

УДК 614.31:664.8:341

Приліпко Т. М.

доктор сільськогосподарських наук, професор,
завідувач кафедри харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції,
Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Кам'янець-Подільський, Україна
E-mail: vtl280726p@ukr.net
ORCID: 0000-0002-8178-207X

Богатко Н. М.

доктор ветеринарних наук, професор,
завідувач кафедри ветеринарно-санітарної експертизи та лабораторної діагностики Інституту
післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини,
Білоцерківський національний аграрний університет
Біла Церква, Україна
E-mail: nadiyabogatko@ukr.net
ORCID: 0000-0002-1566-1026

Богатко А. Ф.

доктор філософії (PhD) (ветеринарія),
асистент кафедри епізоотології та інфекційних хвороб,
Білоцерківський національний аграрний університет
Біла Церква, Україна
E-mail: bogatko.aliona.ua@gmail.com
ORCID: 0000-0001-8089-5884

Руснак Л. В.

доктор філософії (PhD) в галузі права,
асистент кафедри права, професійної та соціально-гуманітарної освіти,
Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Кам'янець-Подільський, Україна
E-mail: lesunyarusnak@gmail.com
ORCID: 0000-0002-5165-1079

Вакуленко Н. О.

здобувач вищої освіти юридичного факультету,
Львівський національний університет імені Івана Франка
Львів, Україна
E-mail: vakulenkonzar@gmail.com
ORCID: 0009-0009-2369-837X

АНАЛІЗ МІЖНАРОДНОГО ЗАКОНОДАВСТВА ЩОДО ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ

Анотація

У статті подано результати аналізу ефективності застосування міжнародних законодавчих актів і приватних стандартів операторами ринку харчових продуктів для забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів. 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 й інструкції, сукупність яких називають харчовим законодавством. Однак інтенсифікація і глобалізація сучасного виробництва харчових продуктів і 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, застосовано приватні стандарти щодо контролювання безпеки харчових продуктів. Установлено, що впровадження стандарту BRC дає змогу надавати за необхідності всі підтвердження харчової безпеки; продукція буде відповідати всім вимогам безпеки та якості; завдяки сертифікації BRC забезпечується наявність інструментів для вдосконалення продукту, зміни якості роботи, підвищення безпеки; можливість зменшення кількості відходів у процесі виробництва продукції. В Україні застосують положення законодавства щодо покарання за випуск операторами ринку харчових продуктів небезпечної та неякісної продукції.

ції, зокрема Кодексу України «Про адміністративні правопорушення». У статті 166²² «Порушення вимог щодо безпечності харчових продуктів» прописано, що невиконання обов'язку щодо впровадження на потужностях постійно діючих процедур (GVP, GMP, GHP, GLP), які ґрунтуються на принципах системи аналізу небезпечних чинників і контролю в критичних точках (НАССР), тягне за собою накладання штрафу на посадових осіб від 60 до 90 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян; уведення в обіг неправильно маркованих харчових продуктів тягне за собою накладання штрафу на посадових осіб від 38 до 53 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян. Оператори ринку харчових продуктів, які дбають про конкурентоспроможність свого підприємства на ринках збуту продукції, виробництво безпечних харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог на виробництві продукції, беззаперечно виконують вимоги міжнародних стандартів.

Ключові слова: міжнародні стандарти, харчове законодавство, продукти, безпечність, приватні стандарти.

Вступ. Вимоги Кодексу Аліментаріус ґрунтуються на тому, що всі споживачі мають рівні права на одержання безпечних продуктів харчування, а також на запобігання несумлінному веденню торгівлі. До міжнародного продажу не допускаються продукти, що містять отруйні речовини, непридатні для споживання продукти розпаду, хвороботворні речовини і ксенобіотики, продукти фальсифіковані, не відповідні, згідно з етикеткою, а також продукти, що виготовлені, упаковані та зберігалися чи транспортувалися з порушенням санітарних правил чи іншим способом і становлять загрозу здоров'ю людини [14, с. 83].

