

Наталія ГУСЯТИНСЬКА, Тетяна ЧОРНА
Кафедра техногенно-екологічної безпеки
Національний університет державної податкової служби України

NOWOCZESNE ASPEKTY JAKOŚCI PRODUKTÓW NA UKRAINIE W KONTEKŚCIE PROCESÓW INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ

Streszczenie. Artykuł jest poświęcony aspektom utrzymywania jakości produktów rolnych w kontekście procesów integracji Ukrainy i krajów europejskich. Wśród czynników zewnętrznych mających wpływ na jakość produktów priorytetem jest krajowa kontrola bezpieczeństwa żywności. Jej zadaniem jest ochrona konsumentów, wspieranie rozwoju handlu oraz zapewnienie wzrostu i rozwoju strategicznie ważnego sektora przemysłu. Celem przeprowadzanych reform jest spełnienie standardów europejskich, co ma się przełożyć na poprawę jakości i konkurencyjności produktów spożywczych zarówno na rynkach krajowych, jak i zagranicznych.

Słowa kluczowe: jakość produktów, konkurencyjność produktów, ISO.

MODERN ASPECTS OF PRODUCT QUALITY IN THE CONTEXT OF EUROPEAN INTEGRATION PROCESSES IN UKRAINE

Summary. This article presents an analysis of the modern aspects of the quality of industrial production in Ukraine. Among the external factors influencing the quality of agricultural products, priority status is a national system of food safety control, the operation of which is aimed at protecting consumers, facilitating trade and ensuring the growth and development of strategically important sector of the industry. Completion of reforming this system to comply with European requirements will improve the quality and competitiveness of food products both in domestic and foreign markets.

Keywords: quality products, competitive products, ISO.

1. Вступ

Україна має значний потенціал для розвитку аграрного сектору економіки, який, на жаль, залишається все ще нереалізованим. За умови достатнього фінансування та наявності відповідної інфраструктури, Україна цілком спроможна стати провідним експортером в усіх галузях аграрного сектора, як з низьким (наприклад, зернових), так і з високим валовим прибутком (м'яса, молочної продукції, продукції переробки фруктів та овочів). Доступ на міжнародні продовольчі ринки дозволить вітчизняним підприємствам-виробникам харчової продукції збільшити обсяг продажів та прибутку. Розвиток агропромислового комплексу сприятиме створенню нових робочих місць та зростанню конкурентоспроможності національної економіки.

Крім того, слід зауважити, що саме харчування є визначальним чинником способу життя людини, від якого, за даними ВООЗ, на 70% залежить здоров'я населення. Оскільки збереження життя, здоров'я та працездатності населення, збільшення тривалості і підвищення рівня якості життя є першочерговим завданням як на державному рівні, так і для кожної окремої особистості, то підвищення якості харчової продукції є актуальним питанням не лише з точки зору економічного розвитку, але й забезпечення здоров'я населення країни.

2. Виклад основного матеріалу

Відповідно до ДСТУ ISO 9000 «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів», якість – це ступінь, до якого сукупність власних характерних особливостей задовольняє загальнозрозумілі чи обов'язкові сформульовані потреби чи очікування. Законом України «Про безпечність та якість харчової продукції» від 23.12.1997 р. №771/97-ВР, визначено, що якість харчового продукту – це ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт. В цьому ж документі зазначено, що безпечність харчового продукту – стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням.

Успішний процес інтеграції України в світове економічне співтовариство не можливий без координації зусиль з випуску якісної та безпечної харчової продукції. Наразі якість продукції є одним з важливих факторів, що обмежують вихід вітчизняних

підприємств на міжнародні продовольчі ринки. Сучасні тенденції глобалізації ринку харчової продукції вимагають нових підходів до забезпечення безпеки продуктів харчування та зменшення ризиків негативного впливу на здоров'я людини. Зазначені аспекти пов'язані зі складним характером технологічного ланцюгу у виробництві харчових продуктів і можуть бути виявлені тільки під час моніторингу кожної зі складових ланок. Проблеми безпеки харчових продуктів і охорони здоров'я населення викликають ряд правових та економічних питань щодо відповідальності виробників, імпортерів, експортерів і державних органів, які працюють на відкритому ринку Європи [1].

