

В. В. Лаврук,

д. е. н., професор кафедри фінансів, банківської справи, страхування та електронних платіжних систем, Заклад вищої освіти "Подільський державний університет"

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-0778-7227>

В. М. Недашківський,

д. с.-г. н., професор кафедри технології кормів, кормових добавок і годівля тварин,

Білоцерківський національний аграрний університет

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-5487-6807>

Н. М. Присяжнюк,

к. вет. н., доцент кафедри іхтіології та зоології,

Білоцерківський національний аграрний університет

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-4737-0143>

Н. В. Роль,

к. с.-г. н., доцент кафедри хімії, Білоцерківський національний аграрний університет

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-0295-4193>

Н. М. Федорук,

к. с.-г. н., доцент кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції

тваринництва, Білоцерківський національний аграрний університет

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-9683-8785>

DOI: 10.32702/2306-6814.2024.18.16

ЯКІСТЬ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ, ЯК СКЛАДОВА ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ КРАЇНИ

V. Lavruk,

Doctor of Economic Sciences, Professor of the Department of Finance, Banking, Insurance and Electronic Payment Systems, Institution of higher education "Podilskyi State University"

V. Nedashkivskiy,

Doctor of Agricultural Sciences, Professor of the Department of Feed Technology,

Feed Additives and Animal Feeding, Belotserk National Agrarian University

N. Prysiazhniuk,

PhD in Veterinary, Associate Professor of the Department of Ichthyology and Zoology

Bila Tserkva National Agrarian University

N. Rol,

PhD in Agricultural Sciences, Associate Professor of the Department of Chemistry,

Bila Tserkva National Agrarian University

N. Fedoruk,

PhD in Agricultural Sciences, Associate Professor of the Department of Food Technologies

and Technologies for Processing Livestock Products, Bila Tserkva National Agrarian University

FOOD QUALITY AS A COMPONENT OF THE COUNTRY'S FOOD SECURITY

Встановлено, що найважливішою метою продовольчої безпеки є забезпечення фізичного та соціального розвитку особистості, забезпечення здоров'я та розширеного відтворення країни. Визначальною умовою досягнення зазначеної мети є гарантований економічний та фізичний доступ населення до продуктів харчування необхідної якості, у необхідній кількості та асортименті. Якість продуктів харчування є найважливішим аспектом продовольчої проблеми та продовольчої безпеки.

Підвищення безпеки продуктів є важливим елементом підвищення продовольчої безпеки, яка існує, коли населення має доступ до достатнього та здорового харчування. Доступ людей до продовольства та його споживання, яке є основним предметом продовольчої безпеки, має сенс, якщо їжа здорова.

Активізація харчової безпеки є ключем до покращення здоров'я та харчування, що є головною метою підвищення продовольчої безпеки.

На нашу думку, неправомірно говорити про досягнення продовольчої безпеки країни, коли споживчий ринок заповнений імпортованими продуктами харчування, а вітчизняні підприємства працюють нестабільно через брак сировини для виробництва або жорсткої конкуренції. У сучасних умовах забезпечення продовольчої безпеки країни необхідні підтримка та розвиток власного виробництва харчової сировини та продуктів харчування, скорочення їх імпорту.

Чинним важелем підвищення якості продуктів харчування має стати також багаторазове підвищення штрафів за порушення правил декларування. Ще один перспективний напрямок підвищення якості харчових продуктів — створення товаропровідної мережі. Йдеться про те, щоб держава створила для фермерів малих форм господарювання нормальні умови реалізації їхньої продукції.

Нині у магазинах представлено переважно продукція великих корпорацій. Продукція, що виробляється на селі (фермери та ін.) це, як правило, екологічно чисті, натуральні продукти. Найважливішою умовою забезпечення якості харчової продукції, як і раніше, залишається неухильне виконання вимог усіх законодавчих та нормативно-правових актів.

Безпечне виробництво продуктів харчування підвищує стійкість, забезпечуючи доступ до ринку та підвищуючи його ефективність, що сприяє економічному розвитку та скороченню рівня бідності, особливо у сільській місцевості.

