

УДК 675

БАЙДАКОВА Л.І.

Луцький національний технічний університет

НАУМЕНКО С.В.

Волинська торгово-промислова палата

БАЙДАКОВА І.М.

Полтавський університет економіки та торгівлі

ПРОБЛЕМИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, СВІЖИХ ФРУКТІВ

Розглянуто проблему підвищення якості та безпеки харчових продуктів та їх конкурентноздатності, а також проблеми фітосанітарної експертизи свіжих фруктів.

Ключові слова: якість, фітосанітарна експертиза, безпека, продукти харчування, імпорт-експорт.

Байдакова Л.І., Науменко С.В., Байдакова І.М. Проблемы повышения качества и безопасности продуктов питания, свежих фруктов. Рассмотрена проблема повышения качества и безопасности пищевых продуктов и их конкурентоспособности, а также проблемы фитосанитарной экспертизы свежих продуктов.

Ключевые слова: качество, безопасность, продукты питания, фитосанитарная экспертиза, импорт-экспорт.

Baydakova L.I. Naumenko S.V. Baydakova I.M. The problem of improving the quality and safety of food products and their competitiveness, as well as problems of phytosanitary examination of fresh food.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок з важливими науковими і практичними завданнями. Завдання підвищення якості та безпеки харчових продуктів, їх конкурентноздатності стоїть перед підприємствами харчової промисловості України. До цих пір багато підприємств не сертифікували не лише систему якості, але й виробництво харчових продуктів. Слід зазначити, що в США, в Європі, в Росії цей процес майже завершено. «Система якості. Управління якістю харчових продуктів» розроблена з урахуванням директиви ради Європейського Співтовариства – «Про чистоту харчових продуктів». Ця система передбачає систематичну ідентифікацію, оцінку та управління небезпечними факторами, суттєво впливають на безпеку продукції. На відміну від системи контролю якості і безпеки продукції, система забезпечує безпеку продукції в процесі її виробництва, тобто дозволяє виділити всі можливі види

потенційно небезпечних факторів і запобігти їх виникненню. Закінчити цю роботу на підприємствах, розробити нормативно-правові документи (технічні регламенти) – основне завдання технічного регулювання [1], [2].

Фітосанітарна експертиза є складовою частиною державної системи

фітосанітарного контролю в Україні. Вона являє собою комплекс заходів, які спрямовані на охорону території та здоров'я населення України від проникнення з-за кордону карантинних об'єктів, що можуть завдати значних збитків народному господарству України.

Важливим принципом зовнішнього карантину рослин є профілактика завезення карантинних шкідників у нашу країну. Багаторічна практика свідчить, що в ході проведення фітосанітарного догляду на прикордонних пунктах часто виявляють шкідливі організми, відсутні на території держави. Тому відповідальною ланкою у системі карантинних заходів є додаткове встановлення фітосанітарного стану імпортованих товарів, і на підприємствах, оскільки попередити завезення в країну карантинних організмів простіше і дешевше, ніж локалізувати і ліквідувати вогнище розповсюдження шкідника.

Відповідальність за охорону території України від проникнення і розповсюдження карантинних шкідливих організмів покладено на Державну службу з карантину рослин України. Догляд під карантинних вантажів, який проводять карантинні інспектори, та лабораторна експертиза зразків складають єдиний взаємозв'язаний процес. Карантинний фітосанітарний контроль починається з Державного кордону України, а нами проведений з метою попередження ввезення в Україну небезпечних карантинних об'єктів на підприємства.

Нами було виявлено, що при проведенні попереднього догляду свіжих фруктів, що надходили в Україну з-за кордону, працівниками прикордонних пунктів з карантину рослин були знайдені такі небезпечні шкідники, як середземноморська плодова муха та червона померанцева щитівка. В Одеській області червоною померанцевою щитівкою було уражено 63 тис. т цитрусових, в Львівській та Закарпатській 1,137 т та 0,417 т відповідно. Це показує на те, що через прикордонні пункти з карантину рослин Одеської області цитрусові проходять, в основному, великими партіями, фітосанітарна чистота яких підтверджена відповідними документами на всю партію. А у Львівську та Закарпатську області плоди цитрусових надходять переважно дрібними поставками, що й спричиняє незначну кількість карантинних шкідників у них.

Перелік карантинних об'єктів, що були виявлені при попередньому догляді свіжих фруктів подано в табл. 1.

Таблиця 1

Перелік карантинних об'єктів, що були виявлені при попередньому догляді свіжих фруктів, які експортувались з України в 2003-2010 рр.

Карантинний об'єкт	Область	Підкарантинний матеріал	Кількість, т	Кількість випадків
1	2	3	4	5
Східна плодожерка	Харківська	Абрикоси	1,000	1
	Всього		1,000	1
Американський білий метелик	Одеська	Насіннячкові	0,020	3
	Житомирська	Черешня	2,000	2
	Всього		2,020	5
Червчик Комстока	Харківська	Груші	0,300	1
	Всього		0,300	1
Каліфорнійська щитівка	Харківська	Груші	0,900	2
	Всього		0,900	2

Основна маса фруктів, що проходить територією України транзитом, ввозиться та вивозиться через порти Одеси та Іллічівська. В зв'язку з цим саме в Одеській області в 2009 році було виявлено 662 випадки зараження транзитної продукції шкідниками (табл. 2).

Таблиця 2

Перелік карантинних об'єктів, що були виявлені при попередньому догляді свіжих фруктів, які проходили територією України транзитом в 2009 р.

Карантинний об'єкт	Область	Підкарантинний матеріал	Кількість, т	Кількість Випадків
1	2	3	4	5
Тутова щитівка	Закарпатська	Ківи	0,001	1
	Всього		0,001	1
Рак цитрусових	Закарпатська	Апельсини	0,001	1
	Всього		0,001	1
Східна плодожерка	Закарпатська	Груші, персики	0,011	5
	Одеська	Насіннячкові	0,003	1
	Всього		0,014	6
Американський Білий метелик	Вінницька	Яблука, персики	10,800	3
	Всього		10,800	3
Червона Померанцева щитівка	Одеська	Цитрусові	4060,000	661
	Закарпатська	Апельсини	0,003	3
	Всього		4060,003	664

Найпоширенішим карантинним організмом так само, як і в імпортованих фруктах, була червона померанцева щитівка. Нею було вражено близько 4 тис. т цитрусових.

Таким чином, у свіжих фруктах, що в 2009 році брали участь в експортно-імпортованих операціях, було виявлено більше 2,5 тис. випадків зараження продукції карантинними об'єктами.

Висновки.

1. Як видно з приведених даних, спеціалістами Державної служби з карантину рослин проведено значний обсяг робіт, спрямованих на захист території та населення України від проникнення з-за кордону організмів, що мають карантинне значення в Україні, однак це для карантинної безпеки недостатньо і ми рекомендуємо проведення фітосанітарної експертизи на торговельних підприємствах та на підприємствах переробки овочів, ягід та свіжих фруктів.

2. Впровадження системи регулювання безпеки і якості харчових продуктів забезпечить стабільно високу якість і безпеку продукції на Україні.

Література:

1. Павлова В.А. Конкурентоспроможність підприємства: оцінки та стратегія забезпечення / Дніпропетровський університет економіки та права. – Д.: Видавництво ДУЕП, 2006. – 276 с.
2. Шинкаренко В.Г. Управління конкурентоспроможністю підприємств / В.Г. Шинкаренко, О.Н. Криворучко. – К.: Вид-во «Консультант», 2003. – 164 с.