

стерігається полярне ставлення різних держав до вживання продуктів з ГМО, а останнім документом Кабінету Міністрів України прийнята постанова про необхідність інформування споживачів шляхом етикетування харчових продуктів, що містять генетично модифіковані організми або вироблені з їх використанням [3].

Таким чином, аналітичні дані з переліку факторів небезпечності сировини, допоміжних матеріалів, готової продукції свідчать про необхідність врахування нових видів ризиків, розроблення сучасних підходів визначення ризиків небезпечності харчових продуктів та методів їх індикації, а проведені дослідження з біотестування на модельних системах та рослинних гомогенатах показують доцільність впровадження їх в систему контролю наявності факторів ризику.

#### Література

1. Эффективное внедрение HACCP / Под ред. Т. Мейес, С. Мортимор. – СПб:Профессия, 2005. – 288с.
2. Державні нормативні документи на сировину, напівфабрикати, матеріали та консервовану продукцію. Показники безпечності та якості. Методичні вказівки/ Ю. Пилипенко та інш. – Київ: Мінагрополітики, 2009. – 114с.
3. Про затвердження Порядку етикетування харчових продуктів, які містять генетично модифіковані організми або вироблені з їх використанням та вводяться в обіг/ Постанова Кабінету Міністрів України від 13 травня 2009р. №468 //Урядовий кур'єр, 04.06.2009р., №98.

УДК [ 614.3 : 637:5 ] (477)

## ПРОБЛЕМИ РОЗРОБКИ І ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

Плахотін В.Я., канд. біол. наук, професор; Тюрікова І.С., канд. техн. наук, доцент;  
Суткович Т.Ю., канд. техн. наук, доцент  
Полтавський університет споживчої кооперації України

*У статті обґрунтовано необхідність системного менеджменту якості та безпеки харчових продуктів, наведено аналіз існуючих умов для розробки і використання таких систем на вітчизняних підприємствах. Проаналізовані основні проблеми, що заважають їх впровадженню, та шляхи розв'язання цих проблем.*

*The necessity of system management of quality and safety of foodstuffs has been substantiated, the analysis of existing conditions for the development and using such systems by the national enterprises has been given, the main problems that block their implementation and the ways these problems can be solved have been considered in this article.*

Ключові слова: безпека харчових продуктів, системи менеджменту якості і безпеки, НАССР, харчовий ланцюг, міжнародні харчові стандарти.

Вступ України до СОТ та її прагнення до інтеграції у міжнародні та європейські економічні структури надають особливо важливого значення питанням якості, безпеки й конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції. Виробники харчових продуктів в економічно розвинених країнах внаслідок зростаючого тиску ринкової конкуренції найбільшу увагу приділяють вимогам споживачів щодо безпеки та якості продукції.

Якість та безпека харчових продуктів є пріоритетним завданням на всіх стадіях харчового ланцюга – від вирощування та первинної переробки сировини до реалізації і споживання готової продукції, включаючи оптову та роздрібну торгівлю. Відповідальність за безпеку продуктів харчування у першу чергу покладається саме на виробників товарної продукції, які повинні враховувати всі харчові ризики не тільки на своєму виробництві, а й на попередніх стадіях.

За останні десятиліття масове неконтрольоване використання харчових добавок, пестицидів, гормональних препаратів, недотримання вимог належної виробничої та гігієнічної практики, зростаюче забруднення навколишнього середовища хімічними та фізичними контамінантами, радіонуклідами призвело до суттєвого зростання небезпек у харчовому ланцюзі. Наслідком цього стали масові харчові отруєння споживачів. Останнім яскравим прикладом може слугувати сумнозвісний „меланіновий“ скандал: спалах отруєнь немовлят дитячим харчуванням китайського виробництва, що було спричинено використанням

небезпечної для людини хімічної речовини меланіну у відгодівлі худоби з метою підвищення вмісту білку і жиру в молоці.

Через низку випадків таких харчових отруєнь урядові структури, громадськість та об'єднання споживачів у багатьох країнах світу почали активно висловлювати занепокоєння щодо безпечності харчових продуктів. У зв'язку з цим глобального поширення стала набувати тенденція законодавчого регулювання питань безпеки шляхом впровадження в організаціях-виробниках харчових продуктів систем оцінювання і контролю небезпечних чинників продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції, які повинні забезпечувати високу якість і безпеку харчових продуктів. Такі системи регламентуються міжнародними стандартами, в основу яких покладено концепцію НАССР: аналіз ризиків та контроль у критичних точках технологічного процесу.

