

*Пшенична Т.М.,
к.е.н., старший викладач кафедри маркетингу,
PR-технологій та логістики,
Чернігівський національний технологічний університет*

*Кирилюк Ю.В.,
к.е.н., доцент,
завідувач кафедрою економічної теорії,
Чернігівський національний технологічний університет*

ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В КОНТЕКСТІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ІМПЛЕМЕНТАЦІЇ ЕКОНОМІЧНОЇ ЧАСТИНИ УГОДИ ПРО АСОЦІАЦІЮ УКРАЇНИ З ЄС

Анотація. У статті розглядаються питання регулювання безпеки харчових продуктів. Виявлено ключові завдання управління якістю харчових продуктів та запропоновано шляхи удосконалення напрямків виробництва продуктів харчування в умовах імплементації економічної частини Угоди про асоціацію України з ЄС.

Ключові слова: якість, управління якістю продукції, безпечність харчових продуктів, НАССР, Угода про асоціацію України з ЄС.

Постановка проблеми. Протягом останніх років наша держава намагається інтегруватися до європейського економічного простору, прийняти європейські стандарти та реформуватись відповідно до вимог ЄС. Важливим кроком у інтеграції України до світового економічного простору став вступ до Світової організації торгівлі (СОТ). Вступ України до СОТ та підписання Угоди про асоціацію з ЄС вимагають докорінного поліпшення якості управління у загальнодержавному масштабі й суттєвого підвищення ефективності функціонування та рівня конкурентоспроможності вітчизняних підприємств різних галузей економіки. Тому, на нашу думку, особливо актуальною є проблема якості для вітчизняної харчової промисловості. Адже від безпечності та якості продуктів харчування значною мірою залежать життя і здоров'я людей, а також продовольча безпека країни.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Управління якістю розглядається як самостійна, складна функція управління бізнес-процесами, цілями реалізації котрої є підвищення конкурентоспроможності та прибутковості підприємства. Проблеми управління якістю продукції на підприємствах розглянуто в наукових працях Є.М. Купрякова, А.В. Гличева, Н.В. Павліхи, О.В. Мишко, В.І. Павлова, В.П. Руденко, І.В. Опьонова, М.І. Шаповала. Серед основних проблем автори відзначили, що не всі підприємства на даний момент мають можливість впровадження систем управління якістю продукції. Також серед фахівців немає єдиної думки щодо сутності продовольчої безпеки. Різні аспекти продовольчої безпеки розглядаються в працях І.І. Лукінова, П.П. Борщевського, П.Т. Саблука, Г.О. Колесніка, Л.В. Дейнеко, О.І. Гойчука, С.М. Кваші, Т.Л. Мостенської, М.Й. Хорунжого, М.А. Хвесика, Р.Л. Тринько та ін.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Проте у вищезазначених наукових роботах недостатньо розкриті технології щодо ефективного управління якістю

продукції на підприємствах харчової промисловості в умовах імплементації економічної частини Угоди про асоціацію України з Європейським Союзом.

Мета статті полягає в аналізі реальних практичних проблем щодо забезпечення якості харчових продуктів в умовах інтегрування до європейського економічного простору та визначенні оптимальних підходів стосовно їх розв'язання в контексті впровадження на підприємствах відповідних систем управління якістю.

Виклад основного матеріалу дослідження. Угода про асоціацію України з Європейським Союзом формує для України нові можливості. Завдяки цьому українські підприємства отримують доступ до новітніх рішень та ідей у сфері технологій, управління та маркетингу. Це підвищить їх конкурентоспроможність на внутрішньому та зовнішніх ринках.

Вже в перший рік дії економічної частини Угоди про асоціацію з ЄС Україна мала виконати низку завдань [1, с. 53]. Від факту їх виконання і від якості цього виконання залежить, чи вийдуть українські товари на ринок ЄС, чи полегшаться умови ведення бізнесу, чи зменшиться кількість зайвих бюрократичних процедур та документів, а також чи відчують споживачі у своєму повсякденному житті застосування європейських стандартів.

