

Вимоги при проведенні процедур закупівлі до якості харчових продуктів

Стаття 22 Закону України № 2289-VI «Про здійснення державних закупівель» містить вимоги до документації конкурсних торгів. Однією з вимог є надання інформації про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі.

Замовникові в документації конкурсних торгів потрібно вимагати надання учасниками інформації про якість харчових продуктів, яка визначається чинними національними та міжнародними стандартами, оскільки, згідно з п. 3 ч. 2 статті 22 Закону України № 2289-VI «Про здійснення державних закупівель», документація конкурсних торгів повинна містити: посилання на стандартні характеристики, вимоги, умовні позначення і термінологію, пов'язану з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені чинними міжнародними або національними стандартами, нормами та правилами.

Згідно із Законом України № 771/97-ВР «Про безпечність та якість харчових продуктів», **«якість харчового продукту** — ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт». Таке визначення, дане законодавцем, зобов'язує замовника ретельно підійти до формування вимог, щоб уникнути випадків постачання неякісної продукції, керуючись нормативно-законодавчими актами, передусім Законами України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (№ 771/97-ВР), «Про захист населення від інфекційних хвороб» (№ 1645-III), «Про захист прав споживачів» (№ 1023-XII), «Про підтвердження відповідності» (№ 2406-III), «Про освіту» ((№ 1060-XII), «Про загальну середню освіту» (№ 651-XIV), «Про молоко та молочні продукти» (№ 1870-IV), підзаконними актами «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» (постанова КМУ № 1591), «Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» (затверджений наказом Мінздорів'я та Міносвіти під № 242/329), «Порядок організації харчування в державних і комунальних дитячих санаторно-курортних закладах (крім протитуберкульозних)» (затверджений наказом Мінздорів'я під № 97), Інструкція з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затверджена наказом Міносвіти і Мінздорів'я під № 298/227, Перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, затверджений наказом Держкомтехрегулювання під № 28, та іншими нормативними актами.

Якість харчових продуктів повинна відповідати вимогам стандартів [національних стандартів (ДСТУ), міждержавних стандартів (ГОСТ), республіканських стандартів УССР РСТ УССР], державним класифікаторам (ДК) та нормативним документам на конкретний вид продукції. Якість будь-якого харчового продукту визнається за характерними для нього властивостями, які називають **показниками якості**.

Якість харчових продуктів залежить від факторів сфери виробництва і умов вирощування

рослинної продукції, якості сировини, напівфабрикатів, технології їх оброблення, обладнання; факторів сфери розподілу — якості зберігання, транспортування, реалізації; факторів сфери споживання — якості короточасного зберігання, споживання і засвоєння.

При порушенні технології виробництва харчових продуктів неможливо отримати продукцію високої якості, навіть якщо використано якісну сировину.

Якість харчових продуктів визначають органолептичним і лабораторним методами:

1. Органолептичний метод — це визначення якості продукції за допомогою органів чуття. Цей метод простий у застосуванні, доступний, не вимагає складного лабораторного обладнання.

Приклад. Предмет закупівлі — продукти молочні, інші, код ДК 016:2010-10.51.5. Звертаємось до національного стандарту України — ДСТУ 2661:2010: «5.2. Основні показники і характеристики. 5.2.1. За органолептичними показниками молоко питне повинно відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1».

Таблиця 1

Органолептичні показники молока питного

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідна рідина без осаду, пластівців білка та грудочок жиру
Смак і запах	Чисті, без сторонніх, не притаманних свіжому молоку присмаків та запахів. Для пастеризованого та ультрапастеризованого молока — з легким присмаком пастеризації, для пряженого і стерилізованого молока — виражений смак пастеризації
Колір	Білий, рівномірний за всією масою: для пряженого молока — від світло-кремнієвого до темно-кремнієвого відтінку, для стерилізованого молока — з легким кремовим відтінком; для нежирного молока — з ледь синюватим відтінком, для пряженого молока може бути ледь буруватий відтінок

Недоліком цього методу є суб'єктивні особливості дослідження, неможливість одержання повного уявлення про якість продукту.