Дотримуватись світових стандартів на харчові продукти, створювати ефективні регулюючі системи контролю харчових продуктів, включаючи готовність до надзвичайних ситуацій та реагування на них, забезпечувати доступ до чистої води, впроваджувати передові методи ведення сільського господарства, посилювати використання систем управління харчовою безпекою підприємствами з переробки харчових продуктів та підвищувати потенціал споживачів, щоб зробити вибір на користь здорового харчування є необхідними рішеннями для забезпечення продовольчої безпеки. Такі заходи повинні розглядатися та здійснюватися як спільна відповідальність уряду, виробників та споживачів.

It was established that the most important goal of food security is to ensure the physical and social development of the individual, to ensure health and the extended reproduction of the country. A decisive condition for achieving the specified goal is the guaranteed economic and physical access of the population to food products of the required quality, in the required quantity and assortment. Food quality is the most important aspect of the food problem and food security. Improving food safety is an important element in improving food security, which exists when the population has access to sufficient and healthy food.

People's access to and consumption of food, which is central to food security, makes sense if the food is healthy. Promoting food security is key to improving health and nutrition, which is the main goal of improving food security.

In our opinion, it is illegitimate to talk about the achievement of the country's food security when the consumer market is filled with imported food products, and domestic enterprises operate unsustainably due to a lack of raw materials for production or fierce competition.

In the modern conditions of ensuring the food security of the country, it is necessary to support and develop the own production of food raw materials and food products, and to reduce their import. A multiple increase in fines for violation of declaration rules should also become an effective lever for improving the quality of food products. Another promising direction of improving the quality of food products is the creation of a supply network.

It is about the state creating normal conditions for the sale of their products for small-scale farmers. Currently, stores mainly sell products of large corporations. Products produced in the village (farmers, etc.) are, as a rule, ecologically clean, natural products. The most important condition for ensuring the quality of food products, as before, remains strict compliance with the requirements of all legislative and regulatory acts.

Safe food production increases sustainability by providing market access and increasing market efficiency, which contributes to economic development and poverty reduction, especially in rural areas.

Comply with global food standards, establish effective regulatory systems for food control, including emergency preparedness and response, ensure access to clean water, implement good agricultural practices, strengthen the use of food safety management systems by food processing enterprises, and empowering consumers to make healthy food choices are necessary solutions to ensure food security. Such measures should be considered and implemented as a joint responsibility of the government, producers and consumers.

Ключові слова: якість, продовольча безпека, продукти харчування, держава, сільськогосподарське виробництво.

Key words: quality, food safety, food products, state, agricultural production.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Найважливішою метою продовольчої безпеки є забезпечення фізичного та соціального розвитку особистості, забезпечення здоров'я та розширеного відтворення країни. Визначальною умовою досягнення зазначеної мети є гарантований економічний та фізичний доступ населення до продуктів харчування необхідної якості, у необхідній кількості та асортименті. Якість продуктів харчування є найважливішим аспектом продовольчої проблеми та продовольчої безпеки.

Слід зазначити, що істотною загрозою продовольчій безпеці слід вважати якість продуктів харчування і ця загроза вважаємо значущою на відміну погіршення забезпеченості та доступності продовольства. Можна забезпечити населення країни достатком продуктів харчування, і при цьому їхня якість не відповідає нормам та потребам. У структурі потреб людини, потреба у їжі належить до першорядної групи, і що важливо життєво необхідної.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Серед вітчизняних і зарубіжних авторів, праці яких присвячені проблемам національної безпеки, зокрема — продовольчої, слід назвати таких дослідників, як Васильчак С.В., Гончаренко І.В., Горбулін В.П., Дацків Р.М., Жаліло Я.А., Іртишева І.О., Кравченко А.А., Крючков В.Г., Лагодієнко В.В., Ліпкан В.А., Ліферт В.М., Міценко І.М., Нижник Н.Р., Пашко П.В., Пила В.І., Пирожков С.І., Самойлов А.А., та інші відомі автори. Незважаючи на те, що процеси забезпечення продоволь-

