



Добре бути українцем та мати город або бабусю в селі з городом. Бо тоді знаєш, що і як потрапило у твій борщ. Усі овочі – з грядки під вікном, сметана – з молока, яке дає сусідська корова. Сидиш собі та смакуєш на здоров'я.

І навіть думка не виникне, що сметану краще не їсти, бо в ній від молока лише колір, а овочі можуть викликати алергію через присутність у них значної частини таблиці Менделєєва.

Щоденне споживання харчових продуктів власного виробництва було реальністю для більшості українців десь 20 років тому. З часом харчові звички змінилися і все частіше ми купуємо або готові продукти, або напівфабрикати.

Щодо фруктів та овочів, то більшість з них потрапляють до кухні не з власного городу, а з ринків та супермаркетів. Крім того, з кожним днем з'являються нові продукти, які складаються з великої кількості інгредієнтів, які потрапили до виробника від різних постачальників з різних частин світу.

Дійсно, вибір харчових продуктів став більшим, але більшим став і ризик для споживача.

Що ж робити? Як захистити споживача від вживання небезпечної та неякісної продукції? Як посилити довіру до виробника?

Саме ці питання стали причиною включення у головний харчовий закон Європи вимоги запровадити системи простежуваності всіма виробниками харчових продуктів та їх постачальниками.

Така система дає можливість завжди знати, звідки була отримана сировина та куди було

направлено готовий продукт, а також можливість надати таку інформацію державному органу контролю безпечності харчових продуктів у найкоротший час у разі харчового інциденту.

Простежуваність є ефективним засобом захисту споживача, який у випадку інциденту з харчовим продуктом дає можливість постачальнику визначити, куди було направлено небезпечну сировину чи харчовий продукт і хто або де міг його спожити, а також дає можливість виробнику чи продавцю визначити, звідки було отримано джерело загрози. Такі дані дають можливість простежити весь шлях небезпечної сировини чи небезпечного продукту.

Це, в свою чергу, дає можливість швидко зреагувати та попередити споживання та поширення небезпечного продукту або надати швидку допомогу тим, хто міг постраждати.

Простежуваність – це рятівний жилет не тільки для споживача. Простежуваність також стоїть на захисті інтересів виробників харчових продуктів.

Нерідкими є повідомлення в новинах з Європи, що та чи інша компанія відкликає з ринку певну продукцію через виявлені проблеми. Попри те, що зазвичай витрати компанії, пов'язані з відкликанням готової продукції, становлять мільйони євро, вони все одно йдуть на це.

По-перше, щоб не втратити довіру споживача. Бо відкликання є знаком того, що компанії цінують споживачів і піклуються про них.

По-друге, позови до компанії, через продукцію якої може постраждати людина, можуть бути набагато більші, ніж витрати, пов'язані з відкликанням. Крім того, це означатиме втрату довіри споживачів та, відповідно, втрату ринку.

Щодо простежуваності, то саме вона дає можливість точно визначити, куди потрапила проблемна продукція. Після такої ідентифікації і здійснюється відкликання.

Кількість споживачів, які можуть постраждати, зменшується або навіть, завдяки швидкому реагуванню, цього взагалі можна буде уникнути.

Якщо ж система простежуваності відсутня або її запроваджено неправильно, наслідки для виробників можуть бути катастрофічними. Через неможливість ідентифікувати проблемну партію та місце, куди вона потрапила, необхідно буде відкликати всю виготовлену продукцію.

Прикладом застосування системи простежуваності у реальному житті є нещодавній відклик з 55 країн світу шоколадних батончиків, компанії Mars.

Виробник оголосив про відкликання шоколадних батончиків, після того, як 8 січня один споживач із Німеччини знайшов в батончику шматочок пластику. Після звернення споживача до виробника співробітники компанії відстежили фабрику та виробничу лінію, де батончик було вироблено. На цій лінії в той же період було вироблено різні види шоколадних батончиків.

Компанія відстежила, до яких країн було поставлено шоколадні батончики, до яких міг потрапити пластик, та ініціювала їх відкликання.

У разі відсутності системи простежуваності компанія мала б відкликати всі шоколадні батончики, які були вироблені за певний період часу на всіх заводах компанії. В цьому випадку збитки могли б бути у десятки, а може й сотні разів більші.

Ще один випадок ефективного застосування простежуваності трапився у Німеччині кілька років тому. Цей випадок показує нерозривний зв'язок між продуктами харчування та кормами для продуктивних тварин, а також те, що однакова увага має приділятися і тому, й іншому.

В березні 2013 року завдяки системі простежуваності стало можливим визначити

джерела забруднення молока афлатоксином, який викликає рак. Афлатоксин потрапив у молоко через корм для тварин.

Завдяки системі було визначено конкретне джерело афлатоксину – 10 тонн кормової кукурудзи, яку завезли з Сербії. Система простежуваності дозволила визначити, що корм потрапив майже на 1000 молочних ферм, які були повідомлені про загрозу та вчасно вжили необхідних дій для захисту споживачів.

У багатьох країнах ЄС споживач за допомогою штрих-коду може самостійно простежити, звідки харчовий продукт потрапив на полицю магазину.

