

УДК 658.62.018.2

І. А. Сазонець,

д. е. н., професор, завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
ВНПЗ "Дніпровський гуманітарний університет"

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-8032-3675>

Ю. Г. Лучанська,

викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
ВНПЗ "Дніпровський гуманітарний університет"

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0005-8234-6965>

DOI: 10.32702/2306-6792.2025.24.76

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ МАСОВОГО СПОЖИВАННЯ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ

I. Sazonets,

Doctor of Economic Sciences, Professor, Head of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant business,
Dnipro Humanitarian University

Yu. Luchanska,

Senior Lecturer of the Department of Tourism and Hotel and restaurant business, Dnipro Humanitarian University

COMMODITY ASSESSMENT OF THE QUALITY AND SAFETY OF FOOD PRODUCTS FOR MASS CONSUMPTION ON THE UKRAINIAN MARKET

У сучасних умовах розвитку ринку харчових продуктів в Україні особливу увагу привертають питання якості та безпечності продукції, що призначена для масового споживання. Ці показники безпосередньо впливають на здоров'я населення, його добробут, тривалість життя, а також на довіру до виробників та державних механізмів регулювання. Якість харчових продуктів передбачає відповідність установленим стандартам, нормативам і очікуванням споживачів за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними та токсикологічними показниками. Особливої уваги потребують продукти масового споживання: молочна продукція, м'ясо, хліб, крупи, напої, оскільки вони формують щоденний раціон населення.

Важливо враховувати, що якість і безпечність залежать не лише від складу чи рецептури продукту, а й від умов виробництва, пакування, транспортування та зберігання. В останні роки в Україні спостерігаються як позитивні тенденції впровадження систем HACCP, гармонізація із законодавством ЄС, так і низка викликів, серед яких фальсифікація, слабкий контроль на місцях, нестача сучасного лабораторного обладнання.

In the current conditions of the development of the food market in Ukraine, special attention is paid to the issues of quality and safety of products intended for mass consumption. These indicators directly affect the health of the population, its well-being, life expectancy, as well as trust in producers and state regulatory mechanisms. Food products are not only an economic category, but also a social factor that determines the stability and security of the nation.

The quality of food products implies compliance with established standards, regulations and consumer expectations in terms of organoleptic, physicochemical, microbiological and toxicological indicators. Safety, in turn, means the absence of any substances or conditions harmful to health that can cause diseases or metabolic disorders. Mass consumption products: dairy products, meat, bread, cereals, beverages require special attention, since they form the daily diet of the population.

The State Service of Ukraine for Food Safety and Consumer Protection is responsible for protecting human life, health, and well-being; protecting consumer rights in the field of food safety; ensuring sustainable plant health; developing Ukraine's export potential, taking measures to ensure animal welfare and plant protection, and performing the tasks assigned to it in an effective and internationally recognized manner in accordance with its powers.

It is important to consider that quality and safety depend not only on the composition or formulation of the product, but also on the conditions of production, packaging, transportation and storage. Any disruption of the technological process can lead to a decrease in nutritional value or the emergence of hazardous compounds. In recent years, Ukraine has seen both positive trends: the implementation of HACCP systems, harmonization with EU legislation and a number of challenges, including falsification, weak local control, and a lack of modern laboratory equipment.

Ensuring high quality and safety of food products requires a comprehensive approach: a combination of commodity expertise, effective state supervision, activities of non-governmental organizations.

Ключові слова: якість, безпечність, харчові продукти, товарознавство, органолептичні показники; державний контроль; стандартизація; НАССР; фальсифікація.

Keywords: quality, safety, food products, commodity science, organoleptic indicators; state control; standardization; HACCP; counterfeiting.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ

У сучасних умовах забезпечення населення якісними та безпечними харчовими продуктами є критично важливим завданням як на державному, так і на виробничому рівнях. Незважаючи на розвиток законодавства, впровадження міжнародних стандартів та підвищення вимог до виробників, в Україні досі спостерігаються численні випадки реалізації продукції, яка не відповідає встановленим нормативам. Особливо це стосується продуктів масового споживання, які щоденно вживає більшість громадян. Причини цього можуть бути як технологічні порушення, недотримання умов транспортування чи зберігання, так і фальсифікація або невідповідне маркування. Водночас об'єктивна товарознавча оцінка харчової продукції часто ускладнена відсутністю сучасних методик або обмеженням доступом до лабораторного аналізу. Тому існує потреба в системному підході до дослідження якості й безпечності продуктів з урахуванням реальних умов українського ринку.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ

