

Яремко Ольга  
Західноукраїнський національний університет  
(науковий керівник: к.е.н., доцент, доцент кафедри  
підприємництва і торгівлі ЗУНУ Волошин Р.В.)

## **ЗАКОНОДАВЧІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ**

У зв'язку з тим, що більшість товаровиробників зосереджують свою увагу на отриманні більшого прибутку, вони зовсім забувають про належну якість продукції, що створює на ринку дефіцит якісних та безпечних товарів, а також обмежує право споживача отримати належну якість продукції та послуг. Із Закону України «Про захист прав споживачів» безпека продукції- відсутність будь-якого ризику для життя, здоров'я, майна споживача і навколишнього природного середовища при звичайних умовах використання, зберігання, транспортування, виготовлення і утилізації продукції. Безпечний харчовий продукт - харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання.[1] Основною складовою формування конкурентоспроможності підприємств є якість продукції, тобто відповідність певних ознак та властивостей товару до законодавчо установлених вимог, а також до кінцевих потреб споживачів. Відповідно, потрібно створити систему управління якістю продукції, яка б задовольняла потреби споживачів.

Однією з таких є система управління безпечністю (НАССР), яка базується на таких основних принципах: аналіз небезпечних чинників, виявлення критичних контрольних точок, встановлення критичних меж, встановлення процедури моніторингу, розробка коригувальних дій, зберігання та актуалізація документів, оцінка ефективності.[2] Наявність на підприємстві активної системи управління за безпечністю харчових продуктів НАССР – це надійне підтвердження того, що виробник забезпечує всі умови, які гарантують стабільний випуск якісної і безпечної продукції. НАССР є міжнародною визнаною моделлю виготовлення безпечної харчової продукції та становить основу багатьох стандартів, які регламентують вимоги до систем управління безпечністю. Оскільки, Україна прагне стати членом Європейського Союзу впровадження стандартів ЄС є одним із стратегічних напрямків розвитку харчової промисловості.

Саме тому, в Україні внесені зміни в ряд законодавчих актів, зокрема, в Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» [3], яким передбачено обов'язкове впровадження системи НАССР на усіх підприємствах харчової галузі. Існує низка вимог до харчових продуктів,

що перебувають в обігу на території України. Вони повинні маркуватися державною мовою, забезпечувати споживача інформацією, яка надає йому можливість здійснити вибір харчового продукту відповідно до потреб споживача. Обов'язковим є надання інформації про перелік речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість. Забороняється використання інформації, що може ввести споживача в оману, особливо у частині властивостей і характеристик харчових продуктів та наслідків їх споживання, а також у частині приписування харчовим продуктам лікувальних властивостей.

Стандарти ЄС мають в собі норми регулювання мікробіологічних вимог. Основна причина псування харчових продуктів і більшості випадків харчових отруєнь – це діяльність мікроорганізмів. Мікроорганізми, як і будь-яка інша біологічна чи хімічна речовина, яка становить загрозу безпечності продукту – це забруднююча речовина. До мікроорганізмів належать бактерії, гриби (плісені і дріжджі), віруси та мікропаразити. Інтенсивність та характер розвитку мікробіологічних процесів залежить від складу і властивостей продуктів, їх початкової наявності мікроорганізмів і таких зовнішніх факторів, як температура, відносна вологість, тривалість зберігання, а також вмісту вологи, активності води, величини рН та окисно-відновного потенціалу. Погіршенню якості і псуванню харчових продуктів запобігти неможливо, але з допомогою правильно підібраної рецептури, способу технологічної обробки, а також при відповідних умовах зберігання і транспортування можна уповільнити процеси погіршення якості. До прикладу, можна вдасться до використання консервантів, які є нешкідливими для організму людини у випадку, якщо використовуються у невеликих дозах. До числа хімічних консервантів, які найчастіше використовуються в харчовій промисловості як протимікробні засоби, належать: кухонна сіль, нітрит натрію, цукри, хлористий кальцій, бензоати (бензоат натрію), сорбати (сорбінова кислота або сорбат калію), пропіонати (пропіонат натрію або кальцію), оцтова, молочна, лимонна, аскорбінова та інші кислоти і їх солі [4]. Такі консерванти збільшують термін зберігання готових продуктів і сировини, запобігають псуванню сировини в процесі технологічної переробки. У випадку, якщо виробники хочуть збільшити термін придатності м'яса чи м'ясопереробних продуктів можна вдасться до використання певних антисептиків чи хімічних речовин, які пригнічують розвиток мікроорганізмів або взагалі викликають їх загибель. Варто пам'ятати, що при застосуванні консервантів, антисептиків чи хімічних речовин обов'язковою умовою є дотримання параметрів безпечності. Параметри безпечності - науково обґрунтовані та затверджені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я,

параметри, включаючи максимальні межі залишків, максимальні рівні, допустимі добові дози, рівні включень, недотримання яких у харчових продуктах може призвести до шкідливого впливу на здоров'я людини.[5]

#### **Використані джерела:**

1. Закон України «Про захист прав споживачів» Розділ I Загальні положення. Стаття 1. Визначення термінів. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/T053161?an=5>

2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97>

3. Попова Н. В., Арсеньєва Л. Ю., Мисюра Т. Г. Контроль якості та безпечності продукції галузі: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. К.: НУХТ, 2012. 175 с.

4. Закон України «Про захист прав споживачів» Розділ I Загальні положення. Стаття 1. Визначення термінів. Пункт 48. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/T053161?an=5>

#### **Секція 6**

### **НОВІ ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ МАРКЕТИНГУ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ**

Адамик Катерина

Західноукраїнський національний університет

(науковий керівник: к.е.н., доцент, доцент кафедри маркетингу ЗУНУ

Хрупович С.Є.)

### **ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ БАНКІВСЬКИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ**

Сучасний стан на ринку банківських послуг характеризується поступовим розширенням портфелю цих послуг, що в свою чергу показує як асортимент банківських продуктів за своїм товарним змістом може задовольнити усі потреби клієнтів в них. Власне, це кореспондується із тим, що споживчі характеристики знаходяться в синтезі із заощадженням тимчасово вільних коштів клієнтів, а також надають можливість здійснювати платежі й отримувати при цьому клієнтську вигоду. Здійснимо деякі розвідки і дослідимо,