Можна виділити декілька ключових завдань для виконання Угоди про асоціацію з ЄС, перше з яких – безпечність харчових продуктів. Угода дає можливість українським виробникам вийти на ринок ЄС. Проте для цього Україна зобов'язана адаптувати європейські стандарти та прийняти кілька законів, які запровадять європейську систему контролю безпечності продуктів, оскільки ЄС застосовує дуже жорсткі вимоги щодо безпечності продуктів.

Виконання цих умов не лише допоможе українським товарам вийти на європейський ринок. Воно зробить безпечнішими продукти для національного споживача – для мешканців України.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який стосується гармонізації законодавства України та Європейського Союзу у сфері безпеки та якості харчових продуктів, 15.09.2014 р. був підписаний Президентом України, 19.09.2014 р. – офіційно оприлюднений, а з 20.09.2015 р. набере чинності.

Зазначений документ передбачає введення в Україні європейської моделі системи гарантування безпеки та якості продуктів харчування, що базується на процедурах НАССР (Hazard

Analysis and Critical Control Points – аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки).

НАССР (система аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках) – система для ідентифікації, оцінки, аналізу та контролю ризиків, що є важливими для безпечності харчових продуктів [2]. Це науково обґрунтований, раціональний і систематичний підхід до ідентифікації продукції, оцінювання та контролю ризиків, які можуть виникнути під час виробництва, перероблення, зберігання та використання харчових продуктів. Також дані засади відображені в Рекомендованому міжнародному Кодексі Аліментаріус (щодо загальних принципів гігієни харчових продуктів).

Згідно з Угодою про асоціацію, Україна зобов'язана поступово прибрати всі санітарні та фітосанітарні бар'єри в торгівлі з ЄС. Це означає, що Україна має запровадити європейські стандарти у харчовій галузі та сільському господарстві, якщо, звісно, нас цікавить торгівля з ЄС. В іншому випадку Європа ніколи не відкриє нам ринок, і туди потраплятиме лише продукція великих агрохолдингів, які мають колосальні ресурси і консультантів для запровадження європейських стандартів і виходу на світові ринки.

Виробництво високоякісних та екологічно безпечних продуктів харчування потребує ефективного динамічного розвитку галузей харчової та переробної промисловості, який передбачає впровадження нових інноваційних технологій світового рівня для виробництва продукції високої якості, оновлення матеріально-технічної бази підприємств, раціональне використання наявного виробничого потенціалу і впровадження принципово нового технологічного обладнання та устаткування, покликаних гарантувати збереження цінних властивостей сировини та підвищувати якість готової продукції. Загрозою продовольчій безпеці може бути наявність на українському ринку дешевих, але екологічно небезпечних продуктів харчування, які містять харчові добавки, генетично модифіковані продукти та гормони.

Саме 20 вересня 2015 р. має стати святом для українського споживача та викликом для українських «харчовиків». Оскільки в цей день набере чинності новий харчовий закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Цей закон ще часто називають євроінтеграційним, оскільки він побудований на принципах та вимогах до безпечності харчових продуктів, які діють в ЄС.

За новим підходом контролюватися буде весь ланцюг виробництва харчового продукту. Це дозволить виявити загрозу на ранньому етапі та запобігти виробництву небезпечного продукту та, відповідно, потраплянню такого продукту до споживача. На законодавчому рівні це закріплено у формі вимоги обов'язкового запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на принципах НАССР.

Для успішної роботи на ринку харчових продуктів будь-якому підприємству необхідно постійно вдосконалювати якість продукції, покращувати її властивості, намагатися знизити собівартість продукції за рахунок впровадження новітніх технологій, а не за рахунок зниження якості продукції.

Це зумовлює необхідність впровадження передових систем управління якістю та безпекою харчових продуктів, зокрема, НАССР – інструменту управління, що забезпечує більш структурований підхід до контролю ідентифікованих небезпечних чинників у порівнянні з традиційними методами, такими як інспектування або контроль якості.

