УДК 338.439

В.В.Прядко, д.е.н., **Є.В.Скляр,** к.е.н.,
Буковинський державний фінансово-економічний університет,
м. Київ

ПАРАДИГМА ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ В КОНТЕКСТІ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ ДО ЄС

Стаття присвячена питанням продовольчої безпеки України в контексті наближення її до Європейського Союзу. Проаналізовано небезпеки, які можуть мати місце у виробництві харчових продуктів, розглянуто системи управління якістю. Виділено основні чинники, які зумовлюють негативні тенденції економічного розвитку України після вступу до ЄС. Ґрунтуючись на міжнародному досвіді застосування системи управління безпекою продовольчих товарів для успішного реформування вітчизняної системи, рекомендовано проводити аналіз ризиків, які можуть бути у виробництві харчових продуктів.

Статья посвящена вопросам продовольственной безопасности Украины в контексте приближения ее к Европейскому Союзу. Проанализированы опасности, которые могут иметь место в производстве пищевых продуктов, рассмотрены системы управления качеством. Выделены основные факторы, обусловливающие негативные тенденции экономического развития Украины после вступления в ЕС. Основываясь на международном опыте применения системы управления безопасностью продовольственных товаров для успешного реформирования отечественной системы, рекомендуется проводить анализ рисков, которые могут быть в производстве пищевых продуктов.

Article is devoted to food security in Ukraine in the context of its approach to the European Union. Analysis of hazards that may occur in food production, considered a quality management system. The basic factors that determine the negative trends of economic development of Ukraine in the EU. Based on international experience applying safety management system of food for the successful reform of the national system, it is recommended to conduct a risk analysis, which can be in food production.

Ключові слова: харчові продукти, продовольча безпека, управління якістю, Міжнародна система HACCP, міжнародна торгівля, якість продуктів.

Важливою щоденною потребою людини є потреба в харчових продуктах, адже саме здорове харчування – передумова підвищення стійкості організму до несприятливих чинників зовнішнього середовища та продовження тривалості життя, а також важливий критерій якості життя. Водночас саме через продукти харчування в організм людини можуть потрапити радіонукліди, пестициди, солі важких металів, хвороботворні бактерії і мікроорганізми, інші шкідливі речовини та призвести до тяжких захворювань. Збільшення масового виробництва, розширення асортименту продовольчих товарів призвели до ускладнення виробничого ланцюга і до зростання ризику харчового забруднення, що робить особливо актуальним розробку системи заходів, які забезпечують безпечність харчових продуктів.

Проблеми створення зони вільної торгівлі між Україною та ЄС зумовили посилену увагу вітчизняних як науковців, так і практиків до вдосконалення існуючої системи управління якістю і безпечністю продуктів харчування та гармонізації її із системами ЄС. Багато уваги в своїх дослідженнях цього питання приділяють А.Веселовський, О.Власюк, С.Ганначенко, А.Дзобко, С.Киризюк, Д.Крисанов, Я.Литанис, І.Лукінов, В.Мовчан, Л.Пирожков, В.Сіденко, Д.Сорокін, Т.Шинкаренко. Однак прискорене реформування економіки потребує пошуку нових підходів до розв’язання проблем розробки теоретико-методологічних та методичних засад формування та обґрунтування стратегії подальшого розвитку

системи управління якістю та безпечністю продуктів харчування в Україні, враховуючи як міжнародний досвід, так і інтереси вітчизняних виробників.

До безпечності харчових продуктів на сьогодні у світі ставляться наступні вимоги:

- харчові продукти повинні містити набір макро- та мікроелементів, необхідних для здорового і збалансованого харчування людей, бути не токсичними і не містити шкідливих домішок;
- харчові добавки різного призначення не повинні містити токсичних інгредієнтів, шкідливих для здоров'я людини;
- тара та упаковка мають бути багаторазового використання і передбачати можливість вторинного використання матеріалів, з яких вони виготовлені або включатися в природний кругообіг речовин;
- харчові продукти повинні мати сертифікат якості із всіма відомостями про склад продукту, умови зберігання та виробництва продукції.

Дотримання цих вимог потребує застосування системного наукового підходу до управління безпечністю харчової продукції, що передбачає аналіз небезпек (ризиків), які можуть мати місце у виробництві харчових продуктів. Економічно розвинені країни як систему управління безпечністю харчової продукції використовують HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – науково обґрунтований системний підхід до ідентифікації, аналізу і контролю небезпечних чинників у виробництві, реалізації і споживанні харчових продуктів [1, с. 112].

