

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ КАЧЕСТВЕННАЯ, БЕЗОПАСНАЯ И ИННОВАЦИОННАЯ: ПРОБЛЕМЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ, ПРОИЗВОДСТВА И РЕАЛИЗАЦИИ

QUALITATIVE, SAFE AND INNOVATIVE FOOD: STANDARDIZATION, MANUFACTURING AND REALIZATION PROBLEMS

Дмитрий КРИСАНОВ,
доктор экономических наук,
Институт экономики и прогнозирования
НАН Украины, Киев



Dmytry KRISANOV,
PhD Economics,
Institute for Economics and Forecasting,
NAS of Ukraine, Kyiv

В научных изданиях и публикациях в средствах массовой информации в последнее время чрезвычайно большое внимание уделяется проблемам качества и безопасности пищевой продукции, а статистической отчетностью предусмотрено проведение специального обследования промышленных предприятий относительно направлений проведения инновационной деятельности, типов инноваций, расходов на нее и ее результативности. В целом это свидетельствует о том, что вышеупомянутая проблема приобрела достаточно высокий уровень актуальности в результате чрезвычайной сложности, разноплановости, многогранности, а также невозможности привести к единому знаменателю разную степень технологичности производств, которые специализируются на выпуске пищевой продукции, напитков и табачных изделий, и нормативной базы, с соблюдением требований которой она производится.

Предварительно необходимо отметить, что с распадом Советского Союза и приобретением независимости Украиной эта проблема усугубилась. В начале 90-х годов было узаконено положение относительно соблюдения требований законодательных актов и стандартов, которые действовали в Советском Союзе и Украине, с условием, что постепенно будет формироваться собственная нормативно-правовая база. При этом, учитывая тяготение Украины к Европейскому Союзу, был взят ориентир на сближение национальной технической системы регулирования с европейской. В марте 1998 года в силу вступило Соглашение о партнерстве и сотрудничестве между Украиной и ЕС. На этапе пребывания Украины в статусе ассоциируемого члена ЕС в ее национальное законодательство и техническую систему регулирования должно быть внедрено не менее 80% стандартов и требований, которые действуют на территории стран – членов содружества, с тем, чтобы обеспечить формирование «единого нормативного пространства» и гармонизацию национальной базы стандартов с европейской. Понятие «национальная система технического регулирования» включает действующие нормы, правила, стандарты и законодательные акты страны в части, касающейся формирования режима свободной торговли, а также процедур оценивания соответствия продукции, процессов, услуг и системы качества.

Систематизированы законодательные, научные, нормативные, методические и другие подходы к оценке качества, безопасности и инновационности продукции, которая производится предприятиями пищевой и табачной промышленности; акцентировается внимание на основных ее составляющих и особенностях измерения. Раскрыты общие и отличительные характеристики отмеченных свойств продукции. Значительное внимание уделено анализу сдвигов в ассортименте пищевой продукции и технологической базе, на которой она производится, а также укреплению ее инновационной составляющей. Обоснована целесообразность дифференциации отчетности предприятий о выпуске продукции согласно правовому статусу нормативных документов: технические условия, стандарты, технические регламенты, законы на отдельные ее виды. Это позволит отследить периодичность и масштабы появления на рынке некачественных и опасных пищевых продуктов, а также своевременно реализовать мероприятия по улучшению ситуации.

The legislative, scientific, normative, methodical and other approaches to quality, safety and innovation evaluation of food are systematized, which is produced by the food and tobacco industry, attention is accorded on its basic constituents and measuring features. General and different descriptions of the noted products' properties are exposed. Important attention is given to the analysis of changes in the food products assortment and technological base producing it, and to strengthening its innovative constituent. The differentiation expedience of the enterprises' accounting about manufacturing is grounded according to the normative document's legal status: technical conditions, standards, technical rules of procedures, laws, on its separate kinds. It will allow to monitor the periodicity and scales of appearance the dangerous food products, and also to realize measures on the improvement of situation in a proper time.

В мае 2008 года Украина стала членом Всемирной торговой организации (ВТО), и это в значительной мере повлияло на заострение конкуренции на внутреннем рынке, усилило необходимость внедрения новых норм качества и безопасности продукции в целом, а особенно – пищевой. Уместно обратить внимание на

то, что соглашения с ВТО не устанавливают требований к качеству товаров, которые реализуются на внутреннем рынке, однако от украинских экспортеров требуют подтверждения соответствия характеристик отечественной продукции международным стандартам качества и безопасности. Следовательно, соблюдение норм качества и безопасности пищевой продукции, установленных международными и европейскими стандартами, является необходимой предпосылкой повышения конкурентоспособности отечественных производителей как на внутреннем, так и внешних продовольственных рынках.

Нужно подчеркнуть, что процесс перестройки национальной системы технического регулирования в соответствии с европейской моделью начался в конце 1990-х годов после принятия Закона Украины «О качестве и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья» (от 23.12.1997 №771/97-ВР) и пересмотра действующих отечественных стандартов с целью их гармонизации с европейскими и международными. Почти одновременно начала формироваться законодательная база, которая касалась инновационного развития страны [1-5], а позже – был создан государственный орган, ответственный за ее реализацию [6; 7]. В упомянутом выше законе были определены основные функции и закреплены полномочия органов государственного управления (Министерство здравоохранения, Министерство аграрной политики Украины, Государственный комитет Украины по стандартизации, метрологии и сертификации) относительно формирования и регистрации нормативных документов по производству пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов, проведения их государственной санитарно-гигиенической экспертизы и вынесения заключений относительно целесообразности (или нецелесообразности) их производства, а также контроля за соблюдением требований относительно качества и безопасности как в процессе производства, так и во время реализации и потребления.



Таблица 1. Законодательные определения сущности понятий «качество», «безопасность» и «инновационность» пищевой продукции

Источники	Определения
Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (від 08.09.2005 №2863-ІУ)	<p>Якість харчового продукту – ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт [9, ст. 1].</p> <p>Мінімальні специфікації якості – характеристики якості, встановлені у вигляді органолептичних, хімічних, біологічних та фізичних характеристик харчового продукту, яким повинен відповідати певний харчовий продукт для того, щоб вважатися придатним для споживання людиною протягом його терміну придатності [9, ст. 1].</p> <p>Придатний харчовий продукт – стан харчового продукту або харчовий продукт, який є прийнятним для споживання людиною, тобто є безпечним та відповідає мінімальним специфікаціям якості згідно з його призначенням [9, ст. 1].</p> <p>Обов'язкові параметри безпечності – науково обґрунтовані та затверджені у встановленому законодавством порядку параметри (санітарні нормативи), включаючи максимальні межі залишків (далі ММЗ), максимальні рівні (далі – МР), допустимі добові дози (далі – ДДД), рівні включень, недотримання яких у харчових продуктах може призвести до шкідливого впливу на здоров'я людини [9, ст. 1].</p>
Закон України «Про інноваційну діяльність» (від 04.07.2002 №40-ІУ)	<p>Інноваційна продукція – нові конкурентоздатні товари чи послуги, що відповідають вимогам, встановленим цим законом [10, ст. 1].</p> <p>Інноваційний продукт – результат науково-дослідної і (або) дослідно-конструкторської розробки, що відповідає вимогам, встановленим цим Законом [10, ст. 2].</p> <p>Стаття 15. Інноваційна продукція</p> <ol style="list-style-type: none"> Інноваційною може бути визнана продукція, яка відповідає таким вимогам: <ol style="list-style-type: none"> вона є результатом виконання інноваційного проекту; така продукція виробляється (буде вироблена) в Україні вперше або якщо не вперше, то порівняно з іншою аналогічною продукцією, представленою на ринку, є конкурентоздатною і має суттєво вищі техніко-економічні показники. Інноваційна продукція може бути результатом тиражування чи застосування інноваційного продукту. Інноваційною продукцією може бути визнано інноваційний продукт, якщо він не призначений для тиражування. Рішення про кваліфікування продукції інноваційною приймає Установа чи її регіональне відділення за результатами експертизи.

