

А. Сибірний

Львівський національний медичний університет
ім. Данила Галицького,
кандидат біологічних наук, доцент,
доцент кафедри загальної гігієни з екологією

О. Зарічна

НДІ епідеміології та гігієни
Львівського національного медичного університету
ім. Данила Галицького,
кандидат біологічних наук,
старший науковий співробітник
лабораторії трансмісивних вірусних інфекцій

Р. Сибірна

Навчально-науковий інститут права та психології
Національного університету «Львівська політехніка»,
доктор біологічних наук, професор,
професор кафедри кримінального права і процесу

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧНА ЕКСПЕРТИЗА ЯК СПОСІБ ПРОФІЛАКТИКИ ХАРЧОВИХ ОТРУСЬ

© Сибірний А., Зарічна О., Сибірна Р., 2019

Санітарно-гігієнічна експертиза продуктів харчування та продовольчої сировини є вагомим засобом профілактики харчових отруєнь серед населення України. В основі показників їхньої безпечності лежать допустимі рівні вмісту небезпечних для здоров'я і життя речовин хімічного та біологічного походження. Санітарно-гігієнічні заходи потребують подальшого удосконалення на законодавчому рівні.

Ключові слова: санітарно-гігієнічна експертиза; харчові отруєння; профілактика.

А. Сибирный, О. Зарична, Р. Сибирная

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАК СПОСОБ ПРОФИЛАКТИКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов питания и продовольственного сырья является весомым средством профилактики пищевых отравлений среди населения Украины. В основании показателей их безопасности лежат допустимые уровни содержания опасных для здоровья и жизни веществ химического и биологического происхождения. Санитарно-гигиеническая экспертиза требует дальнейшего совершенствования на законодательном уровне.

Ключевые слова: санитарно-гигиеническая экспертиза; пищевые продукты; профилактика.

A. Sybirnyy

Lviv National Medical University
them Danila Galitsky

Candidate of Biological Sciences, Associate Professor
associate professor of the department of general hygiene with ecology

O. Zarichna

Research Institute of Epidemiology and Hygiene
Lviv National Medical University
them Danila Galitsky

Candidate of Biological Sciences
Senior Research Fellow
Laboratory of transmissible viral infections

R. Sybirna

Educational and Scientific Institute of Law and Psychology
Lviv Polytechnic National University
doctor of biological sciences, professor
Professor of the Department of Criminal Law and Process

SANITARY AND HYGIENIC EXAMINATION AS A FORM FOR THE PROFILATION OF FOOD LOADS

Sanitary and hygienic examination of food products and food raw materials is an important means of food poisoning preventing among the Ukrainian population. At the heart of the indicators of their safety are the permitted levels of the content of hazardous to health and life of substances of chemical and biological origin. Sanitary and hygienic measures require further improvement at the legislative level.

Key words: sanitary-hygienic examination; food poisoning; prophylaxis.

Постановка проблеми. На сьогодні в умовах несприятливої екологічної ситуації в Україні, а також у зв'язку з наповненням споживчого ринку імпортованими продуктами харчування часто невідповідної якості, виготовленням харчових продуктів недобросовісними вітчизняними виробниками, які використовують неналежної якості сировину, часто не дотримуються законодавчо встановлених санітарно-гігієнічних вимог до виробництва та зберігання продукції, спостерігається значне збільшення харчових отруєнь серед населення [8]. За таких умов для профілактики харчових отруєнь і захисту громадян від вживання продуктів, які несуть загрозу для їх здоров'я та життя, вимагається посилений контроль на ринку продовольчих товарів, який можливо здійснити за допомогою проведення санітарно-гігієнічної експертизи.

Аналіз дослідження проблеми. У системі громадського здоров'я значної уваги вимагають дослідження та оцінка стану здоров'я населення, які базуються на вивченні умов його життєдіяльності. Серед великої кількості використовуваних критеріїв щодо визначення стану здоров'я, одним із надзвичайно важливих є вивчення санітарно-гігієнічних показників харчових продуктів, які споживає населення [9].

Ряд сучасних науковців (О. В. Прокопов, О. В. Лотоцька, В. А. Кондратюк, О. В. Зоріна, І. В. Гушук, Є. Г. Слаутенко та ін.) приділяють велику увагу вивченню питань забруднення води та повітря, що, своєю чергою, має безпосередній вплив на якість та безпечність продуктів харчування [10]. Відомі роботи В. О. Назаренка, О. Ю. Дресаль, О. О. Павленко, Д. І. Молнар та ін. присвячені дослідженню негативного впливу продуктів харчування, які не відповідають встановленим

показникам якості та безпечності, на стан здоров'я населення. Зокрема, виникають проблемні питання стосовно харчових отруень невизначеної етіології серед населення, кількість яких значно зросла останнім часом, та можливих способів їх профілактики.

