

## ЛІТЕРАТУРА

1. Акименко Л. Пробиотики у ветеринарній медицині / Л. Акименко // Ветеринарна медицина України. – 2005. – № 5. – С. 37–38.
2. Калачнюк Г. І. Пробиотики у тваринництві // Тваринництво України. – 1996. – № 5. – С. 16–18.
3. Стегній Б. Т. Перспектива використання пробіотиків у тваринництві / Б. Т. Стегній, С. А. Гужвинський // Ветеринарія. – 2005. – № 11. – С. 10–12.
4. Овод А. С. Направлене формування бактеріоценозу кишечника / А. С. Овод // Ветеринарія. – 2003. – № 2. – С. 23–26.
5. Панін О. М. Пробиотик - невід'ємний компонент раціонального годування тварин / О. М. Панін, М. І. Малик // Ветеринарія. – 2006. – № 7. – С. 3–6.

**Рецензент** – Т. М. Дурдинець, магістр, викладач-методист ветдисциплін ВП НУБіПУ «Мукачівський аграрний коледж».

УДК: 338.439.66

## **ЕКОНОМІЧНІ ТА УПРАВЛІНСЬКІ ПЕРЕВАГИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (НАССР)**

*А. В. Гримак, канд. екон. наук, доцент*

Львівський державний університет внутрішніх справ  
вул. Городоцька, 26, м. Львів, 79007, Україна

*Курс на інтеграцію з країнами ЄС та співробітництво з близьким зарубіжжям вимагає від України забезпечення європейських стандартів якості продукції харчування. За таких умов продукти харчування, які виробляються в Україні, можуть стати конкурентоспроможними як на внутрішньому, так і зовнішніх споживчих ринках, що позитивно позначиться на подоланні негативних тенденцій в соціально-економічному житті, зокрема низької купівельної спроможності населення, відповідно зниження попиту на продукцію, нееквівалентності відносин між енергозабезпеченням і підприємствами, які виробляють продукти харчування в асортименті і т. ін. Проблеми харчування по своїй суті є складними, в той же час продовольче забезпечення є пріоритетом національної безпеки. На це впливає багато факторів, і основні із них це стабільно-поступальний розвиток аграрного виробництва, що є основою для виробництва продовольчої сировини та готової продукції харчування. І не тільки. Сьогодні особливо актуальними є питання безпеки та якості продуктів харчування. За останні роки в Україні прийнято ряд законодавчих та нормативних актів щодо вирішення та регулювання питань продовольства та безпеки харчів, які передбачають підтримку економічного розвитку аграрного сектору через впровадження сучасних технологій та стандартів, в т. ч. і міжнародних у сфері виробництва та безпеки продуктів харчування, відповідно здоров'я людей. У цьому особливої уваги надається впровадженню прогресивних систем і форм управління якістю і безпечністю продуктів харчування, зокрема системі НАССР, яка функціонально є ефективною для підприємств різного рівня, які виробляють продовольчу сировину та готові продукти харчування. В галузі*

*забезпечення продовольством за таких умов знаходять себе підприємства малого і середнього бізнесу.*

**Ключові слова:** НАССР, ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ, СТАНДАРТИ, ЯКІСТЬ, БЕЗПЕКА, РИНОК, КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ, СПОЖИВАЧ.

НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) або АРКТК (аналіз ризиків і критичних точок контролю) – це визнана світом система управління якістю і безпечністю продуктів харчування, яка успішно використовується як у сфері виробництва продовольчої сировини, так і готової продукції протягом усього технологічного циклу, як виробництва, так і їх реалізації, являється основною моделлю управління і регулювання якістю харчової продукції.

Впровадження системи НАССР надає виробникам продуктів харчування досить переваг, як економічного, організаційного, так і управлінського характеру, зокрема:

- якщо підприємство працює за системою НАССР, це вже є підтвердженням, що виробник виконує законодавчі та нормативно-регламентуючі вимоги до організації виробництва, поставки на ринок реалізації продуктів харчування;

- впровадження системи НАССР свідчить про рівень обізнаності персоналом підприємства вимог щодо якості та безпеки продуктів харчування, відповідальності перед споживачем;

- споживачі довіряють підприємствам, які працюють за системою НАССР, так як впевнені, що виробник забезпечує належний рівень якості і безпечності продуктів харчування. Це є важливим в умовах постійної конкуренції виробників продовольства на ринку;

- за можливостей експортувати свою продукцію, партнери надають перевагу виробникам, які пропонують якісну продукцію, яка за характеристиками відповідає вимогам НАССР, відповідно національним та міжнародним стандартам;

- НАССР – це не тільки належний рівень контролю продукції, а й методів, за якими випробовуються продукти на якість і безпечність;

- за допомогою системи НАССР є можливість своєчасно виявити небезпеки і ризики при виробництві продуктів харчування, відповідно реагувати на їх усунення та відпрацювання профілактичних заходів щодо попередження їх в майбутньому;

- підприємства, які впровадили систему НАССР, практично працюють без реклаमाцій на якість і безпечність продукції;

- діяльність підприємства за системою НАССР дозволяє забезпечувати фінансову стабільність, вести розширене виробництво, дбати про підбір і кваліфікацію кадрів, їх навчання, оплачувати достойний заробіток працівникам за якісну роботу.

