

УДК 636.2.0.84.085. 7. 2.11

DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.2.2.22>

## МЕХАНІЗМИ ДЕРЖАВНОГО КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ, ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ГАРМОНІЗАЦІЯ УКРАЇНСЬКОГО ЗАКОНОДАВСТВА З ВИМОГАМИ ЄС ЩОДО ОПЕРАТИВНОГО РЕАГУВАННЯ НА ВИЯВЛЕННЯ НЕБЕЗПЕЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

**Руснак Л. В.** – доктор філософії в галузі D8 Право, асистент кафедри права, професійної та соціально-гуманітарної освіти  
Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»  
ORCID ID: 0000-0002-5165-1079

**Богатко А. Ф.** – доктор філософії в галузі ветеринарної медицини, асистентка кафедри епізоотології та інфекційних хвороб Білоцерківського національного аграрного університету  
ORCID ID: 0000-0001-8089-5884

**Вакуленко Н. О.** – здобувач вищої освіти юридичного факультету, член Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів та молодих учених Львівського національного університету імені Івана Франка  
ORCID ID: 0009-0009-2369-837X

Наведені результати про аналіз діяльності Європейської системи швидкого оповіщення про харчові продукти і корми (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) – система швидкого обміну інформацією щодо наявності ризику для здоров'я людини, пов'язаного з харчовими продуктами і кормами. RASFF – це інструмент для обміну інформацією, який допомагає країнам ЄС діяти швидше та скоординовано у відповідь на загрозу здоров'я, спричинену харчовою продукцією або кормом. Мережа RASFF об'єднує контролюючі органи в сфері безпечності харчової продукції країн ЄС та таких країн як Ісландія, Ліхтенштейн, Норвегія, Швейцарія, які відповідають за безпечність харчових продуктів та кормів. У разі загрози: Член мережі передає Європейській Комісії інформацію про харчовий продукт чи корм, які несуть пряму чи опосередковану загрозу людині. Комісія відразу передає таку інформацію всім членам мережі. Комісія публікує щотижневий огляд таких повідомлень. Повідомлення можна переглядати онлайн на порталі RASFF. Іноді, на жаль, відзначають в RASFF, вдається не відразу «відловити» все неякісні партії, і вони можуть вплинути на споживачів відразу в декількох країнах. М'ясні продукти з розбіжностями фактичного і заявленого складу досі періодично потрапляють в чорний список RASFF. Активний розвиток сектора онлайн-торгівлі тягне за собою нові виклики і завдання для RASFF і національних агентств з контролю за якістю продуктів харчування. Система попередження про небезпечні для споживачів продукти – система RAPEX (Rapid Exchange of Information System). Директива про загальну безпечність продукції передбачає існування системи попередження про небезпечні для споживачів продукти – системи RAPEX – яка забезпечує прискорений обмін інформацією між державами – членами ЄС та Європейською комісією. Система RAPEX передбачає, що у випадку, коли держава – член ЄС вживає термінових заходів для попередження, обмеження чи забезпечення певних умов щодо продукції через наявність серйозного і безпосереднього ризику для здоров'я та безпеки споживачів, який може бути спричинений цією продукцією, вона негайно повідомляє Комісію про це. REACH (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals – REACH) – система

© Руснак Л. В., Богатко А. Ф., Вакуленко Н. О., 2026



Стаття поширюється на умовах  
ліцензії відкритого доступу CC BY 4.0

реєстрації, оцінювання та дозволу для хімікатів. Вказана директива новою, що стосується виробництва, торгівлі та використання хімікатів, яка націлена на захист здоров'я людей та навколишнього середовища від «хімічних» ризиків. Технічне регулювання передбачає систему правового регулювання відносин у сфері встановлення, застосування та виконання обов'язкових вимог до продукції, а також перевірка їх дотримання через оцінку відповідності та/або ринковий нагляд.

**Ключові слова:** оцінка відповідності, регулювання, RASFF, REACH, споживачі, продукти харчування, здоров'я людини, Європейська Комісія.