Мета статті – проаналізувати принципи діяльності, завдання та перспективи санітарно-гігієнічної експертизи харчових продуктів у контексті профілактики отруень.

Виклад основного матеріалу. Санітарно-гігієнічна експертиза являє собою оцінку відповідності сировини, продукції та упакування і пакувальних матеріалів визначеним гігієнічним показникам. Вона проводиться для підтвердження санітарно-гігієнічної безпеки продукції і визначає вміст токсинів, нітратів, нітритів, радіонуклідів, важких металів, пестицидів, харчових добавок та інших інгредієнтів, які можуть стати причиною харчових отруень у людей.

У Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» визначено, що державна санітарно-гігієнічна експертиза – це оцінка можливого негативного впливу на здоров'я населення небезпечних факторів шляхом досліджень харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, у ході яких встановлюються критерії безпеки (показники та їх гранично допустимі рівні, вміст, концентрації тощо) [1].

Метою державної санітарно-гігієнічної експертизи є збереження та захист здоров'я людей шляхом виявлення, попередження, зменшення та усунення шкідливого впливу на них об'єктів експертизи. Конкретна мета санітарно-гігієнічної експертизи в кожному окремому випадку встановлюється залежно від даних, отриманих при ознайомленні з документами на партію продукції і зовнішнього огляду продукції.

Державна санітарно-гігієнічна експертиза полягає у комплексному вивченні документів, а також діючих об'єктів та пов'язаних із ними небезпечних факторів на відповідність вимогам санітарних норм. Вона передбачає:

- визначення безпеки господарської та іншої діяльності, умов праці, навчання, виховання, побуту, що прямо чи побічно негативно впливають або можуть вплинути на здоров'я населення;
- встановлення відповідності об'єктів експертизи вимогам санітарних норм;
- оцінку повноти та обґрунтованості санітарних і протиепідемічних заходів;
- оцінку можливого негативного впливу небезпечних факторів, пов'язаних з діяльністю об'єктів експертизи, визначення ступеня створюваного ними ризику для здоров'я населення [5, 6].

Об'єктом державної санітарно-гігієнічної експертизи є продукція, сировина, технологія, нормативний документ, методики контролю за нормованими характеристиками, проектна, технічна, інструктивно-методична документація тощо, реалізація, функціонування, використання яких (або інші аналогічні дії) може негативно впливати на здоров'я людини і пов'язане з необхідністю виконання вимог санітарного законодавства.

Санітарно-гігієнічна експертиза є одним із найважливіших видів експертизи продуктів харчування, завданням якої є підтвердження безпечності товарів для споживачів. Залежно від об'єкта дослідження різновидностями санітарно-гігієнічної експертизи є гігієнічна, фітосанітарна і медична.

Гігієнічна експертиза проводиться для встановлення відповідності сировини, продукції і упакування встановленим гігієнічним вимогам.

Гігієнічні вимоги включають показники хімічної, радіаційної і мікробіологічної безпеки, паразитологічні показники безпеки рибних і нерибних водних продуктів, показники гранично допустимих концентрацій харчових добавок тощо.

Метою гігієнічної експертизи є забезпечення безпечності продуктів харчування для життя і здоров'я людей. Завдання гігієнічної експертизи харчових продуктів полягає у встановленні раціональної номенклатури показників та визначенні їх дійсних значень, підтвердженні відповідності дійсних значень показників встановленим вимогам.

Необхідність проведення гігієнічної експертизи обумовлена забрудненням навколишнього середовища, сировини, продукції і упаковки чужорідними хімічними речовинами, мікроорганізмами, паразитичними гельмінтами, хімічними речовинами, які вживають як добавки [7].

Основними завданнями гігієнічної експертизи є:

- встановлення змін органолептичних властивостей продуктів, їх характеру та ступеня, а також виявлення причин цих змін;
- визначення відхилень в хімічному складі продуктів та виявлення їхніх причин;
- встановлення можливості передачі через інфіковані продукти збудників харчових отруєнь та інфекційних захворювань (на основі конкретних епідеміологічних даних);
- виявлення пестицидів, важких металів, харчових добавок, шкідливих домішок та інших шкідливих речовин у кількостях, що перевищують гігієнічні нормативи або природний вміст у продукті;
- встановлення умов виробництва і санітарного режиму виробництва харчових підприємств, транспортування, зберігання і реалізації продуктів, порушення яких може обумовити зміну їх органолептичних властивостей, або хімічне забруднення.

У разі непридатності використання продуктів для харчових цілей рекомендується їх технічна утилізація.

