УДК 614.31:316.728

БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК ПРОБЛЕМА ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я

Шафранський В.В.

Міністерство охорони здоров'я України

Summary : There exists sufficient legal background on the provision of food products safety in Ukraine but in terms of the reform of sanitary-and-epidemiological service the conditions of the control of food products quality are changing. This function should become an important component of the system of public health, which is currently being created in Ukraine.

Key words : food products, safety, publichealth.

Якість харчових продуктів та система харчування в значній мірі визначають здоров'я населення [1-3]. В умовах формування системи громадського здоров'я [4] контроль за якість харчових продуктів посідає важливе місце і є однією з його важливих функцій [5].

Мета роботи: вивчити загальну правову базу, що діяла в 2012-2015 роках та регулювала вищезазначену діяльність і практику її застосування з вивченням показників забезпечення населення безпечними харчовими продуктами.

Матеріали та методи:нормативно правові акти, що визначають регулювання забезпеченості населення України безпечними харчовими продуктами та статистичні звіти санепідслужби з питань контролю за якістю харчових продуктів за 2012-1015 роки з використанням методів статистичного, структурно-логічного аналізу та системного підходу.

Результати та їх обговорення. На початку дослідження було вивчено правову базу з питань забезпеченості безпеки харчових продуктів. Вона складається із наступних законодавчих актів:

Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» (від 24.02.1994 № 4004-XII зі змінами від 16.10.2012 № 5460-VI, від 16.05.2007 № 1026-V, від 02.11.2004 № 2137-IV, від 07.02.2002 № 3037-III, від 06.04.2000 № 1642-III, від 11.06.1997 № 331/97-ВР тощо);

Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» (від 05.04.2007 № 877-V із змінами від 04.07.2013 № 406-VII тощо);

Закон України «Про особливості здійснення державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності щодо фізичних осіб - підприємців та юридичних осіб, які застосовують спрощену систему оподаткування, обліку та звітності» (від 23.02.2012 № 4448-VI);

Закон України «Основи законодавства України про охорону здоров'я» (від 19.11.1992 № 2801-XII із змінами від 16.10.2012 № 5460-VI тощо);

Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» («Про безпечність та якість харчових продуктів») – (від 23.12.1997 № 771/97-ВР зі змінами від 04.07.2013 №

406-VII, від 31.05.2007 № 1104-V, від 06.09.2005 № 2809-IV, від 24.10.2002 № 191-IV та іншими);

Закон України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів» (від 31.05.2007 № 1103-V із змінами від 16.10.2012 № 5456-VI, від 19.03.2009 № 1158-VI, від 17.12.2009 № 1778-VI, від 19.01.2010 № 1804-VI тощо);

Указ президента України від 06.04.2011 № 400/2011 «Про Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу України»;

Постанова Кабінету Міністрів України від 30.11.2011 № 1405 «Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності для санітарного та епідемічного благополуччя населення та визначається періодичність здійснення планових заходів державного нагляду (контролю) Державною санітарно-епідеміологічною службою та її територіальними органами (із змінами)»;

Постанова Кабінету Міністрів України від 22.06.1999 № 1109 «Про Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні»;

Державна цільова соціальна програма розвитку виробництва продуктів дитячого харчування на 2012-2016 роки (постанова Кабінету Міністрів України від 15.08.2011 № 870) тощо.

Наступним кроком дослідження було вивчення практики застосування чинного законодавства та вивчення результатів контролю за харчовими продуктами в Україні і їх впливу на стан здоров'я населення.

Здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду спрямоване на попередження виникнення інфекційних та неінфекційних захворювань, пов'язаних з харчовим фактором передачі.

Різке погіршення екологічної ситуації практично в усіх регіонах світу, пов'язане з антропогенною діяльністю людини, вплинуло на якісний склад їжі. З харчовими продуктами в організм людини надходить значна частина хімічних і біологічних речовин. Вони потрапляють і накопичуються в харчових продуктах як за біологічним, так і за харчовим ланцюгом. Харчовий ланцюг охоплює всі етапи сільськогосподарського і промислового виробництва продовольчої сировини і харчових продуктів, а також їх зберігання, пакування і маркування. У зв'язку з цим гарантування безпеки і якості харчових продуктів є одним з основних завдань сучасного суспільства, від розв'язання якого залежить здоров'я населення і збереження його генофонду.

У період реформування державної системи санітарного і ветеринарно-фітосанітарного контролю пріоритетними завданнями державного санепіднагляду щодо безпечності харчових продуктів на сучасному етапі є належне виконання діючого законодавства, впровадження науково обґрунтованої інформації в практичну діяльність, удосконалення матеріально-технічної бази лабораторій, підвищення рівня проведення санітарно-освітньої роботи та здійснення інформування населення про ризики.