Вперше про аналіз HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), небезпечні фактори та критичні точки контролю за харчовими продуктами заговорили в 60 роки минулого століття, коли розробляли систему для NASA (Національного управління з повітроплавання та дослідження космічного простору) та військових лабораторій, щоб створювати нешкідливу їжу для космонавтів [2, с. 70].

Міжнародна система HACCP – система управління харчовою безпекою, заснована на аналізі небезпечних факторів та їх попередженню по всьому виробничому циклу, тобто якщо просте тестування готових продуктів дає можливість лише знайти проблему, не виявляючи причини її виявлення, то превентивний підхід HACCP, навпаки, застерігає від появи можливих проблем. Втіливши таку систему, підприємства надалі зможуть сертифікуватися за будь-яким міжнародним стандартом (із яких 5-6 найбільш поширені). Варто зазначити, що в Україні із зареєстрованих 22 тис. переробних підприємств система HACCP діє приблизно на 250.

За словами Радника проекту «Безпека харчової продукції в Україні» представництва AFC, яка діє в Україні з 1993 року, вітчизняні підприємці не бачать економічної доцільності вводити в дію HACCP тому, що європейський ринок був для них недоступним.

Тепер же одним із стимулів для поширення HACCP буде введення відповідальності за недотримання вимог закону «Про безпеку харчових

продуктів». За словами Радника з правових питань Проекту «Інвестиційний клімат в Україні» представництва AFC, згідно з вимогами за невиконання зобов'язань щодо введення постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, передбачено штраф для керівних осіб в розмірі 60–90 неоподаткованих мінімумів, для юридичних осіб – 30-75 мінімальних зарплат, фізичних осіб-підприємців – 3-15 мінімальних затрат, а також призупинення роботи підприємства.

Як запевняють представники компаній, які працюють за принципами НАССР, на введення системи в дію необхідно в середньому рік – два та від 50 до 300 тис. євро. Зрозуміло, що в кожному конкретному випадку затрати часу та коштів будуть залежати від величини підприємства, складності технологічних процесів, кількості персоналу та інших факторів, але фінансові витрати окупляться до одного – двох років. Крім цього, втілення НАССР дає можливість підприємствам збільшувати збут своєї продукції як завдяки експорту в ЄС, так і завдяки більш тісному співробітництву з великими торговими мережами, що працюють на внутрішньому ринку. Так, наприклад, директор по закупках продовольчих товарів «Метро кеш енд кері Україна» зазначив, що з 2014 року поставляти продукти в магазини їхньої мережі зможуть лише компанії, які мають системи безпеки харчових продуктів, засновані на принципах НАССР. А директор Глобинського м'ясокомбінату Полтавської області заявив, «що впроваджуючи НАССР, ми зрозуміли, що неважко побудувати цех, купити та встановити нове обладнання, найважче всього – змінити свідомість персоналу, адже система працює, коли співробітники розуміють, навіщо вона потрібна. Також я хочу наголосити, що коли ми стали впроваджувати НАССР, у нашої компанії з'явилося багато спільних проектів з торговими мережами».

Зазначимо, що застосування НАССР сприяє міжнародній торгівлі, забезпечуючи впевненість іноземних партнерів в безпечності української продукції, адже концепція НАССР є визнаною в світі ефективною міжнародною системою аналізу небезпечних чинників з метою гарантування безпеки харчових продуктів: вона прийнята Комісією UN/FAO як складова «Codex Alimentarius». У країнах ЄС загальний підхід до управління небезпечними ситуаціями також базується на засадах НАССР, наприклад, в статті 3.2 Директиви ЄС 93/43/СЕЕ зазначається, що «виробники харчової продукції повинні ідентифікувати кожен крок своєї діяльності, який є критичним для безпечності продовольства…».

Деякі фахівці стверджують, що компанії, які працюють за НАССР, менше перевіряють контролюючі органи, адже представникам цих органів складно знайти недоліки, тому що працівники самі контролюють увесь процес зсередини, а не чекають, доки прийде перевіряючий і вкаже на недоліки [2, с.70].

