

Міністерство освіти і науки України
Білоцерківський національний аграрний університет
Кафедра ветеринарно-санітарної експертизи та лабораторної діагностики
ІПНКСВМ
Державна установа Науково-методичний центр вищої та фахової
передвищої освіти Міністерства освіти і науки України

ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЗА РЕАЛІЗАЦІЇ НА ЯРМАРКАХ

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

Біла Церква
2025

УДК 35.078.3:664-043.84(075.8)
Г 51

Затверджено вченою радою ФВМ
Білоцерківського НАУ
(протокол № 9 від 25 червня 2025 р.)
Затверджено до видання Науково-методичною
Радою Державної установи «Науково-методичного
центру вищої та фахової передвищої освіти»
Міністерства освіти і науки України
(протокол № 7 від 22 липня 2025 р.)

Розробники: Богатко Н.М., д.вет.н.; Мазур Т.Г., к.вет.н.; Богатко А.Ф., доктор філософії (PHD); Савчук Г.В., к.вет.н., начальник Об'єднання ветеринарної медицини в м. Києві; Букалова Н.В., к.вет.н.; Приліпко Т.М., д.с.-г. н.; Царенко Т.М., к.вет.н.; Шевченко М.В., Пантелесенко О.В., доктора філософії (PHD); Лясота В.П., д.вет.н.; Богатко Д.Л., магістр вет. медицини, інспектор ветеринарної медицини

Г51.....**Державний контроль харчових продуктів за реалізації на ярмарках:** навчальний посібник/ Н.М. Богатко, Т.Г. Мазур, А.Ф. Богатко, Г.В. Савчук, Н.В. Букалова, Т.М. Приліпко, Т.М. Царенко, М.В. Шевченко, О.В., Пантелесенко, В.П. Лясота, Д.Л. Богатко. Біла Церква. 96 с.

ISBN 978-617-8219-43-7

Навчальний посібник висвітлює питання ризик-орієнтованого контролю безпечності та якості харчових продуктів за реалізації на ярмарках з дотримання національного та міжнародного законодавства. Подано у навчальному посібнику роз'яснення щодо виконання законодавства України з безпечності та окремих показників якості харчових продуктів організаторам ярмаркових заходів, операторам ринку мікро-, малого- та середнього бізнесу, які реалізують харчові продукти на ярмарках України з урахуванням спрощеного підходу, а також порядок розроблення та впровадження програм-передумов НАССР щодо виконання гігієнічних вимог на ярмарках операторами ринку

Навчальний посібник розроблений відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012р. №590 «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі».

Оператори ринку тимчасових потужностей можуть виконувати вимоги рекомендацій повністю або застосувати спрощений підхід, врахувавши окремі підрозділи у разі повного забезпечення вимог безпечності та якості харчових продуктів, які реалізують на ярмарках.

Навальний посібник буде корисним для інспекторів ветеринарної медицини, для здобувачів освіти за спеціальністю Н6 Ветеринарна медицина, освітнього рівня – Магістр, а також для науковців в галузі ветеринарної медицини.

УДК 35.078.3:664-043.84(075.8)

Рецензенти: Рубленко І.О., д.вет. н., професор (Білоцерківський НАУ); Ткачук С.А., д.вет. н., професор (НУБіП України); Кіт А.А., к.вет.н. менеджер системи якості «Imperovo foods international».

ISBN 978-617-8219-43-7

© Колектив авторів, 2025

ЗМІСТ

	Стор.
Вступ	4
1. Організація та проведення ярмарків	5
2. Нормативно-правове забезпечення організації ярмарків.....	8
3. Ветеринарно-санітарні вимоги до проведення ярмарків.....	12
4. Основні положення міжнародного харчового законодавства щодо ризик-орієнтованого контролю безпечності харчових продуктів.....	16
4.1. Вимоги міжнародного харчового законодавства.....	16
4.2. Стратегічні завдання Комісії Кодексу Аліментаріус.....	18
4.3. Законодавство Європейського Союзу з контролю безпечності харчових.....	20
5. Система гарантування безпечності харчових продуктів – НАССР.....	29
5.1. Характеристика небезпечних факторів.....	29
5.2. Виконання принципів системи НАССР.....	32
5.3. Застосування програм-передумов під час впровадження системи НАССР.....	40
5.4. Переваги і проблеми системи НАССР.....	52
6. Розробка та впровадження програм-передумов НАССР щодо виконання гігієнічних вимог на ярмарках операторами ринку.....	53
7. Програми-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу.....	59
8. Програми-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами.....	62
9. Програми-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками.....	63
10. Програми-передумова системи НАССР щодо контролю транспортування та реалізації харчових продуктів.....	65
11. Вимоги до маркування харчових продуктів та організація щодо їх зберігання.....	66
12. Запровадження процедур, заснованих на принципах НАССР на ярмарках.....	67
13. Розроблення стандартної операційної процедури (СОП) щодо контролю відповідності вимогам законодавства про харчові продукти на ярмарках.....	70
14. Дотримання вимог законодавства під час реалізації харчових продуктів на ярмарках.....	75
Додатки	77
Нормативні посилання	89

Вступ

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (надалі Закон №711) визначає вимоги та відповідальність всіх операторів ринку, в межах їх діяльності, за безпечність харчових продуктів, Національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 визначає принципи системи керування безпечністю харчових продуктів [1, 2, 3, 8].

Вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках описані в ст. 21 Закону № 771. Ефективність системи HACCP ґрунтується на тому, що вона є упереджувальною системою та дозволяє виявити невідповідність на будь-якій стадії обігу харчових продуктів, до того як продукція надійде до споживача. Використання даних рекомендацій допоможе операторам ринку контролювати небезпечні фактори під час транспортування та реалізації харчових продуктів на ярмарках і відповідати вимогам законодавства

Оператори ринку мають враховувати інші небезпечні фактори, що не описані у рекомендаціях. Ці фактори пов'язані з умовами середовища, плануванням виїздної торгівлі, особливостями технологічного процесу і не передбачаються у загальних настановах.

Використання рекомендацій не звільняє операторів ринку від обов'язкового дослідження усіх можливих небезпечних факторів та відповідних методів контролю.

Оператори ринку зобов'язані перевірити відповідність рекомендацій до належних практик та типових планів HACCP специфічним умовам використання тимчасової потужності та за потреби зробити зміни у документації та застосувати їх [4, 9, 10].

Нинішню екологічну ситуацію, стан харчування і здоров'я населення України провідні вчені оцінюють як загрозливі для національної безпеки чинники. У такій ситуації підвищення якості і безпечності харчових продуктів є одним із найважливіших і пріоритетних завдань держави. Щоб встановити, забезпечувати і підтримувати необхідний рівень якості продукції, її конкурентоспроможність, українські підприємства дедалі частіше звертаються до досвіду закордонних країн щодо методології управління якістю.

Найефективнішим методом забезпечення якості та безпечності харчової продукції на сьогодні у світі визнано систему HACCP (*Hazard Analysis Control Critical Points* – аналіз ризиків у контрольних точках). План HACCP, або план управління безпечністю даного харчового продукту контролює всі чинники які впливають на параметри його безпечності аналогічно тому, як відома промисловості програма якості виробництва конкретного продукту і контролює всі чинники, які впливають на заздалегідь ідентифіковані параметри якості

даного продукту. Кожна конкретна програма вивчає порядок і послідовність дій та контролю на визначеному етапі виробництва чи обробки.

План *НАССР*, або програму якості виробництва даної продукції не необхідно плутати з планами якості, що пов'язанні з плануванням наступних поліпшень. Таким чином, програма якості – це інструмент для досягнення ідентифікованих параметрів якості(безпеки), інструмент, який надає додаткові гарантії того, що вимоги до якості даного продукту виконуватимуться послідовно та стабільно[11, 12].

Система *НАССР* набула великого поширення у світовій практиці завдяки тому, що вона працює з будь-якими харчовими продуктами і з будь-якою системою виробництва.

1. Організація та проведення ярмарків

Термін «ярмарок» походить від німецького слова «Jahrmarkt», що означає «щорічний ринок». Тлумачні словники даний термін визначають як «торг, що влаштовується регулярно, в певну пору року і в певному місці для купівлі-продажу товарів». Ярмарок – одна з найбільш масштабних ранніх форм торгівлі. Регулярно їх почали проводити з 17 століття.

Учасники ярмарку – юридичні, фізичні особи та нерезиденти, які демонструють товари, послуги тощо з метою реалізації безпосередньо на ярмарку оптовому або роздрібному покупцеві. Продаж товарів на ярмарку проводиться в окремих павільйонах (тимчасові потужності – палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби) або на окремо визначених місцях. Єдиним регулюючим порядок проведення ярмаркових заходів є нормативно-правовий акт «Положення про Сорочинський ярмарок», з статусом загальнонаціонального (Указ Президента «Про Сорочинський ярмарок» від 18.08.1999 р. № 1005/99).

Ярмаркову діяльність в Україні регулює «Концепція розвитку внутрішньої торгівлі України», затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 20 грудня 1997 р. № 1449 [16].

Згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 22.08.2007 р. № 1065 «Концепція розвитку виставково-ярмаркової діяльності» [17] виставково-ярмаркова діяльність є однією з найдинамічніших сфер сучасної світової економіки та відіграє важливу роль у зміцненні міжнародних зв'язків, внутрішньої та міжнародної торгівлі, пропаганді передових технологій та нових видів продукції. Цією Концепцією ярмарок визначається як захід, безпосередньо пов'язаний з роздрібною чи оптовою торгівлею, що проводиться регулярно в певному місці та у визначені строки.

Ярмаркову діяльність регулює «Положення про порядок проведення міжбласних оптово-промислових ярмарків», затв. Постановою КМУ від 30.08.1995 № 693 [18]. Положенням керуються всі організатори продовольчих і непродовольчих ярмарків в Україні. Положення визначає, що ярмарок

організовується на тимчасовій основі в місці, доступному для всіх товаровиробників, підприємств, що займаються торгівлею, і покупців. Ярмарки покликані забезпечити на основі посилення конкуренції товаровиробників розширення асортименту товарів та поліпшення їх якості, створити умови для вільного виходу на споживчий ринок операторів ринку, сприяти підприємницькій діяльності, стимулювати виробництво нових товарів і створити передумови для освоєння споживчого ринку вітчизняними виробниками.

Особливістю організаторів ярмаркових заходів серед інших операторів ринку харчових продуктів є те, що вони не є власниками харчових продуктів, які виробляються, зберігаються чи вводяться в обіг, а виступають надавачем послуг для проведення такої діяльності. Це вимагає специфічних підходів до впровадження гігієнічних вимог, процедур, заснованих на принципах НАССР, простежуваності, та тісної співпраці з іншими учасниками харчового ланцюга.

Організатори ярмаркових заходів надають операторам ринку відповідну інфраструктуру: територію, приміщення, намети, комунікації, обладнання; забезпечують захист від шкідників, прибирання – для введення в обіг харчових продуктів та для здійснення офіційного контролю представниками КНП «Лабораторний центр» і спеціалістами мобільної лабораторії від акредитованої державної установи.