Несмотря на несовершенство первого варианта закона о качестве и безопасности продовольствия, надо отметить, что тем самым был заложен первый камень в фундамент формирования национальной системы технического регулирования (НСТР) согласно европейскому образцу, выделены основные составляющие и начато движение в заданном направлении. Что же касается законодательства относительно инновационной деятельности, то его целесообразно рассматривать как основание не только развития экономики, но и социального прогресса общества, составной частью которого является улучшение условий жизни населения, обеспечение его сбалансированным и калорийным питанием. За это время была проведена значительная работа по перестройке НСТР. Это позволяет обстоятельно проанализировать полученные результаты, раскрыть пробелы, неувязки и диспропорции, которые были допущены между отдельными составляющими, привлечь внимание к недостаткам и упущениям, сопровождавшим этот процесс, сквозь призму качества, безопасности и инновационности пищевой продукции как одного из важнейших условий существования и воспроизведения общества.

По нашему мнению, анализ уместно проводить по такой схеме: законодательная база → база стандартов → производство пищевых продуктов → учетно-статистическое отображение качества, безопасности и инновационности выпущенной продукции → результаты проверок продовольственных товаров в торговой сети. Материалы проверок будут служить той лакмусовой бумажкой, которая удостоверит результативность и эффективность разработки и внедрения основных элементов НСТР в части, касающейся соблюдения требований нормативных документов к качеству и безопасности пищевой продукции. Более глубокий анализ позволит обнаружить те болевые точки в пищевой цепи, где обязательные требования нормативных документов нивелируются, то есть не выполняются, и установить причины таких отклонений. Полученные результаты

будут служить основанием для разработки соответствующих мотивированных предложений, направленных на обеспечение устранения или же недопущение повторения отмеченных нарушений нормативных требований.

Важно заметить, что в наиболее общем виде ситуация с формированием НСТР в части качества и безопасности агропродовольственной продукции, ее основных составляющих, продвижение по пути создания, выявления диспропорций, возникшими между разными элементами при их внедрении в практику хозяйственной деятельности, была проанализирована в октябре в 2010 года на заседании Отделения хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и качества пищевой продукции НААН Украины [8]. Анализ засвидетельствовал, что НСТР находится в процессе создания, отдельные ее элементы (законодательная база) приобретают законченный вид, большинство – в процессе формирования, а завершающая составляющая – государственный рыночный надзор за выполнением обязательных требований – находится на этапе зарождения. Это объясняется тем, что отмеченная составляющая может приобрести законченную форму при одном условии: когда остальные элементы (стандарты; технические регламенты; аккредитация органов по оцениванию соответствия; процедуры подтверждения соответствия) будут находиться на этапе завершения формирования в соответствии с требованиями международных стандартов, директив ЕС в сфере качества и безопасности продовольственной продукции, Европейской кооперации по аккредитации.

Необходимо обратить внимание также на то, что незавершенность формирования НСТР не должна выступать основанием для нарушения основных положений действующих законодательных актов и нормативных документов, которые касаются требований к пищевой продукции. В этой связи уместно обратиться к законодательно-нормативной базе, где раскрывается сущность понятий, которые относятся к основополагающим характеристикам пищевой продукции. Особый интерес вызывает трансформация законодательных понятий в учетно-статистические характеристики. В частности, сравнительный анализ законодательного и учетно-статистического определения семейства понятий, в основу которых положен термин «инновация» (табл. 1 и табл. 2), позволяет акцентировать внимание на таких наиболее специфических характеристиках и отличиях:

□ законодательные (1) определения ориентированы преимущественно на специфические характеристики пищевой продукции (качественная, пригодная, безопасная), а учетно-статистические (2) – на конкретизацию качественных признаков (новые или значительно улучшенные) и их усиление новыми дополнительными отличиями, раскрывающими сущность инновации для хозяйственной практики (созданные первыми или заимствованные от других; реализуются на рынке; внедренные в производство);

□ законодательное (1) определение инновационной продукции дополняется положением о том, что решение о ее квалифицировании принимается Учреждением (его отделением) по результатам экспертизы. Под Учреждением имеется в виду орган государственного управления (в настоящее время Государственное агентство Украины по вопросам науки, инноваций и информатизации);

□ учетно-статистическое (2) определение инновации дифференцируется на собственно **инновации** (продуктовые, процессные, маркетинговые и организационные), **инновационную продукцию** (товары или услуги) с разграничением на два уровня (новые для рынка или новые для предприятия) и **инновационные процессы** трех типов (новые или усовершенствованные методы обработки или производства продукции; новые или усовершенствованные методы логистики, доставки или распространения продукции; новую или усовершенствованную деятельность по поддержке системы материально-технического обслуживания или операций относительно закупок, учета или расчетов). Отметим, что процессная инновация реализуется в инновационной продукции, которая выпускается предприятием и включает введение в употребление не только новых товаров и услуг, но и осуществления значительных усовершенствований в функциональных или потребительских характеристиках уже существующих товаров и услуг. Последнее положение в наибольшей степени касается пищевой продукции, ассортимент которой пополняется новыми видами продукции и напитков очень редко.

Тщательный анализ действующих нормативных документов показал, что на Госинформнауку Украины [12] возложен ряд заданий, среди которых целесообразно акцентировать внимание на следующих:

□ государственная экспертиза проектов целевых программ, инновационных проектов и проектов технологических парков и проектов информатизации,

Таблица 2. Учетно-статистические определения «инновации», «инновационной продукции», «инновационного процесса»