У країнах-членах ЄС питання безпеки та якості харчових продуктів «від поля до столу» регулює більше 160 європейських директив (директива ЄС – нормативно–правовий документ, в якому, як правило, вказуються цілі і результати, що мають бути досягнуті), але національній владі кожної держави

надається право самій вирішувати, в якій формі чи за допомогою яких процедур і механізмів ці цілі можуть бути досягнуті [3]. А Україна ще на самому початку створення сучасної системи забезпечення якості та безпечності харчової продукції.

Питання про необхідність реформування існуючої системи безпеки харчових продуктів в Україні піднімається на різних рівнях досить давно, але, на думку експертів, практично не робиться жодного кроку через відсутність фінансування.

У травні 2009 року Міжнародна фінансова корпорація та Всесвітній банк провели міжнародну конференцію «Реформа системи харчової безпеки: міжнародний досвід та рекомендації для України», за результатами якої було інвестовано близько 1 млрд. дол. у 45 проектів України. В аналітичному звіті, оприлюдненому експертами Міжнародної фінансової корпорації, наголошено, що потенціал аграрного сектора та харчової промисловості більше, ніж інші сегменти економіки України, обмежений застарілою та зарегульованою системою безпеки харчових продуктів. Ця система погано скоординована, її нормативна база громіздка і суперечлива, відсутні ефективні способи її виконання. І, головне, обов'язкова сертифікація та стандартизація харчових продуктів є неефективними як інструменти гарантії безпеки харчових продуктів, суперечать вимогам СОТ та дискримінують вітчизняних виробників відносно імпортерів.

Про це ж говорять і керівники великих підприємств харчової промисловості: система повинна, по-перше, забезпечувати безпеку харчових продуктів, по-друге, не перешкоджати розвитку вітчизняного бізнесу, а в Україні держава це ігнорує.

Вітчизняного виробника харчових продуктів контролює чотири міністерства, сім комітетів та служб, майже тисяча регіональних служб та лабораторій, які регулюють діяльність підприємств і порушують їхні виробничі процеси. Згідно з дослідженнями Міжнародної фінансової корпорації, кожного виробника харчових продуктів перевіряють, в середньому, дванадцять разів у рік, причому перевірки часто дублюються. Як зазначають керівники харчових компаній, які модернізують виробництво або вводять нові види продукції, їх перевіряють набагато частіше.

Також експерти цієї корпорації підкреслили, що більшість нормативних документів розроблено ще в 90–ті роки, а то і раніше, і не гармонізовано з міжнародними вимогами. Для прикладу вони підрахували, що повний процес переробки молока і виробництво молочної продукції повинен відповідати вимогам майже 120 дозволів, узгоджень, нормативних документів; враховувати мінімум 50 вказівок ветслужби, СЕС, Держспоживстандарту; підлягають тестуванню 110 передбаченими методами, незважаючи на те, що 63 % із них не відповідають міжнародним стандартам [4].

Зазначимо, що в міжнародне право термін «продовольча безпека» було введено в 1974 році Генеральною Асамблеєю ООН, а в 1996 році було прийнято Римську декларацію з всесвітньої продовольчої безпеки. При цьому, Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (ФАО) визначає продовольчу безпеку

країни як сукупність фізичної та економічної доступності продуктів для всіх без винятку громадян, а також безпеку цього продовольства для здоров'я [5, с. 80]. Нагадаємо, що Римська декларація з всесвітньої продовольчої безпеки (13.11.1996 р.) класифікує продовольчу безпеку як право кожного на доступ до нешкідливих для здоров'я та повноцінних продуктів харчування, згідно з правом на адекватне харчування та основне право кожного на свободу від голоду.

Головною квінтесенцією продовольчої безпеки є якість продуктів харчування. У світі існує кілька систем управління якістю: японська, американська та західноєвропейська. Однією з найкращих вважається японська система, особливостями якої є:

1) виховання в кожного працівника компанії винятково шанобливого ставлення до замовників і споживачів;

2) систематичне навчання кадрів з питань забезпечення і управління якістю, що гарантує високий рівень підготовки в цій галузі всіх працівників компанії;

3) ефективне функціонування широкої мережі «гуртків якості» на всіх стадіях життєвого циклу продукції та сфери послуг;

4) зосередження максимальної уваги на процеси проектування продукції з метою запобігання виникнення дефектів на подальших етапах життєвого циклу продукту;

5) наявність у сфері виробництва високоякісних засобів праці;

6) збір і використання даних про якість продукції, що знаходиться в експлуатації у споживачів;

7) сильний вплив з боку держави на формування принципів підвищення рівня якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції.