Незважаючи на очевидність і гостроту проблеми якості та безпечності харчової продукції в Україні ситуація у цій сфері відзначається складністю і невизначеністю, що гальмує розробку і впровадження систем менеджменту безпеки харчових продуктів (СМБХП) на вітчизняних харчових підприємствах.

Тому метою наших досліджень був аналіз проблем розробки та впровадження таких систем і шляхи їх розв'язання на прикладах діяльності окремих м'ясопереробних підприємств Полтавської і Чернігівської областей.

Сутність системи НАССР полягає у виявленні та контролі біологічних, хімічних, фізичних та інших чинників, матеріалів або продуктів, що негативно впливають або за певних умов можуть негативно впливати на здоров'я людини в критичних точках технологічного процесу виробництва харчових продуктів. Ця система є складовою частиною системи загального менеджменту підприємства і регламентує елементи системи управління безпекою харчових продуктів. Як засвідчує світовий досвід, саме вона активно позиціонується та розглядається нині у всіх розвинених країнах як універсальна методологія для досягнення безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів.

Більш ніж 40-річний досвід її використання в різних країнах підтвердив її ефективність, надійність та доступність, а тому вона набула значного поширення в США, Канаді, Європі, Індії, Австралії, Бразилії, Таїланді та навіть в країнах Африки і Латинської Америки.

Оскільки харчова продукція є масовою, що виробляється в значних обсягах, майже всі існуючі зараз традиційні методи управління якістю і безпекою продукції засновані на використанні статистичного (вибіркового) контролю, тобто на періодичних дослідженнях певних зразків, які відбираються за планами статистичного контролю.

Ці методи не дають повної гарантії безпеки всіх одиниць продукції з яких складається партія. Збільшення обсягів вибірки або кількості показників, що перевіряються, або посилення режиму контролю лише збільшують витрати, але не гарантують безпеку. Тому на відміну від цих методів базова ідея системи НАССР ґрунтується на тому, що постійний контроль у декількох окремих точках процесу, де з'являються небезпечні чинники, більш простий, більш надійний і менш витратний, ніж вибірковий контроль готової продукції. Якщо вибірковий контроль продукції лише констатує з певною вірогідністю небезпеку, то НАССР запобігає появі або зменшує до прийнятних для споживача рівнів всі небезпечні чинники, а тому дає більш повну гарантію безпеки всієї продукції.

Кваліфіковане і ретельне дослідження технологічного процесу при розробці НАССР-плану може значно скоротити кількість показників і процедуру контролю через використання експресних фізичних методів моніторингу.

Перевагою НАССР є також повна і об'єктивна документалізація контролю. Всі важливі рішення в системі НАССР: вибір контрольних точок керування (КТК), методик моніторингу, коригувальних заходів – протоколюються, вся документація належним чином оформляється та зберігається, а тому вона може бути використана в контрактних відносинах і навіть в судових позовах як об'єктивний доказ того, що у ході технологічного процесу були вжиті всі необхідні заходи для запобігання небезпеки.

Система НАССР легко узгоджується з іншими системами управління підприємством (СУЯ, СЕМ), тобто вона може бути складовою інтегрованих систем. Вона легко піддається незалежній перевірці та аудиту, що надає їй переваги при різного роду інспекціях директивних органів, а також при атестаціях та сертифікації виробництва і систем якості. Завдяки суттєвим перевагам перед іншими системами НАССР з 1996 року стала обов'язковою для всіх операторів харчового ринку як в країнах-членах ЄС, так і в тих, що постачають продовольство до країн ЄС.

В Україні системою НАССР почали цікавитися тільки з 2001 року у зв'язку з необхідністю виконання розпорядження Кабінету Міністрів України від 26.09.2001р. № 462-р „Про затвердження плану першочергових заходів щодо впровадження систем управління якістю на підприємствах“ та другої редакції Закону України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини“ № [771/97-IV](#) від 24 жовтня 2002 р.

У статті 20 цього закону було записано: „Суб'єкти підприємницької діяльності – фізичні та юридичні особи усіх форм власності – зобов'язані здійснювати заходи щодо поступового впровадження на підприємствах харчової промисловості міжнародної системи забезпечення безпеки харчових продуктів НАССР у порядку та строки, визначені законодавством України для окремих видів харчових продуктів“.