Використання системи НАССР у рамках харчової промисловості може виконувати коригувальні або попереджувальні

функції. НАССР дозволяє перейти від випробування кінцевого продукту до розробки превентивних методів. Дана система мінімізує ризики, створювані небезпечними біологічними, хімічними та фізичними факторами [3].

Наприклад, на всіх молокозаводах, бійнях та інших підприємствах, де виробляють харчові продукти, до складу яких входять необроблені інгредієнти тваринного походження, НАССР має бути запроваджений у 2017 р. Виробники соків та цукерок мають впоратися із завданням до 2018 р., а власники всіх малих підприємств – до 2019 р. Низка виключень або можливість запровадити спрощений НАССР передбачена для закладів роздрібною торгівлі, закладів громадського харчування, кондитерських, пекарень.

Зобов'язання щодо забезпечення харчової безпеки на рівні світових стандартів Україна взяла на себе значно раніше – ще тоді, коли оформляла своє членство у Світовій організації торгівлі (СОТ).

В Україні впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР розпочато ще у 2002 р. З 1 липня 2003 р. діє національний стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги», та з 1 серпня 2007 р. набув чинності національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 (ідентичний міжнародному стандарту ISO 22000:2005). У зв'язку з певними складнощами виконання українськими підприємствами вимог стандарту ДСТУ ISO 22000 (наприклад, щодо використання орендованих, а не власних виробничих приміщень) деякий час ці два стандарти будуть діяти паралельно. Процес впровадження ДСТУ ISO 22000 для підприємств, на яких функціонує система управління безпечністю харчових продуктів у відповідності з ДСТУ 4161-2003, буде легшим, ніж для підприємств, які розпочинають цю роботу з «нуля», тому що обидва ці стандарти базуються на принципах НАССР і на засадах системного управління.

Сьогодні система управління безпечністю харчових продуктів на принципах НАССР визнана найнадійнішою системою в світі, яка запобігає виробництву небезпечних харчових продуктів. Отже, з її поступовим запровадженням рівень захищеності українського споживача зростатиме.

Іншим нововведенням «харчового закону» є обов'язкове запровадження бізнесом відслідковування за принципом «крок назад, крок вперед». Підприємство у будь-який час повинно мати точну інформацію про те, звідки воно отримало сировину чи харчовий продукт і куди його було направлено з підприємства.

За даними Міністерства аграрної політики та продовольства, в Україні впроваджено системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на 574 підприємствах харчової та переробної промисловості [4]. Також розпочато роботу щодо їх впровадження ще на 97 підприємствах, що в цілому складає 22% від загальної кількості підприємств, зазначає відомство.

Розроблено 728 стандартів, з яких 319 гармонізовано в Україні становить 43,8%.

У той же час в рамках ЄС діють європейські стандарти (код EN), що запроваджуються в державах – членах ЄС шляхом надання їм статусу національних. Розробка таких стандартів проводиться тільки у тому разі, коли обставини не надають можливості повного узгодження із стандартами ISO або ж такі відсутні.

Наразі із 157 стандартів гармонізовано 63 (рівень впровадження складає 42%), зазначає сайт Міністерства аграрної політики та продовольства [4].

Сьогодні європейська система безпечності харчових продуктів визнана однією з найкращих в світі, а європейський споживач є найбільш захищеним. Водночас харчове законодавство ЄС є прикладом осмисленого підходу, що враховує інтереси всіх, хто пов'язаний з ринком харчових продуктів.

Розробці та прийняттю нового харчового закону передували детальне вивчення європейських підходів та аналіз можливості їх застосування в українських реаліях. Боротьба за цей документ відбувалась майже п'ять років. За цей час виникло багато чуток та припущень щодо того, що станеться у разі зміни правил гри.

Попри всі переваги нового закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» для вирішення наявних проблем, пов'язаних з безпечністю та якістю харчів в Україні, потрібно розробити цілу низку інших законів та нормативних актів. Виробники готові до їх впровадження, бо розуміють, що лише таким чином вони можуть витримати конкуренцію, яка загострюється як на внутрішніх, так і на зовнішніх продовольчих ринках.