Харчова промисловість об'єднує у своєму складі десятки підгалузей, основними серед яких є: молочна, цукрова, олійно-жирова, хлібопекарська, кондитерська, м'ясна, лікєро-горілочна тощо.

За даними Держспоживстандарту України, національний продовольчий ринок характеризується низкою проблем, пов'язаних із якістю та безпечністю харчової продукції. В цілому, виникає багато зауважень до якості продуктів харчування та технологій їх виробництва практично за всіма видами харчової продукції, включаючи тютюнові вироби та алкогольні напої. Проблему недостатньої безпечності продуктів харчування наразі пов'язують з погіршенням природно-кліматичних умов культивування агропромислової продукції, науково необґрунтованим та неконтрольованим внесенням агрохімікатів, гормональних препаратів та антибіотиків, високим ступенем зношення основних виробничих фондів підприємств харчової промисловості внаслідок використання переважно застарілих технологій перероблення продовольчої сировини, їх багатостадійності, а також складності моніторингу та регулювання виробничих процесів. Окрім того, неоднозначними є й нові досягнення біотехнології, зокрема відкритими залишаються щодо питання безпечності генно-модифікованих організмів для людини.

Конкурентна боротьба на міжнародних ринках харчової продукції спонукає до перегляду підходів до процесу управління якістю на рівні держави, власників, керівників та персоналу промислових підприємств. Управління якістю повинно здійснюватись на основі системного підходу і охоплювати всі етапи розробки, виробництва та експлуатації продукції.

Слід відмітити, що на якість та безпечність продукції, що випускається підприємствами харчової промисловості впливає ряд зовнішніх (екзогенних) та внутрішніх (ендогенних) чинників (рис. 1).

Серед факторів зовнішнього середовища, що впливають на якість харчової продукції, провідну роль відіграє ефективність функціонування державної системи контролю якості та безпечності продукції. Тому розглянемо сучасний стан національної системи гарантування безпечності та якості харчової продукції.



Рис. 1. Фактори, що формують якість продовольчої продукції
 Fig. 1. Factors that shape the quality of food products

Продовольча безпека та експортний потенціал України формується переважно за рахунок агропромислового комплексу. Перспективи експорту продукції АПК до ЄС залежать, в першу чергу, від своєчасного виконання зобов'язань щодо гармонізації законодавства України та законодавства ЄС, зокрема, в частині технічного регулювання. Варто відмітити, що у ЄС пріоритетами щодо якості та безпеки продуктів харчування визначено [4]:

- контроль за якістю та безпекою продовольчої сировини і супутніх матеріалів, харчових продуктів, особливо дитячих;
- контроль за безпекою імпортової продукції, особливо виготовленої на основі генетично модифікованих організмів;
- подальше удосконалення нормативно-правової бази, зокрема розроблення національних медико-біологічних вимог і санітарних норм якості продовольчої сировини та харчових продуктів;
- надання громадянам юридичної підтримки у відшкодуванні їм матеріальних і моральних збитків у разі заподіяння шкоди від вживання небезпечних продуктів харчування;
- організація санітарної просвіти населення щодо профілактики харчових отруєнь та профілактики негативного впливу дії чинників на довкілля.

Підписання Угоди про партнерство та співробітництво між Україною та ЄС (набула чинності з 01 березня 1998 року) стало свідченням європейського вектору у зовнішньоекономічній діяльності й орієнтації на тісну співпрацю між Україною і країнами Заходу. Однією з пріоритетних передумов гармонізації національного правового поля з європейським законодавством в даному контексті стало реформування як вітчизняної системи технічного регулювання в цілому, так

і провідного її елементу – ринкового нагляду за безпечністю та якістю харчової продукції. В економічно розвинених країнах основною метою функціонування відповідних систем є унеможливлення надходження на споживчі ринки неякісної та небезпечної харчової продукції, що забезпечується за рахунок контролю за дотриманням вимог міжнародних та європейських стандартів, технічних регламентів, директив та інших нормативних документів.