Передбачалось, що порядок та строки обов'язкового запровадження будуть визначені окремими підзаконними актами. Згідно з Указом Президента України такі системи першою повинна була впроваджувати лікєро-горілчана галузь. Проте цього не сталося, і подальших кроків щодо реалізації цієї корисної та своєчасної норми зроблено не було. Але завдяки наполегливості Держспоживстандарту в Україні була створена необхідна нормативна і методична база для розробки і впровадження систем НАССР.

У 2003 році Українським державним науково-виробничим центром стандартизації, метрології та сертифікації (УкрЦСМ) розроблено ДСТУ 4161-2003 „Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги”. Цей стандарт реалізує вимоги Директиви Ради ЄС від 14. 06.1993 р. № 93/43 „Про гігієну харчових продуктів“ та стандартів Кодексу Аліментаріус, які містять положення щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, залишків пестицидів, контамінантів, маркування і представлення продуктів, методів відбору зразків та їх аналізу. Крім того, стандарти Кодексу також містять положення рекомендаційного характеру, яких повинна дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових торговельних методів, у вигляді правил і норм, настанов та інших документів, що сприяють досягненню цілей Кодексу. Таким чином ДСТУ 4161-2003 створює нормативну і методичну базу для розробки на вітчизняних підприємствах СМБХП на підставі концепції НАССР.

У цьому ж році науково-технічний центр Держспоживстандарту „Леонорм“ видав довідник „Система НАССР“. Держспоживстандартом було також здійснено значну підготовчу інформаційну роботу:

- проведено значну кількість інформаційних семінарів та тренінгів з принципів та практики розробки систем управління безпечністю на основі філософії НАССР;
- підготовлено групу менеджерів СМБХП, що пройшли стажування за кордоном та в Україні;
- започатковано щорічне проведення Міжнародної школи з принципів контролю термічної обробки харчових продуктів;
- створено та започатковано діяльність Міжнародного інституту безпеки та якості харчових продуктів;
- проведено ряд семінарів для працівників апаратів міністерств і відомств, на яких за участю іноземних фахівців, ознайомлено державних службовців з нормами і правилами, що склалися на світовому ринку продовольства;
- створено первинну мережу консультативних та сертифікаційних центрів із запровадження НАССР;
- перекладено українською мовою зарубіжні настанови та підручники з НАССР.

Ці та деякі інші заходи сприяли підвищенню інтересу до НАССР та застосуванню кращого світового досвіду з боку передових харчових підприємств. Важливими чинниками, що також спричинили ці перші кроки за відсутності ініціатив держави, стали вимоги партнерів, у першу чергу російських, та труднощі у дедалі жорсткішій конкурентній боротьбі з просування вітчизняних харчових продуктів на зарубіжні ринки, що зростають.

Як стало зрозуміло з подальшого розвитку російсько-українських торговельних відносин, підприємствам України сьогодні фактично немає альтернативи запровадженню міжнародно визнаних вимог (стандартів, норм і правил) до організації виробництва та введення в обіг харчових продуктів на всіх етапах харчового ланцюга. Чим швидше ми приймемо та запровадимо згадані міжнародні стандарти, тим менше буде можливостей у наших недобросовісних конкурентів користуватися різноманітними бар'єрами у боротьбі за ринки збуту.

Для ефективного управління безпекою харчових продуктів Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) у 2000 році рекомендувала зробити аналіз ризиків (на якому ґрунтується концепція НАССР) складовою систем менеджменту безпеки харчових продуктів. Це і було зроблено Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO), яка розробила новий міжнародний стандарт менеджменту безпеки продуктів харчування – ISO 22000:2005. Він визначає вимоги щодо системи менеджменту безпеки продуктів харчування, включаючи всі організації харчового ланцюга від фермерських господарств до постачання продуктів харчування, пакування тощо.

Важливо те, що цей стандарт має на меті забезпечити відповідність СМБХП принципам „Кодексу Аліментаріус“, НАССР, гармонізацію добровільних міжнародних стандартів, надання стандарту для аудиту, який можна використовувати для внутрішніх аудитів, самосертифікації або сертифікації третьою стороною, поширення інформації про концепцію НАССР на міжнародному рівні.