Україна поступово інтегрується в європейську економіку, адже вона – найбільш конкурентоспроможна й ефективна з усіх можливих для України моделей соціально-економічного розвитку для забезпечення продовольчої та харчової безпеки, особливо за умови сталої тенденції формування часткової автономії основних світових центрів впливу [13, с. 85].

У структурі ринку продуктів харчування Європейського Союзу лівова частина належить великим торговельним мережам. Для успішного виходу продукції на їхні торговельні площі недостатньо впровадити систему НАССР на виробництві. Вагомим аргументом безпечності продукції є визнання в одній із всесвітньо відомих систем сертифікації. Необхідно враховувати, що міжнародні стандарти безпечності продукції стосуються не лише готового продукту, а й півфабрикатів, сировини та навіть пакувальних чи маркувальних матеріалів. Наприклад, оператор ринку ковбасних виробів, котрий здійснив сертифікацію в одному з нижченаведених стандартів, під час закупівлі сировини, спецій чи розхідних матеріалів надаватиме перевагу постачальникам, які мають тотожний сертифікат [11, с. 108; 12, с. 32].

Мета роботи – аналіз ефективності застосування міжнародних законодавчих актів і приватних стандартів операторами ринку харчових продуктів для забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів.

Виклад основного матеріалу дослідження. У країнах Європи оператори ринків харчових продуктів застосовують Міжнародний харчовий стандарт *GFSI*, зокрема *Global Food Safety Initiative* (далі – *GFSI*) – Глобальна ініціатива харчової безпеки. Цей міжнародний харчовий стандарт вважається міжнародно-визнаним стандартом з безпечності для всіх виробників приватних брендів у харчовій промисловості. Цей стандарт розроблено членами німецької індустрії роздрібно торгівлі й визнано *GFSI* – групою, що складається із 40 членів провідних торговельних мереж. Таким чином, міжнародний харчовий стандарт охоплює 65% світової торгівлі харчовими продуктами. У Західній Європі, за винятком Великобританії, міжнародний харчовий стандарт є найважливішим нормативним документом для постачальників найбільших торгових мереж. Засновниками *GFSI* є, зокрема, *Carrefour*, *Tesco*, *ICA*, *Metro*, *Migros*, *Ahold*, *Wal-Mart*, *Delhaize* та інші [13, с. 85].

Основна мета діяльності *GFSI* – порівняння (бенчмаркінг) стандартів і схем, що стосуються управління безпечністю харчових продуктів і встановлення їх взаємної еквівалентності. Учасники *GFSI* погоджуються взаємно визнавати результати сертифікації на відповідність тим стандартам, які успішно пройшли бенчмаркінг, з тим щоб усунути або принаймні скоротити дублювання за різними сертифікаційними схемами для постачальників харчових продуктів. Сьогодні в мережу ввійшли 8 схем сертифікації, що застосовуються до виробництва харчових продуктів: *BRC Global Standard* – стандарт британського консорціуму роздрібно торгівлі; *Dutch HACCP* – стандарт, розроблений у Нідерландах; *Global Aquaculture Alliance BAR* – стандарт найкращої аквакультури практики Глобального Альянсу виробників аквакультури; *Global Red Meat Standard* – стандарт виробників червоного м'яса; *International Food Standard* – міжнародний стандарт харчових продуктів; *SQF 2000 – Safe Quality Food* – система управління якістю харчових продуктів, що використовується для отримання безпечних харчових продуктів (Кодекс якості); *FSSC 22000 – Food Safety System Certification* – система сертифікації безпечності харчової продукції, кормів, пакування в харчовому ланцюзі; *Synergy 22000 – ISO 22000+ISO/TS 22002.1:2009* – синергія двох стандартів [8, с. 113; 9, с. 4; 10, с. 2].

