпеки харчпродуктів. Він об'єднує у собі загальноприйняті ключові елементи, які є необхідними для забезпечення безпеки харчпродуктів по всьому продовольчому ланцюжку, а саме: інтерактивне інформування; системне управління; програми-передумови та принципи HACCP.

Саме стандарт ISO 22000 (ДСТУ ISO 22000) включає в себе контроль безпеки харчпродуктів згідно з необхідними умовами програм і планів HACCP. Здекларувавши ще 16 та 12 років тому, відповідно, зазначені вище Стандарти, Україна почала впроваджувати систему HACCP. До прийняття Закону № 1602 система HACCP впроваджувалася за бажанням суб'єкта господарювання. Зазвичай вона запроваджувалася тими особами, які експортували продукцію в країни Європи та інші країни, для яких застосування цієї системи було та є обов'язковим [8, с. 10].

Слід визначити, що наявність у підприємства сертифіката HACCP має ряд переваг: сертифікат може бути інструментом маркетингу для збільшення обсягів продажів шляхом заохочення нових клієнтів та бізнес партнерів; зростання довіри клієнтів до бренду та формування репутації виробника безпечної продукції; спрощення виходу на зовнішні ринки шляхом визнання відповідності безпечності харчпродуктів; посилення конкурентоспроможності продукції за рахунок наявності міжнародного сертифіката [3, с. 109].

Не зважаючи на динамічні зміни в сфері держрегулювання якості та безпеки харчпродуктів, слід зазначити, що залишаються чинники, що негативно впливають на якість і безпечність такої продукції: зростання антропогенного і техногенного навантаження на природне середовище, що призводить до зниження якості сільськогосподарської сировини (її некондиційності), забрудненості шкідливими речовинами харчпродуктів; інтенсифікація аграрного виробництва; порушення технологій вирощування сільськогосподарських культур; недостатня і застаріла матеріальна технічна база, що не тільки знижує якість сільськогосподарської продукції, а й збільшує її втрати; використання в тваринництві антибіотиків і гормональних препаратів, виробництво трансгенних культур і використання трансгенних кормів, які шкідливо впливають на здоров'я людей тощо.

Слід урахувати і вплив природних умов (засухи, повені, сезонність виробництва) [1, с. 113]. Усі ці проблеми під час використання нового підходу можуть контролюватися. Це дасть змогу виявити загрозу на ранньому етапі та запобігти виробництву небезпечного продукту та, відповідно, потраплянню такого продукту до споживача.

Контроль якості продукції у м'ясопереробній галузі – це система заходів, спрямованих на забезпечення якості продукції, що відповідає встановленим стандартам та вимогам нормативних документів. Мета контролю якості - захист споживачів від небезпечних та неякісних продуктів, а також забезпечення стабільності та конкурентоспроможності підприємства.

Основні етапи та методи контролю якості м'ясопродукції:

1. Контроль сировини та матеріалів:

- Органолептичний та лабораторний контроль якості сировини (м'яса, жирів, спецій тощо).

- Перевірка на відповідність нормативно-технічним документам (ДСТУ, ГОСТ).

2. Контроль виробничого процесу:

- Складові: забезпечення дотримання технологічних процесів, санітарно-гігієнічних норм, температурних режимів та умов зберігання.

- Методи: регулярні перевірки на кожному етапі виробництва, контроль обладнання та інструментів.

3. Контроль готової продукції:

- Органолептичний контроль (вміст, колір, аромат, текстура).

- Фізико-хімічні та мікробіологічні аналізи (вміст вологи, жиру, білка, мікрофлори тощо).

- Випробування на тривалість зберігання, стійкість до змін температури, екологічна безпека.

4. Система менеджменту якості:

- Впровадження стандартів ISO 9001 та інших систем менеджменту якості.

- Організація внутрішнього аудиту та перевірок якості.

5. Контроль упаковки та маркування:

- Перевірка на відповідність нормативним вимогам щодо розміщення інформації про продукт (склад, термін придатності, умови зберігання).