Головною відмінністю ISO 22000:2005 від інших міжнародних та регіональних стандартів щодо якості та безпеки продуктів харчування є те, що він не включає детальних вимог до належної практики ви-

робництва. Разом з тим цей стандарт вимагає від організації впровадження належної виробничої, гігієнічної, торгової та інших практик у всіх відповідних ситуаціях. Завдяки цьому організації самі можуть визначати ті умови, які їх краще влаштовують. Через такі вимоги ISO 22000:2005 забезпечує зв'язок з міжнародними правилами і вимогами, які пов'язані з „Кодексом Аліментаріус“.

На підставі цього міжнародного стандарту Держспоживстандарт України розробив та ввів у дію з 01.08.2007 р. ідентичний йому національний стандарт України ДСТУ ISO 22000:2007 „Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга“. Робота з його впровадження, хоча й повільно, але поступово проводиться. Без сумніву, швидка та ефективна реалізація його вимог виробниками і операторами харчового ланцюга сприяла б збільшенню експортних операцій з продовольством, тому що закладена в ньому концепція НАССР орієнтує персонал організацій харчового ланцюга на системне визначення і виконання ефективних попереджувальних заходів.

Проте, на жаль, цього не спостерігається. Так, наприклад, серед двохсот харчових підприємств Полтавщини станом на початок 2009 року тільки два десятки мали впроваджені СМБХП на підставі НАССР. Дослідженнями, проведеними на КП „Полтавський м'ясокомбінат“, Глобинському м'ясокомбінаті (Полтавська область), АТЗТ „Ритм“ (м. Чернігів) та інших встановлено, що система НАССР може бути розроблена та ефективно впроваджена у стислі терміни.

Групі фахівців (5-6 осіб) на розробку та впровадження системи НАССР для обмеженої номенклатури продукції (від 3-х до 5-ти видів) достатньо 3-4 місяці. На виконання цих робіт не потрібні значні кошти, тому що всі дослідження виконуються власними фахівцями підприємства. Додаткові витрати виникають лише в разі залучення сторонніх фахівців – консультантів на підготовчому етапі (проведення досліджень і розробка НАССР-плану). У разі обмеження сфери застосування системи НАССР лише виробничою сферою підприємства загальні фінансові витрати, як правило, не перевищують 40 – 50 тис. грн. Для великих і середніх підприємств такі витрати є несуттєвими.

Але створення умов, необхідних для системи НАССР, у разі їх відсутності на підприємстві, потребує значних матеріальних витрат. Вони пов'язані з технічним переоснащенням підприємства, освоєнням сучасних технологій, запровадженням нового контрольно-вимірювального обладнання, підготовкою та підвищенням кваліфікації персоналу тощо. СМБХП на основі НАССР можуть ефективно функціонувати лише у тому випадку, коли на підприємстві бездоганно виконуються чинні в галузі правила виробничої та гігієнічної практики. Базові програми обов'язкових гігієнічних і виробничих заходів (GHP, GMP та інших практик) забезпечують чітке системне виконання всіх санітарно-гігієнічних вимог, охоплюють питання особистої гігієни персоналу, процедури миття і дезінфекції приміщень і устаткування, дезінсекції, дератизації і т. ін.

За даними обстежень підприємств, саме через відсутність або недостатність цих умов основними проблемами при розробці і впровадженні систем НАССР на вітчизняних харчових підприємствах у даний час є такі:

— зношеність або застарілість основних виробничих фондів підприємств. За офіційними статистичними даними фізично і морально застаріле обладнання в переробних галузях АПК складає (65–75) %, середній термін використання виробничих технологічних ліній досягає 12–15 років, а на окремих підприємствах – 25–30 років. Особливо важке положення зі станом контрольно-вимірювального обладнання. Радикальне оновлення технологій і технологічного устаткування через їх високу вартість здійснюється переважно за участю іноземного капіталу на великих харчових підприємствах, які вже мають доступ до європейського та міжнародних ринків. Середні і малі підприємства позбавлені такої можливості, особливо зараз, в умовах важкої економічної кризи;