У праці "Безпека харчових продуктів у контексті дисципліни "Товарознавство харчових продуктів" Андрєєвої О. наголошується на необхідності формування компетенцій майбутніх фахівців з товарознавства щодо оцінки інтегральної безпечності харчових продуктів [1, с. 12]. Авторка окреслює актуальність нормативно правового забезпечення, а також проблему контамінації сировини ксенобіотиками і небезпечними речовинами. Данилюк А. у дослідженні "Характеристика безпечності та якості харчової продукції" [2] досліджує показники якості і безпечності харчової продукції, зокрема предметом є державний контроль. У статті виявлено, що значна частка продукції все ще не відповідає критеріям безпечності, а нормативно правова база та практичне застосування — мають прогалини [2, с. 63]. Також, у статті Котелевича В. аналізується конкретно забруднення харчових продуктів нітратами, радіонуклідами (на прикладі дарів лісу, овочів із закритого ґрунту) та інших контамінантів. Автор вказує на те, що цієї

проблеми не можна ігнорувати, бо вона прямо впливає на здоров'я населення [3, с. 26].

МЕТА ДОСЛІДЖЕННЯ

Визначити основні напрями комплексної товарознавчої оцінки якості та безпечності харчових продуктів масового споживання на українському ринку, проаналізувати чинники, що впливають на ці показники, а також виявити основні проблеми та окреслити напрямки вдосконалення системи контролю та споживчої обізнаності.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Харчові продукти масового споживання становлять основну частину раціону більшості населення, тому вимоги до їхньої якості та безпечності мають пріоритетне значення. Якість харчових продуктів означає характеристики, які роблять їх привабливими для споживачів, такі як смак, зовнішній вигляд та харчова цінність. З одного боку, якість означає об'єктивну оцінку фізичних і хімічних властивостей продукту, а з іншого — суб'єктивне сприйняття, що базується на очікуваннях споживачів, культурному контексті та іміджі бренду. Щоб задовольнити вимоги споживачів, якість також включає такі фактори, як стандарти безпеки, етичне та сталє виробництво.

У товарознавчому підході якість продукції розглядається як сукупність властивостей, що задовольняють потреби споживача зокрема органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та біохімічних показників [1, 2]. До органолептичних належать смак, запах, колір, консистенція ті характеристики, які сприймаються органами чуття. Фізико-хімічні показники, як-от вологість, кислотність, вміст білка чи жиру, визначаються лабораторно, а мікробіологічні вказують на наявність або відсутність шкідливих мікроорганізмів.

Дослідження безпеки харчових продуктів — це сфера діяльності, що вивчає процеси переробки, приготування та зберігання харчових продуктів з метою запобігання захворюванням, пов'язаним з харчовими продуктами. Ця сфера діяльності включає заходи, процедури та практичні дії, спрямовані на запобігання забрудненню бактері-

ями, вірусами, паразитами або хімічними речовинами, а також забезпечення безпеки споживання харчових продуктів. Цей систематичний підхід передбачає розподіл відповідальності від ферми до столу і має життєво важливе значення для громадського здоров'я та національної економіки.

Безпечність харчових продуктів, згідно з чинним законодавством, визначається як відсутність ризиків для життя або здоров'я людини при вживанні продукції за призначенням [8]. Це поняття охоплює не лише якість сировини, а й усі етапи виробництва, зберігання, пакування та транспортування. Як зазначає Шенаур О.В., основним методом гарантування безпечності в сучасних умовах є впровадження системи НАССР, яка дозволяє контролювати критичні точки на виробництві [6].

Харчові продукти масового споживання класифікуються на традиційні, функціональні та спеціального призначення [3]. До найпоширеніших традиційних груп належать молочна, м'ясна, хлібобулочна продукція, а також крупи, овочі та фрукти. Кожна з цих груп має свої особливості та потенційні ризики щодо якості й безпечності.