Стандарт харчової галузі *BRC (British Retail Consortium)* – Британського консорціуму роздрібно торгівлі розроблено в 1998 році спочатку для постачальників фірмової продукції, але потім він став широко використовуватися в низці інших галузей харчової промисловості, включаючи підприємства ресторанного бізнесу й виробників сировини. Надалі стандарт став незамінним для всіх організацій галузі. Застосування стандарту за межами Великобританії зробило його глобальним, і не лише з метою оцінювання постачальників, а і як основу для виробництва харчових продуктів і планування перевірок. Стандарт *BRC* спрямований на забезпечення безпечності продукції, установлює поряд із вимогами до системи НАССР вимоги до системи менеджменту якості й гігієни виробничого середовища [5, с. 66; 7, с. 36].

Стандарт передбачає два рівні сертифікації – основний (базовий) і вищий. Низка міжнародних підприємств вимагає застосування цього стандарту. Він також прийнятий організацією роздрібною *GFSI* як рівноцінний щодо інших стандартів безпечності харчових продуктів. Стандарт *BRC* розробив серію різноманітних стандартів: глобальний стандарт для упаковки харчових продуктів та іншого пакувального матеріалу, глобальний стандарт «Споживчі продукти», глобальний стандарт «Зберігання і транспортування» (2006). Кожен із цих стандартів регулярно переглядається, редакція кожного з них повністю оновлюється кожні 3 роки після детальних консультацій із широким колом зацікавлених осіб [6, с. 34].

Стандарт на упаковку *BRC IoP* Британського консорціуму роздрібною торгівлі й Інституту упаковки (Institute of Packaging – *IoP*) діє для виробників харчових продуктів для власних торгових марок роздрібних торговців. Він призначений для захисту споживачів і виконання вимог британського Закону про безпеку харчових продуктів (*Food safety act*). Мета *BRC IoP* – створити єдиний стандарт, що замінює різноманітні специфічні правила торгівлі харчовими продуктами для підприємств. Стандарт *BRC* підтверджує відповідність харчової продукції законодавчим вимогам продавців і виробників [1, с. 97].

Нині вимоги *BRC* мають міжнародний статус і застосовуються в країнах Північної та Південної Америки, Азії та Європи. Стандарт *BRC* застосовується до всіх етапів ланцюга постачання продуктів харчування. Завдяки тому що вимоги стандарту ґрунтуються на всесвітньо визнаних принципах системи *HACCP*, *BRC* може бути гарантом високої оцінки відповідності не лише законодавству, а й технологіям забезпечення безпечності харчових продуктів. Вимоги стандарту застосовані до підприємств, діяльність яких пов'язана з виробництвом, упаковкою, зберіганням, а також дистрибуцією продуктів харчування, з метою забезпечення безпечності кінцевого продукту. Стандарт *BRC* може бути впроваджено в організації всіх країн, незалежно від того який саме харчовий продукт вони виробляють. Вимоги стандарту *BRC*: план безпеки харчових продуктів відповідно до системи *HACCP*; відповідність системі менеджменту якості; вимоги для виробничих умов (середовище); вимоги до безпечності та якості продукції; управління всіма етапами процесів виробництва й постачання; управління персоналом компанії [3, с. 10].

Упровадження стандарту *BRC* дає змогу надавати за необхідності всі підтвердження харчової безпеки; продукція буде відповідати всім вимогам безпеки та якості; завдяки сертифікації *BRC* забезпечується наявність інструментів для вдосконалення продукту, зміни якості роботи, підвищення безпечності; можливість зменшення кількості відходів у процесі виробництва продукції.