**Rusnak L. V., Bogatko A. F., Vakulenko N. O. Mechanisms of state control of the quality of food raw materials, food products and harmonization of Ukrainian legislation with EU requirements regarding prompt response to the detection of dangerous products**

The results of the analysis of the activity of the European Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) – a system of rapid information exchange regarding the presence of a risk to human health related to food and feed are given. RASFF is an information-sharing tool that helps EU countries to act more quickly and in a coordinated way in response to a health threat caused by food or feed. The RASFF network unites regulatory bodies in the field of food safety of EU countries and countries such as Iceland, Liechtenstein, Norway, Switzerland, which are responsible for food and feed safety. In the event of a threat: The member of the network transmits to the European Commission information about a food product or feed that poses a direct or indirect threat to humans. The Commission immediately transmits such information to all members of the network. The Commission publishes a weekly review of such communications. Notices can be viewed online on the RASFF portal. Sometimes, unfortunately, RASFF notes, it is not possible to "catch" all low-quality batches at once, and they can affect consumers in several countries at once. Meat products with discrepancies between the actual and declared composition are still periodically included in the RASFF blacklist. The active development of the online trade sector entails new challenges and tasks for RASFF and national food quality control agencies. The warning system about dangerous products for consumers is the RAPEX system (Rapid Exchange of Information System). The directive on general product safety provides for the existence of a warning system for dangerous products for consumers – the RAPEX system – which ensures an accelerated exchange of information between EU member states and the European Commission. The RAPEX system provides that in the event that an EU Member State takes urgent measures to prevent, restrict or ensure certain conditions regarding products due to the existence of a serious and immediate risk to the health and safety of consumers that may be caused by these products, it immediately informs the Commission about it. REACH (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals – REACH) is a system of registration, evaluation and authorization of chemicals. The directive is a new one concerning the production, trade and use of chemicals, which aims to protect human health and the environment from "chemical" risks. Technical regulation provides a system of legal regulation of relations in the field of establishment, application and fulfillment of mandatory requirements for products, as well as verification of their compliance through conformity assessment and/or market surveillance.

**Key words:** conformity assessment, regulation, RASFF, REACH, consumers, food, human health, European Commission.

**Постановка проблеми.** Сьогодення вказує на те, що кожна людина є споживачем товарів, робіт та послуг для задоволення своїх особистих потреб та забезпечення належного рівня життя. Виходячи зі змісту принципу про те, що людина, її життя, здоров'я і безпека визначаються в Україні найвищою соціальною цінністю, права споживача належать до найголовніших соціальних прав, захист яких покладатиметься на державу. Саме тому, питання державного контролю за реалізацією споживчих товарів є актуальним та своєчасним у мовах ринкових трансформацій вітчизняного простору [1, с. 16; 2, с. 87; 8, с. 321].

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Вітчизняна системи технічного регулювання і державного ринкового нагляду за якістю та безпечністю продукції завдяки суттєвому її реформуванню формують різноманітні підходи до врегулювання даного питання на державному рівні: від системи контролю за реалізацією продукції до її кінцевого споживання [1, с. 108; 3, с. 205; 6, с. 167].

Глобалізація світового споживчого простору, легальне або нелегальне інтенсивне розповсюдження товарів на внутрішніх ринках різних країн об'єднує споживачів європейського та світового співтовариства в бажанні захистити себе від небезпеки споживання недоброякісної продукції та в бажанні реалізувати загальноновизнане право людини на безпечне споживання товарів та послуг[4, с. 35; 5, с. 96; 7, с. 162 ].

Одним з перших подібних об'єднань в Європі стала корпоративна організація Test International, що згодом трансформувалася в нині чинну International Consumers Research & Testing (ICRT) – міжнародну організацію зі споживчих досліджень і випробувань. ICRT є єдиною незалежною організацією з вивчення споживчого попиту та тестування і як глобальний консорціум просуває практику порівняльних тестувань, розвиває співдружність у цій сфері та координує діяльність 50 організацій споживачів із 46 країн світу, зокрема України[ 9,с. 83; 10, с. 85 ].

