



БЕЗПЕЧНА ЇЖА.

ЯК ЦЕ ЗРОБИТИ В УКРАЇНІ?

УКРАЇНА МАЄ ПРИЙНЯТИ ЗАКОН, ЯКИЙ ПЕРЕДБАЧАТИМЕ ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ХАССП, УСУНЕННЯ НАДМІРНОГО КОНТРОЛЮ, СКОРОЧЕННЯ КІЬКОСТІ ДОЗВІЛЬНИХ ДОКУМЕНТІВ

Відповідальні політики:



ІГОР ШВАЙКА
Міністр аграрної політики



ОЛЕГ МУСІЙ
Міністр охорони здоров'я

Відповідальні установи:

Держветфітослужба (Мінагрополітики)

Санепідемстанція (Мінохорони здоров'я)

Критичний термін виконання:

Дата набрання чинності угоди

ПРОБЛЕМИ В ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ

1

Неефективний контроль безпеки

Головна проблема цієї галузі в Україні — відсутність ефективної системи забезпечення безпеки продуктів, яка б контролювала продукт від постачальника сировини до місця продажу готового продукту.

В Україні контролем безпечності харчових продуктів займаються чотири органи:

Міністерство охорони здоров'я України

Державна санітарно-епідеміологічна служба України

Міністерство аграрної політики і продовольства України

Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України

Мінекономрозвитку

Держспоживінспекція України

Мінприроди

Державна екологічна інспекція

!!! ФАКТ

ЗАРАЗ НА УКРАЇНСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВАХ Є ЛИШЕ ДВІ ТОЧКИ КОНТРОЛЮ.

Перша: перевірка сировини по передбачених державою показниках.

Друга: перевірка готової продукції перед відправкою на продаж. Під час виробництва контролю немає.



2

Надмірна бюрократизація

В Україні складна бюрократична система отримання дозволів на виробництво харчових продуктів.

6 ДОЗВОЛІВ
середня кількість дозвільних документів на 1 продукт

90 ДНІВ
середня тривалість оформлення документів на 1 продукт

НАСЛІДКИ ПРОБЛЕМ

Шкідлива їжа та фальсифікат

На полицях магазинів в Україні молочних продуктів більше, ніж виробляється молока, відтак частина з них виготовлена із замінників.



Важко продавати

Відсутність системи ХАССП ускладнює виробникам доступ на ринки Європи, США, Канади. З 1 липня 2013 року принципи ХАССП стали обов'язковими для тих, хто хоче вийти на ринок Митного Союзу (МС). До 15 січня 2015 року усі імпортери до МС мають дотримуватись ХАССП.



ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ — ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ХАССП

ХАССП — СИСТЕМА АНАЛІЗУ РИЗИКІВ, НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ І КОНТРОЛЮ КРИТИЧНИХ ТОЧОК. СИСТЕМА ХАССП Є НАУКОВО ОБҐРУНТОВАНОЮ, ЩО ДОЗВОЛЯЄ ГАРАНТУВАТИ ВИРОБНИЦТВО БЕЗПЕЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ ШЛЯХОМ ІДЕНТИФІКАЦІЇ Й КОНТРОЛЮ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ.



Вигоди від ХАССП:

- А. | Покращення якості продукції
- Б. | Підвищення конкурентоспроможності
- В. | Доступ до нових ринків
- Г. | Скорочення загальних витрат
- Д. | Зростання інвестиційної привабливості
- Е. | Можливість запобігти випуску небезпечної продукції
- Є. | Ефективна система контролю
- Ж. | Спрошення бюрократії

Скільки це коштує?

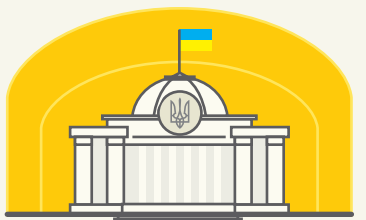
\$ 6000 – 8000

Що для цього потрібно?

1. | Потрібне якісне обладнання, ремонт приміщень
2. | Розробка і впровадження плану ХАССП та навчання працівників. На підприємстві після запровадження ХАССП має постійно працювати працівник, який контролюватиме процес виробництва
3. | Підтримка системи ХАССП

ПРИЙНЯТИ ЗАКОН

Щоб Угода про асоціацію почала діяти і наша продукція вийшла на ринки Європи, потрібно прийняти закон про безпечність харчових продуктів



Що має бути в законі?

- Запровадження системи ХАССП
- Усування надмірного контролю
- Скорочення кількості дозвільних документів

!!! ФАКТ

ЖОДЕН З ВИЩЕ НАВЕДЕНИХ ОРГАНІВ, НЕ ГАРАНТУЄ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТУ ЗАГАЛОМ, оскільки вони контролюють лише деякі ділянки виробництва, не забезпечуючи при цьому контролю на всій ділянці «від лану до столу»!

до **4,9%** прибутку українського виробника йде на хабарі

