

## АНАЛІЗ ВІДПОВІДНОСТІ ВИМОГ ДО ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ ТА ЄС

*Щерба В.І., здобувач вищої освіти, СВО «Бакалавр»;*

*Самойчук К.О., д.т.н., професор каф ОПХВ;*

*Ковальов О.О., к.т.н., ст. викл каф ОПХВ*

*Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного,  
м. Запоріжжя, Україна*

Важливим елементом безпеки харчових продуктів є збір і аналіз їх потенційної небезпеки. Сфера регулювання продуктів харчування стала більш прозорою, проведено ретельне вивчення структури безпеки харчових продуктів. Дане завдання було важливим, оскільки питання безпеки усе більше охоплює увесь процес виробництва від сировини до готової продукції для споживачів. Як наслідок в ЄС з проблем безпеки був створений Регламент який встановив принципи і вимоги до харчових продуктів. В Україні питання безпеки харчових продуктів здійснюється згідно законів, кожен з яких регулює свою галузь обробки харчових продуктів без проведення оцінки незалежної комісії, як це є в ЄС.

Законодавством ЄС до заморожених продуктів є такі вимоги як температура заморожування продукту, сертифікат вимірювального інструменту, а також процедура вимірювання. Є директива щоб процедура перевірки температури заморожених продуктів відповідала наведеній опису в додатках. Метод другого додатку використовують лише у випадках де є сумніви. Ці вимоги не перешкоджають у використанні інших існуючих методів заморожування якщо необхідне дозвіл на вільне пересування свіжозаморожених харчових продуктів. Процедура перевірки зразків упаковок проводиться в найтепліших позначках партії. Факторами вибору зразків з партії згідно з місця розташування а саме: біля дверей, вентиляції, а також звертають увагу на тривалість зберігання. Вимірювання температури проводять за допомогою відповідного інструменту, специфікація якого має відповідати вимогам: Час реакції має бути 90% протягом 3 хвилин між початковим і кінцевим показником з точністю 0,5°. В законах України вимоги до заморожених продуктів відсутні а перевірка даної сфери регулюється нормативними актами [1]. Ці акти не виконують вимоги європейського стандарту температура продукту при термальної стабілізації повинна підтримуватися увесь час при -18° а при більш низькій з короткими коливаннями, а не -12°, як зазначено в нормативних актах. Вимір температури проводять скляним рідинним термометром в металевій оправі з високою похибкою (+2°), що не відповідає стандартам ЄС і вимогам сертифікованих вимірювальних інструментів описаних вище.

Вимогами ЄС до продуктів, оброблених іонізуючим опроміненням ухвалено список установ щодо продуктів харчування та їх складових які підлягають такому способу обробки. Директива не застосовується для продуктів з низькими дозами опромінення. Необхідно виконувати умови для дозволу на обробку. Продукти харчування під час обробки мають бути у відповідному стані. Саме опромінення повинно здійснюватися засобами, наведеними в додатку 2. Також є перелік продуктів, які можна опромінювати і вони мають бути промаркіровані. Схвалення надається тільки коли задовольняє вимоги кодексу рекомендованого комісією. На основі цих даних комісія опубліковує подробиці про установки, а також про будь які їх зміни. Опромінення продукту можна використовувати з метою зниження масштабів хвороб, які передаються продуктами харчування, зниження псування, для позбавлення шкідливих організмів. Продукти харчування можна обробляти лише наступними джерелами іонізуючої радіації наприклад: гамма промені, рентгенівські промені, електрони, і та інші зазначені у додатку 2. В законах України до не придатних продуктів для вживання входить цілеспрямовано підданий іррадіації крім безпечно використаних в радіаційно іонізуючих технологіях [1]. Це положення відповідає вимогам

ЄС, але використовується без актів з зазначенням конкретних вимог безпеки технологій опромінення і згадувань продуктів, які підлягають цим опроміненням.