На нашу думку, саме ці стратегічні напрями пояснюють надзвичайно високу якість японських товарів.

Особливостями американського підходу до управління якістю є:

1. Більша частина впливів у сфері управління якістю має технічну та організаційну спрямованість.

2. Відповідні служби американських фірм активно вивчають і аналізують витрати на забезпечення якості. При цьому особливу роль відіграють керівники фірм, адже в більшості фірм саме вони приділяють питанням якості, як правило, значну частину свого робочого часу.

3. Вивчення та прогнозування споживчого попиту на продукцію, тому фірми прагнуть поліпшувати відповідно до вимог ринку не тільки технічні показники якості продукції, але й економічні.

4. Висока відповідальність виробників за якість, яка приводить до значного скорочення випуску дефектної продукції та поліпшення діяльності в галузі гарантійного обслуговування й сервісу.

Європейський підхід до управління якістю відрізняється від американського тенденціями загального розвитку Європи. Адже країни Європи створили єдиний європейський ринок, виробили єдині правила та процедури, здатні сприяти

ефективному обміну товарами і робочою силою [6].

Особливостями європейського підходу до розв'язання проблем якості є:

1) створення єдиних організацій, що займаються питаннями стандартизації, сертифікації продукції та систем якості, а також управління якістю тощо;

2) гармонізація вимог національних стандартів, правил і процедур сертифікації;

3) створення регіональної інфраструктури та мережі національних організацій, уповноважених здійснювати роботи із сертифікації продукції, акредитації лабораторій, реєстрації фахівців з якості (табл. 1) [6, с. 36].

Таблиця 1

Порівняльна характеристика підходів до управління якістю

Західний підхід	Східний підхід
Якість засновано на прагненні до постійного зниження рівня витрат	Якість заснована на низькому рівні дефектів
Головна мета – прибуток	Головна мета – якість
Якість – умова його отримання	Прибуток – наслідок високої якості
Отримання згоди постачальника на виконання вимог до якості з боку споживача	Отримання згоди на вимоги споживачів до якості
Загальні ідеї у сфері якості	Сувора політика якості до всіх процесів

Основні концепції управління якістю, сформульовані визнаними «гуру» якості (табл. 2).

Таблиця 2

Формування підходів до розуміння категорії «якість»

Автор	Визначення «якості»
Аристотель (III ст. до н.е.)	○ Диференціація за ознакою «гарний—поганий»; ○ різниця між предметами
Гегель (XIX ст. н.е.)	Якість є ототожненою з буттям визначеністю в тому розумінні, що дещо перестає бути тим, чим воно є, коли воно втрачає свою якість
Ісікава К. (1950 р.)	Якість — властивість, котра реально задовольняє споживачів
Джуран Дж. (1979 р.)	○ Придатність до використання, тобто відповідність призначенню; ○ ступінь задоволення споживача
ГОСТ 15467-79	Сукупність властивостей продукції, що зумовлюють її придатність задовольнити певні потреби згідно з її призначенням
Українська асоціація якості	Якість — це процес безперервного вдосконалення, спосіб ведення бізнесу, коли необхідно бути краще, досконаліше інших, а не просто мати продукцію кращої якості
Міжнародний стандарт ISO 8402-86	Сукупність властивостей і характеристик продукції або послуги, що надають їм можливість задовольняти обумовлені або передбачувані потреби споживачів
Міжнародний стандарт ISO 9000-2000	Ступінь, до якого сукупність власних характеристик продукції, процесу або системи задовольняє сформульовані потреби або очікування загальнозрозумілі чи обов'язкові

Як приклад, найбільш та найкраще працює система безпеки харчових продуктів у Нідерландах, і хоча площа цієї країни не більша за площу Московської області (площа 41,5 тис. кв. км., з яких 18 % вода; другий в світі після США експортер сільгосппродукції в світі), але саме її фермери на другому місці в світі по експорту сільгосппродукції після США. Саме через це Нідерланди постійно вдосконалюють систему забезпечення безпеки харчових продуктів.

За словами керівника проекту незалежної голландської консалтингової компанії Q-Point BV, саме Нідерланди завжди були ініціатором нововведень серед країн членів ЄС упитаннях контролю за безпекою харчових продуктів.