чої безпеки держави піддаються детальному вивченню з боку експертів, учених і фахівців, тенденції і суперечливі прояви продовольчої безпеки на державному рівні несуть у собі ще багато недослідженого й мають потребу в осмисленні.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

На основі узагальнення досліджень науковців та практичного досвіду державних органів влади та місцевого самоврядування запропонувати практичні рекомендації щодо забезпечення якості продуктів харчування, як складової продовольчої безпеки країни.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ

До визначення категорії "продовольча безпека" існують різні підходи, що орієнтуються або на імпорт продуктів харчування, або на самозабезпечення ними, або на поєднання імпорту і власного виробництва продовольства. Згідно з найпоширенішим у світі визначенням, продовольча безпека досягається шляхом забезпечення фізичного та економічного доступу до безпечного та достатнього продовольства. Продовольча безпека передбачає:

— фізичну доступність продовольства. Продукти харчування повинні бути в наявності на території країни в необхідному обсязі та асортименті (відповідно до прийнятих норм споживання), їх надходження має бути безперервним. Досягнення цієї умови забезпечується за рахунок державного контролю за зовнішніми і внутрішніми поставками, а також наявними запасами продуктів харчування;

— економічну доступність продовольства. Кожен громадянин країни незалежно від віку, майнового та

посадового становища має мати достатній рівень доходів для придбання мінімального набору продуктів харчування. Досягнення цієї умови забезпечується як за рахунок підтримки достатнього рівня доходів населення, так і за рахунок контролю за рівнем цін на продукти харчування. Повинна існувати також можливість самозабезпечення населення продовольством за рахунок особистих селянських господарств та дачних ділянок;

— безпека харчування. Якість сировини та продуктів харчування має відповідати встановленим вимогам та гарантувати безпечне споживання. Людина повинна одержувати з їжею весь комплекс необхідних для нормального розвитку організму речовин і в той же час бути впевненою в її безпеці, тобто у відсутності шкідливих для здоров'я і навколишнього середовища речовин [1]. Підвищення інтересу до безпеки продуктів харчування у світі пояснюється зростанням числа захворювань, пов'язаних з харчовими отруєннями. До того ж хвороби, викликані неякісним продовольством, здатні негативно вплинути на стан внутрішньої та зовнішньої торгівлі, а також на доходи та зайнятість окремих категорій населення.

Різке підвищення цін на продукти харчування, яке відбулося останніми роками на глобальному та національному ринках, і, як наслідок, збільшення кількості голодуючих та недоїдаючих людей, підвищили поінформованість політиків та широкого загалу про нестійкість світової продовольчої системи [2]. Світові ціни на продовольство у березні 2024 року зросли з трирічного мінімуму, чому сприяло зростання цін на олії, м'ясо та молочні продукти. Продукти харчування та безалкогольні напої за 2023 рік подорожчали на 4,0%. У грудні ціни зросли на 0,7%, порівняно із 0,5% у листопаді і 0,8% у жовтні.

Найбільше за 2023 рік подорожчали м'ясо та м'ясопродукти — на 12,4%, а також масло — на 9,9% та молоко — на 9,7%. Ціни на алкогольні напої та тютюнові вироби зросли на 9,6%. Водночас найбільше подешевшали соняшникова олія — 14,9%, яйця — 9,5% і цукор — 5,8%.

За підрахунками експертів, населення світу може зрости приблизно до 8,5 мільярда у 2030 році, 9,7 мільярда — у 2050-му, а досягти піку в 10,4 мільярда людей — у 2080-х, з яких приблизно 70 % будуть проживати у містах. На такому рівні кількість населення, як очікується, залишатиметься до 2100 року. Передбачає необхідність збільшення світового виробництва продуктів харчування більш ніж на 50%.

При цьому площа сільськогосподарських угідь навряд чи збільшиться більш ніж на 12%. Крім того, конкуренція за землю, спровокована урбанізацією, призведе до скорочення ріллі, особливо в приміських районах [3].