Більшість організацій-членів ICRT розташовуються в Європі, проте вони є також і в Австралії, Новій Зеландії, Гонг-Конзі. Між країнами діє система швидкого попередження про небезпечність. Такі системи – це домовленості щодо надання повідомлень, які дозволяють національним органам влади сповіщати один одного про небезпечну продукцію з метою застосування швидких дій у своїх країнах[ 13, с. 77].

**Постановка завдання.** Якщо виникає потреба, Європейська комісія може вживати заходів загальноєвропейського масштабу для виведення небезпечної продукції з ринку[12, с. 192 ]. Основними процедурами попередження є RAPEX (нехарчова продукція), а також процедура щодо продуктів харчування RASFF, які працюють в Україні з 2015 р.

**Виклад основного матеріалу.** Європейська система швидкого оповіщення про харчові продукти і корми (*Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF*) діє з 1979 року та передбачає повідомлення і передачу даних між країнами Євросоюзу і так званими “третіми країнами”, які не входять до складу ЄС. У всіх країнах-членах RASFF та Європейської комісії створені контактні пункти, між якими відбувається обмін інформацією про небезпечні продукти харчування. Служби системи працюють цілодобово, і повідомлення про виявлені харчові ризики (нотифікації) розповсюджуються в найкоротший термін. І як тільки з'являється нотифікація, постачальник миттєво відкликає свою продукцію з торгових полиць ЄС.

Європейська система швидкого оповіщення про харчові продукти і корми (*Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF*) – система швидкого обміну інформацією щодо наявності ризику для здоров'я людини, пов'язаного з харчовими продуктами і кормами [ 9, с. 86; 11, с. 69 ].

RASFF – це інструмент для обміну інформацією, який допомагає країнам ЄС діяти швидше та скоординовано у відповідь на загрозу здоров'я, спричинену харчовою продукцією або кормом. Мережа RASFF об'єднує контролюючі органи в сфері безпечності харчової продукції країн ЄС та таких країн як Ісландія, Ліхтенштейн, Норвегія, Швейцарія, які відповідають за безпечність харчових продуктів та кормів.

У разі загрози: Член мережі передає Європейській Комісії інформацію про харчовий продукт чи корм, які несуть пряму чи опосередковану загрозу людині. Комісія відразу передає таку інформацію всім членам мережі. Комісія публікує щотижневий огляд таких повідомлень. Повідомлення можна переглядати онлайн на порталі RASFF[ 8, с. 330].

Портал RASFF – цінний ресурс для тих, хто піклується про те, що він їсть. У базі даних щотижня з'являються кілька десятків нових випадків, що попереджають про потенційну небезпеку того чи іншого продукту із зазначенням виробників і партій, або повідомлень про відкликання продукції з ринків. Там налаштований зручний пошук за різними категоріями, наприклад, за певними видами товарів, виявленими шкідливими речовинами або ступенем ризику для здоров'я (від несуттєвого до серйозного).

Найчастіше виявляють в продуктах харчування всілякі патогенні мікроорганізми, пестициди, цвіль, важкі метали, хімічні речовини [ 1, с. 27 ]. Іноді, на жаль, відзначають в RASFF, вдається не відразу «відловити» все неякісні партії, і вони можуть вплинути на споживачів відразу в декількох країнах. Регулярно виявляється ртуть в рибі з азіатських країн, антибіотики в яловичині (ця «добавка» зустрічається в продукції різних ринків). А ще не заявлені на етикетках фталати, глютен, соя, ГМО-продукція.

Ще одна проблема, пов'язана з безпекою продуктів харчування, це так звана «підміна», коли, наприклад, в м'ясних продуктах використовується замість заявленої яловичини дешевші види м'ясних продуктів або фаршу. На жаль, м'ясні продукти з розбіжностями фактичного і заявленого складу досі періодично потрапляють в чорний список RASFF [5, с. 97 ].