Поводження з харчовими продуктами здійснюють оператори ринку тимчасових потужностей та їх найманий персонал, які реалізують продукцію, а тому саме вони мають забезпечити належний рівень захисту продукції та дотримання гігієнічних умов.

На операторів ринку тимчасових потужностей покладені обов'язки, вони як учасники обігу харчових продуктів на ярмарку зобов'язані:

- зареєструватися;
- представити зразки товарів відповідно до вимог, надавати каталоги, проспекти, інші матеріали, що характеризують товари;
- представити повну інформацію про харчові продукти;
- мати відповідні повноваження для укладення договорів.

У процесі обігу харчових продуктів на ярмарку можливе виникнення інцидентів, пов'язаних з реалізацією небезпечної продукції, що може траплятися як через неналежну інфраструктуру, так і через неправильне поведіння з харчовими продуктами. В таких випадках відповідальність покладається на обидвох учасників харчового ланцюга – організатора ярмарку і оператора ринку тимчасової потужності.

Ефективним підходом по недопущенню виникнення інцидентів є розроблення організатором ярмаркових заходів єдиних правил допуску до торгівлі та поведіння з різними групами харчових продуктів для усіх, хто реалізує продукцію на ярмарку.

Кожен оператор ринку, відповідно до вимог Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», повинен забезпечити:

- знання всіх відповідних законодавчих актів, що стосуються гігієнічних вимог та процедур, заснованих на принципах НАССР;
- наявність примірника цих рекомендацій;
- впровадження внутрішніх процедур відповідно до цих рекомендацій;
- якщо окремі процеси не здійснюються відповідно до цих рекомендацій, оператор ринку повинен забезпечити виконання вимог законодавства;
- надати докази.

Для належної організації проведення ярмарків та недопущення можливих негативних наслідків, кожен учасник ярмарку повинен:

1. Торговельне місце на ярмарку, у тому числі автотранспортний засіб, повинно бути обладнане:
 - - вивіскою про належність торговельного місця (назва району, територіальної громади, населеного пункту) та інформацією про продавця;
 - для юридичної особи – найменування підприємства;
 - для індивідуального підприємця - прізвище, ім'я, по батькові;
 - - обладнанням, призначеним для викладки товарів (столи, шафи, підтоварники для зберігання товарного запасу, що виключають можливість зберігання товару на землі та ін.);
 - - торговельним обладнанням (ножі, мірні кружки, вилки, розділові дошки, совки, лопатки, щіпці, для рубки м'яса-колоду);
 - - пакувальним матеріалом (поліетиленові пакети харчового призначення, серветки, целофан, папір і т.д.);
 - - санітарним одягом (халати, куртки, головні убори, нарукавники, фартухи);
 - - спеціалізованим обладнанням (в тому числі холодильним) у разі продажу товарів, що вимагають певних умов зберігання;
 - - ваговимірювальним та іншим вимірювальним обладнанням, в т.ч. гирі, які пройшли перевірку в установленому порядку.
2. Кожен продавець, у разі якщо це передбачено законодавством, мати особову медичну книжку із діючим терміном.
3. На всі види сировини і продукції мати ветеринарні та/або супровідні документи, що засвідчують їх якість та безпеку.
4. Дотримуватись правил торгівлі, особистої гігієни, мати на робочому місці воду, рушник, миючі засоби тощо.

- 5. Зразки товарів, продукцію громадського харчування викладати з урахуванням санітарних вимог і товарного сусідства.
- **На ярмарках забороняється реалізація продукції:**
 - - з простроченим терміном реалізації;
 - - без відповідних ветеринарних та/або супровідних документів, що засвідчують їх якість та безпеку;
 - - кондитерські вироби з кремом;
 - - фаршировану рибу, салати, заливні страви.
 - - продаж продовольчих товарів непромислового виготовлення, які не мають ветеринарних та/або супровідних документів, а також без дотримання відповідних умов для зберігання та продажу;
 - - в забрудненій тарі, з порушенням цілісності упаковки, без відповідного маркування (етикеток або листків-вкладишів);
 - - фальсифіковану продукцію тваринного та рослинного походження

2. Нормативно-правове забезпечення організації ярмарків

Чинне законодавство України не містить визначення понять «ярмарок», «ярмарка», «ярмаркова торгівля», «ярмарковий захід» тощо. Відтак, під час організації ярмарків та здійснення торгівельної діяльності на ярмарках виникають певні проблеми нормативно-методичної неврегульованості в частині забезпечення санітарно-епідеміологічного та ветеринарно-санітарного контролю, захисту прав споживачів, контролю (нагляду) якості продовольчих та непродовольчих товарів, їхнього зберігання, а також інших процесів, які належать до компетенції Держпродспоживслужби.

Ключовими нормативно-правовими актами, якими частково врегульовано окремі питання організації ярмарків та проведення торгівельної діяльності на ярмарках, є:

- Розпорядження Президента України від 2 листопада 2000 року № 343/2000-рп "Про вдосконалення проведення виставково-ярмаркових заходів в Україні»;

- Указ Президента України «Про вдосконалення проведення виставково-ярмаркових заходів у Національному комплексі «Експоцентр України»» від 24 вересня 2005 року № 1337/2005 [19].

- Розпорядження Кабінету Міністрів України від 14 лютого 2002 р. N 61-р «Про організацію та проведення ярмарків товарів легкої промисловості» [20];

- Постанова Кабінету Міністрів України від 22 серпня 2007 р. N 1065 «Про вдосконалення виставково-ярмаркової діяльності в Україні» (зокрема, цією

Постановою затверджено Концепцію розвитку виставково-ярмаркової діяльності в Україні);

- Розпорядження Кабінету Міністрів України від 13 травня 2009 р. N 516-р «Питання проведення продовольчих ярмарків» [21].