Молочні продукти часто стають об'єктами фальсифікації, зокрема через додавання немолочних жирів замість натуральних компонентів, що знижує їх харчову цінність [4]. Хлібобулочні вироби швидко втрачають споживчі властивості при порушенні умов зберігання, що створює мікробіологічні загрози [5]. М'ясна продукція вразлива до бактеріального забруднення, особливо у разі недотримання температурного режиму [6]. А овочі та фрукти можуть містити залишки пестицидів і нітратів, що потребує контролю вмісту токсичних речовин [7].

Проблеми якості та безпечності харчових продуктів в Україні часто пов'язані з недотриманням санітарно-гігієнічних вимог на етапі виробництва, економією на сировині та відсутністю належного внутрішнього контролю [2]. У багатьох випадках підприємства ігнорують обов'язкові технічні регламенти або впроваджують систему НАССР формально, без реального дотримання процедур [6]. Це призводить до зниження споживчих властивостей продукції та підвищення потенційних ризиків для здоров'я.

Окремою проблемою є порушення умов транспортування та зберігання. Порушення в умовах транспортування харчових продуктів включають недостатній контроль температурного режиму, сильне забруднення, недотримання стандартів гігієни та неефективні заходи боротьби з шкідниками. Ці порушення шкодять безпеці харчових продуктів або призводять до зменшення їх якості. Інші порушення включають недо-

статню підготовку персоналу, неповну документацію, помилки в упаковці та маркуванні, що може мати серйозні наслідки для здоров'я та юридичні наслідки. Важливим негативним чинником є також використання пакування неналежної якості, яке може вступати у хімічну взаємодію з продуктом [4]. Як зазначає Бокій О., саме етап логістики часто виявляється "слабкою ланкою" у системі забезпечення якості [4].

Фальсифікація харчових продуктів ще один поширений ризик, особливо в недорогому сегменті. Фальсифікація харчових продуктів — це навмисна несумлінна зміна якості харчових продуктів. Вона включає додавання додаткових інгредієнтів до харчових продуктів з метою зміни їх різних властивостей для отримання економічної вигоди. До таких властивостей належать колір, зовнішній вигляд, смак, вага, розмір, термін придатності тощо. Часто під виглядом сиру реалізують сирний продукт із додаванням немолочного жиру, що суперечить стандартам і вводить споживача в оману [1].

Методики товарознавчої оцінки харчових продуктів спрямовані на комплексне визначення їх споживчих властивостей і відповідності нормативним вимогам. Серед найпоширеніших використовують органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та токсикологічні методи [5].

Органолептичний аналіз охоплює оцінку зовнішнього вигляду, смаку, запаху, консистенції властивостей, які безпосередньо впливають на сприйняття споживача. Фізико-хімічні показники вміст вологи, білків, жирів, кислотності визначаються в лабораторних умовах за допомогою хімічного аналізу. Мікробіологічні дослідження виявляють наявність патогенних мікроорганізмів, таких як сальмонела, стафілокок або кишкова паличка [7].

Токсикологічна оцінка дозволяє встановити вміст шкідливих речовин: важких металів, пестицидів, нітратів тощо. Як підкреслює Слащева А., саме інтеграція всіх методів у єдину систему аналізу дозволяє забезпечити об'єктивну характеристику харчового продукту з погляду якості та безпечності [7].

Аналіз результатів досліджень та перевірок свідчить про наявність системних проблем у сфері забезпечення якості та безпечності харчових продуктів в Україні. Як зазначає Данилюк А., значна частина продукції, представлена на ринку, не відповідає встановленим нормативним показникам, що підтверджується результатами державного контролю [2].

Зокрема, серед виявлених порушень найчастіше фіксуються невідповідності за мікробіологічними показниками, недотримання умов

зберігання, а також виявлення фальсифікованих товарів. У роботі Котелевича В., Гуральської С. та Гончаренка В. підкреслено, що основними групами ризику залишаються молочні та м'ясні продукти, через короткий термін зберігання та високу вразливість до забруднення [3].

Також актуальною проблемою є вміст нітратів та пестицидів у овочах, фруктах і зелені. За даними лабораторних досліджень, у низці регіонів зафіксовані перевищення допустимих рівнів токсичних речовин, що може становити загрозу для здоров'я споживачів [7].