Виробники харчових продуктів досить широко використовують Стандарт *IFS (International Food Scheme)* – Міжнародна схема сертифікації в харчовій галузі. Стандарт розроблено ініціативною групою провідних компаній роздрібною торгівлі Німеччини (*Hauptverband des Deutschen Einzelhandels*), з метою створення єдиного базового стандарту проведення аудитів систем управління безпечністю. Глобальною ініціативою у 2003 році офіційно прийнятий до застосування за Безпеку харчової продукції (*GFSI*). У 2003 році представники французьких роздрібних і гуртових підприємств приєдналися до робочої групи з розробки *IFS*. *IFS* вважається авторитетним міжнародним стандартом з безпечності для всіх виробників харчових продуктів. Зокрема, стандарт *IFS* визнаний найбільшими торговельними мережами, які охоплюють більше ніж шістьдесят відсотків усієї світової торгівлі. Наприклад, для укладання договору на постачання продукції членам Суспільства німецької роздрібною торгівлі або Федерації підприємств торгівлі й дистрибуції Франції необхідно мати сертифікат *IFS* незалежно від країни походження [2, с. 75].

Стандарт *IFS* також широко використовується в Австрії, Польщі, Швеції, Італії та інших країнах. *IFS* створив єдину основу для взаємного оцінювання продавців, постачальників і виробників товарів продовольчої групи. Сертифікація стандарту передбачає два рівні: базовий – із мінімальним комплексом вимог щодо харчової промисловості, вищий – найвищий стандарт у харчовій промисловості. Стандарт *IFS Food* містить п'ять розділів. Відповідальність вищого керівництва. Вимоги щодо корпоративної політики, структури, зосередженості на замовнику й аналізі з боку керівництва; системи управління якістю. Цей розділ присвячений системі *HACCP*, вимогам щодо документації та ведення записів, управління ресурсами. Вимоги щодо особистої гігієни, санітарного одягу, навчання й побутових умов; виробничий процес. Це найбільший розділ у стандарті, пов'язаний зі специфікаціями продукції, закупівлями, пакуванням, робочим середовищем, контролем шкідників, простежуваністю тощо; вимірювання, аналізування й поліпшення. Містить вимоги щодо внутрішніх аудитів, аналізу продукту, відкликанням продукції, управління коригувальними діями тощо.

В Україні застосують положення законодавства щодо покарання за випуск операторами ринку харчових продуктів небезпечною та неякісною продукції, зокрема Кодексу України «Про адміністративні правопорушення».

У ст. 166²² «Порушення вимог щодо безпечності харчових продуктів» прописано, що невиконання обов'язку щодо впровадження на потужностях постійно діючих процедур (*GVP, GMP, GHP, GLP*), які ґрунтуються на принципах системи аналізу небезпечних чинників і контролю в критичних точках (*HACCP*), тягне за собою накладання штрафу на посадових осіб від 60 до 90 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян. Уведення в обіг неправильно маркованих харчових продуктів тягне за собою накладання штрафу на посадових осіб від 38 до 53 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян. Порушення вимог щодо забезпечення простежуваності – накладання штрафу на посадових осіб від 30 до 40 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян. Обіг

непридатних харчових продуктів – накладання штрафу на посадових осіб від 60 до 90 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян. Порушення параметрів безпечності стосовно об'єктів санітарних заходів – накладання штрафу на посадових осіб від 40 до 55 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян [4, с. 28].

У статті 325 Кримінального кодексу України «Обіг шкідливих для здоров'я харчових продуктів» указано, що обіг шкідливих для здоров'я харчових продуктів, уживання яких заподіяло легке тілесне ушкодження потерпілому, карається штрафом на посадових осіб від 225 до 375 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, або громадськими роботами строком від 150 до 240 годин, або виправними роботами строком до 1 року. Діяння, передбачені частиною 1 ст. 325, якщо ними потерпілому заподіяно ушкодження середньої тяжкості чи тяжке тілесне, караються виправними роботами строком від 1 року до 2 років або ж обмеженням чи позбавленням волі строком від 2 до 5 років. Діяння, передбачені частиною 1 ст. 325, якщо вони спричинили смерть потерпілого, караються позбавленням волі строком від 5 до 10 років [14, с. 86].

Висновки. Оператори ринку харчових продуктів, які дбають про конкурентоспроможність свого підприємства на ринках збуту продукції та виробництво безпечних харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог на виробництві продукції, беззаперечно виконують вимоги міжнародних стандартів.