Відповідно до п. 2 частини 1 статті 37 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» забороняється продаж харчових продуктів власного домашнього виробництва не на агропродовольчих ринках.

Відповідно до «Концепції розвитку виставково-ярмаркової діяльності», затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 22 серпня 2007 р. № 1065 «Про вдосконалення виставково-ярмаркової діяльності в Україні» (з подальшими змінами), **організаторами виставок і ярмарків можуть бути:**

центральні та місцеві органи виконавчої влади, які забезпечують підготовку та проведення виставок і ярмарків на підставі відповідного рішення з частковим фінансуванням витрат за рахунок коштів державного або місцевого бюджету;

суб'єкти господарювання всіх форм власності, основна діяльність яких пов'язана з організацією та проведенням виставок і ярмарків.

Згідно підпункту 8 пункту «а» частини першої статті 30 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні» [22] до відання виконавчих органів сільських, селищних, міських рад належать власні (самоврядні) повноваження, в тому числі організація місцевих ринків, ярмарків, сприяння розвитку всіх форм торгівлі.

В той же час наявна практика засвідчує, що місця, які визначені місцевими органами самоврядування для проведення ярмарків, можуть не мати належних умов зберігання та реалізації харчових продуктів, які встановлені законодавством про харчові продукти.

Необхідно врахувати, що у сфері безпечності харчових продуктів, а також обігу (виробництво, зберігання, транспортування та реалізація) харчових продуктів розроблена нормативно-правова база, яка розповсюджується (або має розповсюджуватися) також і на випадок організації торгівельної діяльності на ярмарках.

Оператор ринку (реалізатор, заклад громадського харчування) повинен мати державну реєстрацію, тобто бути зареєстрованим в державному реєстрі потужностей операторів ринку з метою реалізації положень Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 в частині обов'язку отримання експлуатаційного дозволу операторами ринку або державної реєстрації потужності.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності

та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї.

Відповідно до ч. 1 ст. 23 вищезазначеного Закону встановлено, що експлуатаційний дозвіл отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження.

Статтею 23 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р. визначено інформацію про порядок та умови отримання експлуатаційного дозволу, порядок його обліку. У ч. 2 ст. 23 зазначеного Закону міститься перелік видів діяльності операторів ринку, на які не поширюється обов'язок отримання експлуатаційного дозволу.

Частиною 1 ст. 25 того ж Закону встановлено умову державної реєстрації потужностей з виробництва та/або обігу харчових продуктів, на які не вимагається отримання експлуатаційного дозволу, а також визначено перелік умов та порядок здійснення державної реєстрації потужності, що використовується оператором ринка.

Крім цього, відповідно до ч. 8 ст. 20 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97- ВР від 23.12.1997 операторам ринку забороняється здійснювати обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу, та/або використовувати такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів.

Сировину та харчові продукти тваринного та рослинного походження необхідно закуповувати у операторів ринку які повинні мати державну реєстрацію, тобто бути зареєстрованим в державному реєстрі потужностей операторів ринку відповідно до наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 39 від 10.02.2016 р. «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам», що зареєстрований в Міністерстві юстиції України 12 березня 2016 р. за № 382/28512 [23] та/або мати експлуатаційний дозвіл на право здійснення діяльності згідно Закону України №771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Усі харчові продукти повинні бути відповідно упаковані, марковані державною мовою згідно Закону України № 2639 «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», супроводжуватись ТТН та відповідати термінам використання.

Відповідно до «Гігієнічні вимоги до агропродовольчих ринків», 2024 р. [24], до продажу на ринку допускається лише доброякісна продукція тваринного і рослинного походження, яка в установленному порядку пройшла контроль в

лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи згідно з Положенням про лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на ринках.

Згідно абзацу 3 підпункту 1.1. пункту 1. Положення про державну лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на ринку, затвердженого наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 15.04.2002 № 16 [25], функціонування ринку, на якому не організована ветеринарно-санітарна експертиза продукції, що є об'єктом державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду, за відсутності лабораторії забороняється.

Згідно нашої позиції, під час проведення торгівельної діяльності продавець повинен керуватися та дотримуватись вимог чинного законодавства України, у тому числі Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про ветеринарну медицину», «Про ідентифікацію та реєстрацію тварин» [26], «Про захист прав споживачів» [27], «Про благоустрій населених пунктів» [28], а також іншими нормативно-правовими підзаконними актами у сфері безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини, правилами торговельної діяльності та благоустрою території.

Відтак, виникає необхідність впорядкування окремих нормативно-правових положень з питань організації ярмарків та проведення ярмаркової торгівлі (торгівельної діяльності на ярмарках).

