

ЕКСПЕРТНО ПРАВОВИЙ СЕРВІС І СЕРТИФІКАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ФІТОРЕСУРСІВ І ПРОДУКЦІЇ

КОВАЛЬЧУК Р.Л. – кандидат ветеринарних наук

orcid.org/0000-0002-4501-8584

Правління Good Food Institute Ukraine (Інститут Доброї Їжі Україна)

ВИГЕРА С.М. – кандидат сільськогосподарських наук

orcid.org/0000-0002-8846-471X

Державний університет «Житомирська політехніка»

КЛЮЧЕВИЧ М.М. – доктор сільськогосподарських наук

orcid.org/0000-0003-2711-2566

Державний університет «Житомирська політехніка»

МОЖАРІВСЬКА І.А. – кандидат сільськогосподарських наук

orcid.org/0000-0003-0564-4457

Державний університет «Житомирська політехніка»

Постановка проблеми. На сучасному етапі вкрай проблемним та актуальним є зміна світогляду щодо формування та функціонування сталих екосистем з харчовими ресурсами в Україні.

В основі вирішення цієї проблеми є розробка інноваційної методології сталого розвитку екосистем фітоценозів за принципом класичної фітопродуцентології (плантопродуцентології), які є основним продуцентом в життєвих процесах органічного світу та людини розумної, забезпечуючи їх органічною речовиною та збалансованим повітрям [1, 2].

Адже на світовому рівні є надзвичайні проблеми, які вкрай негативно впливають на життєві процеси органічного світу та особливо людини розумної, а саме: глобальний голод, глобальне потепління, глобальні війни, глобальне знищення природи, які взаємопов'язані між собою [1, 2].

В межах України в свою чергу є свій надзвичайний стан, а саме: Україна в Європі є лідером щодо смертності людей із-за неправильного харчування! За даними МОЗ України близько 70% людей хворіє через неправильне харчування! Тривалість життя людей в Україні є одною із найменших в порівнянні з ведучими країнами планети! [1, 2].

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Зауважимо, що недостатньо обґрунтований науково освітній та технічний процеси останнього століття суттєво вплинули на стан житлового та навколишнього середовища планетарного, глобального, регіонального та локального рівнів за рахунок суттєвого розорювання земель та не правильного використання ряду технологій, зокрема необґрунтованого внесення різновидностей токсикантів (пестицидів, мінеральних добрив тощо). Це особливо суттєво вплинуло на якість та безпеку харчових ресурсів в межах України, де в межах сільськогосподарських земель значна їх кількість уже деградована, зокрема в межах 48 відсотків [1, 2].

Виходячи із викладених аргументацій вкрай актуальним є введення в науково освітній процес інноваційних дисциплін з метою підготовки відповідних фахівців щодо виробництва якісної та безпечної харчової продукції, а саме – експертно правовий сервіс виробництва харчопродукції.

Мета. Обґрунтувати та дослідити основні критерії ефективного та природоохоронно-правового виробництва харчової та кормової продукції, що відповідають параметрам правильної їди.

Результати досліджень. Нашими обґрунтуваннями та дослідженнями встановлено, що основними критеріями щодо ефективного та природоохоронно-правового виробництва харчової та кормової продукції, що відповідають параметрам правильної їди, є наступні:

1) користь – страви відповідають фізіологічній потребі особистості в необхідних біохімічних і неорганічних інгредієнтах, що є в харчових продуктах та стравах (їжі);

2) безпека – в продуктах і стравах відсутні небезпечні для особистості компоненти;

3) якість – страви, де містяться всі органічні та неорганічні компоненти, що характерні конкретному продукту, отриманому із здорових екосистем;

4) смак – їжа, яка за своїм смаком подобається особистості;

5) полікомпонентність – страви, із різних продуктів, які забезпечують широкий асортимент органічних і неорганічних інгредієнтів для життєвої потреби особистості;