Источник	Определения
Инструкция щодо заповнення форми державного статистичного спостереження № 1-інновація «Обстеження інноваційної діяльності промислового підприємства». Затверджена наказом Держкомстату України від 20.08.2007 №236. – К., 2007. – 10 с.	<p>Під інновацією [11, с. 1] розуміють введення у вживання будь-якого нового або значно вдосконаленого продукту (товару або послуги) або процесу, нового методу маркетингу або нового організаційного методу в діяльності підприємства, організації робочих місць або зовнішніх зв'язків.</p> <p>Ознакою інновації є вимога, щоб продукт, процес, метод маркетингу або організації був для підприємства новим або значно поліпшеним:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воно їх створило першим і/або продукти, процеси, запозичені від інших підприємств або організацій; - продукт, процес, метод маркетингу або організації повинен бути впроваджений; - впроваджені продукт, якщо реалізується на ринку; - нові виробничі процеси, методи маркетингу або організації є впровадженими, якщо дійсно використовуються в діяльності підприємства.
Инструкция щодо заповнення форми державного статистичного спостереження № 1-інновація «Обстеження інноваційної діяльності промислового підприємства». Затверджена наказом Держкомстату України від 20.08.2007 №236. – К., 2007. – 10 с.	<p>Розрізняють чотири типи інновацій: продуктові, процесові, маркетингові й організаційні [11, с. 1-7].</p> <p>1. Продуктовою інновацією є впровадження товару або послуги, що є новими або значно поліпшеними за його властивостями або способами використання (тобто, введення у вживання як нових товарів і послуг, так і здійснення значних удосконалень у функціональних або споживчих характеристиках уже існуючих товарів і послуг, включаючи в компонентах і матеріалах);</p> <ul style="list-style-type: none"> - новими продуктами вважаються товари і послуги, що значно відрізняються за своїми характеристиками або призначенням від продуктів, що вироблялися підприємством раніше; - значні вдосконалення вже існуючих продуктів можуть здійснюватися за рахунок змін у матеріалах, компонентах та інших характеристиках виробів, що поліпшують їхні властивості. <p>2. Процесова інновація є впровадженням нового або значно поліпшеного способу виробництва або доставки продукту (зміни в технології, виробничому устаткуванні і/або програмному забезпеченні).</p> <p>3. Маркетингова інновація є впровадженням нового методу продажу, включаючи значні зміни в дизайні або упакувці продукту, його складуванні, просуванні на ринок або в призначенні продажної ціни, і націлені на краще задоволення потреб споживача, відкриття нових ринків або завоювання нових позицій для продукції підприємства на ринку з метою збільшення обсягу продажу (освоєння нових каналів збуту, нових концепцій просування товарів і послуг, використання нових стратегій ціноутворення).</p> <p>4. Організаційна інновація є впровадженням нового організаційного методу в діяльності підприємства, в організації робочих місць або зовнішніх зв'язків, що не використовувався організацією раніше і є результатом реалізації стратегічних рішень керівництва (впровадження кодифікації знань, застосування системи навчання і підвищення кваліфікації працівників, організація постачальницьких ланцюжків, впровадження нових способів організації взаємин з іншими підприємствами, злиття з іншими організаціями або придбання інших підприємств, якщо в ході цього були створені або освоєні нові методи організації).</p>
Инструкция щодо заповнення форми державного статистичного спостереження № 1-інновація «Обстеження інноваційної діяльності промислового підприємства». Затверджена наказом Держкомстату України від 20.08.2007 №236. – К., 2007. – 10 с.	<p>Під інноваційною продукцією [11, с. 8, 9] розуміють ринкове впровадження нового або значно удосконаленого товару або послуги відносно її характеристик, таких як удосконалене програмне забезпечення, зручність у використанні, компоновку та підсистеми. Інновація (нова або удосконала) може бути новою для вашого підприємства, а не лише новою для вашого сектору діяльності або ринку. Також не має значення, чи була інновація розроблена вашим підприємством чи іншими підприємствами;</p> <ul style="list-style-type: none"> • інновація є новою для ринку, коли підприємство, що впровадило інновацію першим, виводить її на свій ринок. Під ринком розуміють уявлення самого підприємства про ринок, де воно діє, і який може складатися з власне підприємства, що звітує, в сукупності з її конкурентами, можливо, з урахуванням географічного аспекту чи типової серії продуктів. Під географічним аспектом мається на увазі ринок, до якого можуть входити як вітчизняні, так і міжнародні підприємства; • нова для підприємства інновація. Мінімальний рівень новизни для зарахування будь-якої зміни до категорії «інновація» визначається як «нове для підприємства». Це продукт вже може використовуватись (виготовлятися) на інших підприємствах, але якщо він є новим або істотно поліпшеним для даного підприємства, то така зміна розглядається для нього як інновація.
Инструкция щодо заповнення форми державного статистичного спостереження № 1-інновація «Обстеження інноваційної діяльності промислового підприємства». Затверджена наказом Держкомстату України від 20.08.2007 №236. – К., 2007. – 10 с.	<p>Інноваційні процеси [11, с. 2, 9]</p> <p>Інноваційний процес – це впровадження нового або значно вдосконаленого виробничого процесу, методу розповсюдження або діяльності з підтримки товарів або послуг. Інновація (нова або вдосконала) має бути новою для організації, але вона не обов'язково повинна бути новою для вашого сектору діяльності або ринку, також не має значення, чи інновація була спочатку розроблена вашим підприємством чи іншими підприємствами (за винятком чисто організаційних інновацій).</p> <p>Виділяють такі інноваційні процеси, як:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нові або вдосконалені методи обробки або виробництва продукції; - нові або вдосконалені методи логістики, доставки або розповсюдження продукції (під логістикою слід розуміти планування, контроль та управління транспортуванням, складуванням та іншими матеріальними і нематеріальними операціями, що здійснюються в процесі доведення сировини та матеріалів до виробничого підприємства, внутрішньозаводської переробки сировини, матеріалів та напівфабрикатів, доведення готової продукції до споживача відповідно з інтересами та потребами останнього, а також передачі, зберігання та обробки відповідної інформації); - нову або вдосконалену діяльність з підтримки процесів підприємства, таких як системи матеріально-технічного обслуговування або операцій щодо закупівель, обліку або розрахунків. <p>Термін дії статусу «інновація», «інноваційна продукція», «інноваційний процес» три роки з моменту започаткування випуску товарів або впровадження процесів і методів у виробництво на підприємстві.</p>

договоров трансфера технологий; профессиональная экспертиза научных и научно-технических проектов;

□ государственная регистрация инновационных проектов, проектов технологических и научных парков.

Следовательно, в Положении о Госинформнауке Украины никак не оговаривается задание относительно экспертизы продукции, которая будет квалифицироваться, при условии соблюдения соответствующих требований, как инновационная. Это чрезвычайно важное обстоятельство, которое свидетельствует о том, что инновационной будет признаваться продукция, отвечающая требованиям инструктивного документа [11]. На практике же квалификация продукции как инновационной перекладывается на техническое руководство предприятий и находит свое отображение в статистической отчетности по результатам обследования инновационной деятельности субъектов хозяйствования, занимающихся промышленным производством. Что же касается критериев квалификации продукции инновационной или, точнее, продуктовой инновации, то разграничение проходит по линии «новые продукты» и «значительно усовершенствованные» по сравнению с продукцией, которая выпускалась предприятием раньше.

Следовательно, и на это обязательно необходимо обратить внимание, что базой или, точнее, критерием, в сравнении с которым продукция будет считаться инновационной, выступает следующая градация: «новая для рынка»

и «новая для предприятия». А под рынком имеется в виду та часть продуктового (мясного, рыбного, молочного и др.) или территориального рынка, на котором предприятие, которое отчитывается, реализует свою продукцию. В то же время на этом рынке могут быть представлены и другие производители одноименной продукции, а в территориальном отношении это могут быть не только отечественные, но и зарубежные предприятия-конкуренты и охватывать как отечественный, так и зарубежные рынки.

И если с вышеприведенным определением «новая для рынка инновация» можно вполне согласиться, то относительно «новой для предприятия инновации», по нашему мнению, необходимы дополнительные объяснения. Невзирая на то, что, согласно определению [11], такая продукция может производиться и на других предприятиях, степень ее инновационности будет ограничена лишь инновационно-технологическим уровнем конкретного производства. А уточнение, что эта продукция новая или существенно улучшенная, полностью соотносится с инновационно-технологическим уровнем отмеченного предприятия. Следовательно, это наименее обоснованное и самое слабое место в определении степени инновационности продукции, поскольку даже на технологически отсталом предприятии, выпускающем «продукцию вчерашнего дня», можно внедрить в производство так называемые инновационные изделия, которые по своим качественным характеристикам будут превышать достигнутый ими уровень, но отставать от аналогичной продукции, представленной на

рынке другими производителями. И поэтому в отмеченной категории «новой для предприятия» инновационной продукции будут представлены изделия, изготавливаемые в соответствии с требованиями технических условий (ТУ) и стандартов республиканских и прежнего Союза (РСТ и ГОСТ), которые действуют еще до нынешнего времени, а также, чего нельзя исключать, государственных (ДСТУ) и гармонизованных национальных (ДСТУ ISO) стандартов. Следовательно, есть достаточно оснований утверждать, что «новая для предприятия» инновационная продукция – это своеобразное отечественное ноу-хау. С его использованием Украина хоть в какой-то степени может себя позиционировать как государство, которое прилагает определенные усилия для перехода экономики на инновационную модель развития и, как результат, выпускает инновационную продукцию.