На нашу думку, необхідно розробити та затвердити проєкт нормативно-правового акту (проєкт постанови Кабінету Міністрів України), яким врегулювати порядок організації ярмарків та проведення торгівельної діяльності на ярмарках, у тому числі роздрібної торгівлі харчовими продуктами та приготування готових страв, з урахуванням положень чинних нормативно-правових актів. У цьому документі мають бути передбачені такі положення (в межах компетенції Держпродспоживслужби):

- щодо визначення основних понять (термінів) з питань організації ярмарків та проведення торгівельної діяльності на ярмарках,
- загальних вимог до організації ярмарків та проведення торгівельної діяльності на ярмарках (у тому числі роздрібної торгівлі харчовими продуктами та приготування готових страв),
- щодо наявності приміщення для роботи спеціалістів державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на агропродовольчому ринку (Регіональної державної лабораторії Держпродспоживслужби, міжрайонної державної лабораторії Держпродспоживслужби);
- щодо обов'язковості попереднього погодження територіальним органом Держпродспоживслужби проведення ярмарків, на яких ведеться торгівельна діяльність з продажу (реалізації) живих тварин, харчових продуктів тваринного чи рослинного походження,

У назві та відповідних розділах Гігієнічних вимог до агропродовольчих ринків, затверджених наказом Мінагрополітики від 19.04.2024 № 1279, після слів «агропродовольчий ринок» доповнити словом «ярмарки»; Розділ II Гігієнічних вимог до агропродовольчих ринків, затверджених наказом Мінагрополітики від 19.04.2024 № 1279, доповнити наступними пунктами:

- організація/проведення ярмарку забороняється без погодження Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів чи її територіального органу не пізніше ніж 30 календарних днів до початку відкриття та проведення заходу;

- Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів чи її територіальні органи через підконтрольні установи ветеринарної медицини забезпечують проведення ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів, кормів та клінічний огляд тварин;

- організатор ярмарку забезпечує та несе відповідальність за належні умови для його проведення та недопущення до реалізації продуктів харчування без ветеринарно-санітарної експертизи.

Окрім того, на нашу думку, необхідно розробити та затвердити:

- Рекомендації щодо дотримання законодавчих вимог про харчові продукти під час проведення ярмарок, продовольчих ярмарок, ярмаркової торгівлі, для недопущення харчового шахрайства, харчових фальсифікатів тощо (проект Рекомендацій наведено у додатку А).

- Пам'ятку учасника ярмарків по організації виїздної торгівлі сільгосппродуктами та продовольчими товарами (проект Пам'ятки наведено у додатку Б).

- Документ «Стандартна операційна процедура щодо контролю відповідності вимогам законодавства про харчові продукти на ярмарках (СОП-ярмарки)» (проект такого документу наведено у додатку В).

3. Ветеринарно-санітарні вимоги до проведення ярмарків

Проведенню ярмарків передують значна підготовча робота: готується і приймається відповідне рішення місцевої Ради, якими затверджується ярмарковий комітет: затверджується план, місце проведення і заходи; визначаються учасники – організації та підприємства торгівлі, громадського харчування всіх форм власності; запрошуються аматорські художні колективи; визначається порядок заохочень за підсумками проведення ярмарку тощо.

У ярмаркових заходах передбачаються: порядок підвозу продуктів населенням; залучення до торгівлі операторів ринку різних форм власності та виробництв, промислових підприємств, народних умільців; забезпечення громадського порядку, протипожежної безпеки, інкасації грошової виручки; надання медичної допомоги, розміщення автостоянок та інше.

Про час і місце проведення ярмарку завчасно попереджується населення по радіо, листівки, письмові запрошення та по інтернет-зв'язку.

Роль ярмарків в тому, що їх діяльність пов'язана: із вивченням товарного ринку; аналізом потреб покупців; проектуванням товару відповідно до вибраного сегменту ринку; знаходження оптимальної ціни, що відображає характер товару та попиту на нього; регулюванням руху товару.

Важливе значення для постачання населення продуктами та іншими товарами має проведення щотижневих керованих ярмаркових заходів.

3.1. Про проведення ярмарків у місті Києві

Відповідно до п. 2 ст. 22 Закону України «Про столицю України – місто-герой Київ», підп. 8 п. «а» част. першої ст. 30 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», враховуючи Порядок провадження торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування агропродовольчому ринку споживчих товарів, затв. Постановою КМУ від 15.06.2006 № 833, Розпорядження КМУ від 13.05.2009 № 516-р «Питання проведення продовольчих ярмарків», наказ Міністерства економіки, торгівлі України від 08.07.1996 № 369 «Про затвердження Правил роботи дрібнороздрібної торговельної мережі», зареєст. в Мін.юстиції України 23.07.1996 за № 372/1397, Правила благоустрою міста Києва, затв. Рішенням Київської міської ради від 25.12.2008 № 1051/1051, з метою забезпечення мешканців м. Києва якісними та безпечними продовольчими та непродовольчими товарами, продукцією рослинництва, тваринництва і продуктами їх переробки, іншими продуктами харчування, товарами першої необхідності та запобігання торгівлі у невідновлених місцях – у м. Києві проводяться наступні види ярмаркових заходів із затвердженням графіків їх проведення, встановленням адресного переліку регулярних ярмарків із зазначенням їх організаторів:

- регулярні ярмарки з продажу продовольчих та непродовольчих товарів;
- у вихідні, передсвяткові та святкові дні ярмарки із продажу сільськогосподарської продукції, її переробки, плодоовочевих товарів, борошна, круп, макаронних виробів тощо;
- сезонні ярмарки з продажу продовольчих та непродовольчих товарів у певний сезон року;
- тематичні ярмарки з продажу окремих категорій продовольчих та непродовольчих товарів (новорічні, різдвяні, шкільні тощо).