2. Лабораторний метод дає змогу за допомогою приборів, реактивів визначити фізичні (питому вагу, щільність продуктів, температуру їх плавлення, в'язкість), хімічні (масова частка вологи, білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, шкідливих та отруйних домішок), мікробіологічні (наявність хвороботворних мікроорганізмів і тих, що спричиняють псування продуктів), фізіологічні властивості, енергетичну цінність, засвоюваність тощо.

Якість харчового продукту визначається також його калорійністю та споживчою цінністю.

Калорійність їжі, або енергетична цінність харчових продуктів, — кількість енергії, яка утворюється при окисленні жирів, білків, вуглеводів, що міститься у харчових продуктах, і витрачається на фізіологічні функції організму.

Калорійність — важливий показник харчової цінності продуктів, вимірюється в кілокалоріях (ккал) або в кілоджоулях (кДж).

Для визначення енергетичної цінності застосовують прилад калориметр. Енергетична цінність 1 г білка становить 4 ккал (16,7 кДж), 1 г жиру — 9 ккал (37,7 кДж), 1 г вуглеводів — 3,75 ккал (15,7 кДж). Мінеральні речовини, вода прихованої енергії не мають, а енергетичну цінність вітамінів, ферментів та інших органічних речовин не враховують, оскільки в продуктах їх дуже мало. Таким чином, енергетична цінність харчових продуктів залежить від вмісту в них білків, жирів і вуглеводів.

Енергетичну цінність розраховують на 100 г їстівної частини харчового продукту. Так, у 100 г яловичини 1 категорії міститься: білків — 18,9%, жирів — 12,4%. Отже, енергетична цінність яловичини становить $9 \times 12,4 + 4,0 \times 18,9 = 187$ ккал, або 782 кДж.

У середньому за добу людина витрачає 2000 ÷ 4300 ккал, або 8368-18017 кДж (залежно від віку, фізичного навантаження, клімату). Калорійність добового раціону для дітей становить: від 3 до 7 років — 1900 калорій, від 7 до 11 — 2300, від 11 до 15 — 3000, від 15 до 18 — 3500. Енергетична цінність добового раціону харчування повинна бути на цьому ж рівні, її визначають додаванням енергетичної цінності окремих харчових продуктів, які входять у страви.

Середня **енергетична цінність продуктів** добового раціону на людину в розвинутих країнах вища, ніж в Україні: у США цей показник дорівнює 3800 ккал, у Канаді — 3590, тоді як у Польщі — 3400, Росії — 3054 ккал, а в Україні — усього 2910 ккал, що зумовлено більш високим споживанням хлібобулочних продуктів і картоплі замість споживання інших складових продовольчого кошика — м'ясних і молочних продуктів.

Приклад. Предмет закупівлі — м'ясо свійської птиці, свіже чи охолоджене, код ДК 016:2010-10.12.1

Звертаємось до національного стандарту України — ДСТУ 3143:2013.

Додаток Б (Довідковий)
Таблиця Б.1

Інформаційні (довідкові) відомості щодо харчової та енергетичної цінності м'яса птиці (в 100 г м'язової тканини)

Вид птиці	Білок, г, не менше	Жир (включаючи внутрішній), г, не більше	Калорійність, ккал
Курчата I категорії	16	14	190
Курчата II категорії	18	7	135
Кури I категорії	17	20	250
Гусенята I категорії	12	20,7	234
Гуси I категорії	15,2	39	412
Індичата I категорії	18,7	16,1	220
Індики I категорії	19,5	22	276
Каченята I категорії	12,4	25	275
Качки I категорії	15,8	38	405
Цесарки I категорії	8,1	11,3	128

Безпечність харчового продукту — це, згідно із Законом України № 771/97-ВР, «стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, і забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням».