У 2014-2015 роках в Україні під наглядом служби знаходилося 150 тисяч харчових об'єктів, що значно менше, ніж у минулі роки. Щорічно обстежувалось близько 98% піднаглядових харчових об'єктів. У 2012 році у зв'язку з низкою прийнятих законодавчих актів установи держсанепідслужби вимушені були різко скороти кількість обстежень харчових

об'єктів і відсоток обстежень їх знизився до 67,3%; у 2013 році у зв'язку з новими правилами було обстежено 13,2% об'єктів, у 2014 році цей показник становив 7,7%, у 2015 – 3,3%. При цьому слід відмітити, що відсоток харчових об'єктів, що не відповідали санітарним нормам і правилам зменшився до 1,3 % (у 2014 – 2,1%, 2013 – 1,6%, 2012 – 1,8%, 2011 – 1,7%, 2010 – 1,9 %, 2009 – 2,2 %; 2008 – 2,3 %). При наявному зменшенні загальної кількості обстежених харчових об'єктів, так і тих, що не відповідають вимогам, під обстеження підпала дуже мала їх кількість та з них більше об'єктів, що не відповідають вимогам.

Найбільш гостро проблема об'єктивної та уніфікованої оцінки санітарного стану об'єктів, постає для підприємств підвищеного епідемічного ризику – молокозаводів, дитячих молочних кухонь, підприємств громадського харчування, харчоблоків лікувальних закладів. В цілому, їх в Україні налічується більше 50 тисяч.

Більшість спалахів гострих кишкових інфекцій поєднує вживання недоброякісних продуктів харчування та готових страв, виготовлених як у домашніх умовах, так і на харчоблоках в організованих колективах. Основними причинами спалахів є залучення до приготування страв випадкових осіб, які не обізнані з елементарними правилами особистої гігієни, а також порушення технології приготування їжі, зберігання харчових продуктів в антисанітарних умовах, без належного температурного режиму. Факторами передачі інфекції найчастіше стають готові страви, кондитерські вироби, які готуються із запасом, що призводить до накопичення збудників інфекційних хвороб у продуктах. При виникненні спалахів призупинялась експлуатація об'єктів. За виявлені недоліки вживались заходи адміністративного впливу, а також передавались справи до прокуратури. У 2015 році у 93 спалахах, де фактором передачі виступали харчові продукти, захворіло 1304 особи проти відповідно 66 і 972 у 2014 році. При цьому на протязі 2015-2014 роках не було зареєстровано випадків харчових отруєнь та гострих кишкових захворювань, пов'язаних з продукцією підприємств харчової промисловості.

У 2015 році у побуті було зареєстровано 118 випадків харчових отруєнь (у 2014 – 153, 2013 – 141, 2012 – 118, 2011 – 141, 2010 – 146, у 2009 – 127, 2008 – 150), що були викликані збудником ботулізму і зареєстровані у побуті, з кількістю потерпілих 139 осіб, з них померло 6 осіб , що дещо нижче рівня минулого року – відповідно 178 і 9. Найбільша кількість харчових отруєнь, що викликані збудником ботулізму зареєстрована у Черкаській – 12 (потерпіло 15 осіб), Дніпропетровській – 12 (потерпілих 14 осіб), Львівській – 10 (потерпілих 15 осіб, з них 1 помер), Запорізькій – 10 (потерпіло 11 осіб, з них 2 померло), Житомирській – 9 (потерпілих 10 осіб, з них 2 померло); при цьому у Тернопільській області – 5 (потерпіло 5 осіб, з них 1 помер).

Станом на 01.01.2016 в Україні зареєстровано 98 отруєнь дикорослими грибами у населення – при цьому отруїлося 151 людина; з них померло 15 людей. Відповідно за минулі роки реєструвалося значно більше цих отруєнь – у 2014 році – 119 людей, серед яких 10 дітей; з них померло 14 осіб; у 2013 році – 196 людей, серед яких 15 дітей; з них померло 10 особи; у 2012 році – 305 чоловік, серед яких 29 дітей; з них

померло 24 особи, у т.ч. 3 дитини. Найбільша кількість людей, що отруїлись грибами, у 2015 році реєструвалась у Дніпропетровській області (29 проти 1 у 2014 році), Закарпатській (23 проти 25 у 2014) тощо.

Якість харчової продукції за мікробіологічними та санітарно-хімічними показниками останніми роками залишається стабільною. За статистичними даними протягом 2015 року відсоток проб, що не відповідають нормативам за мікробіологічними показниками становив 3,4 % (2014 – 3,2%, 2013 – 2,5%, 2012 – 2,9%, 2011 – 3,2%, 2010 – 3,2%, 2009 – 3,3%, 2008 – 3,4%), за санітарно-хімічними показниками 0,8% (2014 – 0,9%, 2013 – 1%, 2012 – 1,0%, 2011 – 1,3%, 2010 – 1,4%, 2009 – 1,5%, 2008 – 1,5%). При наявному зменшенні проведених досліджень за мікробіологічними показниками як по загальній кількості, так і з перевищенням, проте в дослідження потрапило більше продуктів з високим рівнем бактеріального забруднення, на що показує показник.