Роль споживача у забезпеченні якості та безпечності харчових продуктів часто недооцінюється. Однак саме свідоме споживання, уважне ставлення до маркування, складу, терміну придатності та сертифікації може стати дієвим інструментом захисту здоров'я. Як зауважує Петрова О., більшість українських споживачів не володіють достатнім рівнем знань щодо розшифровки маркування або не звертають на нього увагу при купівлі [5].

Проблеми маркування залишаються актуальними: нечітке або надто дрібне нанесення тексту, невідповідність реального складу зазначеному, відсутність державної мови, або ж навмисне введення в оману споживача (наприклад, позначення сирного продукту як "сир") [1]. Це знижує можливість покупця приймати обґрунтовані рішення та збільшує ризик споживання небезпечної або фальсифікованої продукції.

Покращення ситуації можливе через поєднання жорсткішого регулювання маркування з освітніми кампаніями, які формуватимуть відповідальне споживання.

Контроль якості та безпечності харчових продуктів в Україні здійснюється на основі Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" [8]. Цей нормативно-правовий акт передбачає обов'язкове впровадження на підприємствах системи управління безпечністю продукції НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Її головна мета ідентифікація небезпечних чинників на всіх етапах виробництва та запровадження контролю в критичних точках [6]. Ця система є важливим організаційним або навіть інституційним механізмом для забезпечення якості та безпеки харчових продуктів, а її запровадження одним з головних напрямів забезпечення якості та безпечності харчових продуктів в Україні. НАССР — це система аналізу ризиків та критичних контрольних точок, яка дозволяє визначати, оцінювати та контролювати ризики, що впливають на безпеку харчових продуктів. Застосування цієї системи гарантує безпеку харчових продуктів для

споживачів не тільки шляхом тестування кінцевого продукту, але й шляхом аналізу та контролю ризиків на кожному етапі виробництва. Попри загальне законодавче зобов'язання, фактичний стан впровадження системи НАССР на підприємствах залишається недостатнім. Як зазначають Котелевич В., Гуральська С. та Гончаренко В. лише близько 65% операторів ринку дотримуються вимог системи у повному обсязі, що свідчить про наявність серйозних викликів у сфері контролю [3].

Відповідальним органом за здійснення державного нагляду є Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

Місія Держпродспоживслужби — це здійснення заходів, спрямованих на збереження життя, здоров'я та благополуччя людей, захисту прав споживачів сталої продовольчої та фітосанітарної безпеки і розвитку експортного потенціалу України, створення належних умов для благополуччя тварин та захисту рослин, а також забезпечення виконання покладених на неї функцій, як дієвого та визнаного у світі компетентного органу, відповідно до наданих повноважень.

Держпродспоживслужба — відкритий, ефективний, професійний, прозорий та цифровизований державний орган, який захищає права споживача, забезпечує епізоотичне та санітарно-епідемічне благополуччя, продовольчу та фітосанітарну безпеку України та світу. Держпродспоживслужба має довіру та підтримку в суспільстві, органах влади та серед партнерів [9].

Недостатня кількість інспекторів, обмежене фінансування лабораторій та формальний підхід до сертифікації основні проблеми сучасної системи контролю якості та безпеки харчових продуктів в Україні.

ВИСНОВКИ

У результаті проведеного аналізу було встановлено, що якість та безпечність харчових продуктів масового споживання є ключовими характеристиками, які формують не лише споживчу цінність товару, а й впливають на рівень громадського здоров'я, економічну стабільність та довіру до виробників. Товарознавча оцінка, що передбачає дослідження органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та токсикологічних параметрів, є необхідним інструментом для об'єктивного контролю стану продукції.

Аналіз наукових джерел та практичних досліджень дозволяє дійти висновку, що найбільш уразливими до втрати якості є молочні та м'ясні продукти, які мають обмежений термін зберігання та потребують ретельного дотримання

температурних умов. Поширеними залишаються випадки фальсифікації, особливо у сегменті дешевої продукції, де спостерігається заміна сировинної бази або спотворене маркування. Значною проблемою є також вміст пестицидів і нітратів в овочевій групі товарів, що потребує регулярного лабораторного моніторингу.