Нагляд і контроль в системі безпеки продовольства здійснюють державні інспекції, роботу яких координує єдиний компетентний орган – Нідерландське

управління з безпеки харчових продуктів і споживчих товарів NVWA – Netherlands Voedsel en Waren Autoriteit (далі Управління), та громадські і приватні організації. Керівник одного з проектів з міжнародного співробітництва проінформував, що Управління, бюджет якого складає 223 млн. євро/рік, за цей же період проводять 160 тис. інспекцій, 1 тис. аудиторських компаній і 500 тис. аналізів зразків продуктів. Голандські контролери працюють згідно зі своїм річним планом відвідування підприємств, не попереджуючи підприємців заздалегідь про свої візити. Недержавні організації бізнесу, так звані галузеві ради, крім інспектування, допомагають виробникам налагоджувати системи контролю якості та безпеки продуктів харчування всього виробничого ланцюжка згідно з законодавством ЄС та окремими стандартами, які застосовуються добровільно. Галузеві ради (PDV – виробники кормів, PVV – з рослинництва та м'ясних продуктів, PPE – з птахівництва та яєчних продуктів), володіють регуляторним правом та фінансуються за рахунок внесків фірм, які працюють в тій чи іншій сфері [7, с.65].

Великі компанії розробляють свої специфічні стандарти з метою забезпечення однорідної якості та однакового рівня безпеки продуктів, які випускаються на їхніх підприємствах у різних країнах [7, с. 65]. Розробка власних стандартів потребує чимало часу (два-чотири роки) і коштів (EUR 400-500 тис.).

Тому невеликі фермерські господарства, яких в Нідерландах чимало, використовують гармонізовані європейські стандарти. Регламент ЄС 178/2002 – загальний законодавчий акт з харчових продуктів ЄС, який разом з пакетом документів з гігієни харчових продуктів (Регламенти 852/04, 853/04, 854/04, 882/04) складає комплекс вимог до виробництва харчових продуктів. Так, згідно з Регламентом ЄС 852/2044, всі виробники харчової продукції повинні впровадити у себе принципи HACCP [7, с. 65].

Для попередження ризиків, пов'язаних з імпортними товарами, в ЄС діють системи раннього оповіщення ANIMO, RASFF і RAPEX. Наприклад, система швидкого оповіщення в сфері харчових продуктів та кормів (RASFF) повідомляє про небезпечні харчові продукти, які надходять та реалізуються на європейському ринку. Оперативні відомості знаходяться у вільному доступі на сайті Єврокомісії, але повну інформацію про Звіт отримують співробітники органів ринкового нагляду. Система була створена більше ніж 30 років назад. Так, у 2008 році в цій системі згадувалася Україна після резонансного повідомлення про наявність в олії мінеральних масел, в 2009 році – Китай зі знайденим у молочних продуктах меламіном, потім Ірландія з діоксином у свинині. І, як наслідок, за результатами цього було заборонено ввозити ці продукти в країни ЄС. Найбільш поширена причина відмови в імпорті (30 %) – високий вміст у продукції мікотоксинів. Згадувалась наша держава також у повідомленнях цієї системи в 2011 році в контексті заборони в імпорті 200 кг горіхів у Польщу [7].

Згідно з програмою реформування системи управління безпекою продовольства в Україні, незабаром мають бути прийняті зміни до Закону «Про безпечність та якість харчових продуктів» (№ 2681 від 13.09.01р.), і тоді

впровадження НАССР стане обов'язковим для всіх харчових підприємств [7].