Активний розвиток сектора онлайн-торгівлі тягне за собою нові виклики і завдання для RASFF і національних агентств з контролю за якістю продуктів харчування. Адже якщо ті чи інші харчові продукти визнаються потенційно небезпечними, їх необхідно вилучити з обороту абсолютно всі роздрібні і оптові продажі, і споживачі повинні бути проінформовані. Лише спільними зусиллями можна зробити вітчизняний ринок найбезпечнішим у світі [4, с. 56 ].

Система попередження про небезпечні для споживачів продукти – система RAPEX (Rapid Exchange of Information System). Директива про загальну безпеку продукції передбачає існування системи попередження про небезпечні для споживачів продукти – системи RAPEX – яка забезпечує прискорений обмін інформацією між державами – членами ЄС та Європейською комісією. Система RAPEX передбачає, що у випадку, коли держава – член ЄС вживає термінових заходів для попередження, обмеження чи забезпечення певних умов щодо продукції через наявність серйозного і безпосереднього ризику для здоров'я та безпеки споживачів, який може бути спричинений цією продукцією, вона негайно повідомляє Комісію про це. Система прискореного обміну інформацією вступає в дію, коли виявляється, що певна продукція становить серйозний і безпосередній ризик для здоров'я та безпеки споживачів [ 1, с. 218; 11, с. 70 ].

*REACH (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals – REACH)* – система реєстрації, оцінювання та дозволу для хімікатів. Вказана директива новою, що стосується виробництва, торгівлі та використання хімікатів, яка націлена на захист здоров'я людей та навколишнього середовища від «хімічних» ризиків.

Технічне регулювання передбачає систему правового регулювання відносин у сфері встановлення, застосування та виконання обов'язкових вимог до продукції або пов'язаних із цим процесів, систем і послуг, персоналу та органів, а також перевірка їх дотримання через оцінку відповідності та/або ринковий нагляд [ 5, с. 99 ].

У країнах ЄС REACH спрощує систему регулювання, замінивши собою 40 різних нормативно-правових актів і створивши єдину систему для всіх хімікатів. Завдяки новій системі в індустрії створюється стимул для використання безпечніших

речовин та їхніх нових розробок, що заохочує інновації. Щоб надати бізнес-спільноті час для адаптації, система набиратиме чинності з 2007 по 2022 рр.

Загалом, REACH базується на ідеї, що індустрія сама створює найкращі умови для гарантування, що хімікати, які вона виробляє і постачає на ринок, не зашкоджують здоров'ю людей та безпеці довкілля. Система орієнтована на отримання усієї наявної інформації від виробника, на самосертифікацію (декларування), а також на систему контролю, сфокусовану на ризиках.

Ризик-орієнтований підхід можна означити як аналіз ринку та застосування значення ризику негативної події, що може трапитися для з'ясування міри її небезпечності та використання цього значення як одного з критеріїв керування. При ризик-орієнтованому підході процес керування безпекою повинен мати такі етапи: ідентифікацію чинників ризику і процес керування ризиком.