З урахуванням Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів, затв. Постановою КМУ від 15.06.2006 № 833; наказу Міністерства економіки, торгівлі України від 08.07.1996 № 369 «Про затвердження Правил роботи дрібнороздрібної торговельної мережі», зареєстровано в Міністерстві юстиції України 23.07. 1996

№ 372/1397; Порядку розміщення засобів пересувної дрібнороздрібної торговельної мережі та об'єктів сезонної дрібнороздрібної торговельної мережі в місті Києві Розпорядження виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації) від 2 квітня 2015 року N 300 Зареєстровано в Головному територіальному управлінні юстиції у місті Києві 09 квітня 2015 р. за N 52/1163 (із змінами і доповненнями, внесеними розпорядженням виконавчого органу Київської міської ради від 1 липня 2016 року N 489 Відповідно до статті 30 Закону України "Про місцеве самоврядування в Україні) розробити проекти схем розміщення об'єктів торгівлі (намети, столи, лотки, низькотемпературні лотки-прилавки), передбачивши спеціалізовані зони з продажу окремих видів продукції (овочів і фруктів, м'яса й забитої птиці, яєць, молочних продуктів, риби, меду, олії тощо), на сільськогосподарських ярмарках у м. Києві.

Державний ветеринарний контроль є обов'язковим на ярмарках, де організовано торгівлю тваринами, продуктами і сировиною тваринного та рослинного походження. Організатори ярмарків зобов'язані забезпечити необхідні умови для діяльності відомчих спеціалістів ветеринарної медицини на підставі договору з КНП «Лабораторний центр». До компетенції ветеринарного спеціаліста КНП «Лабораторний центр» на ярмарках належить здійснення зовнішнього аудиту торгових місць організатора ярмарки та оцінка санітарно-гігієнічного стану тимчасових потужностей операторів ринку, що здійснюють обіг харчовими продуктами тваринного і рослинного походження; виключне право на вивчення супровідної документації, проведення простих лабораторних досліджень та в разі потреби відбору зразків харчових продуктів для проведення ветеринарно-санітарної експертизи в акредитованих лабораторіях Держпродспоживслужби.

До торгівлі на ярмарках допускаються оператори ринку, потужності яких зареєстровані компетентним органом та які розробили, запровадили та використовують постійно діючі процедури, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках згідно ст. 21 Закону України № 771 та провадять обіг безпечної та якісної харчової продукції, що підтверджено супровідними документами, згідно ст. 22 Закону України № 771.

3.2. Отримання реєстрації потужності

Для виконання вимог ст. 25 Закону України №771 кожен оператор ринку, в т.ч і організатор ярмаркового заходу зобов'язаний подати (надіслати) до територіального органу компетентного органу (головне управління Держпродспоживслужби в м. Києві) заяву про державну реєстрацію потужності в паперовій або електронній формі, в якій зазначаються найменування, ідентифікаційний код згідно з Єдиним державним реєстром юридичних осіб,

фізичних осіб – підприємців та громадських формувань, місцезнаходження або прізвище, ім'я, по батькові, реєстраційний номер облікової картки платника податків чи серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку у паспорті), місце проживання оператора ринку, назва (опис) потужності, її адреса, заплановані види діяльності та перелік харчових продуктів, виробництво та/або обіг яких планується здійснювати, вид оператора ринку за класифікацією суб'єктів господарювання, визначеною Господарським кодексом України (суб'єкт мікро-, малого, середнього або великого підприємництва) для забезпечення «Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам», Постанови Мінагрополітики №39 від 10.02.2016.

Відповідальність оператора ринку за порушення законодавства про безпечність харчових продуктів та Законів України № 2042-VIII від 18.05.2017 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» та «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (редакція 20.09.2019) №1602-VII від 22.07.2014 наступна:

- ♦ виробництво та/або обіг харчових продуктів або кормів з використанням незареєстрованої потужності, якщо обов'язковість її державної реєстрації встановлена законом, – тягнуть за собою накладення штрафу на юридичних осіб у розмірі двадцяти мінімальних заробітних плат, на фізичних осіб – підприємців – у розмірі одинадцяти мінімальних заробітних плат;

- ♦ невиконання визначеного законом обов'язку щодо впровадження на потужностях постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), тягне за собою накладення штрафу на юридичних осіб у розмірі тридцяти мінімальних заробітних плат, на фізичних осіб – підприємців – у розмірі п'ятнадцяти мінімальних заробітних плат.

Вилучення з обігу на ярмарках неякісної та небезпечної продукції здійснюється відповідно до вимог Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» №1393-XIV від 14.01.2000 (зміни 20.09.2019, №124-IX).

4. Основні положення міжнародного харчового законодавства щодо ризик-орієнтованого контролю безпечності харчових продуктів

4.1. Вимоги міжнародного харчового законодавства

З метою регламентації виробництва харчових продуктів, їх якості, асортименту, правил реалізації, заходів щодо профілактики харчових отруєнь, запобігання фальсифікації тощо, державні органи видають закони, постанови, стандарти та інструкції, сукупність яких називають *харчовим законодавством*. Однак, інтенсифікація і глобалізація сучасного виробництва харчових продуктів та міждержавних торгових відносин зумовили необхідність створення міжнародного харчового законодавства з метою впровадження жорсткіших вимог до безпеки харчових продуктів. З огляду на це, прийнято Кодекс Аліментаріус.

Кодекс Аліментаріус (лат. *Codex Alimentarius* – харчовий кодекс, харчовий закон) – сукупність стандартів на харчові продукти, визнаних міжнародною спільнотою. Містить положення щодо гігієни харчових продуктів, залишків пестицидів та інших контамінантів (англ. *contamination* – забруднення), маркування і подання продуктів, методів аналізу та відбирання проб, а також рекомендації, яких має дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових торговельних методів у вигляді правил, норм, настанов та інших документів.

Вимоги Кодексу Аліментаріус ґрунтуються на тому, що всі споживачі мають рівні права на одержання безпечних продуктів, а також на попередженні несумлінного ведення торгівлі. До міжнародного продажу не допускаються продукти, що містять отруйні речовини, непридатні для споживання продукти розпаду, хвороботворні речовини і ксенобіотики, продукти фальсифіковані та не відповідні згідно з етикеткою, а також продукти, що були виготовлені, упаковані та зберігалися чи транспортувалися з порушенням санітарних правил або іншим способом і становлять загрозу здоров'ю людини.