Зазначимо, що на відміну від України, в Нідерландах прагнуть до зниження навантаження на бізнес і досягають цього шляхом об'єднання всіх інспекційних органів під єдиним управлінням, що дозволяє, як мінімум, усунути дублювання функцій різними органами та істотно зменшити кількість перевірок. При цьому безпека харчової продукції залишається на високому рівні. В Україні питання безпеки харчової продукції контролюють відразу шість чи сім органів, відвідуючи підприємства «один за одним» і перевіряючи дотримання одних і тих же параметрів. Також типовою для України є ситуація, коли за харчові отруєння відповідати нікому – кожен з численних органів «киває» на прорахунки в роботі інших контролюючих структур. Крім того, українські інспектори виконують, швидше, каральні та фіскальні функції, на відміну від своїх голландських колег, які допомагають виконувати встановлені вимоги, перш за все, навчаючи і консультуючи бізнес [7]. Процес розробки систем контролю якості та безпеки харчових продуктів у Західній Європі став набирати обертів у середині 1980-х років, коли в 1985 р. на рівні Євросоюзу було прийнято рішення, що встановлює єдині принципи законодавства в сфері продуктів харчування. Його основні цілі: захист громадського здоров'я, інформування споживача й адекватний контроль з боку держави. Після серії серйозних інцидентів, пов'язаних з продуктами харчування в середині 1990-х років (зокрема, «коров'ячий сказ» у Великобританії в 1995 р.), загальні принципи законодавства ЄС у сфері безпеки харчової та сільськогосподарської продукції на початку 2000-х років були переглянуті і введені в дію в 2002 р. Регламент 178/2002/ЕС Європейського Парламенту та Ради (від 28.01.02 р.), що встановлює загальні принципи та вимоги законодавства щодо продуктів харчування, став поштовхом до того, щоб вся відповідальність за контроль якості і безпеки продуктів була покладена на виробників.

Підприємства ввели системи контролю якості і безпеки харчових продуктів, які дозволяли відстежувати кожен етап їх виробництва. Результатом цих перетворень стали зміни в законодавстві ЄС, що вплинули на роль і функції державних служб, які тепер зосереджені на контролі безпеки не кінцевого продукту, а всього виробничого циклу.

Таким чином, понад 20 років тому в Європі прийшли до розуміння, що безпеку продуктів харчування неможливо гарантувати, якщо проводити контроль лише на останньому етапі виробництва. Набагато важливіше проводити моніторинг всього виробничого ланцюжка. Адже виявлена на першому етапі виробництва помилка дозволить своєчасно виправити ситуацію, а не витрачати гроші на випуск, а потім на утилізацію бракованого товару [7].

Понад 35% загального рівня підтримки виробників в ЄС забезпечується за рахунок споживачів внаслідок високих внутрішніх цін на сільськогосподарську продукцію. На відміну від країн Європейського Співтовариства, в Україні в середньому внутрішні ціни на сільськогосподарську продукцію нижчі за світові, в результаті чого споживачі субсидуються агровиробниками.

У 2010 році Європейська комісія заявила, що в Україні система контролю за продуктами, виробленими з м'яса птиці, і яйцями відповідає європейським стандартам. Це означає, що наша країна має реальний шанс отримати право поставляти птахівницьку продукцію в країни Євросоюзу. Наполягають на отриманні дозволу на експорт м'яса бройлерів до країн ЄС дві українські компанії – це ВАТ «Миронівський хлібопродукт» і ТОВ «Комплекс Агромарс». Але, незважаючи на позитивні висновки Єврокомісії, українські підприємства поки не можуть почати поставки продукції в ЄС. Проблема в тому, що Євросоюз вимагає від України налагодити державний моніторинг виробництва всіх продуктів харчування, аналогічний тому, який діє в європейських країнах. І до тих пір, поки це питання не буде вирішене, українські птахівники не зможуть вийти на ринки ЄС. Назвати будь-які терміни впровадження необхідної системи моніторингу чиновники не можуть, відзначаючи, що для цього потрібні бюджетні кошти, які ще не виділені державою.

Слід зазначити, що в ході переговорів України з Євросоюзом про створення зони вільної торгівлі українська сторона просила виділити квоту на ввезення щорічно 100 тис. т м'яса бройлерів. У Мінагрополітики відзначають, що поки Євросоюз погоджується прийняти тільки 10 тис. т, але це ще не означає, що ЄС дійсно їх прийме знаходячи всі нові та нові відмовки [8]. На думку експертів, у країнах-членах ЄС не чекають наші продукти, а лише сировину.

А згідно з введеною в дію з 01.01. 2012 р. Директивою ЄС № 1999/74/СЕ, передбачається модернізувати клітки та збільшити площу на утримання однієї курки з 550 кв. см площі до 750 кв. см [9].