Важливим питанням, яке слід враховувати під час вирішення питань продовольчої безпеки, є безпека харчових продуктів. Не буде перебільшенням сказати, що без харчової безпеки немає продовольчої з погляду забезпеченості здоровою їжею. Підвищення безпеки продуктів є важливим елементом підвищення продовольчої безпеки, яка існує, коли населення має доступ до достатнього та здорового харчування. Доступ людей до

продовольства та його споживання, яке є основним предметом продовольчої безпеки, має сенс, якщо їжа здорова.

Активізація харчової безпеки є ключем до покращення здоров'я та харчування, що є головною метою підвищення продовольчої безпеки. Оптимізація доступності продуктів харчування не принесе користі багатьом з тих, хто наражається на ризик харчування без відповідного поліпшення якості харчування та безпеки продуктів харчування, а також зниження захворювань, що передаються за допомогою їжі та води [4]. У той же час, оскільки торгівля харчовими продуктами розширюється по всьому світу, харчова безпека стала загальною проблемою як для розвинених, так і для країн, що розвиваються.

В світі фіксується близько 600 мільйонів випадків захворювань, що передаються за допомогою продуктів харчування. Отже, небезпечна їжа становить загрозу здоров'ю людей та економіки в усьому світі. Щороку майже кожна десята людина хворіє від вживання забруднених продуктів харчування, внаслідок чого помирає 420 тисяч осіб, а райони з низьким рівнем доходу страждають найбільшою мірою. Діти віком до 5 років наражаються на особливо високий ризик: на їхню частку припадає третина смертей, хоча вони становлять лише 9% населення. Згідно з недавнім дослідженням Світового банку, захворювання харчового походження в країнах з низьким і середнім рівнем доходу обходяться не менш ніж у 100 млрд. доларів США на рік, причому ці витрати перевищують 500 млн доларів США у 28 країнах [5]. Постійні зміни клімату, глобальні системи виробництва та постачання харчових продуктів негативно позначаються на споживачах, промисловості та самій планеті: системи безпеки харчових продуктів повинні йти в ногу з цими змінами. Навантаження небезпечних продуктів харчування непропорційно позначається на вразливих та безпритульних людях та створює проблеми стійкості та розвитку.

Небезпечні продукти харчування є серйозною соціальною проблемою та проблемою розвитку, і водночас стан здоров'я населення неможливо покращити, якщо їжа, яка надходить до споживача, є небезпечною. Тому харчова безпека повинна займати важливе місце на порядку денному державних органів охорони здоров'я, особливо в країнах, що розвиваються, де безпека харчових продуктів може бути однією з найважливіших проблем для доступу на експортні ринки. Всесвітній день безпеки харчових продуктів, започаткований Організацією Об'єднаних Націй і що відзначається 7 червня, є міжнародною подією, яка надає унікальну можливість привернути увагу до цього найважливішого аспекту нашого повсякденного життя. Запобігання, виявлення, управління та контроль ризиків, пов'язаних з харчовими продуктами, є ключем до гарантування безпечних продуктів харчування для всіх і скрізь, а також до підтримки справедливої практики у торгівлі продовольством. Вони містять небезпечні речовини або забруднюючі домішки, які можуть викликати захворювання у людей або відразу, або підвищуючи ризик хронічного захворювання. Такі забруднювачі можуть потрапляти в продукти харчування в різних точках процесу виробництва продовольства, також можуть виникати

природним шляхом або в результаті неправильної або неналежної виробничої практики. Шкідливі речовини, на які звертають увагу директивні органи, включають патогенні мікроби, зоонозні захворювання, паразити, мікотоксини, залишки антибіотиків та рештки пестицидів.

Безпека харчових продуктів визнана пріоритетною областю дослідження на міжнародному рівні. У лютому 2001 р. в Женеві Всесвітньою організацією охорони здоров'я (ВООЗ) була проведена стратегічна зустріч з планування безпеки харчових продуктів, в рамках якої обговорювалися питання розвитку Глобальної стратегії безпеки харчових продуктів. Проблемами якості, безпеки продуктів харчування і стандартами компонентів товарів займається міжнародна організація Codex Alimentarius. Розроблені цією організацією стандарти є основними для країн — учасниць Загальної угоди про тарифи і торгівлю (ГАТТ), якщо вони не мають можливості науково підтверджувати більш високий рівень захисту товарів.