Приведенные в табл. 3 статистические данные свидетельствуют, что за последние годы объемы инновационной продукции пищевой и табачной промышленности в стоимостном измерении оцениваются в пределах 4,5-4,9 млрд. грн., а ее доля от всего объема отправленной заказчикам продукции за последние четыре года снизилась с 5,3% до 3,2% (в лучшие годы превышала 12%). В то же время объемы «новой для рынка» инновационной продукции уменьшились вдвое (с 1,786 до 0,866 млрд. грн.), ее доля – в 3,5 раза (с 2,1% до 0,6%). Одновременно доля предприятий, которые ее реализовали, сократилась на треть (с 2,5% до 1,7%), а ее доля в структуре инновационной продукции в целом сократилась больше чем втрое (с 60,4 до 18,6%). Вместе с тем количество предприятий пищевой промышленности, выпускавших «новую для рынка» инновационную продукцию, уменьшилось в полтора раза (до 42 ед.), и, как свидетельствует практика, в 2000-е годы фактически лишь несколько десятков субъектов хозяйствования производили пищевую продукцию, которая отвечала критериям «новой для рынка» инновационной продукции. Следовательно, если руководствоваться устоявшимися подходами (новая для рынка инновация), то пищевая промышленность относительно динамики инновационного развития постепенно ее теряет как в количественном, так и в качественном отношениях.

Что же касается остальных инноваций, то они охватывают процессы производства продукции, ее доставки, продвижения и реализации потребителям, внедрения информационно-коммуникационных технологий в обслуживающие системы и процессы, внедрения новых методов завоевания рынков и организации рабочих мест и др. Следовательно, они преимущественно ориентированы принимать за критерий инновационности (точку отсчета) достигнутый предприятием уровень по каждому отдельно ее виду, а к тому же понятие

«новые» и «усовершенствованные методы, деятельность, изменения формы, внешнего вида, вкуса пищевой продукции и напитков» употребляются через «или», то есть они не разграничиваются в статистической отчетности и оцениваются суммарно.

Главное отличие между продуктовыми и другими, вышеперечисленными инновациями, по нашему мнению, заключается в том, что первая из них при внедрении в производство обеспечивает получение конечного продукта нового качества, то есть конечного результата, который оценивается потребителем непосредственно, а именно путем функционального использования конкретного товара, получения определенной услуги или потребления пищевой продукции. Остальные же инновации превосходят, сопровождают производство или же продолжают послепроизводственный процесс продвижения товара и, за исключением процессных инноваций, на характеристики конечной продукции не влияют. Вот почему, по большому счету, даже усовершенствованные методы, деятельность, формы и тому подобное в условиях традиционного или массового производства не смогут оказать заметного влияния на ситуацию с производством товаров и предоставлением услуг. И только с переходом производства на новый уровень функционирования, внедрением выпуска принципиально новых видов продукции много упреждающих, сопутствующих и послепроизводственных процессов и систем будут переходить на новый уровень. И это будет основываться на новых методах, формах и т.п.

Уместно обратить внимание на то, что инновационность продукции не измеряется требованиями определенного стандарта. По нашему мнению, априори считается, что инновационная продукция – это прежде всего продукция качественная и безопасная, хотя, как было показано выше, она может быть такой не всегда или с определенными предостережениями. Следовательно, нужно подробно отследить, с привлечением каких нормативных актов и каким образом обеспечивается соблюдение требований качества и безопасности пищевой продукции, о чем задекларировано в законе [9].

Необходимо отметить, что вышеприведенные определения понятий качества и безопасности пищевой продукции в реальной практике обеспечиваются двумя основными направлениями:

1) национальные (или государственные) и гармонизованные национальные стандарты на конкретные виды продукции, их составляющие части, процессы изготовления, требования к оборудованию, наличие вредных примесей и их концентрация, содержание потребительских веществ и тому подобное. Однако еще до сих пор действуют и технические условия (ТУ) на пищевую продукцию;

Таблица 3. Динамика и структура инновационной продукции пищевой промышленности и количество предприятий, которые ее реализовали*

Наименование показателей	Единица измерения	Годы				2010 к 2007 = % (п.п.)
		2007	2008	2009	2010	
1. Количество предприятий, которые реализовали инновационную продукцию	единиц	247	226	245	239	96,7
из них:						
- новую для рынка	единиц	65	58	47	42	64,6
• доля от всего количества предприятий, которые реализовали инновационную продукцию,	%	26,3	25,7	19,2	17,5	-8,8
- новую для предприятия	единиц	198	196	221	220	111,1
• доля от всего количества предприятий, которые реализовали инновационную продукцию	%	80,2	86,7	90,2	92,0	+11,8
2. Объем реализованной промышленной продукции (работ, услуг), всего	тыс. грн	85962750,7	110417462,9	124254162,3	147478319,8	171,6
3. Объем реализованной инновационной продукции, доля которой является новой для рынка	тыс. грн	1786330,8	1895998,4	1061990,7	866038,2	48,5
- доля от объема реализованной промышленной продукции	%	2,1	1,7	0,9	0,6	-1,5
4. Объем реализованной инновационной продукции, которая является новой для предприятия	тыс. грн	2729589,0	2640330,5	3849506,6	3794813,8	139,0
- доля от объема реализованной промышленной продукции	%	3,2	2,4	3,1	2,6	-0,6
5. Весь объем реализованной инновационной продукции (3 + 4)	тыс. грн	4515919,8	4536328,9	4911497,3	4660852,0	103,2
- доля от объема реализованной промышленной продукции	%	5,3	4,1	4,0	3,2	-2,1
Справочно:						
А. Количество обследованных предприятий	единиц	2594	2594	2594	2457	94,7
Б. Доля предприятий, которые реализовали инновационную продукцию (новую для рынка/новую для предприятия)	%	2,5/7,6	2,2/7,6	1,8/8,5	1,7/9,0	-0,8/1,4

*Составлено и рассчитано по материалам статистической отчетности предприятий пищевой промышленности за соответствующие годы

Таблица 4. Мониторинг сертификатов на системы управления, выданных органами сертификации Госпотребстандарта Украины отечественным предприятиям (состоянием на 01.07.2011)

	Всего состоянием на отчетную дату:						
	ISO 9001	ISO 14001	ISO 22000	НАССР	ISO 18001	ISO 27000	Интегрированные системы *
Всего	1520	79	89	121	35	0	82
– из них за первое полугодие 2011	252	13	25	23	11	0	20
В т.ч. за отраслями: пищевая и табачная промышленность	327	10	89	121	5	0	76
– из них за первое полугодие 2011	56	0	25	23	2	0	19

* 9001+14001; 9001+14001+18001; другие. В столбике таблицы отмечается лишь количество.

По результатам мониторинга состоянием на 31.12.2009: 2563 предприятия сертифицировали системы управления качеством в соответствии с требованиями стандарта ISO 9001 (с учетом сертификатов, выданных органами сертификации DVQI, SGC, УАЯ, ТЮФ и проч.); 132 предприятия сертифицировали системы экологического управления в соответствии с требованиями стандарта ISO 14001.