На даному етапі першочерговим завданням з метою розвитку системи технічного регулювання в Україні стало розроблення державних стандартів та їх гармонізація з міжнародними та європейськими документами. У зв'язку зі значними відмінностями між структурою діючих стандартів України та стандартів, прийнятих міжнародними та європейськими організаціями зі стандартизації, відповідна робота здійснювалась за декількома напрямками [6]: удосконалення існуючої структури стандартів за галузями стандартизації (які не відповідали галузям народного господарства); розроблення державних стандартів нового покоління (після 1992 року); перегляд застарілих стандартів колишнього Союзу, розроблених і затверджених до 1992 року, та надання їм чинності в Україні як міждержавним нормативним актам або їх скасування; гармонізація національних стандартів та ін.

Рівень гармонізації національних нормативних документів з міжнародними є основним критерієм під час здійснення робіт зі стандартизації. На момент набуття Україною асоційованого членства в ЄС цей показник повинен складати не менше 80%. За даними Міністерства економічного розвитку і торгівлі України (станом на березень 2014 року) [7] нашій державі залишилося розробити і прийняти понад 3 тисячі національних стандартів для гармонізації зі стандартами Європейського Союзу в рамках угоди про асоціацію між Україною та ЄС.

Необхідно зазначити, що діюча система безпеки харчових продуктів в Україні не є достатньо ефективною, що пов'язано з багатьма проблемами законодавчо-нормативного, організаційно-управлінського, технологічного та кадрового характеру. Частина діючих стандартів не відповідають міжнародним стандартам, що потребує їх подальшого узгодження. Впровадження нових стандартів є достатньо складним і тривалим процесом, пов'язаним не тільки з питаннями їх розроблення та затвердження, але й успішною реалізацією, що потребує у багатьох випадках значних фінансових ресурсів для модернізації виробництв. Проте, від вирішення питань державного технічного регулювання в області підтвердження відповідності і стандартизації залежить не тільки ступінь підготовки наших підприємств до жорстких конкурентних умов існування на ринку, але й гарантування безпеки харчових продуктів.

В таблиці 1 наведено інформацію щодо загальної кількості нормативних документів, що стосуються агропромислового комплексу.

Таблиця 1

Нормативні документи за видами та класами згідно з ДК 004:2008 «Український класифікатор нормативних документів», що стосуються агропромислового комплексу

Клас та галузь стандартизації за ДК 004:2008	Кількість чинних міжнародних (ISO) та європейських (EN) нормативних документів, од.		Кількість вітчизняних стандартів і стандартів колишнього СРСР, чинних в Україні, од.			
	загальна кількість	з них міжнародних	всього		з них гармонізовано	у т.ч. з міжнародними (ISO)
			включ. розробл. до 1992 р.	з них ДСТУ		
Всього стандартів	38734	18539	26570	9028	6809	4808
У тому числі:						
65 Сільське господарство	829	507	1365	667	377	319
67 Технологія виробництва харчових продуктів	1237	701	2285	1191	476	381
Разом по агропромислового комплексу	2063	1208	3650	1858	853	700

Source: [6].

Рівень гармонізації національних нормативних документів з міжнародними та європейськими наведено на рис. 2.

Найбільш об'єктивним показником щодо дотримання виробником основних положень та вимог стандартів в процесі виробництва харчової продукції є розроблення, впровадження та сертифікація систем якості й безпеки на підприємствах агропромислового комплексу (рис. 3).