Структура Кодексу Аліментаріус. Складається із загальних (горизонтальних) стандартів та стандартів за групами продуктів (вертикальних).

Загальні стандарти містять загальні правила і нормативи, що поширюються на харчові продукти всіх груп. Вони регламентують порядок маркування продуктів; застосування харчових добавок; уміст контамінантів; методи аналізу і відбирання проб; харчову гігієну; продукти спеціального харчування; інспекцію імпорту й експорту продуктів і системи сертифікації; залишкові рівні ветеринарних препаратів та пестицидів у продуктах.

Вертикальні стандарти, зазвичай, включають наступні розділи:

- 1) «Галузь застосування» (назва товару і цілі його використання);

- 2) «Опис» (терміни і визначення, опис продукту, його основний склад і показники якості);
- 3) «Харчові добавки» (перелік і максимальні рівні технологічних харчових добавок із списку добавок, дозволених ФАО/ВООЗ до застосування під час виробництва харчових продуктів);
- 4) «Контамінанти» (кількість забруднювачів (важких металів, пестицидів) у продуктах, що належать до сфери дії конкретного горизонтального стандарту);
- 5) «Гігієна» (принципи харчової гігієни і мікробіологічні критерії для харчових продуктів, на які поширюється дія конкретного стандарту);
- 6) «Маси і міри» (вага товару, наповнення тари);
- 7) «Маркування» (правила маркування харчових продуктів, що належать до сфери дії конкретного стандарту, відповідно до кодексу загальних стандартів з маркування розфасованих продуктів);
- 8) «Методи аналізу і відбирання проб» (опис методів аналізу і відбирання проб для харчових продуктів, на які поширюється дія конкретного стандарту).

Кодекс Аліментаріус поділено на томи:

- том 1 А «Загальні вимоги» (основні принципи і мета кодексу, етичні норми міжнародної торгівлі продовольством, вимоги до етикетування продуктів, харчових добавок, у тому числі за іншими стандартами з харчових добавок, контамінантів у харчових продуктах, у тому числі за загальними стандартами стосовно забруднювачів і токсинів у харчових продуктах, опромінених продуктів, імпортованих та експортованих харчових продуктів, системи інспектування і сертифікації);
- том 1 В «Загальні вимоги» (гігієна харчових продуктів);
- том 2 А «Залишковий рівень пестицидів у харчових продуктах» (загальний текст);
- том 2 В «Залишковий рівень пестицидів у харчових продуктах» (граничні норми залишкового вмісту);
- том 3 «Залишкові рівні ветеринарних лікарських препаратів у харчових продуктах»;
- том 4 «Продукти спеціального харчування» (у тому числі продукти для новонароджених і дітей);
- том 5 А «Перероблені та свіжозаморожені фрукти й овочі»;
- том 5 В «Свіжі фрукти й овочі»;
- том 6 «Фруктові й овочеві соки, нектари»;
- том 7 «Зернові, бобові й продукти з них, а також білки рослинного походження»;
- том 8 «Олії і жирові продукти»;
- том 9 «Риба і вироби з риби»;
- том 10 «М'ясо і м'ясні продукти, супи і бульйони»;

- том 11 «Цукор, какао-продукти, шоколад та інші продукти»;
- том 12 «Молоко і молочні продукти»;
- том 13 «Методи аналізу і відбирання проб».

4.2. Стратегічні завдання Комісія з Кодексу Аліментаріус

У 1964 р. Продовольчою та сільськогосподарською організацією ООН (*FAO – Food and Agriculture Organization*, ФАО) і Всесвітньою організацією охорони здоров'я (*WHO – World Health Organization*, ВООЗ) було створено Комісію з Кодексу Аліментаріус, як допоміжний орган для впровадження спільної програми стандартів ФАО/ВООЗ на харчові продукти. Основна мета діяльності Комісії – створення правил національної системи контролю за продуктами, погоджених на міжнародному рівні. Базові критерії вироблення цих правил полягають у захисті здоров'я споживачів, дотримання норм міжнародної торгівлі та урахуванні особливостей кожної країни. Водночас, пріоритетом Кодексу Аліментаріус є інтереси споживачів, що передбачають виконання мінімально необхідних вимог до продукту, зокрема гарантування безпеки (відсутність ризику для здоров'я людини), зазначення стандарту якості, маси, складу продукту та наявності етикетки, що відповідає вимогам стандарту.

Стратегічні завдання Комісії, що забезпечують досягнення мети, включають:

- а) розвиток міжнародних харчових стандартів;
- б) застосування наукового підходу й аналізу ризиків;
- в) розвиток зв'язків Кодексу з іншими регульованими організаціями;
- г) забезпечення можливостей швидкого й ефективного реагування на проблеми, що виникають, і нові розроблення в харчовому секторі;
- ґ) залучення нових учасників Комісії;
- д) максимально можливе поширення та впровадження стандартів Кодексу.

Комісія з Кодексу Аліментаріус складається з кодексних і координаційних комітетів. *Кодексні комітети* займаються підготовкою проектів стандартів для подання в Комісію з Кодексу Аліментаріус, засідання якої щороку проводять почергово в Римі, штаб-квартирі ФАО, і Женеві, штаб-квартирі ВООЗ. Кодексні комітети поділяють на комітети із загальних питань та комітети із груп продуктів.