Основні завдання контролю якості:

- Забезпечення безпеки продуктів для споживачів,

- Підвищення якості та стабільності виробництва,

- Дотримання вимог законодавства,

- Захист підприємства від претензій споживачів та партнерів,

- Підвищення конкурентоспроможності продукції на ринку.

Ключові аспекти:

- Наявність відділу контролю якості (або спеціалізованого підрозділу) на підприємстві.

- Регулярний контроль якості сировини, виробничого процесу та готової продукції.

- Використання сучасних методів та обладнання для контролю якості.

- Забезпечення кваліфікованого персоналу, який відповідає за контроль якості.

- Впровадження системи менеджменту якості, яка відповідає вимогам стандартів.

Відповідно до Розпорядження КМУ від 6 квітня 2016 року №260-р «Питання Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів» офіційно розпочала роботу Держпродспоживслужба.

Одним з основних стратегічних завдань, що ставить перед собою Держпродспоживслужба України, є гарантії безпечності та конкурентоспроможності тваринницької продукції, що виробляється в країні. В рамках виконання зазначених завдань Держпродспоживслужбою здійснювалася робота з ідентифікації тварин. Ідентифікація тварин сприяє контролю за обліком та переміщенням худоби, що дає можливість контролювати епізоотичний стан в тваринництві, забезпечити належну охорону і профілактику здоров'я худоби і як наслідок - здоров'я людей, а також забезпечення населення високоякісними і безпечними м'ясо-молочними продуктами та достовірною інформацією про умови їх виробництва [2].

Згідно діючого законодавства всі продукти тваринного та рослинного походження, що надходять до реалізації у мережу продовольчих ринків, підлягають обов'язковій ветеринарно-санітарній експертизі в державних лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи (ДЛВСЕ). Згідно із Законом України «Про ветеринарну медицину» [9] серед основних завдань Держпродспоживслужби є профілактика і діагностика хвороб тварин та їх лікування.

Висновки з даного дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Не дивлячись на динамічні зміни у сфері забезпечення якості та безпеки харчової

продукції, було виділено ряд проблем: недосконалість законодавчої бази з питань державного регулювання якості та безпеки харчових продуктів; необхідність створення наукової бази для державної системи забезпечення безпечності харчових продуктів та державної системи контролю харчових продуктів зокрема; відсутність механізмів координації і інтеграції діяльності контролюючих органів на загальнонаціональному, регіональному та місцевому рівнях; відсутні вимоги щодо підготовки та реалізації національного довгострокового плану з контролю харчових продуктів, а також внесення змін до цього плану; відсутність вимоги щодо регулярної оцінки результативності і ефективності державної системи контролю харчових продуктів та виконання національного довгострокового плану з контролю харчових продуктів; відсутні вимоги до організації та діяльності контролюючих органів.

Список використаних джерел

1. Вараксіна О.В. Світовий досвід державної політики продовольчого забезпечення. *Науковий вісник Полтавського Університету економіки і торгівлі*. 2013. №4. С. 118–125
2. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - Про Службу. Головна | *ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА*. URL: <https://dpss.gov.ua/sluzhba/prosluzhbu> (дата звернення: 05.05.2025).
3. Крисанов Д. Ф. Якість і безпечність харчової продукції. *Економіка і прогнозування*. 2010. № 3. С. 103 - 119.
4. Лисенко О. М. Безпечність продуктів харчування: особливості схеми сертифікації за FSSC 22000. *Управління якістю*. 2018. № 6. С. 18–24.
5. Молнар Д.І., Соскіда І.М. Безпека продуктів харчування. *Економіка і суспільство*. 2016. № 6. С. 266–271. URL: http://economyandsociety.in.ua/journal/6_ukr/45.pdf (дата звернення: 05.05.2025).
6. Національний стандарт України «Системи управління безпечністю харчових продуктів: Вимоги до буд-яких організацій харчового ланцюга (ДСТУ ISO 22000:2007)». – URL:: https://test1.haccp.center/assets/files/DSTU_ISO_22000-2007.pdf (дата звернення: 05.05.2025).
7. Національний стандарт України «Системи управління якістю: Вимоги (ДСТУ ISO 9001:2015)». URL: <http://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209001.pdf> (дата звернення: 05.05.2025).
8. Одінцов О. М. Формування передумов кластерної організації агропромислового виробництва: автореф. дис. ... докт. екон. наук: спец. 08.00.03 «Економіка та управління національним господарством» / Ін-т аграрної економіки. Київ, 2016. 40 с.
9. Про ветеринарну медицину : Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII : станом на 18 січ. 2025 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text> (дата звернення: 05.05.2025).
10. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів: Закон України від 22.07.2014 № 1602-VII : станом на 1 жовт. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#Text> (дата звернення: 05.05.2025).