Наприклад, за штрих-кодом, розміщеним на яйці, можна відслідкувати птахоферму та пташник, де його було вироблено, та отримати інформацію про утримання, годування птиці тощо. Деякі компанії навіть дають можливість в режимі онлайн побачити, як утримуються кури.

Окрему увагу європейці приділяють простежуваності продукції тваринного походження через запровадження **ефективної системи обов'язкової ідентифікації тварин**.

Наприклад, у випадку виробництва яловичини простежуваність починається з ідентифікації кожної тварини.

При цьому кожна країна ЄС самостійно ухвалює рішення про форму ідентифікації. Це може бути вушна бирка, штрих-код на шкірі тварини, паспорт тощо.

Але всі носії повинні включати обов'язковий обсяг інформації, яка вимагається на рівні ЄС.

Такий підхід дає можливість за штрих-кодом, що міститься, наприклад, на шматку запакованої охолодженої яловичини, купленому в магазині, простежити весь зворотній

шлях від потрапляння на полиці до ферми, де було вирощено тварину.

В Україні обов'язок запровадити систему простежуваності на харчових підприємства міститься в новій редакції закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

В законі надано визначення терміну простежуваність:

простежуваність – можливість ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, або речовин, що призначені для включення, або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти, на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу.

Також у новому харчовому законі України сказано, що оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів, за принципом "крок назад" та повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів, за принципом "крок вперед".

Ідентифікація тварин, як і в країнах ЄС, вже стала обов'язковою в Україні. Але наразі існують проблеми з її впровадженням на практиці.

Отже, на законодавчому рівні в Європі та в Україні чітко закріплено обов'язковість запровадження зовнішньої простежуваності та відповідальність у разі недотримання цієї норми.

Так, в Україні за порушення вимог щодо забезпечення простежуваності передбачено накладення штрафу в розмірі від трьох до п'яти мінімальних заробітних плат на юридичних осіб та у розмірі від двох до трьох мінімальних заробітних плат на фізичних осіб-підприємців.

В ЄС штрафи вищі і вони встановлюються на національному рівні кожною країною-членом ЄС. Іноді штраф можуть замінити ув'язненням або вимагати застосувати зазначені санкції одночасно.

Наприклад, у Великій Британії за відсутність діючої системи простежуваності на підприємстві виробника можуть **оштрафувати на 5 тис. фунтів та ув'язнити строк до двох років**.

Але найбільшим покаранням для виробника у разі його неможливості або небажання захистити споживача є не штраф з боку держави, а **втрата довіри до його продукції**.

За даними соціологічних досліджень, у випадку інциденту, пов'язаного з безпечністю певного харчового продукту, 38% споживачів припинять купувати такий продукт, а 32% відмовляться від усієї продукції під тим самими брендом.

Отже, втрати можуть бути колосальними.

З метою збереження довіри покупців та задля максимально ефективного управління системою безпечності харчових продуктів підприємства поряд із зовнішньою простежуваністю запроваджують внутрішню, яка дозволяє простежити рух інгредієнту, пакувального матеріалу та харчового продукту на кожному етапі виробництва.

Така інформація дає можливість швидко зреагувати у разі виникнення проблеми, точно визначивши етап, на якому проблема виникла, та не допустити поширення небезпеки далі.

Крім того, внутрішня простежуваність дає можливість оптимізувати витрати на виробництво харчового продукту, наприклад, виявивши ненадійних/проблемних постачальників або визначивши причину бракованої продукції.

До ухвалення нової редакції харчового закону питання включення обов'язкової простежуваності до його положень гаряче дискутувались на різних рівнях.

Противники реформи системи безпечності харчових продуктів лякали виробників необхідністю величезних коштів на запровадження простежуваності на підприємствах, що стане непід'ємним тягарем, в першу чергу, для малих виробників. Такі коментарі з'являлись виключно через необізнаність із сутністю простежуваності.

Для розробки системи зовнішньої простежуваності, яка вимагається українським законодавством, необхідно провести аналіз усіх постачальників інгредієнтів та пакувальних матеріалів, а також точки збуту готової продукції.

Для впровадження внутрішньої простежуваності виробнику необхідно також проаналізувати ланцюг виробництва та зберігання кожного харчового продукту.

Практика доводить, що для впровадження ефективної системи простежуваності на підприємствах з невеликим обсягом виробництва потрібні тільки папір та олівці.

Підприємствам з великим обсягом та розмаїттям харчових продуктів буде зручніше вести облік за допомогою спеціального програмного забезпечення. Погодьтеся, це доступно кожному підприємству.

Головною інвестицією у запровадження системи простежуваності на харчопереробних підприємствах має стати час, потрібний на детальний аналіз постачальників, внутрішніх процесів виробництва харчового продукту та дистрибуторів.

Але цей час того вартий, оскільки внаслідок інциденту виробники матимуть ефективний механізм, який дозволить захистити споживачів та, відповідно, не втратити їхню довіру та залишитися на ринку.

Автор: Катерина Онул, радник з харчового законодавства Групи Світового банку (WBG)