В останній час особлива увага приділяється праву на харчування, тобто мати регулярний і вільний доступ до безпечного і повноцінного харчування в достатньому обсязі в мирний час і в умовах війни. Зобов'язання здійснювати право на харчування означає, що уряд повинен виявляти вразливі групи населення і покращувати їх доступ до адекватного харчування шляхом працевлаштування, поліпшення харчування, надання допомоги і т. д.

На нашу думку, неправомірно говорити про досягнення продовольчої безпеки країни, коли споживчий ринок заповнений імпортованими продуктами харчування, а вітчизняні підприємства працюють нестабільно через брак сировини для виробництва або жорсткої конкуренції. У сучасних умовах забезпечення продовольчої безпеки країни необхідні підтримка та розвиток власного виробництва харчової сировини та продуктів харчування, скорочення їх імпорту. Такої політики дотримуються багато європейських країн: так, наприклад, високий рівень самозабезпечення продовольством характерні для США та Франції — понад 100%, Німеччини — 93%, Італії — 78%; для бідної родючими ґрунтами Японії і він становить 50% [6].

Таким чином, продовольча безпека — це такий стан економіки країни, при якому гарантується стабільне забезпечення переробної промисловості сільськогосподарською сировиною, населення — достатньою кількістю безпечних і повноцінних продуктів харчування з урахуванням одержуваних доходів, а також відносна незалежність від імпорту а сировина я та продовольства. Останнє означає, що за основними групами продовольчих товарів (м'ясо і м'ясні продукти, молоко та молочні продукти, яйця, хліб і хлібопродукти, картопля, овочі та фрукти, олія рослинна, цукор, риба та рибопродукти) обсяги імпорту не повинні перевищувати 30% обсягів їх внутрішнього споживання. Виділені вище дев'ять груп продовольчих товарів забезпечують 90% калорійності харчування і є найбільш важливими і незамінними з точки зору збалансованості основних поживних речовин за кількісним і якісним складом.

Безпека продуктів харчування характеризується відсутністю або обмеженням допустимої концентрації

забруднювачів біологічного та хімічного характеру, природних токсичних речовин, небезпечних для здоров'я людей.

Світова спільнота все більше уваги приділяє якості продуктів харчування, змінюються пріоритети щодо безпеки. Зокрема, якщо безпека продуктів харчування оцінювалася з позицій забруднення їжі, нині рекомендується враховувати разом із забрудненням їжі, структуру харчування населення. Структура харчування розглядається з погляду надлишку чи дисбалансу харчових речовин у раціоні.

Якість продуктів харчування залежить від якості сировини, технологічної культури виробництва, дотримання правил торгівлі продуктами харчування.

В Україні склалася тривожна ситуація у всіх ланках формують якість харчових продуктів (якість сировини — технологічні нормативи виробництв — торгівля).

Вітчизняні виробники в умовах цінової конкуренції та в прагненні максимізувати прибуток найчастіше вдаються до заміни якісної сировини дешевшими (менш якісними) аналогами. Широко використовується вторинна переробка, йдуть у хід різні добавки та інші небажані інгредієнти.

Українські виробники не змогли одночасно вирішити завдання кількісного збільшення виробництва продуктів харчування та забезпечення необхідного рівня його якості. Слід також зазначити, що залишається високою частка імпортованих інгредієнтів харчових продуктів. При цьому зростання курсу долара спричиняє подорожчання продуктів харчування. У прагненні не допустити зростання цін вітчизняні виробники пішли шляхом широкого використання дешевих і менш якісних інгредієнтів. Компенсація зростання цін на натуральну сировину здійснюється за рахунок умисної його заміни дешевшими аналогами. А це означає, що молочний жир замінюється рослинним, до ковбасних виробів додається ферментований рис, що свідчить про зниження вмісту м'яса в ковбасі тощо.