Условные обозначения:

ISO 9001 ISO 9001 – система менеджмента качества. Требования;

ISO 14001 – система экологического менеджмента. Требования и руководство;

ISO 22000 – система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям пищевой цепи;

НАССР – (анализ рисков и критические контрольные точки) система менеджмента безопасности пищевых продуктов;

ISO 18001 – требования к системе оценки профессиональной безопасности и здоровья (охраны труда и производственной безопасности);

ISO 27000 – стандарты информационной безопасности.

2) международные, европейские и гармонизованные национальные стандарты на системы управления качеством, безопасностью, экологического управления, производственной безопасности, информационной безопасности (всего 6 видов).

Что касается базы стандартов агропродовольственного комплекса (сельское хозяйство, пищевая и табачная промышленность), то на конец 2010 года их насчитывалось 3650 единиц (республиканских РСТ, государственных ДСТУ, межгосударственных ГОСТов). Из них гармонизованы с международными и европейскими – 853, в том числе с европейскими – 136 единиц. Принимая во внимание, что к агропродовольственной сфере ЕС в конце 2010 года относилось 2066 международных и европейских стандартов, доля гармонизованных национальных составляла 41,2%, из них лишь европейских – 810 единиц, а гармонизованных – 16,7%.

Поскольку каждый отдельный вид пищевой продукции с позиций качества и безопасности должен отвечать требованиям определенного набора стандартов, возникла необходимость систематизировать общие подходы и принципы, при соблюдении которых предприятие будет способно постоянно производить продукцию, отвечающую требованиям заказчика и соответствующим регламентам. Со временем система управления качеством совершенствовалась и дополнялась другими системами. Структура систем управления (в настоящий момент действующей является версия 2000 года), а также их количество и наименования приведены в табл. 4.

Что же касается качества пищевой продукции, то она обеспечивается путем соблюдения требований, задекларированных в четырех государственных и гармонизованных национальных стандартах на разные системы управления [13-16], которые, в свою очередь, при их разработке и внедрении на предприятиях пищевой и табачной промышленности ссылаются на свод действующих нормативных документов (стандарты и технические условия) на сырье, полуфабрикаты, материалы, медико-биологические требования, санитарно-гигиенические нормы, указания по контролю за наличием вредных веществ, требования к помещениям, технологическому оборудованию и процессам, методы испытаний, которые касаются выпуска конкретного продукта.

Например, производство консервов и соков для детского питания включает ссылку на 81 стандарт (национальных, прежних союзных и республиканских) и 9 разных требований, указаний, инструкций, правил и норм [17].

Разработку и внедрение в производство системы управления качеством можно рассматривать как значительно высшую ступень в обеспечении выпуска продукции, отвечающей требованиям нормативных документов. **Отличие внедрения системы управления качеством (СУК) от внедрения стандартов заключается в том, что:**

- независимо от статуса нормативного документа (международный или национальный), на соответствие которому сертифицирована СУК, это является гарантией того, что продукция отвечает требованиям, предусмотренным соответствующими стандартами; она не нуждается в дополнительных испытаниях;

- внедрение стандартов в производство свидетельствует о возможности предприятия обеспечить соблюдение предусмотренных ими требований, однако произведенная продукция будет проходить дополнительные испытания для подтверждения соответствия;

- при сертификации СУК на соответствие национальным стандартам продукция без дополнительных испытаний реализуется на отечественных рынках, а при сертификации на соответствие международным – на зарубежных и отечественных рынках. При экспорте продукции, которая сертифицирована на соответствие национальным стандартам, она должна обязательно проходить дополнительные испытания на соответствие международным и европейским нормативным документам.

Основополагающие определения, принципы и требования, на которых базируется и соблюдение которых должна обеспечить система управления качеством на предприятии, где она внедрена и сертифицирована, приведены в табл. 5.

Необходимо подчеркнуть, что по большому счету наиболее адекватными индикаторами продвижения по пути формирования НСТР в сфере агропродовольственной продукции выступают два показателя:

- доля национальных стандартов, гармонизованных с европейскими нормативными документами. На конец 2010 года она составляла 16,7%, а Соглашением о партнерстве и сотрудничестве между Украиной и ЕС предусмотрено, что доля гармонизованных национальных стандартов должна составлять не менее 80%. Следовательно, нужно значительно увеличить объемы работ по пересмотру устаревших отечественных стандартов и их гармонизации с европейскими нормативными документами, чтобы выйти на предусмотренный Соглашением уровень;

- количество и доля предприятий пищевой промышленности, на которых функционируют СУК. В совокупности системы управления качеством (сертифицированные органами УКРСЕПРО «плюс» сертифицированные в других центрах сертификации, включая зарубежные) функционируют ориентировочно на свыше 500 предприятиях (табл. 4). Если же учесть, что согласно статистической отчетности за 2010 год насчитывалось 5,4 тыс. предприятий пищевой и табачной промышленности, то их доля с сертифицированными СУК будет находиться в пределах 10%. Для сравнения отметим, что за рубежом без полной гарантии предприятием выпуска качественной и безопасной пищевой продукции ему не выдают соответствующего разрешения.

В то же время надо сказать, что уровень гармонизации стандартов не является конечным пунктом сближения национальной и европейской систем технического регулирования. Необходимо, чтобы требования гармонизованных стандартов были внедрены на предприятиях пищевой и табачной промышленности. И в настоящий момент на тех предприятиях, где функционируют сертифицированные СУК, производство базируется на внедрении и соблюдении требований международных и европейских стандартов, то есть гарантируется выпуск качественной и безопасной пищевой продукции. Кроме отмеченных стандартов, отечественные предприятия производят продукцию согласно требованиям прежних государственных, но действующих союзных и республиканских нормативных документов, а также технических условий, которые еще менее требовательны. Следовательно, в торговую сеть будет и далее поступать пищевая продукция разного качества и с разным уровнем риска для здоровья потребителей. Таким образом, лишь переход отечественных производителей на выпуск продукции, которая будет отвечать требованиям гармонизованных национальных стандартов или же выпускаться согласно техническим регламентам (подтверждением этого будет наличие на пред-

приятія сертифікованої СУК), оградит населення від ризиків, пов'язаних з вживанням неякісної та небезпечної продукції.

Життєвий цикл харчової продукції починається в пунктах її вирощування або при вирощуванні кормів, використовуваних для годівлі скоту з метою одержання тваринницької продукції, потім проходить первинну обробку або глибоку переробку, продовжується випуском готової продукції, її реалізацією, і закінчується вживанням населенням. На цьому шляху, на кожному етапі можуть виникати різні небезпечні ситуації, які супроводжуються підвищенням ризику для споживачів отримати отруєння від вживання неякісних або небезпечних харчових продуктів. Для вирішення цих проблем, зменшення ризиків негативного впливу на здоров'я людини від вживання харчової продукції найбільш ефективним заходом вважається впровадження єдиних міжнародних стандартів, в яких закріплюються вимоги до забезпечення безпеки харчової продукції.