6) оптимум вживання – повільне вживання особистістю маси страв, яка необхідна для забезпечення організму збалансованими органічними та неорганічними інгредієнтами за один прийом та протягом дня, запобігаючи переїдання (контролер – індекс маси тіла);

7) добовий режим та культ вживання страв, включаючи і воду – аргументоване, повільне та постійне 5 разове вживання їжі або дієт протягом дня в один і той же час;

8) тижневий режим вживання страв – аргументоване вживання кожний день тижня різновидностей інших страв, приготовлених із різних видів здорових харчових продуктів з перевагою рідкої їжі на основі використання рослинних продуктів;

9) акцент уваги в першу чергу на правильність і безпечність повільної їди на протипагу сучасної пропаганди пріоритетності смачних страв над їх користю.

Саме ефективна підготовка фахових спеціалістів згідно дисципліни експертно правовий сервіс

виробництва харчопродукції створить передумови сталого розвитку відповідних екосистем та їх фітоценозів з метою забезпечення людей безпечними та якісними харчовими продуктами [11, 12].

Основними темами що здатні забезпечити слухачів ефективними знаннями є наступні:

- Природа України та її харчові ресурси;
- сучасний стан здоров'я природи та шляхи його покращення;
- рослинні харчові ресурси;
- тваринні харчові ресурси;
- грибні харчові ресурси;
- водні харчові ресурси;
- альтернативні тваринному білку харчові ресурси.
- Експертно правовий сервіс виробництва харчових продуктів:
 - обґрунтування необхідності проведення експертиз харчових ресурсів та харчової продукції;
 - експертиза рослинних ресурсів та їх харчової продукції;
 - експертиза тваринних ресурсів та їх харчової продукції;
 - експертиза грибних ресурсів та їх харчової продукції;
 - експертиза водних ресурсів та їх харчової продукції;
 - правовий сервіс розвитку сталих екосистем та їх харчових ресурсів України;
 - правовий сервіс виробництва харчових продуктів;
 - законодавча база про якість та безпечність харчових ресурсів;
 - законодавча база при виробництві та обігу органічного виробництва;
 - законодавча база про промислове виробництво харчової продукції.

Порядок проведення робіт з сертифікації продукції регламентується нормативним документом ДСТУ 3413-96 і в загальному випадку містить: подання та розгляд заявки на сертифікацію продукції, прийняття рішення за заявкою з зазначенням схеми (модуля) сертифікації, атестацію виробництва продукції, що сертифікується, або сертифікацію системи якості, якщо це передбачено схемою сертифікації, відбирання, ідентифікацію зразків продукції та їх випробування, аналіз одержаних результатів та прийняття рішення при можливості видачі сертифікату відповідності та надання ліцензій та видачу сертифікату відповідності, надання ліцензій та занесення сертифікованої продукції до реєстру [7].

Подання та розгляд заявки. Для проведення сертифікації продукції заявник (включно іноземний) подає до акредитованого органу з сертифікації продукції заявку відповідної форми, яка повинна бути розглянута, і не пізніше одного місяця після її подання заявник повинен одержати рішення, яке містить основні умови сертифікації. Копії рішення направляються до органу з сертифікації систем якості (в разі необхідності), до випробувальної лабораторії, що буде проводити випробування, до територіального центру Держстандарту за місцем розташування заявника [13].

Сертифікація систем якості є ключовим елементом забезпечення відповідності продукції компанії встановленим стандартам. Це передбачає контроль за всіма технічними, адміністративними та людськими факторами, що впливають на якість [8]. У разі виявлення будь-яких відхилень від стандартів, компанія оперативно реагує, вживаючи необхідні заходи для запобігання виготовленню неякісної продукції в майбутньому.

Результати сертифікації системи якості оформлюються у вигляді сертифікату, який надсилається заявнику, а копія зберігається в органі сертифікації продукції. Атестація виробництва здійснюється відповідно до встановлених правил. Випробування для сертифікації проводяться акредитованою випробувальною лабораторією. Заявник зобов'язаний надати зразки продукції для тестування, а також відповідну технічну документацію. Кількість зразків та правила їх відбору визначаються органом сертифікації [9].