Для цього необхідно гармонізувати всю нормативно-правову базу; прийняти Концепцію державної політики у сфері управління безпечною харчових продуктів та продовольчої сировини на основі принципів HACCP; прийняти національні відповідники стандартів ISO серії 22000; докорінно поліпшити систему санітарії та гігієни на виробництві харчових продуктів; створити єдиний орган з контролю їх безпечності; запровадити ефективну систему підготовки та підвищення кваліфікації інженерно-технічного персоналу підприємств галузі з урахуванням сучасних міжнародних вимог [5, с. 127].

Оскільки положення нового закону суттєво зменшують кількість адміністративних процедур, на які сьогодні українські харчовики витрачають багато часу і грошей, представники деяких державних органів, які ці гроші зараз отримують, стверджували, що нова система координат із меншим державним втручанням поставить під загрозу життя та здоров'я українського споживача.

Деякі представники бізнесу, дізнавшись, що нові правила потребуватимуть від них більш сумлінного підходу до своєї діяльності та жорсткішої відповідальності, почали сіяти паніку, що запровадження європейських вимог стане занадто обтяжливим для них. Від організацій, які представляють інтереси споживачів, висловлювались незадоволення через нерозуміння нових підходів.

Запровадження превентивного підходу до контролю замість необхідності боротьби з наслідками – це ще одна кардинальна зміна системи.

Такий незадовільний стан впровадження систем управління якістю в Україні обумовлений низкою причин: основною з них є нерозуміння і небажання вищого керівництва займатись системним управлінням, не працює перший принцип TQM – лідерство. Сучасне управління якістю на основі системного підходу ґрунтується на принципах Total Quality Management (TQM) – загальноорганізаційного методу безперервного підвищення якості всіх організаційних процесів.

Саме поняття TQM на підприємстві трактується наступним чином: T – підхід, що охоплює всі види діяльності, Q – якість як якість управління, M – управління на основі нових принципів, які охоплюють всіх керівників. В рамках TQM управління якістю тісно пов'язане з управлінням іншими аспектами діяльності підприємства – управлінням фінансами, ресурсами, охороною навколишнього середовища та ін.

Принципи загального управління якістю (TQM), які можуть бути впроваджені на підприємствах, сприяють підвищенню конкурентоспроможності підприємств. В основі цих лежить принцип лідерства керівника у підвищенні якості товарів і послуг, а також створенні і впровадженні системи якості. Все це, в свою чергу, веде до задоволеності споживачів, персоналу, що не може не позначитися на підвищенні конкурентоспроможності як на внутрішньому ринку, так і дає можливості виходу на зовнішні ринки.

Відповідно до положень Угоди про асоціацію, Україна бере зобов'язання наблизити протягом трьох років законодавство у сфері захисту прав споживачів до законодавства ЄС, зокрема:

- загальні вимоги до безпечності продукції (в т. ч. інформація про продукцію та її маркування);
- недобросовісні торговельні методи ведення бізнесу (включаючи рекламу та маркетингову діяльність);
- права та обов'язки споживачів, виробників, постачальників споживчих товарів, вимоги щодо відповідності товару умовам договору;
- недобросовісні умови у договорах, що укладаються між продавцем або постачальником та споживачем;
- укладення договорів між споживачами та продавцями на відстані з використанням будь-яких засобів дистанційного зв'язку;
- судове та адміністративне провадження у справах про порушення прав споживачів [6].

Це також сприятиме вирішенню низки соціально-економічних проблем, серед яких збільшення зайнятості населення, модернізація та розвиток інфраструктури регіону, впровадження інноваційних технологій та розвиток промисловості.