Подальші дослідження передбачають вивчення нормативних документів щодо показників безпечності харчових продуктів, що вказують на забруднення патогенною мікрофлорою, уміст радіонуклідів і важких металів.

Список використаних джерел

1. Боженко Л.І., Гутта О.Й. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції. Львів : Афіша, 2001. 172 с.
2. Брулевич В.В. Безпечність харчових продуктів за законодавством України та Європейського Союзу. *Судова апеляція*. 2016. № 2. С. 75–83.
3. Вакулєнко Н.О. Україна сьогодні і завтра: правові трансформації на шляху до ЄС. *Україна сьогодні і завтра: правові трансформації на шляху до ЄС* : матер. II Наук.-практ. студентсько-аспірантської наук. конф. / Львівський національний університет імені Івана Франка, 12 грудня 2023 р. Львів : Юридичний факультет Львівського національного університету імені Івана Франка, 2023. С. 10–14.
4. Зайнчковський І.А. Інноваційна діяльність підприємств харчової промисловості. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. Київ : НУХТ, 2004. Додаток до журналу № 15. С. 120.
5. Іванов С.В. Сучасний стан якості та безпечності харчових продуктів. *Якість і безпека харчових продуктів* : збірник тез Міжнар. наук.-техн. конф., 14–15 листопада 2013 р. Київ : Національний університет харчових технологій, 2013. С. 66–68.
6. Кричковська Л.В. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки : навчальний посібник. Харків : НТУ «ХП», 2017. 98 с.
7. Приліпко Т.М. Аналіз методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів і сировини : монографія. Вінниця : ТВОРИ, 2023. 416 с.
8. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. *Таврійський науковий вісник. Серія «Технічні науки. Харчові технології»*. 2022. № 1. С. 113–124.
9. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агенства з питань безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів (Загальний харчовий закон (GFL)).
10. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів.
11. Тимошенко В.С. Європейські вимоги до виробників молока та молочних продуктів : довідник / за заг. ред. А.В. Абрамова, В.Л. Іванова, Б.М. Куртяка, Р.П. Сімонова, І.В. Ємченко. Львів : ПП НТЦ Леонорм СТАНДАРТ, 2007. 220 с.
12. Bogatko N.M., Bukalova N.V., Sakhnyuk V.V., Zhmil V.I. Features of the implementation of the HACCP system at meat, milk and fish processing enterprises of Ukraine: Textbook. Bila Tserkva, 2016. 266 p.
13. 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*. Latvian Republic, Rīga, 01–02 September 2016. 2016. S. 85–89.
14. Prylipko T., Kostash V., Fedoriv V., Lishchuk S., Tkachuk V. Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. *International Journal of Agricultural Extension*. 2021. Special Issue (02). P. 83–91.

Prylipko T. M.

Doctor Of Agricultural Sciences, Professor,

*Head of the Department of Food Technologies of Food Production and Standardization,
Higher educational institution “Podillia State University”*

Kamianets-Podilskyi, Ukraine

E-mail: vtl280726p@ukr.net

ORCID: 0000-0002-8178-207X

Bogatko N. M.

*Doctor Of Veterinary Sciences, Professor,
Head of the Department of Veterinary and Sanitary Expertise and Laboratory Diagnostics of the Institute
of Postgraduate Training of Managers and Specialists of Veterinary Medicine,
Bila Tserkva National Agrarian University,
Bila Tserkva, Ukraine
E-mail: nadiyabogatko@ukr.net
ORCID: 0000-0002-1566-1026*

Bogatko A. F.

*PhD (Veterinary),
Assistant Professor of the Department of Episotology and Infectious Diseases,
Bila Tserkva National Agrarian University
Bila Tserkva, Ukraine
E-mail: bogatko.aliona.ua@gmail.com
ORCID: 0000-0001-8089-5884*

Rusnak L. V.