Особливо негативним є факти використання пальмової олії. Вона є практично у всіх продуктах — кондитерських виробах, соусах, молочних продуктах, чіпсах, фастфуді та ін. Гліцидилові ефіри, що містяться в пальмовій олії, віднесені до високонебезпечних отрут і канцерогенів. Їх згубний вплив на організм людини виявляється у провокуванні розвитку багатьох видів ракових захворювань, що призводить до зміни генетичного коду клітин. У розвинених країнах Заходу використання пальмової олії у харчових продуктах заборонено.

80% Європейських країн заборонили використання пальмової олії. Вона має підвищений вміст шкідливих трансжирів, що в значній мірі підвищують ймовірність розвитку серйозних патологій серцево-судинної системи.

У ВООЗ наголосили, що гідрогенізована пальмова олія підвищує ризик виникнення серцево-судинних та онкозахворювань, зокрема у дітей. В Україні пальмова олія використовується у молочній сфері для виробництва молокозмісних продуктів — сирні продукти, молочні консерви, тощо. Непоодинокі випадки використання пальми у солодковершковому маслі, хоча це заборонено законодавством.

Окрім цього, пальмову олію використовують в кондитерській сфері, олійно-жировій, хлібобулочній промисловості, а також у сфері громадського і дитячого харчування [7].

Верховна Рада України ухвалила в першому читанні законопроект "Про внесення змін до деяких законів України щодо підвищення якості харчових продуктів, споживаних дітьми". Метою законопроекту є заборона використання пальмової олії в харчових продуктах, у тому числі в дитячому харчуванні

До якості продуктів харчування Заході ставляться суворо і порушення караються відповідно. Так, у США зміна інформації на етикетці продуктів харчування карається штрафом у 100 тис. дол., які можуть бути замінені позбавленням волі на 3 роки. За відсутності належної документації на продукцію чи послуги слід штраф у 250 тис. дол. або тюремне ув'язнення на 5 років [8].

Якість продуктів харчування у України безпосередньо впливає на здоров'я громадян. У Законі України "Про безпечність та якість харчових продуктів" відмічається, що безпечний харчовий продукт — харчовий продукт, який не створює шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його виробництва та обігу з дотримання вимог санітарних заходів та споживання за призначенням. Ідентифікація показників якості продукції показникам діючих стандартів не рідко свідчать про зниження поживної цінності харчових продуктів і перевищення максимального вмісту забруднюючої речовини в продукті, що не дозволяє внести його до класу безпечної продукції. Відомо, що до 80% шкідливих речовин надходить до організму людини з їжею та напоями. Не випадково експерти Всесвітнього банку саме продовольство і воду відносять до найбільш важливих загроз національної безпеки країн [8].

Під час війни існує заборона на проведення державних перевірок безпечності харчових продуктів. На жаль, не всі виробники добросовісно ставляться до виробництва харчової продукції і ще навіть не розпочали впровадження належних внутрішніх процедур і систем контролю за безпечністю харчової продукції. Вважається, що розробка таких систем лягає додатковим тягарем на собівартість продукції. Наведені вище факти свідчать про те, що якщо в частині економічної та фізичної доступності до продовольчих товарів вимоги продовольчої безпеки в цілому виконані, за такою важливою позицією як безпека продуктів харчування ми далекі від необхідних стандартів. Це призводить до невтішного висновку — стан продовольчої безпеки України є незадовільним.

Слід зазначити, що у час виробники харчових продуктів керуються технічними умовами, а чи не вимогами ДСТУ. У цьому технічні умови затверджуються самими підприємствами.

Якщо порівнювати з європейськими країнами, то тут вимоги обов'язкової сертифікації поширюється на меншу, ніж у України, кількість товарів. Значно простіше й процедура декларування. У той же час виробник повинен бути готовий до того, щоб у будь-який час за першим запитом надати в інспекцію всі документальні підтвердження.