Робота комітетів із загальних питань пов'язана горизонтально з усіма комітетами щодо різних груп продуктів. Комітети із загальних питань розробляють концепції і принципи їх застосування щодо продуктів загалом, спеціальних продуктів чи групи продуктів, затверджують або розглядають відповідні положення в Кодексі за групами продуктів і, ґрунтуючись на порадах учених-експертів, розробляють основні рекомендації стосовно здоров'я і безпеки споживачів. Із урахуванням різної специфіки загальних питань, у складі цієї підгрупи функціонують 9 комітетів, що функціонують у різних країнах: з

основних принципів (Франція); маркування продуктів (Канада); аналізу і відбирання проб (Угорщина); харчової гігієни (США); пестицидних контамінантів (Нідерланди); харчових добавок та контамінантів (Нідерланди); імпортно-експортного інспектування і системи сертифікації (Австралія); харчування та спеціальних продуктів (Німеччина); залишкових рівнів ветеринарних препаратів у харчових продуктах (США).

Комітети щодо груп продуктів, за розроблення стандартів конкретної групи продуктів або класу продуктів, мають вертикальну структуру, скликаються в разі необхідності, розпускаються на канікули чи скасовуються за рішенням Комісії після завершення роботи. Нові комітети в цій підгрупі створюють для розроблення нового стандарту. Комітетів із груп продуктів – 13: жирів і рослинних олій (Велика Британія); риби і рибопродуктів (Норвегія); молока і молочних продуктів (Нова Зеландія); свіжих фруктів і овочів (Мексика); какао-продуктів і шоколаду (Швейцарія); цукру (Велика Британія); перероблених фруктів та овочів (США); рослинних білків (Канада); зернових і бобових (США); переробленого м'яса і продуктів птахівництва (Данія); супів і бульйонів (Швейцарія); санітарії м'яса (Нова Зеландія); природних мінеральних вод (Швейцарія).

Координаційні комітети забезпечують погоджену роботу регіонів або груп країн з розроблення стандартів. Вони відповідальні за проведення роботи Комісії з Кодексу Аліментаріус з урахуванням інтересів регіонів та країн, що розвиваються.

Основне завдання допомоги країнам, що розвиваються, полягає в наближенні їх харчового законодавства до Єдиного харчового стандарту. Складність його прийняття в цих країнах зумовлена існуванням різних правових, адміністративних і політичних систем.

Наближення харчового законодавства до Єдиного харчового стандарту в країнах, що розвиваються, здійснюється шляхом:

- проведення семінарів зі спеціалістами з контролю залишкового рівня пестицидів;
- поліпшення національних систем з контролю за якістю харчових продуктів, у тому числі зміни національних стандартів і створення агенцій;
- упровадження передової практики роботи;
- використання сучасних методів аналізу й лабораторної практики;
- удосконалення системи захисту прав споживачів і культури виробництва;
- публікації звітів та обговорення на конференціях і симпозіумах.

Координаційні комітети не мають постійних географічних місць. Їхні засідання проводять з інтервалом в один-два роки в одній із країн регіону за згодою Комісії і за участю представників усіх країн регіону.

Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус. У 1998 р. постановою Кабінету Міністрів України було створено Національну комісію України зі зводу харчових продуктів Кодексу Аліментаріус, яку в 2006 р.

перейменовано на Національну комісію України з Кодексу Аліментаріус, що діє на підставі Постанови Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 р., № 903 «Питання Національної комісії України з Кодексу Аліментаріус».

Основними завданнями Національної комісії є аналіз міжнародного та вітчизняного законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів і розроблення позицій щодо їх удосконалення; координація діяльності установ щодо гармонізації вітчизняного законодавства з міжнародним; сприяння впровадженню нових технологій, міжнародних стандартів, вітчизняних технічних регламентів і міжнародних санітарних заходів у сферу виробництва харчових продуктів та нових методів їх дослідження.

До складу Національної комісії залучено провідних фахівців наукових та інших установ, підприємств та організацій, представників центральних органів виконавчої влади з питань охорони здоров'я, аграрної політики, технічного регулювання та споживчої політики, економіки.

Національна комісія з Кодексу Аліментаріус для розв'язання покладених на неї завдань створює постійно діючі комітети і тимчасові робочі групи за відповідними напрямками діяльності, регламент і склад яких затверджує голова Комісії.

Кодекс Аліментаріус істотно підвищив рівень поінформованості міжнародної спільноти з наступних життєво важливих питань, як якість харчових продуктів, харчова безпека і суспільна охорона здоров'я.

4.3. Законодавство Європейського Союзу з контролю безпечності харчових продуктів

Ефективні системи контролю за харчовими продуктами мають важливе значення для захисту здоров'я споживачів. Вони необхідні для створення умов, у яких держави можуть гарантувати безпеку і якість харчових продуктів, що надходять у міжнародну торгівлю, перевіряти відповідність імпортованих харчових продуктів національним вимогам. Правова основа гарантування продовольчої безпеки в країнах – учасниках Європейського Союзу – продовжує розвиватися. Інциденти, пов'язані з безпекою харчових продуктів, що сталися у 90-ті роки XX ст. (губчастоподібна енцефалопатія у великої рогатої худоби, потрапляння діоксинів у харчові продукти та ін.), змусили міжнародну спільноту переглянути національні системи гарантування продовольчої безпеки і розпочати пошуки ефективніших способів захисту споживачів від небезпечних харчових продуктів.

Біла книга про безпеку харчових продуктів. Один із пріоритетів політики Європейського Союзу – гарантування найвищих стандартів безпеки харчових продуктів, відображено у Білій книзі про безпеку харчових продуктів, яку Європейський Союз розповсюдив у 2000 р., започаткувавши створення нової