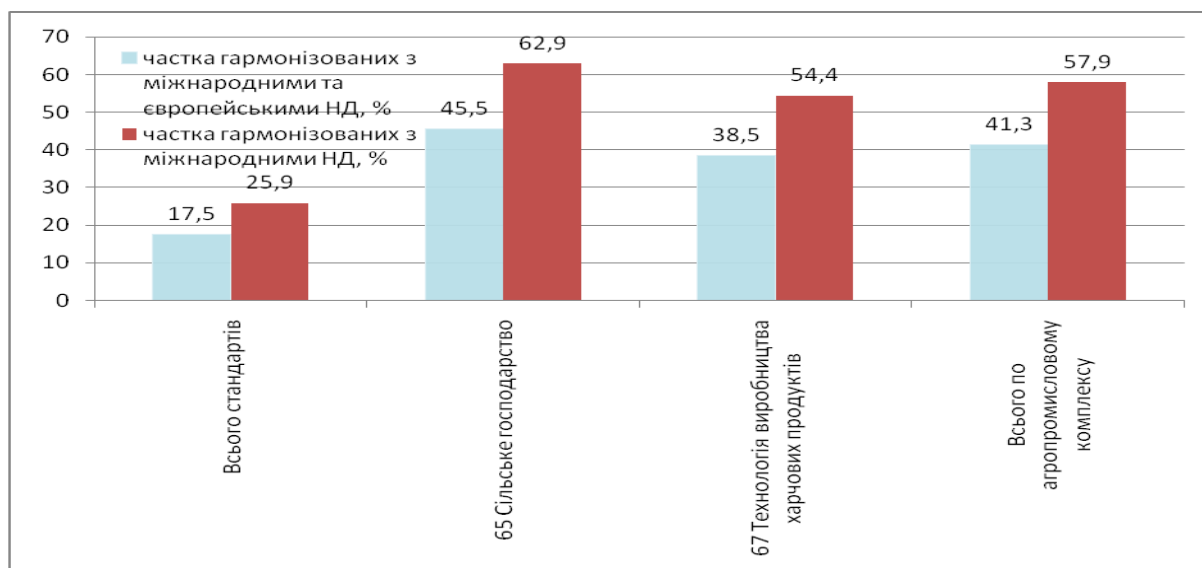


Рис. 2. Частка національних нормативних документів, гармонізованих з міжнародними та європейськими

Fig. 2. The share of national regulations harmonized with international and European

Source: [6].