В багатьох розвинутих країнах світу також набуває поширення система екологічно чистого сільського господарства та виробництва харчових продуктів, яка набула назву IFOAM. Система IFOAM – це міжнародна сертифікаційна система, яка охоплює всі етапи виробництва харчових продуктів, починаючи від сировини до готового продукту, включаючи упаковку. Система IFOAM базується на трьох основних принципах: охорона навколишнього середовища, охорона здоров'я людей, добросовісна конкуренція.

Висновки. Таким чином, можна констатувати, що проблема якості безпечності продуктів харчування реально існує. Її вирішення має комплексний характер, потребує врахування галузевих особливостей формування якості на всіх етапах виробництва сільськогосподарської продукції, її переробки, зберігання, транспортування і реалізації готової продукції. З метою підвищення якості та безпечності продуктів харчування необхідне подальше вдосконалення нормативно-правової бази, яка регулює питання параметрів якості та безпечності продуктів харчування, продовження гармонізації міжнародних стандартів, особливо на методі контролю показників якості і безпеки продукції; врахування показників якості та безпечності харчових продуктів при обґрунтуванні системи індикаторів продовольчої безпеки. Важливою умовою гарантування продовольчої безпеки є активізація впровадження систем управління якістю і безпечністю продукції та їх сертифікація на підприємствах харчової промисловості.

І, як свідчить міжнародний досвід, тільки ті країни досягають значних успіхів у соціальному й культурному розвитку, які здатні забезпечити найвищу якість своєї продукції й послуг. Якість є визначальним показником конкурентоздатності й упевненості в завтрашньому дні будь-якого підприємства.

Література:

1. Кирилюк Ю.В. Проблеми імплементації економічної частини Угоди про асоціацію України з ЄС / Ю.В. Кирилюк // Міжнародна науково-практична конференція «Фінансово-економічна стратегія розвитку в умовах євроінтеграційних процесів: аспекти сталості та безпеки» (5–6 листопада 2014 р.) : зб. мат. – Чернівці : ЧНТУ, 2014. – Ч. 2. – С. 53–55.
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.97 р. № 771/97-ВР (у редакції Закону України № 406-VII від 11.08.2013 р.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.nau.ua/doc/?uid=1086.726.0>.
3. Слива Ю.В. Сучасний стан розвитку міжнародної і національної нормативних баз щодо системи управління безпечністю харчових продуктів / Ю.В. Слива, Т.Г. Швець // Наукові доповіді НУБіП України. – 2013. – № 42 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/jpdf/Nd_2013_6_11.pdf.
4. Міністерство аграрної політики [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://minagro.gov.ua/uk/node/14539>.
5. Тарасюк Г.М. Необхідність удосконалення продуктивних стандартів, норм та нормативів при плануванні розвитку підприємств харчової промисловості / Г.М. Тарасюк // Вісник Хмельницького національного університету. – Хмельницький, 2008. – № 4. – Т. 1(114). – С. 125–127.
6. Угода про асоціацію між Україною та ЄС [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.kmu.gov.ua/kmu/control/uk/publish/article?art_id.

Пшеничная Т.Н., Кирилюк Ю.В. Проблемы качества и безопасности продуктов питания в контексте обеспечения имплементации экономической части Соглашения об ассоциации Украины с ЕС

Аннотация. В статье рассматриваются вопросы регулирования безопасности пищевых продуктов. Определены ключевые задачи управления качеством пищевых продуктов и предложены пути совершенствования направлений производства продуктов питания в условиях имплементации экономической части Соглашения об ассоциации Украины с ЕС.

Ключевые слова: качество, управление качеством продукции, безопасность пищевых продуктов, НАССР, Соглашение об ассоциации Украины с ЕС.

Pshenychna T.M., Kyryliuk U.V. Problems of food quality and safety in the implementation of the economic part of the Ukraine – European Union Association Agreement

Summary. The article studies the issues of food safety regulation. The key tasks of the food quality management are determined, and ways to improve the areas of food production in terms of implementation of the economic part of the Ukraine-EU Association Agreement are suggested.

Keywords: quality, quality management, food safety, HACCP, Ukraine-EU Association Agreement.