References

1. Varaksina O.V. (2013) Svitovyi dosvid derzhavnoi polityky prodovolchoho zabezpechennia [World experience in state food security policy]. *Naukovyi visnyk Poltavskoho Universytetu ekonomiky i torhivli*. №4. 118–125 [in Ukrainian]
2. Derzhavna sluzhba z pytan bezpechnosti kharchovykh produktiv ta zakhystu spozhyvachiv [State Service for Food Safety and Consumer Protection]. Ofitsiynyi sait. Retrieved from: <https://dpss.gov.ua/sluzhba/prosluzhbu> [in Ukrainian]
3. Krysanov D. F. (2010) Yakist i bezpechnist kharchovoi produktsii [Quality and safety of food products]. *Ekonomika i prohnozuvannia*. № 3. 103 - 119. [in Ukrainian]
4. Lysenko O. M. (2018) Bezpechnist produktiv kharchuvannia: osoblyvosti skhemy sertyfikatsii za

- FSSC 22000 [Food safety: features of the FSSC 22000 certification scheme]. Upravlinnia yakistiu. № 6. 18–24. [in Ukrainian]
5. Molnar D.I., Soskida I.M. (2016) Bezpeka produktiv kharchuvannia [Food safety]. Ekonomika i suspilstvo. № 6. 266–271. Retrieved from: http://economyandsociety.in.ua/journal/6_ukr/45.pdf [in Ukrainian]
6. Natsionalnyi standart Ukrainy «Systemy upravlinnia bezpechnistiu kharchovykh produktiv: Vymohy do bud-yakyykh orhanizatsii kharchovoho lantsiuha (DSTU ISO 22000:2007)» [National Standard of Ukraine “Food Safety Management Systems: Requirements for Food Chain Organizations (DSTU ISO 22000:2007)”. Retrieved from: https://test1.haccp.center/assets/files/DSTU_ISO_22000-2007.pdf [in Ukrainian]
7. Natsionalnyi standart Ukrainy «Systemy upravlinnia yakistiu: Vymohy (DSTU ISO 9001:2015)». [National Standard of Ukraine “Quality Management Systems: Requirements (DSTU ISO 9001:2015)”. Retrieved from: <http://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209001.pdf> [in Ukrainian]
8. Odintsov O. M. (2016) Formuvannia peredumov klasternoi orhanizatsii ahropromyslovoho vyrobnytstva [Formation of prerequisites for cluster organization of agro-industrial production]: avtoref. dys. ... dokt. ekon. nauk: spets. 08.00.03 «Ekonomika ta upravlinnia natsionalnym hospodarstvom» / In-t aharnoi ekonomiky. Kyiv. 40 s. [in Ukrainian]
9. Pro veterynarnu medytsynu [On Veterinary Medicine]. Zakon Ukrainy vid 25.06.1992 № 2498-XII. Retrieved from: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text> [in Ukrainian]
10. Pro vnesennia zmin do deiakyykh zakonodavchykh aktiv Ukrainy shchodo kharchovykh produktiv [On Amendments to Certain Legislative Acts of Ukraine Regarding Food Products]. Zakon Ukrainy vid 22.07.2014. № 1602-VII. Retrieved from: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1602-18> [in Ukrainian]