*PhD in Law,
Assistant Professor of the Department of Law, Professional and Social and Humanitarian Education,
Higher educational institution "Podillia State University"
Kamianets-Podilskyi, Ukraine
E-mail: lesunyarusnak@gmail.com
ORCID: 0000-0002-5165-1079*

Vakulenko N. O.

*The Guard of Higher Education of the Law Faculty,
Ivan Franko National University of Lviv
E-mail: vakulenkonzar@gmail.com
ORCID: 0009-0009-2369-837X*

ANALYSIS OF INTERNATIONAL LEGISLATION ON FOOD SAFETY

Abstract

The results of the analysis of the effectiveness of the use of international legislative acts and private standards by food market operators to ensure the production of safe foodstuffs are presented. In order to regulate food production, their quality, assortment, rules of sale, measures for the prevention of food poisoning, prevention of falsification, etc., state bodies issue laws, regulations, standards and instructions, the totality of which is called food legislation. However, the intensification and globalization of modern food production and interstate trade relations made it necessary to create international food legislation in order to implement stringent food safety requirements. In view of this, the Alimentarius Code has been adopted, private standards for controlling food safety have been applied. It is established that the implementation of BRC standard allows: to provide, if necessary, all food safety confirmation; products will meet all safety and quality requirements; BRC certification provides tools for improving the product, changing quality of work, improving safety; Possibility to reduce the amount of waste in the production process. In Ukraine, the provisions of punishment for the production of dangerous and substandard foods market operators, in particular, the Code of Administrative Offenses (Verkhovna Rada, 1984, changes, Verkhovna Rada), will be applied. In Art.166²² "Breach of food safety requirements" states that failure to fulfill the obligation to introduce permanent procedures (GVP, GMP, GHP, GLP), which are based on the principles of hazardous factors analysis and control points (NAZR) minimum incomes of citizens. The introduction of improperly labeled food – entails a fine on officials from 38 to 53 non – taxable minimum incomes of citizens. Food market operators that care about the competitiveness of their enterprise in the markets of products and the production of safe foodstuffs, compliance with sanitary and hygienic requirements for production of products, undoubtedly comply with the requirements of international standards.

Key words: international standards, food legislation, products, safety, private standards.

References

1. Bozhenko L.I., & Hutta O.I. (2001). Upravlinnia yakistiu, osnovy standartyzatsii ta sertyfikatsii produktsii [Quality Management, Fundamentals of Standardization and Product Certification]. Lviv: «Afisha». 172 p. [in Ukrainian].
2. Brulevych, V.V. (2016). Bezpechnist kharchovykh produktiv za zakonodavstvom Ukrainy ta Yevropeiskoho Soiuzu [Food safety under the legislation of Ukraine and the European Union]. *Sudova apeliatsiia – Court appeal*. Iss. 2. pp. 75–83 [in Ukrainian].
3. Vakulenko, N.O. (2023). Ukraina sohodni i zavtra: pravovi transformatsii na shliakhu do YeS [Ukraine today and tomorrow: Legal transformations on the way to the EU]. *Ukraina sohodni i zavtra: pravovi transformatsii na shliakhu do YeS: Ukraine today and tomorrow: Legal transformations on the way to the EU*. Mater. II nauk.-prakt. studentsko-aspirantskoi nauk. konf. Lvivskyi

natsionalnyi universytet imeni Ivana Franka – Mater. II scientific-practical. Student-Aspirant Sciences. conf., 12 hrudnia 2023 r. Lviv: Yurydychnyi fakultet Lvivskoho natsionalnoho universytetu imeni Ivana Franka, pp. 10–14 [in Ukrainian].

4. Zainchkovskiyi, I.A. (2004). Innovatsiina diialnist pidpriemstv kharchovoi promyslovosti [Innovative activity of food industry enterprises]. *Naukovi pratsi Natsionalnoho universytetu kharchovykh tekhnolohii – Scientific works of the National University of Food Technologies*. Dodatok do zhurnalu, Iss. 15. Kyiv: NUKhT. pp. 120 [in Ukrainian].