— відсутність економічних стимулів для підприємств при розробці та впровадженні СУЯ та СМБХП на основі концепції НАССР. Розробка, впровадження і сертифікація СМБХП є суто добровільною справою підприємства. Крім можливостей використання сертифікату на систему НАССР, в рекламуванні своєї продукції підприємство не має більше ніяких преференцій перед конкурентами. Реальна економічна віддача від системи з'являється згодом, коли підприємство зміцнює своє ринкове становище, підвищує обсяги продаж і виробництва, просуває продукцію на нові, особливо міжнародні, ринки. Така віддалена в часі конкурентна перевага не приваблює більшість середніх і дрібних підприємств, головною метою яких є отримання високого та швидкого прибутку;

— нерозуміння вищим керівництвом і персоналом підприємств необхідності впровадження системного менеджменту якості і безпеки та сприйняття його як непотрібної бюрократичної діяльності і зайвої трати коштів. Ця позиція є цілком зрозумілою з огляду на вищесказане.

— недостатня обізнаність персоналу щодо системи НАССР і правил GMP/ GHP, брак практичного досвіду їх використання, низький рівень виробничої санітарії і гігієни та технологічної дисципліни. При відсутності швидкої економічної віддачі у керівництва і персоналу зникає зацікавленість у засвоєнні і впровадженні обтяжливих громіздких систем і правил, які виправдовують себе тільки через певний час.

Значна корумпованість контролюючих органів дозволяє з меншими витратами легко ухилятися від необхідності виконання обов'язкових вимог і без зайвого клопоту з розробкою і впровадженням систем отримувати, хоча й ризиковано але швидко суттєвий прибуток.

— висока вартість консалтингових і сертифікаційних послуг та недостатність методичного забезпечення з питань розробки і функціонування таких систем також створюють додаткові перешкоди на шляху впровадження СМБХП.

Для розв'язання цих проблем, на думку авторів, необхідно виконати низку заходів, серед яких, зокрема:

— сформуванню державну систему підтримки виробників, які прагнуть впроваджувати СМБХП на підставі концепції НАССР;

— економічно мотивувати та забезпечити прискорення процесу оновлення і модернізації виробничих фондів харчових підприємств;

— забезпечити неухильне дотримання виробниками вимог технологічної дисципліни, виробничої санітарії та гігієни;

— активно вивчати кращий зарубіжний та вітчизняний досвід розробки і впровадження систем НАССР;

— створити необхідне методичне забезпечення з питань розробки, впровадження та використання таких систем;

— підвищувати рівень підготовки інженерно-технологічного персоналу з питань менеджменту якості і безпеки харчової продукції.

#### **Висновки**

Аналіз розвитку системного менеджменту якості та безпеки харчових продуктів засвідчує, що системи менеджменту безпеки харчових продуктів на основі концепції НАССР є запобіжними системами в частині безпеки харчової продукції. Особливістю цих систем є те, що за їх допомогою вивчається кожен етап у харчовому виробництві, виявляються специфічні ризики, впроваджуються ефективні методи контролю та моніторингу.

Вони не є системами повної відсутності ризиків. Вони призначені для зменшення ризиків, викликаних можливими проблемами з безпекою харчової продукції. Розробка і впровадження СМБХП є ефективним методом менеджменту, який використовується для захисту підприємства при просуванні на ринку харчових продуктів і захисті виробничих процесів від біологічних, хімічних, фізичних та інших ризиків забруднення.

Впровадження таких систем на вітчизняних харчових підприємствах стає проблематичним через низку причин, головними з яких є наступні: відсутність економічної мотивації і державної підтримки для підприємств, що впроваджують такі системи; відсутність фінансових і технічних можливостей для радикальної модернізації виробництва; можливість посилення ринкового становища шляхом недобросовісної конкуренції; недостатня обізнаність керівництва та інженерно-технічного персоналу в питаннях системного менеджменту якості та безпеки харчових продуктів.

Основними шляхами розв'язання проблем, що стримують розробку і впровадження СМБХП, є вдосконалення ринкових механізмів управління економікою; усунення умов для недобросовісної конкуренції; підвищення рівня підготовки інженерно-технічного персоналу з питань менеджменту якості і безпеки харчової продукції, вивчення кращого зарубіжного та вітчизняного досвіду розробки і впровадження СМБХП.

#### **Література**

1. Белов Ю.П. Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР// Світ якості України, № 2, 2005. – С.42–45.
2. ДСТУ 4161–2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 15 с.
3. ДСТУ ISO 22000: 2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.
4. Європейські вимоги до м'ясопереробних підприємств: Довідник. – Львів: Леонорм, 2005. – 122 с.
5. Макаренкова Г. Ю., Захарова А. Н. Мировой опыт внедрения системы ХАССП показал... или что остается за кадром при разработке системы управления качеством //Все о мясе. – 2005.– №1.– С. 48–51.
6. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С. Рекомендації щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України. – К.: Видавництво „Укоопосвіта“, 2007. – 84 с.