**Висновок.** Сьогодні Україна знаходиться на завершальному етапі реформування системи державного контролю і повинна швидко реагувати, усуваючи всі виникаючі недоліки, таким чином, щоб з одного боку, не перешкоджати розвитку бізнесу, а з іншого – захищати права громадян на безпеку та якість продукції. Одночасно, має бути впроваджений ефективний механізм особистої відповідальності виробника та продавця за реалізацію небезпечної продукції за нанесення шкоди громадянам.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Аналіз методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації харчової продукції і сировини : монографія / Т. М. Приліпко та ін. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2023. 406 с.
2. Результати проведення судово-ветеринарної експертизи сирокочених ковбасних виробів за ухвалою Київського господарського суду / Н. В. Букалова та ін. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології.* 2024. № 37. С. 87–96.
3. Аналіз міжнародного законодавства щодо харчової безпеки / Т. М. Приліпко та ін. *Подільський вісник.* 2025. № 2 (47). С. 205–210.
4. Приліпко Т. М. Головні засади нормативного регулювання безпечності рибної продукції у процесі товарообігу. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології.* 2023. № 34. С. 55–59.
5. Prylipko T. M., Bukalova N. V. Базисні елементи в системі гарантування якості, безпечності у виробництві та сучасне оцінювання проблем якості харчової продукції. *Modern engineering and innovative technologies.* Karlsruhe, Germany, 2023. Issue 29, Part 1. P. 96–101.
6. Legislative and legal regulation of feed and circulation of feed / N. Bukalova et al. *SWorldJournal.* 2025. Issue № 30, Part 4. P. 176–187.
7. Rusnak L. V., Prylipko T. M., Bukalova N. V. Comparison of the characteristics of boiled-smoked sausages with the requirements of existing standards for these products and compliance with the laws of Ukraine on the protection of consumer rights. *Modern engineering and innovative technologies.* Karlsruhe, Germany, 2025. Issue № 37, Part 2. С. 162–167.
8. Prylipko T. M., Fedoriv V. M., Kostash V. B. Формування сировинної бази та засоби виробництва харчової промисловості України. *Modern engineering and innovative technologies.* Karlsruhe, Germany, 2023. Issue 28, Part 1. P. 321–340.
9. Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards / T. Prylipko et al. *International Journal of Agricultural Extension.* 2021. Special Issue (02). P. 83–91.
10. Prylipko T. M., Prylipko I. V. Task and priorities of public policy of Ukraine in food safety industries and international normative legal bases of food safety. *Proceedings*

of the International Academic Congress «European Research Area: Status, Problems and Prospects» (Riga, 01–02 September 2016). Latvian Republic, 2016.

11. Зміни, що впроваджує новий Закон України № 3153-ix щодо державного контролю за додержанням законодавства про захист прав споживачів / Н. В. Букалова та ін. *Сучасний розвиток ветеринарної медицини* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Біла Церква, 02 жовт. 2025 р.). Біла Церква : БНАУ, 2025. С. 69–70.

12. Контроль безпечності та якості м'ясних фаршів / А. Ф. Богатко та ін. *Актуальні аспекти розвитку ветеринарної медицини в умовах євроінтеграції* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 16–17 жовт. 2025 р.). Одеса : Одеський ДАУ, 2025. С. 192–193.

13. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час забою курчат-бройлерів та виробництва м'яса за впровадження системи HACCP / А. Богатко та ін. *Інноваційні підходи у ветеринарній медицині: контроль заразних та незаразних хвороб тварин* : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Суми, 27–28 листоп. 2025 р.). Суми : Сумський НАУ, 2025. С. 77–78.

#### REFERENCES:

1. Prylipko, T. M., et al. (2023). *Analiz metodiv ekspertyzy yakosti, identyfikatsii ta vyjavlennia falsyfikatsii kharchovoi produktsii i syrovyny: monohrafiia* [Analysis of methods for quality expertise, identification, and detection of food product and raw material adulteration: Monograph]. ZVO "PDU".

2. Bukalova, N. V., et al. (2024). *Rezultaty provedennia sudovo-veterynarnoi ekspertyzy syrokoopchenykh kovbasnykh vyrobiv za ukhvaloi Kyivskoho hospodarskoho sudu* [Results of forensic veterinary examination of raw smoked sausage products by the decision of the Kyiv Economic Court]. *Visnyk Lvivskoho torhovelno-ekonomichnoho universytetu. Tekhnichni nauky. Kharchovi tekhnologii* [Bulletin of Lviv University of Trade and Economics. Technical Sciences. Food Technologies], (37), 87–96.

3. Prylipko, T. M., et al. (2025). *Analiz mizhnarodnoho zakonodavstva shchodo kharchovoi bezpeky* [Analysis of international legislation on food safety]. *Podilskyi visnyk* [Podilian Bulletin], 2(47), 205–210.