Заслугує на увагу прийнята в Європі з січня 2010 року директива, яка значною мірою посилює вимоги до

якості продуктів харчування. Відповідно до цих вимог, за безпеку та якість товарів несуть відповідальність усі ланки ланцюжка: виробник-імпортер-дистриб'ютор. Форму управління безпеки харчових продуктів доповнено системою "Аналіз ризиків та критичних точок контролю" — HACCP. Ця система зобов'язує виробників оцінювати вироблений ними продукт та методи виробництва. Крім того, вони зобов'язані поширити вимоги цієї системи на постачальників сировини, допоміжних матеріалів. Ці ж вимоги пред'являються до системи оптової та роздрібної торгівлі [9]. Впровадження системи HACCP дозволяє контролювати якість продуктів харчування у всіх ланках виробництва та реалізації харчової продукції. У законодавчому порядку система HACCP впроваджена у країнах Північної Америки (США, Канада), Японії, Нової Зеландії та ін.

Визнаним міжнародним знаком якості є ISO. Міжнародна організація зі стандартизації визначає відповідність товару цьому стандарту. Цей стандарт у нашій країні поступово набирає сили. Очевидно, цей напрямок має отримати подальший розвиток.

Використання нових технологій у галузі харчової безпеки та торгівлі; якомога полегшити торгівлю безпечними продуктами харчування на кордонах; координація дій багатьох зацікавлених сторін та гармонізація регулювання харчової безпеки — це проблеми та можливості, що виникають внаслідок швидких технологічних змін та цифрового перетворення.

Досягнення науки і техніки є одними з найважливіших рушійних сил змін між стандартами харчових продуктів та торгівлею. Нові технології продовжують розроблятися для застосування у виробництві, переробці та обробці продуктів харчування. Управління безпекою харчових продуктів цих нових технологій та процесів має йти в ногу з їх розвитком. Таким чином продовжує бути швидкий розвиток у діагностичних інструментах.

Споживачі все частіше запитують інформацію про продукти харчування, щоб зробити свідомий вибір на користь споживання. У цьому контексті перехід на цифрові та інформаційні технології вплине на стандарти торгівлі та продовольства.

Чинним важелем підвищення якості продуктів харчування має стати також багаторазове підвищення штрафів за порушення правил декларування. Ще один перспективний напрямок підвищення якості харчових продуктів — створення товаропровідної мережі. Йдеться про те, щоб держава створила для суб'єктів підприємницької діяльності малих форм господарювання нормальні умови реалізації їхньої продукції.

Нині у магазинах представлено переважно продукція великих корпорацій. Продукція, що виробляється на селі (фермери та ін.) це, як правило, екологічно чисті, натуральні продукти. Найважливішою умовою забезпечення якості харчової продукції, як і раніше, залишається неухильне виконання вимог усіх законодавчих та нормативно-правових актів.

ВИСНОВКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Безпечне виробництво продуктів харчування підвищує стійкість, забезпечуючи доступ до ринку та

підвищуючи його ефективність, що сприяє економічному розвитку та скороченню рівня бідності, особливо у сільській місцевості. Інвестиції в освіту споживачів з питань безпеки харчових продуктів можуть знизити кількість випадків захворювань на харчове походження та заощадити до 10 доларів США на кожен вкладений долар. Тому забезпечення харчової безпеки є ключем до досягнення багатьох цілей Організації Об'єднаних Націй у сфері сталого розвитку. Дотримуватись світових стандартів на харчові продукти, створювати ефективні регулюючі системи контролю харчових продуктів, включаючи готовність до надзвичайних ситуацій та реагування на них, забезпечувати доступ до чистої води, впроваджувати передові методи ведення сільського господарства, посилювати використання систем управління харчовою безпекою підприємствами з переробки харчових продуктів та підвищувати потенціал споживачів, щоб зробити вибір на користь здорового харчування є необхідними рішеннями для забезпечення продовольчої безпеки. Такі заходи повинні розглядатися та здійснюватися як спільна відповідальність уряду, виробників та споживачів.