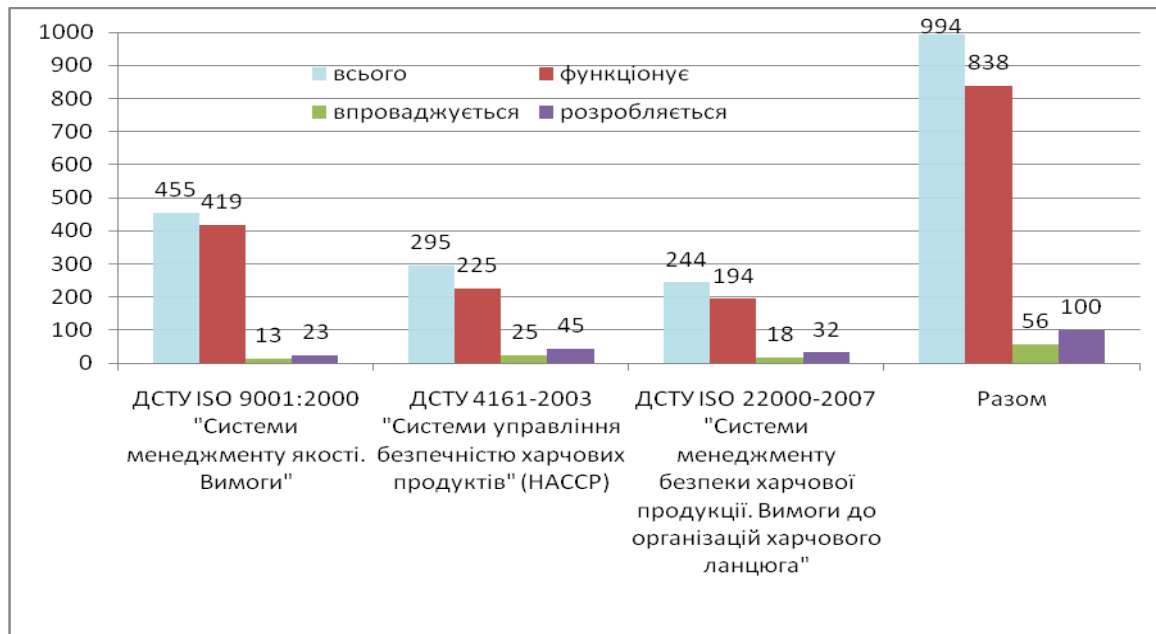


Рис. 3. Загальна кількість підприємств агропромислового комплексу, на яких розробляються, впроваджуються або функціонують системи якості та безпеки продукції

Fig. 3. Total number of agricultural enterprises, which are developed, implemented and functioning of quality and safety

Source: [6].

Підприємства, на яких впроваджено та сертифіковано у міжнародних центрах сертифікації (Бюро Верітас, ТЮФ НОРД Україна, Міжнародна служба сертифікації (SGS), BVQI Україна) системи якості і безпеки, мають вільний доступ на міжнародні продовольчі ринки. У випадку сертифікації зазначених систем національними центрами сертифікації (УкрСЕПРО, УАЯ), вироблена продукція під час продажу за кордон повинна проходити процедуру додаткової перевірки.

Обов'язковою умовою виходу на міжнародний ринок є наявність у експортера сертифіката відповідності, що засвідчує відповідність продукції вимогам міжнародних стандартів ISO. Нещодавно була опублікована технічна специфікація ISO/TS 22003:2013 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до органів, які здійснюють аудит і сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів», попередня версія якої була опублікована в 2007 році. На думку фахівців, оновлена технічна специфікація значно поліпшена і адаптована до сучасних реалій, і допоможе виробникам повернути довіру споживачів.

Таким чином, основними завданнями, які повинні бути вирішені в процесі здійснення реформ у сфері ринкового нагляду є наступні [2]: створення сучасної системи ринкового нагляду та її адаптація до вимог СОТ і ЄС з метою розвитку економіки, підприємництва, захисту життя, здоров'я людини, довкілля, прав споживачів, усунення технічних бар'єрів у торгівлі; запобігання виходу на продовольчі

ринки небезпечної і неякісної продукції шляхом впровадження в національне законодавство норм та принципів ринкового нагляду країн-членів ЄС.

Функції, пов'язані зі стандартизацією, сертифікацією, метрологією, ринковим наглядом, акредитацією, захистом прав споживачів у більшості країн, що входять до Європейського Союзу, розмежовано. Ринковий нагляд здійснюється інспекціями відповідно до галузей економіки або інспекцією за безпекою промислових товарів або інспекцією нагляду за безпекою харчової продукції. Сучасну систему ринкового нагляду в Україні можна представити у наступному вигляді (рис. 4).



Рис. 4. Система ринкового нагляду України

Fig. 4. Market surveillance Ukraine

Source: [3].

Таким чином, в Україні триває робота по удосконаленню діючої системи ринкового нагляду, зокрема здійснюється перерозподіл наглядових та виконавчих функцій між органами виконавчої влади, усувається дублювання зазначених функцій, відбувається наділення органів влади новими об'єктивно необхідними повноваженнями, розробляються нормативно-методичні матеріали щодо проведення перевірок і контролю за станом продукції, порядку оцінки ступеня ризику від недоброякісної продукції тощо.

Для забезпечення ефективності оцінювання ризиків, в тому числі під час розробки нормативних актів з питань безпеки харчових продуктів, розроблення систем управління якістю продукції на підприємствах, необхідно не тільки враховувати наявну

науково-технічну інформацію, але й гарантувати високу об'єктивність отриманих результатів за рахунок створення широкої мережі сучасних лабораторій.