Основні положення і вимоги, дотримання яких ограджає від ризиків і небезпечностей, які можна отримати споживачем від харчової продукції, наведені в табл. 6. Система НАССР (аналіз ризиків і критичні контрольні точки) в українській версії знайшла повне втілення в ДСТУ 4161-2003, яка вперше була введена компанією «Кока-кола Бевериджиз Україна». В основі цієї НАССР домінує системний підхід, який охоплює параметри безпеки харчової продукції на всіх етапах її життєвого циклу. По оцінці ризиків (табл. 4), в Україні на підприємствах харчової промисловості функціонує близько 200 сертифікованих систем НАССР. Їх впровадження – це надзвичайно дороге нововведення, які можуть собі дозволити лише великі корпорації і підприємства, які по-справжньому зацікавлені в своєму іміджі серед споживачів, а в виробництві якісної та безпечної харчової продукції

і її конкурентоспособності на національному та міжнародних продовольствених ринках. Орієнтовно лише одне з 25-30 підприємств харчової промисловості може її впровадити в виробництво і сертифікувати в національних або міжнародних центрах сертифікації.

Необхідно також акцентувати увагу на тому, що в 2005 році в світі і в 2007 році в Україні був затверджений стандарт ISO 22000 (система менеджменту безпеки харчової продукції). Вимоги до організацій харчової ланки, який представляє собою симбіоз (інтеграцію) основних положень двох самостійних нормативних документів – 7 принципів концепції НАССР (система менеджменту безпеки харчової продукції) «плюс» 8 принципів відповідно до ISO 9000:2000 (система менеджменту якості). Також у нього входить багато загальної частини з ISO 14001:2004 (система екологічного менеджменту). Слід зазначити, що в цьому стандарті об'єднані вимоги до якості та безпеки харчової продукції, які реалізуються по всій харчовій ланці за принципом «від поля до столу». Впровадження міжнародних стандартів безпеки можливо при умові глибокого аналізу ситуації з випуском харчової продукції на підприємстві, відповідної підготовки виробництва і колективу до їх впровадження, підвищення персональної відповідальності кожного члена виробничого підрозділу за роботу, яку він виконує. Оцінюваність впровадження систем управління безпекою харчової продукції за відповідності вимогам ISO 22000 свідчить про те, що тільки в першій половині 2011 року було отримано 125 сертифікатів УкрСЕПРО на системи управління якістю, з яких п'ять було отримано на вищеозначену систему (всього їх нараховується майже 90).

Таким чином, в даний час в харчовій промисловості України функціонує понад 800 систем управління різного функціонального профілю: якості, безпеки, навколишнього середовища, інтегрованих, то є

Таблиця 5. Обезпечення якості харчової продукції засобами стандартизації

Источник	Положения, термины, определения, требования и принципы
ДСТУ 3946-2000. Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. ПРОДУКЦІЯ ХАРЧОВА. Основні положення. Чинний від 2001-01-01	<p>Продукція харчова – продукція рослинного, тваринного, мінерального, хімічного чи біологічного походження, що вживається в їжу (або для пиття) у переробленому (обробленому) вигляді, харчові та біологічно активні добавки та смакоароматичні речовини.</p> <p>Новим видом харчової продукції є такий, який створений за новою рецептурою, новою технологією або з використанням нової сировини і відрізняється від раніше виготовлених основними фізико-хімічними або органолептичними показниками, харчовою та біологічною цінністю.</p> <p>Функції розробника нових видів продукції можуть виконувати науково-дослідні організації, профільні навчальні заклади, підприємства, фірми та організації будь-яких форм власності, а також окремі громадяни, які мають спеціальну освіту (підготовку).</p> <p>Нормативний документ – ДСТУ, ГОСТ, ІСТУ, ТУ (технічні умови) [13, с. 2-4].</p>
ДСТУ ISO 9000-2001. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ. ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ ТА СЛОВНИК. Чинний від 2001-10-01	<p>Якість – ступінь, до якого сукупність власних характеристик задовольняє вимоги (термін «якість» можна вживати з такими прикметниками як погана, добра та відмінна).</p> <p>Вимога – сформульована потреба або очікування, загальнорозумілі або обов'язкові.</p> <p>Задоволеність замовника – сприйняття замовником ступеня його вимог.</p> <p>Спроможність – здатність організації, системи або процесу створювати продукцію, яка відповідає вимогам до цієї продукції.</p> <p>Система – сукупність взаємопов'язаних або взаємодіючих елементів.</p> <p>Система управління – система, яка дає змогу встановлювати політику та цілі і досягати цих цілей.</p> <p>Система управління якістю – система управління, яка спрямовує та контролює діяльність організації щодо якості.</p> <p>Управління якістю – скоординована діяльність, яка полягає у спрямуванні та контролюванні організації щодо якості.</p> <p>Організація – сукупність людей та засобів виробництва з розподілом відповідальності, повноважень та взаємовідносин.</p> <p>Процес – сукупність взаємопов'язаних або взаємодіючих видів діяльності, яка перетворює входи на виходи.</p> <p>Проектування і розроблення – сукупність процесів, які перетворюють вимоги в установлені характеристики або в технічні умови на продукцію, процес чи систему.</p> <p>Характеристика – відмітна властивість (може бути власною або присвоєною, якісною або кількісною; існують різні класи характеристик: фізичні, органолептичні (пов'язані з нюхом, дотиком, смаком, зором, слухом), етичні, часові, ергономічні, функціональні [14, с. 6-9].</p>
ДСТУ ISO 9001-2001. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ. ВИМОГИ. Чинний від 2001-10-01	<p>Цей державний стандарт встановлює вимоги до системи управління якістю, якщо організація:</p> <p>а) повинна довести свою здатність систематично надавати продукцію, яка задовольняє вимоги замовника та застосовні регламентувальні вимоги;</p> <p>б) зорієнтована на підвищення задоволеності замовника завдяки результативному застосуванню системи, а також забезпечення відповідності вимогам замовника та застосовним регламентувальним вимогам [15, с. 1].</p>
ДСТУ ISO 9004-2001. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ. НАСТАНОВИ ЩОДО ПОЛІПШЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ. Чинний від 2001-10-01	<p>Принципи управління якістю інтегровані в зміст цього державного стандарту і включають:</p> <p>а) орієнтація на замовника – організація повинна розуміти їхні поточні та майбутні потреби, виконувати вимоги і прагнути до перевищення їхніх очікувань;</p> <p>б) лідерство – єдність мети і напрямів діяльності організації, повне залучення працівників до досягнення поставлених цілей;</p> <p>в) залучення працівників дає змогу використовувати їхні здібності на користь організації;</p> <p>г) процесний підхід при управлінні діяльністю та пов'язаними з нею ресурсами;</p> <p>д) системний підхід до управління процесами сприяє організації результативнішої та ефективнішої діяльності;</p> <p>е) прийняття рішень на підставі фактів;</p> <p>є) взаємовигідні стосунки з постачальниками підвищують здатність обох сторін створювати цінності [16, с. 4].</p>
ДСТУ ISO 9004-2001. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ. НАСТАНОВИ ЩОДО ПОЛІПШЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ. Чинний від 2001-10-01	<p>Визначення вимог щодо продукції:</p> <p>а) вимоги, встановлені замовником, в тому числі вимоги, пов'язані з постачанням і подальшим обслуговуванням;</p> <p>б) вимоги, не встановлені замовником, але необхідні для встановленого чи передбаченого використання, якщо про такі відомо;</p> <p>в) законодавчі та регламентувальні вимоги щодо продукції;</p> <p>г) будь-які додаткові вимоги, визначені організацією [16, с. 18].</p>

практически на каждом седьмом предприятии. С одной стороны, это не так уж и мало, поскольку позволить себе их внедрить могут лишь предприятия, которые имеют значительные прибыли, то есть производят основные объемы пищевой продукции. С другой стороны, индикатором, свидетельствующим о ситуации с качеством и безопасностью пищевой продукции, будут выступать результаты их проверок в торговой сети, проводившиеся Госпотребстандартом Украины в предыдущие годы (в настоящее время – Государственная инспекция Украины по вопросам защиты прав потребителей). Это объясняется тем, что до этого времени системы государственного рыночного надзора в Украине пока не создано.