Для підтвердження якості та безпечності товару учасники конкурсних торгів надають (у складі технічної частини своєї пропозиції) відповідні документи, передбачені для таких цілей чинним законодавством:

«Сертифікат відповідності — документ, який підтверджує, що продукція, системи якості, системи управління якістю, системи екологічного управління, персонал відповідає встановленим вимогам конкретного стандарту чи іншого нормативного документа, визначеного законодавством;

Декларація про відповідність — документально оформлена в установленому порядку заява виробника, де дається гарантія відповідності продукції вимогам, встановленим законодавством» — визначення термінів згідно із Законом України № 2406-III «Про підтвердження відповідності»;

висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи;

ветеринарне свідоцтво на харчові продукти тваринного походження.

Безпека харчових продуктів (англ. *Food safety*) — є науковою дисципліною, яка описує обробку, підготовку та зберігання харчових продуктів таким чином, щоб запобігти хворобам харчового походження. Це включає в себе ряд процедур, яких слід дотримуватися, щоб уникнути потенційно серйозних небезпек для здоров'я.

Європейський Союз визначив безпеку харчових продуктів одним з головних пріоритетів своєї політики. Це основна мета, яку слід завважувати в різних сферах діяльності Спільноти, як-от спільна сільськогосподарська політика, зокрема та її ділянка, що стосується розвитку села; захист природного довкілля, охорона здоров'я, захист споживачів та внутрішній ринок.

У пропозиції учасник повинен надати **склад харчового продукту**, у тому числі харчових добавок [**«харчові добавки** — будь-яка речовина, яка зазвичай не вважається харчовим продуктом або його складником, але додається до харчового продукту з технологічною метою в процесі виробництва, та яка у результаті стає невід'ємною частиною продукту (термін не включає забруднюючі речовини, пестициди або речовини, додані до харчових продуктів для поліпшення їх поживних властивостей» — Закон України № 771/97-ВР)], ароматизаторів (**«ароматизатори** — ароматичні речовини, ароматичні препарати, технологічні ароматизатори, копильні ароматизатори та їх суміші» — Закон України №

771/97-ВР), генетично модифікованих компонентів, що використовуються в його виробництві.

Інформація стосовно застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями населення (дітьми, вагітними жінками, літніми людьми, спортсменами та алергіками) — якщо такий продукт може негативно впливати на їх здоров'я при його споживанні.

Інформація щодо умов зберігання та використання — якщо харчовий продукт вимагає певних умов зберігання та використання для забезпечення його безпеки та якості.

Строк придатності товарів на момент поставки. Згідно із Законом України № 771/97-ВР, **строк придатності** — проміжок часу, визначений виробником харчового продукту, протягом якого, у разі дотримання відповідних умов зберігання, транспортування, харчовий продукт зберігає відповідність обов'язковим параметрам безпечності та мінімальним специфікаціям якості.

Вимоги до тари чи пакувальних матеріалів також визначаються в документації конкурсних торгів.

Контроль виробництва. Широко розповсюдженою у світовій практиці моделлю управління безпечністю харчових продуктів є система, яка заснована на принципах НАССР. На основі цих принципів у багатьох країнах світу розроблено відповідні національні стандарти, що містять вимоги до систем безпеки харчових продуктів. А в країнах Європейського Союзу, США та Канаді впровадження систем НАССР є обов'язковим для всіх підприємств харчової промисловості.

НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) — система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок. Система НАССР є науково обґрунтованою, що дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників.

Закон України № 771/97-ВР дає визначення **НАССР [Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках]** — система для ідентифікації, оцінки, аналізу та контролю ризиків, що є важливими для безпечності харчових продуктів.

Стандарти за системою НАССР. Основні засади впровадження НАССР, а також принципи НАССР відображено в таких міжнародних стандартах, як ISO 22000, IFS (International Food Standard), BRC. Також дана інформація відображена в Рекомендованому міжнародному Кодексі загальних принципів гігієни харчових продуктів.

В Україні вимоги щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР задекларовані ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» та ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

На підставі підпункту 2 пункту 6 ст. 20 Закону України № 771/97-В особи, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, повинні застосовувати системи НАССР та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів.