Основні принципи НАССР відображені в національному стандарті ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів», який базується на концепції НАССР, а також в міжнародних стандартах ISO 22000, IFS (International Food Standard) та міжнародному Кодексі загальних принципів гігієни харчових продуктів. Крім того, з 20.09.2015 року в Україні набув чинності Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів», який, що дуже важливо, спрямований на гармонізацію законодавства України і ЄС у сфері безпеки та якості харчових продуктів. Саме цей Закон закріплює обов'язкове впровадження НАССР, як і контроль за виробництвом харчової продукції та вжиття заходів попередження загроз у цій сфері. Для практичної реалізації основних положень Закону в частині реалізації державних функцій контролю та нагляду в Україні створено і вже функціонує єдиний контролюючий орган для всієї харчової продукції – Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Створення такої державної структури свідчить, що безпека і якість продуктів харчування є пріоритетом на всіх етапах продовольчого ланцюга, від сільського господарства до харчової промисловості і підприємств реалізації. За таких умов відповідальність за безпеку і якість продуктів

харчування, в першу чергу, беруть на себе виробники продовольства. Наявна в Україні законодавча і нормативна база стимулює виробників продуктів харчування на впровадження нових, в т. ч. гармонізованих із європейськими стандартами якості, що є складовою системи НАССР і без сумніву націлюватиме діяльність виробників галузі на результат. А це сприятиме збереженню і розширенню клієнтів-споживачів, утвердженню на ринку, підвищенні попиту на продукцію підприємств, яка є конкурентоспроможною, задоволенню працівників через покращення умов праці і заробіток, їх навчання, підвищенню суспільного авторитету підприємств через збільшення надходжень у бюджет та збереження і створення нових робочих місць тощо.

Що ж до продовольчої безпеки, академік НААН Р. І. Тринько [1] висловлюється так: «Соціальна стабільність реалізується під впливом багатьох факторів, важлива роль серед яких належить продовольчій безпеці. Продовольча безпека, при дещо відмінних її трактуваннях різними авторами, зводиться до державної гарантії фізичної та економічної доступності до життєво важливих якісних та безпечних продуктів харчування відповідно до науково обґрунтованих наборів, підтримує стабільність продовольчого забезпечення населення. Важливим пороговим критерієм продовольчої безпеки є забезпечення населення продовольчими товарами власного виробництва не нижче 70 %, при цьому суттєва частка продуктів харчування виробляється малими та середніми виробниками». Оскільки українське законодавство стосується всіх операторів ринку, то для них в повній мірі є обов'язковим відповідати вимогам щодо якості і безпечності продуктів харчування. Як підказує аналіз інформативних джерел [2], малі і середні підприємства, порівняно із монопольними, організованими виробниками, мають порівняно обмежені ресурси по досконалості виробничих потужностей, технічному забезпеченню, комплектуванню кваліфікованим персоналом, досвідом та й фінансованими можливостями. У той же час перевагами таких підприємств є те, що вони більш прості в комунікації, за меншої кількості працівників вони добре пристосовані до колективної роботи, що дозволяє уникати багатьох проблем, що мають місце у великих підприємствах. Такі підприємства потребують особливого підходу і підтримки [3], для них є можливості за умов невисоких ризиків, впроваджувати систему безпеки продуктів харчування по дещо спрощеній схемі.

## ВИСНОВКИ

Ефективність системи НАССР ґрунтується на упередженому виявленні невідповідностей з якості і безпечності харчових продуктів ще на стадії виробництва, до того, як продукція надійде споживачу. Це дуже важлива перевага в умовах сучасного ринку, представленого широким асортиментом продукції різних виробників і різного походження. Система НАССР є загальноновизнаною, науково обґрунтованою системою, яка є основою законодавства з безпечності харчових продуктів.

**Перспективи досліджень.** Будуть продовжуватись дослідження з аналізу діяльності підприємств, які виробляють продукти харчування за вимогами системи їх якості і безпечності – НАССР.

## ECONOMIC AND ADMINISTRATIVE ADVANTAGES OF INTRODUCTION OF SAFETY SYSTEM OF FOODSTUFFS (HACCP)

*A. V. Hrymak*

Lviv State University of Internal Affairs  
26, Horodotska str., Lviv, 79007, Ukraine

## S U M M A R Y

The policy of integration with the EU and cooperation with relatives abroad requires Ukraine to ensure European standards of quality food products. Under such conditions the food produced in Ukraine, can be competitive in both domestic and foreign consumer markets, which have a positive impact on overcoming negative trends in social and economic life, including the low purchasing power of the population, respectively, reduced demand for products, non-equivalence relations between energy supply and companies that produce food products in the range. Problems of food is inherently complex, while food security is a priority of national security. This influenced by many factors, and the main of them is a stable, progressive development of agriculture, which is the basis for the production of food raw materials and finished products supply. Not only. Today is a particularly relevant safety and food quality. In recent years, Ukraine has adopted a number of laws and regulations to address and regulation of food and security of food supplies, which provide support for the economic development of the agricultural sector through the introduction of modern technologies and standards, also international in production and food safety respectively health. This attention is the introduction of advanced systems and forms of quality management and food safety, including HACCP system, which is functionally effective for enterprises of different levels that produce food raw materials and finished food products. In the area of food security, in such circumstances, find themselves small and medium businesses.