Слід відмітити, що серед внутрішніх чинників, що формують якість продукції підприємств харчової промисловості, одним з провідних є наявність комплексної системи управління якістю та безпечністю. Необхідно звернути увагу також на усталену практику проведення технологічних процесів харчових виробництв із використанням хімічних речовин та добавок, які є забороненими в країнах ЄС. Наприклад, це стосується використання формаліну, діоксиду сірки. Використання цих реагентів обумовлюється в більшому ступені економічним фактором, проте не враховуються загрози як для життєдіяльності людини, так і навколишнього середовища.

Крім того, до актуальних питань належить інформаційне забезпечення якості продукції. Сучасний споживач вже не задовольняється наявною мінімальною характеристикою безпеки товару, а виявляє зацікавленість в отриманні більш повного обсягу інформації щодо оцінки ризиків, системи контролю якості відповідної продукції, її екологічності, безпечності пакувальних матеріалів тощо.

Для реалізації завдань щодо випуску якісної та безпечної харчової продукції на підприємствах харчової промисловості розробляються та впроваджуються системи управління якістю і безпечністю, які засновані на принципах HACCP, що включають:

- виявлення небезпек та ризиків, яких можна уникнути, попередити, або звести до мінімуму їх наслідки;
- розроблення системи контролю, що є відповідною до виявлених ризиків;
- встановлення граничних значень показників в критичних контрольних точках;
- встановлення процедури перевірки ефективності контролю та планування коригувальних дій на випадок зниження його ефективності;
- створення нормативно-правових документів та інформаційного забезпечення, що вимагає координації дій та співпраці на національному та галузевому рівнях.

Концепція HACCP почала розроблятися в США в NASA (Національне управління з повітроплавання і дослідження космічного простору) і в низці військових лабораторій США у 60-х роках XX століття. При цьому головне завдання полягало у створенні безпечної їжі для астронавтів. Система HACCP ґрунтувалася на ідеях інженерної системи FMEA (аналіз видів і наслідків відмов).

Концепції, що лежать в основі HACCP, впродовж багатьох років враховувалися Службою безпеки та контролю за продуктами харчування (FSIS) і Управлінням з контролю якості харчових продуктів і лікарських засобів (FDA) при підготовці інструкцій з приготування консервованих продуктів. Комітети Національної академії наук США (NAS) рекомендували урядовим агентствам, що відповідають за контроль ризиків мікробіологічного зараження харчових продуктів, у тому числі FSIS,

оприлюднити нормативні документи, що вимагають від підприємств галузі застосування системи НАССР в цілях забезпечення безпеки продуктів харчування.

Міжнародні організації (Комісія Кодексу Аліментаріус) схвалили застосування НАССР як найбільш ефективного способу попередження захворювань, які виникають через вживання неякісних харчових продуктів. Застосування НАССР може бути корисним під час підтвердження дотримання законодавчих і нормативних вимог.

Наразі системи НАССР застосовуються практично в усіх розвинених країнах світу з метою забезпечення захисту прав споживачів. Впровадження систем передбачено законодавством Євросоюзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу.

В Україні вимоги щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР задекларовані ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» та ДСТУ ISO 22000:2007 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

Спочатку система НАССР базувалася на данському стандарті DS 3027 E, потім було розроблено європейський стандарт, а нині вже існує міжнародний стандарт DS/EN ISO 9000, який Держстандарт України запровадив як національний з 1 січня 2003 року.

Забезпечення ефективності системи управління якістю харчової продукції на підприємстві включає застосування сучасних механізмів контролю, в тому числі фізико-хімічних та мікробіологічних методів аналізу продукції, що потребує удосконалення наявної лабораторної бази підприємств та створення спеціалізованих лабораторій. Діяльність таких лабораторій в системі галузевих науково-дослідних інститутів сприяла б формуванню комплексного підходу до контролю якості харчової продукції та забезпеченню інноваційних підходів до вирішення виявлених проблем на основі удосконалення технологічних процесів та модернізації виробництва в цілому.

Добре розроблена і правильно організована система контролю зможе забезпечувати якість і безпечність продукції харчової галузі на належному рівні. Саме це створить умови для зростання взаємної довіри і формування цивілізованого ринку між Україною та іншими державами, що сприятиме інтеграційним процесам нашої держави у світову спільноту.