Вимоги до продуктів дієтичного харчування: до них належать вироби які мають особливий склад, або процес виготовлення яких відрізняється від звичайних продуктів. Дієтичне харчування повинно відповідати спеціальним вимогам для людей з порушеним обміном або засвоєнням речовин, чи для людей які отримують користь з контрольованого введення речовин у харчовий продукт. Продукт має відповідати меті для якої він створений окрім випадків коли його модифікують під цю мету. До директиви включено вимоги до якості сировини її натуральності, дотримання правил гігієни, дозволених харчових добавок. Для дієтичного харчування використовують такі речовини як вітаміни, мінеральні солі, амінокислоти. На етикетці продукту не повинно бути приписувань лікувальних чи профілактичних властивостей, а також посилань на них. Сама етикетка має включати такі дані як: склад продукту, метод виготовлення, енергетична цінність, вміст поживних речовин. В законах України міститься визначення про вироби які спеціально перероблені або розроблені під конкретну мету і реалізуються як продукти для: спортсменів, людей похилого віку чи дітей [1]. Склад таких продуктів повинен відрізнятися від існуючих звичайних продуктів і вони не мають бути заміниками лікарських засобів. У даному визначенні враховано ознаки харчових дієтичних продуктів визначені в директиві. Однак відсутні вироби низької або зниженої енергетичної цінності для зниження ваги а дитяче харчування не поділяється на харчування для грудних дітей і дітей раннього віку.

Використання харчових добавок для споживання людиною міститься у директиві ЄС де описано дозволені для використання в харчовій продукції. Для цієї директиви "харчові добавки" означають будь-яку речовину, що не споживається у чистому вигляді, не є основним інгредієнтом продукту, є навмисним доповненням у виготовленні з технологічною метою. Ця директива не застосовується до харчових добавок, які є речовинами для захисту рослин і продуктів рослинного походження приправ, які використовуються в харчових продуктах. Будь-які дозволені харчові добавки перелічені у додатку 1, і тільки включені в такі списки можуть використовуватися у виготовленні харчових продуктів. Включення добавки в одну з категорій повинно здійснюватися базуючись на основній функції але може мати і декілька функцій дозволених і описаних на загальних критеріях додатку 2. Відповідно до закону України будь-яка речовина яка не вважається харчовим продуктом але додається з технологічною метою в процесі виготовлення і стає невід'ємною його частиною. Вказане твердження суперечить директиві дозволених харчових добавок. В Україні дозволяється використання добавок що знаходяться в обігу після їх реєстрації центральним органом виконавчої влади. Харчові добавки заносяться до реєстру зі звернення виробника чи продавця або за рекомендації Національної комісії України затвердженим головним державним лікарем стосовно рівня включення добавки у харчовий продукт. Харчова добавка дозволяється за умов якщо: є обґрунтована необхідність у харчовій добавці і мета не може бути досягнена іншими способами; харчова добавка безпечна для здоров'я; харчова добавка не вводить споживача в оману [1]. Ці нормативи не враховують вимоги директиви про дозволені харчові добавки призначені для споживання людиною їх використання має слугувати одній чи декільком призначенням і тільки якщо вони не можуть бути досягнені іншими засобами: зберігати харчову цінність навмисне зниження виправдане у випадку де їжа є складником нормальної дієти або для груп споживачів з особливими дієтичними проблемами, забезпечувати необхідні складові харчового продукту, збільшувати якість зберігання чи стабільність їжі, забезпечувати допоміжні речовини у виготовленні, обробці, транспортуванні чи зберіганні за умови що добавка не використовується у якості маскуванню недоліків сировини або методів виробництва.

#### ***Список використаних джерел.***

1. Основи розрахунку та конструювання обладнання переробних і харчових виробництв: підручник / ТДАТУ: К. О. Самойчук, В. С. Бойко, В. О. Олексієнко та ін. – Мелітополь: Вид. «ММД», 2020. – 428с.