Література:

1. Мостенська, Т. Л., Кундєєва, Г. О. Харчування як складова продовольчої безпеки. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2016. № 3. С. 113—122.
2. Гребенюк, М. Сучасна концепція здорового та раціонального харчування - складова системи забезпечення продовольчої безпеки України. Підприємництво, господарство і право. 2013. № 6. С. 41—45.
3. Населення світу досягне піку у 2050 році, але потім почне зменшуватися — дослідження <https://hromadske.ua/posts/naselennya-svitu-dosyag-ne-piku-u-2050-roci-ale-potim-pochne-zmenshuvatisya-doslidzhennya>
4. Андрейченко А. В., Завертаний Д. В. Стабільність продовольчого забезпечення населення як невід'ємна складова національної безпеки України. Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління. 2014, вип. 2. С. 50—57.
5. Гопанчук, Л. Безпека та якість продуктів харчування як запорука здорового способу життя. Scientific Collection "InterConf". 2024. № 188. С. 377—384.
6. Кошкालда, І. В. Актуальні питання продовольчого забезпечення. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Економіка і менеджмент. 2017 № 4. С. 207—212.
7. Пальмова олія — зло? ВООЗ закликала світ схаменутися <https://glavcom.ua/news/palmova-oliya-zlo-vooz-zaklikala-svit-sхаменутися>
8. Безпечність харчових продуктів — важлива умова гарантування продовольчої безпеки <https://blagodatnenska-gromada.gov.ua/news/1623307665/>
9. Жураковська, Л. А. Забезпечення якості та безпечності сільськогосподарської продукції та продуктів харчування в Україні. Вісник Сумського національного аграрного університету. Фінанси і кредит. 2013 № 1. С. 229—235.

References:

1. Mostens'ka, T.L. and Kundieieva, H.O. (2016), "Nutrition as a component of food security", *Naukovi pratsi Natsional'noho universytetu kharchovykh tekhnolohij*, vol. 3, pp. 113—122.
 2. Hrebeniuk, M. (2013), "The modern concept of healthy and rational nutrition is a component of the food security system of Ukraine", *Pidpriemnytstvo, hospodarstvo i pravo*, vol. 6, pp. 41—45.
 3. hromadske.ua (2023), "World population will peak in 2050, but then start to decline — study", available at: <https://hromadske.ua/posts/naselennya-svitu-dosyag-ne-piku-u-2050-roci-ale-potim-pochne-zmenshuvatisya-doslidzhennya> (Accessed 25 Aug 2024).
 4. Andrejchenko, A.V. and Zavertanyj, D.V. (2014), "The stability of the population's food supply as an integral component of Ukraine's national security", *Rynkova ekonomika: suchasna teoriia i praktyka upravlinnia*, vol. 2, pp. 50—57.
 5. Hopanchuk, L. (2024), "Food safety and quality as a guarantee of a healthy lifestyle", *Scientific Collection "InterConf"*, vol. 188, pp. 377—384.
 6. Koshkalda, I.V. (2017), "Current issues of food security", *Visnyk Sums'koho natsional'noho ahrarnoho universytetu. Seriia: Ekonomika i menedzhment*, vol. 4, pp. 207—212.
 7. Antoniuk, N. (2021), "Is palm oil evil? WHO called on the world to come to its senses", available at: <https://glavcom.ua/news/palmova-oliya-zlo-vooz-zaklikala-svit-shamenutisya-745008.html> (Accessed 25 Aug 2024).
 8. Blagodatne village council (2021), "Food safety is an important condition for guaranteeing food safety", available at: <https://blagodatnenska-gromada.gov.ua/news/1623307665/> (Accessed 25 Aug 2024).
 9. Zhurakovs'ka, L.A. (2013), "Ensuring the quality and safety of agricultural products and food products in Ukraine", *Visnyk Sums'koho natsional'noho ahrarnoho universytetu. Finansy i kredyt*, vol. 1, pp. 229—235.
- Стаття надійшла до редакції 04.09.2024 р.*

<https://nayka.com.ua>

Електронне фахове видання

Ефективна
ЕКОНОМІКА

Виходить 12 разів на рік

**Журнал включено до переліку наукових фахових видань України з ЕКОНОМІЧНИХ НАУК (Категорія «Б»)
Спеціальності – 051, 071, 072, 073, 075, 076, 292**

e-mail: economy_2008@ukr.net

 viber: +38 050 3820663