Подальша інтеграція України в ЄС повинна, на наш погляд, супроводжуватись подальшим реформуванням та зближенням національної системи технічного регулювання з європейською системою безпечності харчових продуктів. І хоча цей процес було започатковано ще наприкінці 90–х років минулого століття, в нинішніх умовах за різними складовими цього регулювання спостерігається неоднакове просування. Як зазначають науковці якість, і безпечність харчових продуктів – це економічні категорії, а отже відсутність ефективної системи ринкового нагляду об’єктивно спричиняє зниження відповідальності виробників перед споживачем, масовий випуск фальсифікованої, неякісної та небезпечної продукції [10].

Ґрунтуючись на міжнародному досвіді застосування системи управління безпекою продовольчих товарів для успішного реформування вітчизняної аналогічної системи, зробимо наступні рекомендації.

По-перше, необхідно об'єднати всі органи, які контролюють безпеку харчових продуктів, в єдину інтегровану систему або створити єдиний орган, який відповідав би за контроль якості продуктів. Для цього доведеться внести відповідні зміни і доповнення в чинне законодавство. Зокрема, до законів України № 771 від 23.12.97 р. «Про безпечність та якість харчових продуктів», №1023 від 12.05.91 р. «Про захист прав споживачів», № 4004 від 24.02.94 р. «Про

забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», № 2498 від 25.06.92 р. «Про ветеринарну медицину» та Декрету Кабміну №30 від 08.04.93 р. «Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення».

По-друге, на виконання вимог СОТ потрібно скасувати обов'язкову сертифікацію харчових продуктів не тільки для імпортерів, а й для вітчизняних виробників, щоб поставити їх у рівні умови. При цьому посилити фітосанітарні, гігієнічні, екологічні вимоги, гармонізувавши їх з міжнародними стандартами ЄС.

У свою чергу, адаптація системи регулювання у сфері безпеки харчових продуктів до вимог СОТ дозволить на 30% скоротити витрати на стандартизацію продукції сільського господарства та продуктів харчування підприємств-виробників.

По-третє, гармонізувати нормативи, що стосуються кількості дозволених харчових добавок та ароматизаторів, відповідно до сучасних міжнародних стандартів і положень СОТ, оскільки діючі нормативні документи безнадійно застаріли. Наприклад, перелік максимального рівня вмісту забруднювачів був затверджений приблизно 20 років тому. Список із майже 300 дозволених харчових добавок існує, але він не охоплює обмежень на їх використання та не визначає, в яких саме продуктах ці добавки можна застосовувати, тому виробники харчових продуктів не можуть ним користуватися. А списку дозволених ароматизаторів не існує в принципі.

Виробники розуміють, що впровадження європейських стандартів якості харчових продуктів дозволить їм розширити зовнішні ринки збуту товарів. Тим більше, що під час економічної кризи питання наявності платоспроможних ринків збуту актуальні як ніколи. Тому багато підприємців продовжують докладати зусилля до виходу на європейський ринок, при цьому розуміючи, що це непростий шлях. Наприклад, щоб реалізувати продукцію в ЄС, молочній компанії необхідно провести підготовчі заходи (аудит, сертифікацію), витративши близько $ 200 тис. [11]. Терміни реформування в Україні системи продовольчої безпеки можуть займати не менше 5-10 років.

Дотримання цих вимог потребує формування та застосування системного підходу до управління безпечністю харчової продукції, що передбачає аналіз ризиків, які можуть бути у виробництві харчових продуктів.

Список використаних джерел:

1. Сичевський М.П. Удосконалення організаційно-економічного механізму розвитку харчової промисловості України: Монографія / За ред.. С.І.Дорогунцова. – К.: Наук. світ, 2004. -374 с. – Бібліорг.: С.112-121) .
2. Бізнес № 5 від 30.01.2012р. с. 70)
3. «Абетка» технічного регулювання або технічне регулювання у питаннях та відповідях [Електронний ресурс]. – Доступний з: www.garo.cov/ua/cjntent/analitik/law/abetka.doc/
4. Бізнес № 22 (853) 01.06.2009р.
5. Бізнес № 16 від 18.04.2011р. с. 80
6. Вакуленко А.В. Управління якістю: Навч.– метод.посіб.для самост.вивче.дисц. – К.: КНЕУ, 2004
7. Бізнес № 1-2 від 16.01.2012, с.65-69.
8. Бізнес № 33 (916) 16.08.2010 г.
9. Бізнес № 16 від 16.04.12р.
10. Крисанов Д.Ф. Якість і безпечність харчової продукції., Економіка і прогнозування № 3/2010р.]
11. Бізнес № 22/01.06.09.