С этой целью воспользуемся результатами проверок соблюдения стандартов, норм и правил, которые проводились региональными центрами стандартизации, метрологии и сертификации Госпотребстандарта Украины, в 2006-2011 годах [21; 22; 23] на предприятиях по производству пищевой продукции. В отмеченном периоде доля предприятий из общего количества проверенных, на которых были обнаружены факты выпуска некачественной продукции и нарушения требований нормативных документов, составляла в 2006 году почти 95%, а в 2011 снизилась до 67%. Следовательно, часть предприятий, которые выпускали качественную и безопасную продукцию, выросла в шесть раз – с 5% до 33%, но считать это знаковым явлением было бы большой ошибкой. В торговой сети снимается с реализации от 25% до 60% пищевой продукции от общего объема проверенной. Перечень продовольственной продукции чрезвычайно широк – от детского и диетического питания до табачных изделий

и алкогольных напитков, от пищевых яиц до молочных, хлебобулочных, кондитерских, мясных и других изделий. Проверенная пищевая продукция не отвечала требованиям нормативных документов по микробиологическим, физико-химическим и органолептическим показателям, а также по состоянию маркировки. Имели место факты реализации продукции без сертификатов соответствия, отсутствовали результаты периодического контроля качества продукции.

Ввиду того, что с качеством и безопасностью пищевой продукции ситуация если и улучшается, то чрезвычайно вяло, возникает логический вопрос: какими причинами это можно объяснить? **Полагаем, из всего комплекса объективных и субъективных факторов, которые прямо или опосредованно способствуют, вынуждают или побуждают проводить выпуск пищевой продукции, не отвечающей требованиям отечественных нормативных документов, наиболее существенными будут следующие:**

□ законодательное закрепление существования нормативных документов разного правового статуса: технических условий, стандартов отечественных (прежних республиканских и союзных) и гармонизованных, технических регламентов, законов на отдельные виды пищевой продукции, в соответствии с требованиями которых она производится. Первые, как правило, корректируются производителями, а требования ТР и законов должны четко выполняться;

□ отсутствие весомых экономических и криминальных наказаний за нарушения производителями требований стандартов, норм и правил, повлекших

Таблица 6. Обеспечение безопасности пищевой продукции средствами стандартизации

Источник	Положения, термины, определения, требования и принципы
<p>ДСТУ 4161-2003. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. Вимоги. Чинний 2003-07-01</p>	<p>Система управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) – це насамперед запобіжна система, яка передбачає проведення систематичної ідентифікації, оцінювання та контролювання небезпечних чинників (біологічних, хімічних, фізичних) у критичних точках технологічного процесу виробництва. Базується на концепції «Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю» (по англ. – НАССР) та безумовному виконанні організацією-виробником вимог чинних санітарних норм і правил.</p> <p>Принципи СУБХП: проведення аналізу небезпечних чинників, визначення критичних точок контролю (КТК) технологічного процесу; визначення критичних меж в КТК; розроблення системи моніторингу для КТК; розроблення та застосування коригувальних дій при відхиленні від встановлених критичних меж; розроблення процедур перевірки ефективності функціонування системи, документування процедур і реєстрування даних, необхідних для функціонування системи.</p> <p>Небезпека – потенційне джерело шкоди для здоров'я людини.</p> <p>Небезпечний чинник – вид небезпеки з конкретними ознаками.</p> <p>Ризик – сукупність ймовірності виникнення небезпечного чинника та ступеня тяжкості його наслідків.</p> <p>Допустимий ризик – ризик, прийнятний для споживача.</p> <p>Недопустимий ризик – ризик, що перевищує рівень допустимого ризику.</p> <p>Безпека – відсутність ризику, що перевищує рівень офіційно визнаний прийнятним для споживачів.</p> <p>Безпечність харчових продуктів – сукупність властивостей харчових продуктів, що гарантує безпеку.</p> <p>Критична точка контролю (КТК) – етап (операція) технологічного процесу, на якому можливе проведення контролю і який має суттєве значення для того, щоб запобігти, усунути або мінімізувати до прийнятного рівня ризик щодо безпечності харчового продукту.</p> <p>Критична межа – критерій, що розмежує допустимі та недопустимі значення контролюваного показника.</p> <p>Моніторинг; відстежування – проведення запланованого спостереження чи вимірювання показників у критичних точках контролю з метою своєчасного виявлення виходу їх значень за критичні межі.</p> <p>Система моніторингу; система відстеження – сукупність процедур, процесів та ресурсів, необхідних для моніторингу [18, с. 1-2].</p>
<p>НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю під час виробництва харчових продуктів і продовольчої сировини: Навч. – метод. посібник/упорядник: В.М. Хмель та ін. – К.: ДП «УкрНДНЦ», 2005. – 92 с.</p>	<p>Визначення критичних меж для КТК – для кожної КТК, ідентифікованої внаслідок небезпечних чинників, слід визначити та встановити критичні межі – критерії максимального та мінімального значень, за якими біологічні, хімічні та фізичні небезпечні чинники треба контролювати.</p> <p>Для кожної КТК буде застосовуватися одна чи більше запобіжних дій, які повинні належним чином контролюватися, щоб забезпечити запобігання, усунення чи зниження небезпечних чинників до прийнятного рівня. Кожна запобіжна дія має свої межі, що слугують границями безпеки для кожної КТК. Критичні межі можуть встановлюватися для таких запобіжних дій для регулювання температури, фізичних розмірів, вологості, активності (Ав), рН, титрованої кислотності, соляної концентрації, наявності хлору, в'язкості, вмісту консервантів. Критичні межі можуть бути отримані з таких джерел, як регламенти, стандарти та інструкції, наукові публікації, результати експериментальних досліджень та досвід експертів. Харчова промисловість відповідає за залучення компетентних органів до підтвердження чинності того факту, що критичні межі контролюватимуть установлений ризик [19, с. 51].</p>
<p>ДСТУ ISO 22000 : 2007. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Чинний від 2007-08-01</p>	<p>Цей стандарт установлює вимоги, які дають змогу організації:</p> <ol style="list-style-type: none"> планувати, запроваджувати, використовувати та оновлювати систему управління безпечністю харчових продуктів, націлену на постачання продуктів, які в разі використання за призначеністю є безпечними для споживача; демонструвати відповідність застосовним законодавчим і нормативним вимогам до безпечності харчових продуктів; визначати та оцінювати вимоги замовників і демонструвати відповідність таким взаємоузгодженим вимогам замовників, які стосуються безпечності харчових продуктів, задля підвищення задоволення замовників; результативно інформувати про проблеми безпечності харчових продуктів своїх постачальників, замовників і відповідні зацікавлені сторони у межах харчового ланцюга; забезпечувати відповідність організації своїй заявленій політиці щодо безпечності харчових продуктів; демонструвати таку відповідність доречним зацікавленим сторонам; прагнути сертифікації або реєстрації своєї системи управління безпечністю харчових продуктів зовнішньою організацією або проводити самооцінювання чи самодекларування відповідності цьому стандарту. <p>Харчовий ланцюг – послідовність стадій і певних операцій виготовлення, оброблювання, розподілення, зберігання харчових продуктів та їхніх інгредієнтів і користування ними, починаючи з первинного виробництва та до споживання. Сюди відносять виробництво кормів для тварин, які дають харчові продукти, та для тварин, призначених для вироблення харчових продуктів. Харчовий ланцюг також охоплює виробництво матеріалів, які за своїм призначенням контактуватимуть з харчовими продуктами або сировиною.</p> <p>Небезпечний чинник харчового продукту – біологічний, хімічний, фізичний агент у харчовому продукті, або стан харчового продукту, що потенційно може спричинити негативний вплив на здоров'я.</p> <p>Безпечність харчових продуктів – поняття, що харчовий продукт не спричинить шкоди споживачеві, якщо його приготовлено та/або спожито в їжу відповідно до його використання за своїм призначенням.</p> <p>Кінцевий продукт – продукт, що його організація не піддаватиме жодному подальшому обробленню або перетворенню [20, с. 1-3].</p>