**Keywords:** HACCP, FOOD STANDARDS, QUALITY, SAFETY, MARKET COMPETITIVENESS, THE CONSUMER.

## ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И УПРАВЛЕНЧЕСКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ (НАССР)

*А. В. Гримак*

Львовский государственный университет внутренних дел  
ул. Городецкая, 26, г. Львов, 79007, Украина

## А Н Н О Т А Ц И Я

Курс на интеграцию со странами ЕС и сотрудничество с ближним зарубежьем требует от Украины обеспечения европейских стандартов качества продукции питания. За таких условий продукты питания, которые производятся в Украине, могут стать конкурентными как на внутреннем, так и внешних потребительских рынках, что положительно скажется на преодолении негативных тенденций в социально-экономической сфере, в частности низкой покупательной возможности населения, соответственно снижение спроса на продукцию, отношений между энергообеспечением и предприятиями, которые производят продукты питания в ассортименте и т. д. Проблемы продовольствия по своей сути являются сложными, в то же время продовольственное обеспечение является приоритетом национальной безопасности. На это влияет много факторов, и главные из них это стабильное развитие аграрного производства, что является основой для производства продовольственного сырья и готовой продукции. И не только. Сегодня особенно актуальными есть вопросы безопасности и качества продуктов питания. За последние годы в Украине принят ряд законодательных и нормативных документов, которые касаются решений и регулирования вопросов продовольствия и безопасности продуктов, которые предусматривают и поддержку экономического развития аграрного сектора через внедрение современных технологий и стандартов, в т. ч. и международных в сфере производства и безопасности продуктов питания, соответственно здоровья людей. В этом особое внимания уделяется внедрению прогрессивных

систем и форм управления качеством и безопасностью продуктов питания, в частности системы НАССР, которая функционально является эффективной для предприятий разного уровня, которые производят продовольственное сырье и готовые продукты питания. В области обеспечения продовольствием находят себя предприятия малого и среднего бизнеса, которые заполняют значительную часть рынка пищевой продукции.

**Ключевые слова:** НАССР, ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, СТАНДАРТЫ, КАЧЕСТВО, БЕЗОПАСНОСТЬ, РЫНОК, КОНКУРЕНТНОСТЬ, ПОТРЕБИТЕЛЬ.

#### Л І Т Е Р А Т У Р А

1. *Тринько Р. І.* Продовольча безпека: аналітична діагностика. Монографія. – Львів, 2010. – 168 с.
2. *Тринько Р. І., Гримак А. В.* Ринок продукції м'ясного скотарства: стан, перспективи розвитку. Монографія. Львів. – 2009. – 208 с.
3. Програма технічної допомоги ЄС Тасіс Україні. «Безпека продуктів харчування у харчовому ланцюзі». Київ. – 2005. – 48 с.

**Рецензент** – В. О. Величко, д. вет. н., ДНДКІ ветпрепаратів та кормових добавок.

УДК 631:351:779

### **ЗАЛЕЖНІСТЬ ЕФЕКТИВНОСТІ РОБОТИ ПІДПРИЄМСТВ ВІД ЧІТКОГО ДОТРИМАННЯ СТАНДАРТІВ ТА ВИМОГ СИСТЕМ ЯКОСТІ**

*І. А. Голуб<sup>1</sup>, старший науковий співробітник,  
Л. В. Курилас<sup>1</sup>, старший науковий співробітник,  
Т. Є. Сенишина<sup>1</sup>, молодший науковий співробітник,  
Г. Д. Гарвас<sup>1</sup>, молодший науковий співробітник,  
А. В. Гримак<sup>2</sup>, канд. екон. наук, доцент*

<sup>1</sup>Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів  
та кормових добавок

вул. Донецька, 11, м. Львів, 79019, Україна

<sup>1</sup>Львівський державний університет внутрішніх справ  
вул. Городоцька, 26, м. Львів, 79007, Україна

*Досвід провідних зарубіжних і вітчизняних підприємств свідчить, що результати, яких вони досягають у виробництві та поставках на ринок продукції для ветмедичини, базуються на чіткому дотриманні вимог стандартів і параметрів якості на всіх етапах виробництва та реалізації продукції. Впровадження набутого провідними підприємствами досвіду є актуальним для вітчизняних підприємств ветмедичини різних рівнів. Це дозволить виробляти конкурентоспроможну продукцію для ветмедичини і успішно реалізувати її на ринку. Крім того, виробництво якісної продукції сприятиме стабільній роботі підприємств, зростанню фінансових можливостей, що дозволить вести розширене виробництво, вчасно платити заробітну плату працівникам. Стабільна робота підприємства по виробництву якісної*