Імпортоване виробництво також підлягає тестуванню, якщо не досягнуто угоди про взаємне визнання результатів. Якщо результати задовільні, протоколи тестування надсилаються до органу сертифікації, а копії надаються заявнику [10]. Натомість, якщо результати є негативними за принаймні одним критерієм, сертифікаційні випробування призупиняються, і ця інформація повідомляється заявнику, а також органу сертифікації, який скасовує заявку. Додаткові випробування можуть бути проведені лише після подання нової заявки та надання доказів органу сертифікації, що свідчать про те, що підприємство вжило коригувальних заходів [6].

Висновки. Отже, набуття знань з вищезазначених тем створить необхідні умови для забезпечення населення України доступом до якісних і безпечних харчових ресурсів, спрямованих на виробництво здорових харчових продуктів та приготування поживних страв для належного споживання людиною.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Вигера С., Ключевич М., Ковальчук Р. Методологія освітніх програм Школи філософії їжі та природокористування : навч-метод. посібник / за наук. ред. С. Вигери. Київ : Компрінт, 2024. 137 с.
2. Вигера С. М. Концепція розвитку трофології – перспективного напрямку в системі наук про життя. *Органічне виробництво і продовольча безпека* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф., 23 квіт. 2015 р. / Житомир. нац. агрокол. ун-т. Житомир : Полісся, 2015. С. 429-434.
3. Вигера С. М. Трофологія – перспективний напрям в системі наук про життя. *Проблеми економіки підприємств в сучасних умовах* : матеріали VI міжнар. наук.-практ. конф. (21–22 травня 2015 р.). Київ : Нац. університет харчових технологій, 2015. С. 168–170.
4. Вигера С., Ключевич М., Столяр С. Трофологія : посібник / за наук. ред. С. Вигери. Київ : Компрінт, 2022. 187 с.
5. Вигера С. М. Трофологія – життєво необхідний напрям Вітатеррології. *Органічне виробництво і продовольча безпека* : зб. матеріалів доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 травня 2016 р.). Житомир : Житомир. нац. агрокол. ун-т, 2016. С. 141–146.