Фітосанітарна експертиза згідно з Законом України «Про карантин рослин» проводиться для підтвердження карантинної безпеки рослинної продукції. Її метою є запобігання розповсюдженню сільськогосподарських шкідників, яких відносять до карантинних, тобто таких, що наносять значну шкоду сільськогосподарським культурам, наслідком чого є погіршення якості сировини для виробництва продуктів харчування [2].

Для проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи надаються зразки продукції замовником або їх відбирають з місця виробництва чи зберігання. Відбір зразків повинен проводити відповідний фахівець – акредитована особа.

Відбір зразків проводять відповідно до вимог чинних стандартів та інших офіційних документів. Кількість, маса або об'єм зразків повинні відповідати чинним правилам виймання, затвердженими Міністерством охорони здоров'я.

Відібрані для дослідження зразки запаковують у чисту тару (папір, скляні пляшки, банки тощо) для збереження якості, маркують відповідними позначками і опломбовують.

За результатами відбору проб складають акт, в якому зазначають показники, що мають для даної продукції гігієнічне або епідеміологічне значення, які цікавлять експерта, і методи дослідження.

Якщо проводиться відбір зразків напівфабрикатів у ході технологічного процесу виробництва, тоді конкретно описується етап, умови виробництва, обладнання, його санітарний стан тощо [3].

Для проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи продукції вітчизняного виробництва подаються такі документи:

- нормативний документ, за яким вироблено продукцію в Україні;
- копія висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи нормативної документації;
- технологічна інструкція (рецептура, регламент) на виробництво продукції;
- акт про гігієнічне обстеження підприємства-виробника продукції у разі, коли продукція підприємства-споживача, умови її транспортування, зберігання та реалізації;
- фітосанітарний сертифікат або ветеринарне свідоцтво залежно від виду продукції, якщо його наявність регламентована чинним в Україні законодавством;
- результати лабораторних досліджень продукції;

– зразки (проби) продукції, що були відібрані згідно з нормативним документом, який регламентує відбір проб (зразків).

Основними складовими санітарно-гігієнічної експертизи продуктів вважають:

- перевірку наявності належних сертифікатів та інших документів, які стосуються хімічного складу, умов зберігання та термінів реалізації;
- оцінку стану тари та органолептичних властивостей продуктів;
- відбір проб і лабораторне дослідження продукту згідно з належними вимогами.

Необхідність проведення санітарно-гігієнічної експертизи товарів, що надходять за імпортом, обумовлена тим, що кожна країна має свої, часто відмінні від українських, критерії безпеки, яких вона дотримується і дотримання яких гарантує її виробник.

Згідно з законом про якість та безпеку харчових продуктів імпортовані харчові продукти, продовольча сировина і супутні матеріали допускаються на митну територію України за умови виконання постачальником правил їх реєстрації та сертифікації.

Порядок ввезення в Україну харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів встановлює Кабінет Міністрів України.

Контроль за наявністю в контрактах (договорах) показників якості та безпеки здійснюється відповідними органами виконавчої влади, які проводять обов'язкову сертифікацію та державну санітарно-гігієнічну експертизу харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів [3, 4].

Митне оформлення для вільного використання на території України імпортованих харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів дозволяється лише за наявності:

- сертифіката відповідності або свідоцтва про визнання в Україні іноземного сертифіката, виданого в державній системі сертифікації органом, уповноваженим (акредитованим) Державним підприємством «Укрметртестстандарт»;
- ветеринарного огляду на харчові продукти і сировину тваринного походження;
- карантинного дозволу на харчові продукти і сировину рослинного походження;
- маркування харчових продуктів і продовольчої сировини згідно з законодавством України.

До неякісної та небезпечної продукції відноситься продукція, яка не відповідає чинним в Україні нормативним документам щодо споживних властивостей, безпеки для життя і здоров'я людини, термін придатності якої до споживання або використання закінчився або яка не має передбачених законодавством відповідних документів, що підтверджують якість та безпеку продукції.

Законодавство про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції складається із законів України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», «Про відходи», «Про охорону навколишнього природного середовища», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя», «Про захист прав споживачів», «Про переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» [4, 8].

Неякісна та небезпечна продукція підлягає обов'язковому вилученню з обігу. Вилучення неякісної та небезпечної продукції проводять згідно з нормативними документами, що встановлюють порядок та умови використання, утилізації, знищення конкретних видів неякісної або небезпечної продукції.

Можливі способи і умови використання, утилізації чи знищення харчової продукції погоджуються з органами, які винесли постанову про їх вилучення, стосовно продукції, визнаної непридатною для харчових цілей.