3. Висновки

Таким чином, серед зовнішніх чинників, що впливають на формування якості продукції агропромислового комплексу, пріоритетне значення має стан національної системи контролю безпечності харчової продукції, функціонування якої спрямоване на

захист споживачів, сприяння торгівлі та гарантування зростання й розвитку стратегічно важливого сектора промисловості. Завершення процесу реформування зазначеної системи з метою досягнення відповідності європейським вимогам сприятиме підвищенню якості та конкурентоспроможності продовольчої продукції як на вітчизняному, так і на зарубіжних ринках.

На рівні підприємства широке впровадження контролю за якістю і безпекою продовольчих товарів на основі методик системи HACCP, систем менеджменту якості (ISO 9000), систем екологічного менеджменту харчових виробництв (ISO 14000) сприяє не тільки підвищенню конкурентоспроможності продукції, але й забезпечить і в подальшому провідну роль агропромислового сектора в національній економіці. Реалізація зазначених завдань допоможе вітчизняній харчовій промисловості перейти на новий рівень і сприятиме гармонійному розвитку країни, збереженню здоров'я нації, посиленню продовольчої безпеки та підвищенню рівня конкурентоспроможності національної економіки.

Бібліографія

1. Безопасность и качество пищевых продуктов в Европе: возникающие вопросы и нерешенные проблемы // Панъевропейская конференция по безопасности и качеству пищевых продуктов, Будапешт, Венгрия, 25 - 28 февраля 2002 г. <http://www.fao.org/docrep/meeting/004/y2741r.htm>
2. Дятлова В.: ринковий нагляд (зарубіжний досвід та підходи до реформування в Україні) / Дятлова // Схід – 2011, №2 (109), с. 71-76.
3. Інноваційні трансформації аграрного сектора економіки: монографія / [О.В. Шубравська, Л.В. Молдаван, Б.Й. Пасхавер та ін.]; за ред. Д-ра економ. наук О.В. Шубравської. – Ін-т екон. і прогнозів. НАН України, 2012, с. 224.
4. Інформаційна довідка на тему «Стандартизація харчової продукції в Європейському Союзі»: [Електронний ресурс]. – Режим доступу [http://mcbs.org.ua/pdg/ Research Brief_agricultural_standards.pdf](http://mcbs.org.ua/pdg/Research_Brief_agricultural_standards.pdf)
5. Інформаційно-аналітичний бюлетень КМУ: [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.info-kmu.com.ua/2013-11-01-000000am/article/16737474.html>
6. Крисанов Д.Ф.: Система гарантування безпечності та якості харчової продукції в Україні: ретроспектива реформування та рівень сформованості у європейському вимірі / Крисанов // Економіка харчової промисловості, №4 (20), 2013, с. 5-12.
7. Сайт Єдиного національного інформаційного агентства України «УКРІНФОРМ»: [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.ukrinform.ua/ukr/news/ukraiiii_nalishilos_priynyati_dvi_tretini_standartiv_e_s_1923823

Abstract

This article presents an analysis of the modern aspects of the quality of industrial production in Ukraine. A successful process of Ukraine's integration into the global economic community is not possible without the coordination of efforts to produce quality and safe food products. Currently, the quality of products is one of the important factors limiting the output of domestic enterprises to international food markets. Current trends of globalization of food markets require new approaches to food safety and reduce the risk of damage to human health. These aspects related to the complex nature of the process chain in food production and can only be detected in the monitoring of each of the constituent parts.

At the level of the enterprise wide implementation of quality control and food safety procedures based on HACCP, quality management systems (ISO 9000), environmental management systems of food production (ISO 14000) contributes not only to enhance the competitiveness of products, but also provide and thereafter leading role agricultural sector in the national economy. The implementation of these objectives will help the domestic food industry to move to the next level and contribute to the harmonious development and maintaining the nation's health, improving food security and increasing the competitiveness of the national economy.