6. Вигера С. М. Трофологія : монографія. Київ : Компринт, 2017. 125 с.
7. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування : навч. посібник / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський та ін. ; за ред. Т. М. Димань. Київ : Лібра, 2006. 304 с.
8. Вигера С. Концепція гармонійного розвитку Трофології, Вітатералогії та Віталогії : препринт. Київ : Компринт, 2021. 77 с.
9. Вигера С. М., Ключевич М. М., Ковальчук Р. Л. Культуру та культ їжі – на державний освітній рівень. *Сучасні аспекти збереження здоров'я людини* : зб. праць учасників XVI Міжнар. міждисц. наук.-практ. конф., 21–22 квіт. 2023 р. Ужгород : ДВНЗ «Ужгородський НУ», 2023. С. 76–79.
10. Урахування традиційної їжі людей в сучасних умовах України / Вигера С. М., Ключевич М. М., Столяр С. Г. та ін. *Modern science: theory and practice of applying the latest paradigm* : collective monograph. Bratislava, Slovakia : Institute of professional development, 2023. P. 55–71.
11. Вигера С. М., Ключевич М. М., Ковальчук Р. Л. Обґрунтування новітньої методології забезпечення здоров'я фітоценозів. *Moderní aspekty vědy* : Svazek XLVII mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o. Česká republika : Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2024. P. 166–175.
12. Вигера С. М., Ключевич М. М., Ковальчук Р. Л. Аргументація введення новітніх термінів у системі наук про їжу людини та живлення біоти. *Moderní aspekty vědy* : Svazek XL mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o. Česká republika : Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2024. P. 753–765.
13. Теоретичні аспекти інноваційного світогляду щодо наук про царство рослин / Ключевич М. М., Вигера С. М., Можарівська І. А., Ковальчук Р. Л. *Moderní aspekty vědy* : LIII. Díl mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o. Česká republika : Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2025. С. 184–194.
4. Vyhera, S., Klyuchevich, M., & Stolyar, S. (2022). Trofologia: posibnyk [Trophology: a guide]. Comprint, Kyiv, 187 [in Ukrainian].
5. Vyhera, S. M. (2016). Trofologia – zhyttievo neobkhdny napriam Vitaterologia [Trophology is a vital direction of Vitaterology]. Zb. materialiv dop. IV Mizhnar. nauk.-prakt. konf. "Orhanichne vyrobnytstvo i prodovolcha bezpeka". Zhytomyr. National Agroecological University, Zhytomyr, Ukraine, 141–146 [in Ukrainian].
6. Vyhera, S. M. (2017). Trofologia: monohrafiia [Trophology: monograph]. Comprint, Kyiv, 125 [in Ukrainian].
7. Dyman, T. M. (Ed.) (2006). Ekotrofologia. Osnovy ekolohichno bezpechnoho kharchuvannia: navch. posibnyk [Ecotrophology. Fundamentals of ecologically safe nutrition: a textbook]. Libra, Kyiv, 304 [in Ukrainian].
8. Vyhera, S. (2021). Kontsepsiia harmoniinoho rozvytku Trofologii, Vitaterralogii ta Vitalohii: preprint [The concept of harmonious development of Trophology, Vitaterralogy and Vitalogy: preprint]. Comprint, Kyiv, 77 [in Ukrainian].
9. Vyhera, S. M., Klyuchevich, M. M., & Kovalchuk, R. L. (2023). Kulturu ta kult yizhi – na derzhavnyi osvittii riven [The culture and cult of food – at the state educational level]. Zb. prats uchasnykh XVI Mizhnar. mizhdysts. nauk.-prakt. konf. "Suchasni aspekty zberezhenia zdorovia liudyny". State Higher Educational Institution "Uzhhorod National University", Uzhhorod, Ukraine, 76–79 [in Ukrainian].
10. Vyhera, S. M., Klyuchevich, M. M., Stolyar, S. G., Kovalchuk, R. L., & Zalevsky, R. A. (2023). Urakhuvannia tradytsiinoi yizhi liudei v suchasnykh umovakh Ukrainy [Taking into account traditional food of people in modern conditions of Ukraine]. *Modern science: theory and practice of applying the latest paradigm: collective monograph*. Institute of professional development, Bratislava, Slovakia, 55–71 [in Ukrainian].
11. Vyhera, S. M., Klyuchevich, M. M., & Kovalchuk, R. L. (2024). Obhruntuvannia novitnoi metodologii zabezpechennia zdorovia fitotsenoziv [Justification of the latest methodology for ensuring the health of phytocenoses]. *Moderní aspekty vědy: Svazek XLVII mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o. Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., Česká republika*, 166–175 [in Ukrainian].
12. Vyhera, S. M., Klyuchevich, M. M., & Kovalchuk, R. L. (2024). Arhumentatsiia vvedennia novitnikh terminiv u systemi nauk pro yizhu liudyny ta zhyvlennia bioty [Argumentation for the introduction of new terms in the system of human food sciences and biota nutrition]. *Moderní aspekty vědy: Svazek XL mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o. Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., Česká republika*, 753–765 [in Ukrainian].
13. Klyuchevich, M. M., Vyhera, S. M., Mozharivska, I. A., & Kovalchuk, R. L. (2025). Teoretychni aspekty innovatsiinoho svitohliadu shchodo nauk pro tsarstvo roslin [Theoretical aspects of an innovative worldview regarding plant sciences]. *Moderní aspekty vědy : LIII. Díl mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o. Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., Česká republika*, 184–194 [in Ukrainian].