Висновки. Отже, проведення санітарно-гігієнічної експертизи продуктів харчування та сировини як вітчизняного, так і імпортованого походження є вагомим засобом профілактики харчових отруєнь серед населення України.

Сьогодні в основу показників безпечності продовольчих товарів покладені вимоги щодо обмеження допустимих рівнів вмісту основних груп потенційно небезпечних для здоров'я речовин хімічного та біологічного походження.

Потребує подальшого вдосконалення законодавча база України з проведення санітарно-гігієнічних заходів щодо безпеки для здоров'я та життя громадян харчових продуктів з урахуванням сучасних європейських та світових вимог ІСО та НАССР.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/main/771/97-%D0%B2%D1%80> 2. Закон України «Про карантин рослин» [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/main/3348-12> 3. Бараняк В. М. Судові експертизи: курс лекцій / В. М. Бараняк, Р. І. Сибірна. Львів: ЛьвЛУВС, 2010. С. 99–121. 4. Благута Р. І. Криміналістика: навч. пос. / Р. І. Благута, Р. І. Сибірна, В. М. Бараняк та ін.; за заг. ред. Є. В. Пряхіна. К.: Атіка, 2012. С. 357–372. 5. Ємченко І. В. Експертиза товарів / І. В. Ємченко, А. П. Батутіна. К.: ЦУЛ, 2013. 277 с. 6. Рудавська Г. Б. Санітарно-гігієнічна експертиза: підручник / Г. Б. Рудавська, Л. І. Демкевич. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 409 с. 7. Рудавська Г. Б. Мікробіологія: підручник / Г. Б. Рудавська, Л. І. Демкевич. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 407 с. 8. Збірник наукових праць ВНАУ Серія: Економічні науки, 2012. № 3 (69). Т. 2. 298 с. 9. Бердник О. В. Здоров'є населення як критеріальна характеристика його качества/ О. В. Бердник, О. В. Добрянская, О. П. Рудницкая, Т. П. Скочко // Довкілля та здоров'я, 2018. № 1(85). С. 4–8. 10. Прокопов В. О. Питна вода України: медико-екологічні та санітарно-гігієнічні аспекти: монографія / за ред. А. М. Сердюка. К.: Медицина, 2016. 400 с.

REFERENCES

1. *Zakon Ukrainy «Pro osnovni pryntsyipy ta vymohy do bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv»* [The Law of Ukraine «On Basic Principles and Requirements for the Safety and Quality of Food Products»] [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/main/771/97-%D0%B2%D1%80>. 2. *Zakon Ukrainy «Pro karantyn roslyn»* [Law of Ukraine «On Plant Quarantine»] [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/main/3348-12> 3. Baraniak V.M. *Sudovi ekspertyzy* [Forensic examinations]: kurs lektsii / V.M.Baraniak, R.I.Sybirna. – Lviv: LvLUVS, 2010. – P. 99–121. 4. Blahuta R. I. *Kryminalistyka* [Criminalistics]: Navch. pos. / R. I. Blahuta, R. I. Sybirna, V. M.Baraniak ta in. za zah. red. Ye. V. Priakhina. – K.: Atika, 2012. – P. 357–372. 5. Yemchenko I. V. *Ekspertyza tovariv* [Examination of goods] / I. V. Iemchenko, A. P. Batutina. – K.: TsUL, 2013. – 277 p. 6. Rudavska H. B. *Sanitarno-hihiiienichna ekspertyza* [Sanitary and hygienic examination]: Pidruchnyk / H. B. Rudavska, L. I. Demkevych. – K.: Kyiv. nats. torh.-ekon. un-t, 2003.- 409 p. 7. Rudavska H. B. *Mikrobiolohiia* [Microbiology]: Pidruchnyk / H. B. Rudavska, L. I. Demkevych. – K.: Kyiv. nats. torh.-ekon. un-t, 2015. – 407 p. 8. *Zbirnyk naukovykh prats VNAU Seriiia* [Collection of scientific works VNAU Series]: Ekonomichni nauky, 2012. – No. 3 (69). – T. 2. – 298 p. 9. Berdnyk O. V. *Zdorove naseleniia kak kryteryalnaia kharakterystyka eho kachestva* [Health of the population as a criterion characteristic of its quality] / O. V. Berdnyk, O. V. Dobrianskaia, O. P. Rudnytskaia, T. P. Skochko // Dovkillia ta zdoorovia, 2018. – No. 1(85). – P. 4–8. 10. Prokopov V. O. *Pytna voda Ukrainy* [Pitna water of Ukraine]: medyko-ekolohichni ta sanitarno-hihiiienichni aspekty: Monohrafiia / za red.A. M. Serdiuka. – K.: Medytsyna, 2016. – 400 p.

Дата надходження: 04.02.2019 р.