5. Ivanov, S.V. (2013). Suchasnyi stan yakosti ta bezpechnosti kharchovykh produktiv [Current state of quality and safety of foodstuffs]. *Mizhnar. nauk.-tekhn. konf. «Iakist i bezpeka kharchovykh produktiv» – International. scientific-techno. conf. «Quality and safety of food»*: zb. tez 14–15 lystopada 2013 r. Kyiv: Natsionalnyi universytet kharchovykh tekhnolohii, pp. 66–68 [in Ukrainian].

6. Krychkovska, L.V. (2017). Bezpeka kharchovykh produktiv: antyalimentarni faktory, ksenobiotyky, kharchovi dobavky [Food safety: anti-alimentic factors, xenobiotics, food supplements]: navchalnyi posibnyk. Kharkiv: NTU «KhPI», 98 p. [in Ukrainian].

7. Prylipko, T.M. (2023). Analiz metodiv ekspertyzy yakosti, identyfikatsii ta vyjavlennia falsyfikatsii kharchovykh produktiv i syrovyny [Analysis of quality examination methods, identification and detection of falsification of food products and raw materials]: monohrafiia. Vinnytsia: TVORY, 416 p. [in Ukrainian].

8. Prylipko, T.M., Fedoriv, V.M., & Kostash, V.B. (2022). Rozrobka suchasnykh metodiv otsinky yakosti i bezpeky syrovyny i kharchovykh produktiv zghidno zi standartamy i normatyvamy YeS [Development of modern methods of assessing the quality and safety of raw materials and foodstuffs in accordance with EU standards and standards]. *Tavriiskyi naukovi visnyk. Tekhnichni nauky. Kharchovi tekhnolohii – Tavriysk Scientific Bulletin. Technical sciences. Food technologies*. Iss. 1. pp. 113–124 [in Ukrainian].

9. Rehlament (IeS) № 178/2002 Yevropeiskoho parlamentu ta Rady vid 28 sichnia 2002 roku pro vstanovlennia zahalnykh pryntsyviv i vymoh zakonodavstva pro kharchovi produkty, stvorennia Yevropeiskoho Ahenstva z pytan bezpechnosti kharchovykh produktiv i vstanovlennia protsedur u pytanniakh, poviazanykh iz bezpechnistiu kharchovykh produktiv [Regulation (EU) № 178/2002 of the European Parliament and Council of January 28, 2002 on the establishment of general principles and requirements of the legislation on foodstuffs, creation of the European Agency for Food Safety and Establishment of Procedures for Food Safety] (Zahalnyi kharchovyi zakon (GFL) [in Ukrainian].

10. Rehlament Komisii (IeS) № 2073/2005 vid 15 lystopada 2005 roku pro mikrobiolohichnikryterii dlia kharchovykh produktiv [Commission Regulation (EU) No. 2073/2005 of November 15, 2005 on Microbiological Criteria for Food] [in Ukrainian].

11. Tymoshenko, V.S. (2007). Yevropeiski vymohy do vyrobnykiv moloka ta molochnykh produktiv [European requirements for milk producers and dairy products]: dovidnyk; za zah. red. A.V. Abramova, V.L. Ivanova, B.M. Kurtiaka, R.P. Simonova, I.V. Yemchenko. Lviv: PP NTTs LeonormSTANDART, 220 p. [in Ukrainian].

12. Bogatko, N.M., Bukalova, N.V., Sakhnyuk, V.V., & Zhmil, V.I. (2016). Features of the implementation of the HACCP system at meat, milk and fish processing enterprises of Ukraine: Textbook. Bila Tserkva, 266 p. [in English].

13. Prylipko, T.M., & Prylipko, I.V. (2016). 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. Latvian Republic, Rīga, 01–02 September 2016. pp. 85–89 [in English].

14. Prylipko, T., Kostash, V., Fedoriv, V., Lishchuk, S., & Tkachuk, V. (2021). Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. *International Journal of Agricultural Extension. Special Issue (02)* pp. 83–91 [in English].