7. Рекомендації щодо аналізу ризику критичних контрольних точок виробництва м'ясопродуктів в умовах м'ясопереробних підприємств України. – К.: БІОПРОМ. – 2005. – 39 с.
8. Система НАССР. Довідник: / Львів: НТЦ „Леонорм –Стандарт“, 2003. – 218 с.

УДК 006.83

## УДОСКОНАЛЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ СИСТЕМИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ НА ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ

Янушкевич Д.А., канд. техн. наук, ст. наук. співр., Чорна Т.О., канд. хім. наук  
Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного  
торгово-економічного університету

*У статті розглянуто сучасний стан національної системи стандартизації, дано загальну характеристику чинного фонду нормативних документів на продукти харчування. За критеріями поширеності та значущості важливе місце займають стандарти з питань системи управління безпеки харчових продуктів. На підставі проведеного аналізу сформульовано основні завдання щодо удосконалення національної системи стандартизації.*

*The modern condition of national system of standardization is considered in the article, the general characteristic of existing fund of standard documents on a foodstuff is given. The standards concerning a control system of foodstuff safety occupy the important place by criteria of prevalence and significance. On the basis of the spent analysis the basic tasks on improvement of national system of standardization are formulated.*

Ключові слова: стандартизація, стандарт, технічне регулювання, законодавчий документ, нормативний документ, система управління безпекою харчових продуктів, технічний регламент.

Процеси глобалізації у світі та поширення концепції вільної торгівлі викликали потребу в узгодженні та уніфікації процедур і вимог, що застосовуються до товарів і послуг та транскордонної торгівлі ними. Зазначена вище тенденція не обминула і систему технічного регулювання, що складається з таких сфер, як метрологія, стандартизація, оцінка відповідності та акредитація органів з оцінки відповідності.

Сьогодні, найперше, забезпечується розробка національних стандартів, гармонізованих з міжнародними і європейськими, які є доказовою базою виконання вимог технічних регламентів, розроблених на основі європейських директив. Станом на 1 червня 2009 року в Україні діє 5665 національних стандартів, гармонізованих з міжнародними і європейськими. А від початку 2009 року прийнято 103 національних стандарти. В даний час на Україні у сфері харчової промисловості діє 1842 стандарти, з них ДСТУ – 848, РСТ – 135, ГОСТ – 859. Кількість гармонізованих стандартів з міжнародними така: ДСТУ – 357, ГОСТ – 40. Ступінь гармонізації національних стандартів на продукти харчування з міжнародними складає 39,5 %, а міждержавних з міжнародними всього 7 %.

Стан системи технічного регулювання свідчить про технологічний прогрес будь-якої країни, конкурентоспроможність її продукції, а також про репутацію та технічну спроможність її виробників і оцінювачів відповідності. Ця система утворює своєрідний трикутник, основою якого є стандартизація та метрологія, серединою – оцінка відповідності, а вершиною – акредитація органів з оцінки відповідності, яка гарантує технічну компетентність оцінювачів відповідності.

Сучасний стан сфери технічного регулювання та споживчої політики України, проблеми, які перешкоджають подальшому розвитку цієї сфери та потребують вирішення питань розвитку технічного регулювання та споживчої політики, розглянемо дані:

1. Технічне регулювання відносин у сфері встановлення, застосування та виконання обов'язкових вимог щодо продукції або пов'язаних з нею процесів, а також перевірка їх дотримання не відповідають основним положенням законодавства ЄС.

2. Низька інвестиційна привабливість сфери технічного регулювання та захисту прав споживачів не сприяє впровадженню інновацій і сучасних систем управління якістю. Поширення недобросовісної конкуренції призводить до насичення ринку недоброякісною продукцією.

3. Уповільнення розвитку системи спричинено також такими факторами:

- використання застарілих стандартів, норм і правил;
- невідповідність метрологічного забезпечення виробництва продукції сучасним вимогам;
- недосконалість державного нагляду за безпекою продукції;
- недостатній рівень використання сучасних інформаційних технологій;