Вимоги до етикетування харчових продуктів. Закон України № 771/97-ВР стосується вимог до етикетування харчових продуктів в Україні (стаття 38).

Усі харчові продукти, що знаходяться в обігу в Україні, етикетуються державною мовою України та містять у доступній для сприймання споживачем формі інформацію про:

назву харчового продукту;

назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва, а для імпортованих харчових продуктів — назву, повну адресу і телефон імпортера;

кількість нетто харчового продукту у встановлених одиницях виміру (вага, об'єм або поштучно);

склад харчового продукту в порядку переваги складників, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались у його виробництві;

калорійність та поживну цінність із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 грамів харчового продукту;

кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;

номер партії виробництва;

умови зберігання та використання, якщо харчовий продукт потребує певних умов зберігання та використання для забезпечення його безпечності та якості;

застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями населення (дітьми, вагітними жінками, літніми людьми, спортсменами та алергіками), якщо такий продукт може негативно впливати на їх здоров'я при його споживанні;

наявність чи відсутність у харчових продуктах генетично модифікованих організмів (ГМО), що відображається на етикетці харчового продукту написом «з ГМО» чи «без

ГМО» відповідно.

Етикетки харчових продуктів можуть містити тільки такі символи, які були затверджені міжнародними та регіональними організаціями з питань стандартизації.

Написи на етикетці харчового продукту, що представляють інтерес для споживачів та призначені запобігати шахрайству або відрізнити один харчовий продукт від іншого, такі як «повністю натуральний», «органічний», «оригінальний» тощо та інша додаткова інформація, підлягають перевірці.

Замовник має право у разі проведення процедур закупівлі харчових продуктів відповідно до кваліфікаційного критерію «наявність обладнання та матеріально-технічної бази, у тому числі власних виробничих потужностей та/або центрів обслуговування на території України» (абз. 2 ч. 2 статті 16 Закону України № 2289-VI «Про здійснення державних закупівель»), вимагати від учасників торгів документальне підтвердження наявності:

обладнання (спеціальних автомобілів для перевезення заморожених продуктів, молочних продуктів та інше). Згідно із Законом України № 1870-IV «Про молоко та молочні продукти», транспортні засоби, в яких перевозяться і зберігаються молоко, молочна сировина та молочні продукти, повинні виготовлятися з матеріалів, дозволених центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, для використання за цільовим призначенням і контакту з харчовими продуктами (стаття 8). Документ підтвердження — санітарний паспорт і транспортні засоби;

матеріально-технічної бази (морозильні камери і т. д.), які сприятливі для умов виготовлення та зберігання харчових продуктів для забезпечення їх безпеки та якості.

Відповідно до другого критерію «наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід» (абз. 3 ч. 2 статті 16 Закону України № 2289-VI «Про здійснення державних закупівель») замовник вимагає підтвердження наявності працівників, які мають медичний допуск для роботи, відповідну освіту, кваліфікацію та досвід роботи для якісної поставки харчових продуктів або надання послуг.

Таким чином, харчові продукти повинні бути якісними, безпечними, придатними до споживання, правильно маркованими та відповідати санітарним заходам і технічним регламентам.

Використані джерела

Про здійснення державних закупівель: Закон України від 1 червня 2010 р. № 2289-VI [Електронний ресурс] / [Верховна Рада України](#).

Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР [Електронний ресурс] / [Верховна Рада України](#).

Про підтвердження відповідності: Закон України від 17.05.2001 р. № 2406-III [Електронний ресурс] / [Верховна Рада України](#).

Про молоко та молочні продукти: Закон України від 24.06.2004 р. № 1870-IV [Електронний ресурс] / [Верховна Рада України](#).

Державний класифікатор продукції та послуг 016:2010.

О. А. Таненок, лектор ТПП Криму, головний спеціаліст ТПП Криму з питань навчання та організації у сфері здійснення державних закупівель