4. Prylipko, T. M. (2023). *Holovni zasady normatyvnoho rehuliuвання bezpechnosti rybnoi produktsii u protsesi tovaroobihu* [Main principles of regulatory control of fish product safety in the process of commodity circulation]. *Visnyk Lvivskoho torhovelno-ekonomichnoho universytetu. Tekhnichni nauky. Kharchovi tekhnologii* [Bulletin of Lviv University of Trade and Economics. Technical Sciences. Food Technologies], (34), 55–59.

5. Prylipko, T. M., & Bukalova, N. V. (2023). *Bazysni elementy v systemi harantuvannia yakosti, bezpechnosti u vyrobnytstvi ta suchasne otsiniuvannia problem yakosti kharchovoi produktsii* [Basic elements in the system of quality and safety assurance in production and modern assessment of food quality problems]. *Modern Engineering and Innovative Technologies*, (29, Part 1), 96–101.

6. Bukalova, N., et al. (2025). *Legislative and legal regulation of feed and circulation of feed*. *SWorldJournal*, (30, Part 4), 176–187.

7. Rusnak, L. V., Prylipko, T. M., & Bukalova, N. V. (2025). *Comparison of the characteristics of boiled-smoked sausages with the requirements of existing standards for these products and compliance with the laws of Ukraine on the protection of consumer rights*. *Modern Engineering and Innovative Technologies*, (37, Part 2), 162–167.

8. Prylipko, T. M., Fedoriv, V. M., & Kostash, V. B. (2023). *Formuvannia syrovynnoi bazy ta zasoby vyrobnytstva kharchovoi promyslovosti Ukrainy* [Formation of the raw material base and means of production of the food industry of Ukraine]. *Modern Engineering and Innovative Technologies*, (28, Part 1), 321–340.

9. Prylipko, T., et al. (2021). *Control and identification of food products under EC regulations and standards*. *International Journal of Agricultural Extension*, (Special Issue 02), 83–91.

10. Prylipko, T. M., & Prylipko, I. V. (2016, September 1–2). Task and priorities of public policy of Ukraine in food safety industries and international normative legal bases of food safety. *Proceedings of the International Academic Congress “European Research Area: Status, Problems and Prospects”*. Riga, Latvian Republic.

11. Bukalova, N. V., et al. (2025, October 2). Zminy, shcho vprovadzhuie novyi Zakon Ukrainy № 3153-ix shchodo derzhavnoho kontroliu za doderzhanniam zakonodavstva pro zakhyst prav spozhyvachiv [Changes introduced by the new Law of Ukraine No. 3153-ix regarding state control over compliance with legislation on consumer rights protection]. *Suchasnyi rozvytok veterynarnoi medytsyny: materialy mizhnar. nauk.-prakt. konf.* (pp. 69–70). Bila Tserkva: BNAU.

12. Bohatko, A. F., et al. (2025, October 16–17). Kontrol bezpechnosti ta yakosti miasnykh farshiv [Safety and quality control of minced meat]. *Aktualni aspekty rozvytku veterynarnoi medytsyny v umovakh yevrointehratsii: materialy III Mizhnar. nauk.-prakt. konf.* (pp. 192–193). Odesa: Odeskyi DAU.

13. Bohatko, A., et al. (2025, November 27–28). Dotrymannia sanitarno-hihiienichnykh vymoh pid chas zaboiu kurchat-broileriv ta vyrobnytstva miasa za vprovadzhennia systemy HACCP [Compliance with sanitary and hygienic requirements during slaughter of broiler chickens and meat production under the implementation of the HACCP system]. *Innovatsiini pidkhody u veterynarnii medytsyni: kontrol zaraznykh ta nezaraznykh khvorob tvaryn: materialy Mizhnar. nauk.-prakt. konf.* (pp. 77–78). Sumy: Sumskyi NAU.

*Дата першого надходження статті до видання: 14.02.2026*

*Дата прийняття статті до друку після рецензування: 19.03.2026*

*Дата публікації (оприлюднення) статті: 21.05.2026*