Таблиця

Кількість проб харчових продуктів та продовольчої сировини, що не відповідали нормативам за мікробіологічними показниками, у 2012–2015 рр.

	2012	**2013**	**2014**	**2015**
Всього проб	481839	463880	230234	194789
Не відповідали нормативам	13986	11520	7260	6698
Питома вага проб, які не відповідали нормативам,%	2,9	2,5	3,2	3,4

В Україні у сфері безпечності та якості харчових продуктів на перший план виходять проблеми, пов'язані з глобальною безпекою харчових продуктів, створенням стійких, комплексних систем безпеки харчових продуктів, побудованих на оцінці ризиків, пов'язаних з мікробіологічними, хімічними факторами, а також ризиків, визначених впровадженням нових технологій.

Хвороби харчового походження лягають тяжким тягарем на здоров'я населення, системи охорони здоров'я і економіку кожної країни.

Державною санепідслужбою України проводиться постійна робота щодо виявлення та вилучення з обігу неякісної та небезпечної продукції. За останні роки (2005-2014 роки) було заборонено та вилучено з реалізації 27845,8 тонн, з них у 2014 році 706,6 тонн та у 2015 році 120,683 тонн неякісних небезпечних продуктів харчування.

Важливими завданнями в роботі державної санепідслужби залишаються вплив харчування на стан здоров’я, раціоналізація харчування, контроль за забезпеченням безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини на етапах виробництва, зберігання, ввезення, реалізації та використання з метою профілактики інфекційних та масових неінфекційних захворювань, пов’язаних з харчуванням.

Пріоритетними задачами в роботі державної санепідслужби з розділу гігієни харчування залишаються оцінка структури харчування, його вплив на стан здоров'я, раціоналізація харчування, контроль за забезпеченням безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини на етапах виробництва, зберігання, ввезення, реалізації та використання з метою профілактики інфекційних та масових неінфекційних захворювань, пов'язаних з харчуванням.

За порушення санітарного законодавства на харчових об'єктах у 2015 році всього в Україні було накладено 300 штрафів на посадових осіб проти 3517 у 2014 році, тимчасово призупинено роботу 12 об'єктів, до слідчих органів надіслано 9 справ, не передано для розгляду на адмінкомісіях жодної справи, 705 осіб, що тимчасово відсторонялось від роботи, у тому числі на підприємствах харчової промисловості – накладено 49 штрафів на посадових осіб проти 524 у 2014 році, тимчасово призупинено роботу 1 об'єкту, до слідчих органів надіслано 2 справи, 330 осіб, що тимчасово відсторонялось від роботи; на об'єктах ресторанного господарства (громадського харчування) – накладено 175 штрафів на посадових осіб проти 1239 у 2014 році, тимчасово призупинено роботу 3 об'єктів, до слідчих органів надіслано 7 справ, 222 особи, що тимчасово відсторонялось від роботи; на об'єктах торгівлі – накладено 76 штрафів на посадових осіб проти 1754 у 2014 році, тимчасово призупинено роботу 8 об'єктів, 153 особи, що тимчасово відсторонялось від роботи. Також складалися приписи за результатами проведених заходів і виносилися розпорядження та інші розпорядчі документи про усунення порушень, виявлених під час здійснення таких заходів.

Висновки.В Україні існує достатняправова база з питань забезпеченості безпеки харчових продуктів але в умовах реформування санітарно-епідеміологічної служби умови контролю за якістю харчових продуктів змінюються. Дана функція має стати важливою складовою діяльності системи громадського здоров'я, яка наразі створюється в Україні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Ванханен В.Д.Физиолого-гигиеническиеосновыорганизациирациональногопитанияразличныхгруппнаселения/В.Д.Ванханен, А.Е. Нелепа –Донецк, 2004- 154 с.

2.Ванханен В.В.Учение о питании/В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен–Донецьк:Донеччина, 2000- 352 с**.**

3. Гігієна харчування: Практичне керівництво/За ред.. В.Д.Ванханена, В.І.Ципріяна. – Донецьк:Донеччина, 2005- 552 с**.**

4.Здоровье 2020. ОсновыЕвропейской политики поддержки государства и общества в интересах здоровья и благополучия. Copenhagen. WHORegionalOffice for Europe. 2012:http://www.euro.who.int/PubRequest?language=Russian

5. European action plan for strengthening public health capacities and services.Copenhagen. WHO Regional Office for Europe.2012 : http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0005/171770/ RC62wd12rev1-Eng.pdf .