В Україні нормативно-правова база регулювання якості й безпечності харчової продукції достатньо розвинута, зокрема завдяки гармонізації із європейським законодавством. Упровадження системи НАССР стало кроком уперед, однак її практична реалізація залишається вибірковою та фрагментарною. Бракує системного контролю на всіх етапах виробничого ланцюга, ефективного інспекційного нагляду, а також сучасного технічного оснащення для лабораторних аналізів.

Окрему увагу варто звернути на роль споживача в системі забезпечення якості. Незнання або ігнорування маркування, довіра до несертифікованої продукції, відсутність критичного підходу до вибору товару створюють додаткові ризики. Необхідно посилити інформаційно-просвітницьку роботу щодо читання маркування, відмінностей між сертифікованими і фальсифікованими товарами.

Підсумовуючи, можна стверджувати, що забезпечення високого рівня якості та безпечності харчових продуктів потребує комплексного підходу: поєднання товарознавчої експертизи, ефективного державного нагляду, діяльності неурядових організацій цієї сфери та активної участі самого споживача.

Література:

1. Андрієва О. Безпека харчових продуктів у контексті дисципліни "Товарознавство харчових продуктів". Innovative Professional Education, 2023. № 2 (9). С. 12—17.
2. Данилюк А. В. Характеристика безпечності та якості харчових продуктів через призму державного контролю. Юридична наука, 2020. № 7 (109). С. 60—66.
3. Котелевич В., Гуральська С., Гончаренко В. Якість та безпечність харчових продуктів — актуальні питання сьогодення. Матеріали науково-практичної онлайн конференції "Безпечність та якість харчових продуктів у концепції "Єдине здоров'я". Львів. 1-2 червня 2023 р. С. 26—27.
4. Бокій О. В. Чинники впливу на формування якості харчової продукції. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2019. № 30 (69), С. 85—91.
5. Петрова О. І. Харчові технології. Конспект лекцій. Миколаїв. МНАУ. 2023. 72 с.

6. Шенаур О. В. Основи безпеки харчових продуктів та система НАССР: Навчальний посібник, Рівне. 94 с.

7. Слащева А. В. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: науково-методичний посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ, 2023. 524 с.

8. Закон України. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Відомості Верховної Ради України, № 1602-VII від 23.12.2013 в редакції 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#Text> (дата звернення: 28.11.2025 р.).

9. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: <https://dpss.gov.ua/sluzhba/prosluzhbu> (дата звернення: 28.11.2025 р.).

References:

1. Andriieva, O. (2023), "Food safety in the context of the discipline "Food commodity science"", Innovative Professional Education, vol. 2 (9), pp. 12—17.
2. Danyliuk, A.V. (2020), "Characteristics of food safety and quality through the prism of state control", Yurydychna nauka, vol. 7 (109), pp. 60—66.
3. Kotelevych, V. Hural's'ka, S. and Honcharenko, V. (2023), "Quality and safety of food products — current issues of today", Materialy naukovo-praktychnoi onlajn konferentsii "Bezpechnist' ta yakist' kharchovykh produktiv u kontseptsii "Yedynе zdorov'ia" [Materials of the scientific and practical online conference "Food safety and quality in the concept of "One Health"], L'viv, Ukraine, pp. 26—27.
4. Bokij, O.V. (2019), "Factors influencing the formation of food product quality", Visnyk ekonomiky transportu i promyslovosti, vol. 30 (69), pp. 85—91.
5. Petrova, O.I. (2023), Kharchovi tekhnolohii [Food technologies], MNAU, Mykolaiv, Ukraine.
6. Shenauro, O.V. (2023), Osnovy bezpeky kharchovykh produktiv ta systema NASSR [Fundamentals of food safety and the HACCP system], Rivne, Ukraine.
7. Slascheva, A.V. (2023), Tekhnolohichni osnovy bezpeky kharchovykh produktiv [Technological foundations of food safety], DonNUET, Kryvyi Rih, Ukraine.
8. The Verkhovna Rada of Ukraine (2013), The Law of Ukraine "On the basic principles and requirements for food safety and quality", available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#Text> (Accessed 28.11.2025).
9. State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection (2025), available at: <https://dpss.gov.ua/sluzhba/prosluzhbu> (Accessed 28.11.2025). *Стаття надійшла до редакції 29.11.2025 р.*