REFERENCES:

Ковальчук Р.Л., Вигера С.М., Ключевич М.М., Можарівська І.А. Експертно правовий сервіс і сертифікація виробництва харчових фіторесурсів і продукції

Експертно-правовий сервіс та сертифікація виробництва харчових фіторесурсів і продукції є ключовими елементами забезпечення якості та безпеки продукції на ринку. У процесі сертифікації враховуються всі етапи виробництва – від збору сировини до кінцевого продукту, що сприяє підвищенню довіри споживачів та відповідності національним і міжнародним стандартам. Правовий сервіс охоплює консультації, роз'яснення та супровід юридичних аспектів, пов'язаних із сертифікацією, зокрема вимоги до ліцензування, екологічної відповідальності та дотримання норм безпеки для здоров'я споживачів. Водночас експертна оцінка якості фітопродукції охоплює тестування її складових на відповідність необхідним стандартам та вимогам.

Процедура сертифікації включає в себе не тільки контроль за технологічними процесами, а й серію перевірок на відповідність стандартам органічного виробництва, що вимагають спеціалізованих знань у галузі ботаніки, фармацевтики та харчових технологій.

Таким чином, експертно-правовий сервіс і сертифікація є важливими складовими забезпечення високої якості та безпечності харчових фіторесурсів, що сприяє їх успішній інтеграції на внутрішній та міжнародний ринок.

На сучасному етапі вкрай проблемним та актуальним є зміна світогляду щодо формування та функціонування сталих екосистем з харчовими ресурсами в Україні. Недостатньо обґрунтований науково освітній та технічний процеси останнього століття суттєво вплинули на стан житлового та навколишнього середовища планетарного, глобального, регіонального та локального рівнів за рахунок суттєвого розорювання земель та не правильного використання ряду технологій, зокрема необґрунтованого внесення різновидностей токсикантів (пестицидів, мінеральних добрив тощо).

Виходячи із викладених аргументацій вкрай актуальним є введення в науково освітній процес інноваційних дисциплін з метою підготовки відповідних фахівців щодо виробництва якісної та безпечної харчової продукції, а саме – експертно правовий сервіс виробництва харчової продукції. Нашими обґрунтуваннями та дослідженнями встановлено, що основними критеріями щодо ефективного та природоохоронно-правового виробництва харчової та кормової продукції, що відповідають параметрам правильної їди.

Ключові слова: фітопродукція, безпека харчових продуктів, контроль якості, методи дослідження, наукові комунікації.

Kovalchuk R.L., Vyhera S.M., Kliuchevych M.M., Mozharivska I.A. Expert legal service and certification of the production of food phytoresources and products

Expert legal services and certification of food phytoresources and products are key elements in ensuring the quality and safety of products on the market. The certification process takes into account all stages of production – from the collection of raw materials to the final product, which helps to increase consumer confidence and compliance with national and international standards. The legal service includes consultations, explanations and support for legal aspects related to certification, including licensing requirements, environmental responsibility and compliance with consumer health and safety standards. At the same time, the expert assessment of the quality of phytoproducts includes testing of its components for compliance with the necessary standards and requirements. The certification procedure includes not only control over technological processes, but also a series of checks for compliance with organic production standards that require specialized knowledge in botany, pharmaceuticals and food technology.

Thus, expert legal service and certification are important components of ensuring high quality and safety of food phytoresources, which contributes to their successful integration into the domestic and international markets. At the present stage, it is extremely problematic and relevant to change the outlook on the formation and functioning of sustainable ecosystems with food resources in Ukraine. Insufficiently grounded scientific, educational and technical processes of the last century have significantly affected the state of the living environment and the environment at the planetary, global, regional and local levels due to significant land plowing and improper use of a number of technologies, including unjustified use of various toxicants (pesticides, mineral fertilizers, etc.).

Based on the above arguments, it is extremely important to introduce innovative disciplines into the scientific and educational process in order to train relevant specialists in the production of high-quality and safe food products, namely, the expert legal service for food production. Our substantiation and research have established that the main criteria for efficient and environmentally friendly production of food and feed products that meet the parameters of proper nutrition are the following.

Key words: phytoproducts, food safety, quality control, research methods, scientific communications.