выпуск некачественной и опасной пищевой продукции (остановка и закрытие производства, уничтожение всей партии недоброкачественной продукции, криминальная ответственность, ощутимые финансовые санкции), а вместо этого – незначительные штрафы и административная ответственность;

□ отсутствие системы государственного рыночного надзора в Украине;

□ высокая изношенность основных средств в пищевой промышленности (45,7% на конец 2010 года) и широкое использование технологий «вчерашнего дня» (возраст которых превышает 5-7 лет);

□ слабая обеспеченность аграрных хозяйств, предприятий пищевой и табачной промышленности лабораторным оборудованием для проведения экспресс-анализов продовольственного сырья на содержание контаминантов, патогенной флоры, радионуклидов в целях недопущения поступления на переработку недоброкачественных партий;

□ низкая производственная культура на многих пищевых и табачных предприятиях, невозможность соблюдения производственно-гигиенических и ветеринарно-санитарных требований в полном объеме;

□ массовое использование наполнителей, эмульгаторов, подсластителей и других добавок без четкого соблюдения установленных норм, что приводит к выпуску пищевой продукции, которую за своими потребительскими характеристиками в лучшем случае логично называть субпродуктами или желеобразной массой и тому подобное.

Это далеко не весь перечень факторов, под воздействием которых в процессе производства пищевой продукции возникают сбои, неувязки, нарушения устоявшихся правил и требований, что в совокупности и приводит к появлению на рынке некачественных и опасных продовольственных товаров. Их устранение или преодоление связано с инновационно-технологической модернизацией мощностей и переходом предприятий на современные технологии производства продукции, однако эта проблема – предмет отдельного исследования.

ВЫВОДЫ

1. Украина продвигается по пути формирования национальной системы технического регулирования, подобной европейской, но с некоторыми отличиями, предопределенными недостаточным технико-технологическим уровнем отечественных пищевых и табачных производств.

2. Важным индикатором перестройки НСТР и внедрения ее основных элементов в производственную сферу является уровень гармонизации национальных стандартов с европейскими (на конец 2010 он составлял 16,7%), уровень внедрения и сертификации систем управления (в первой половине 2011 года – свыше 800 единиц, то есть на каждом седьмом предприятии пищевой и табачной промышленности). Но, как показывает практика, уровень гармонизации стандартов еще не свидетельствует о том, что они внедрены в производство. Ситуацию с качеством и безопасностью пищевой продукции в большей мере формируют предприятия, которые ее производят по устаревшим нормативным документам и технологиям. Поскольку инновационная продукция идентифицируется как «новая для предприятия» и «новая для рынка», базой ее отчета служат характеристики товаров, выпускавшиеся раньше по требованиям нормативных документов разного правового статуса: от технических условий до законов на отдельные виды пищевых продуктов.

3. В настоящее время практически две трети предприятий пищевой промышленности из общего количества проверенных выпускают пищевую продукцию с нарушением требований действующих стандартов, норм и правил. По результатам проверок, в торговой сети снимается с реализации 25-60% пищевой продукции практически всех видов от объема проверенной. Основные причины: несоответствие требованиям нормативных документов по установленным показателям и маркировке.

4. С целью кардинального улучшения ситуации в сфере качества и безопасности пищевой продукции необходимо организовать ряд мероприятий, в частности: разработать и реализовать программу инновационно-технологической модернизации пищевых и табачных предприятий; внедрить систему государственного рыночного надзора; обеспечить переход аграрного производства на индустриальные технологии выращивания продовольственного сырья с четким соблюдением всех требований агротехники в растениеводстве и способов содержания и рационов кормления в животноводстве и др.

5. Для мониторинга ситуации на продовольственном рынке было бы целесообразно внедрить в статистическую отчетность пищевых и табачных предприятий показатели выпуска пищевой продукции в соответствии со

статусом нормативных документов: технические условия, отечественные стандарты, гармонизованные стандарты, технические регламенты, законы на отдельные виды продовольствия. При реализации этого предложения можно будет отследить периодичность и масштабность появления на рынке некачественной и опасной пищевой продукции, установить зависимость от правового статуса нормативных документов, на соответствие требованиям которых она выпускается, а также четко идентифицировать ее производителей и реализовать мероприятия по улучшению ситуации.

ЛИТЕРАТУРА

1. Про концепцію науково-технологічного та інноваційного розвитку України. Постанова Верховної Ради України (№ 916-ХІV від 13.07.1999) // Відомості Верховної Ради України. – 1999. – № 47. – Ст. 336.
2. Про спеціальний режим інвестиційної та інноваційної діяльності технологічних парків. Закон України (№ 991-ХІV від 16.07.1999) // Відомості Верховної Ради України. – 1999. – № 40. – Ст. 363.
3. Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки. Закон України (№ 2623-III від 11.07.2001) // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 48. – Ст. 253.
4. Про інноваційну діяльність. Закон України (№ 40-IV від 04.07.2002) // Урядовий кур'єр. Орієнтир. – 2002. – № 143. – С. 1-7.
5. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні. Закон України (№ 433-IV від 16.01.2003) // Відомості Верховної Ради України. – 2003. – № 13. – Ст. 93.
6. Про утворення Державного агентства України з інвестицій та інновацій. Указ Президента України від 30.12.2005 № 1873/2005 // Урядовий кур'єр. Орієнтир. – 2006. – № 14. – С. 8-10.
7. Переіменувати Державне агентство з питань науки, інновацій та інформації України на Державне агентство з питань науки, інновацій та інформатизації // Указ Президента України № 370/2011 «Питання оптимізації системи центральних органів виконавчої влади» // Електронний ресурс]. – Доступний з: <<http://zakon1/rada.gov.ua/>>.
8. Крисанов Д.Ф. Агропродовольча продукція в координатах якості та безпеки // Економіка АПК. – 2011. – № 1. – С. 12-19.
9. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (від 08.09.2005 № 2863-IV) // [Електронний ресурс]. – Доступний з: <<http://zakon1/rada.gov.ua/>>.
10. Закон України «Про інноваційну діяльність» (від 04.07.2002 № 40-IV) // [Електронний ресурс]. – Доступний з: <<http://zakon1/rada.gov.ua/>>.
11. Інструкція щодо заповнення форми державного статистичного спостереження № 1-інновація «Обстеження інноваційної діяльності промислового підприємства». Затверджено наказом Держкомстату України від 20.08.2007 № 236. – К., 2007. – 10 с.
12. Положення про Державне агентство з питань науки, інновацій та інформатизації України. Затверджено Указом Президента України від 08.04.2011 № 437/2011 // [Електронний ресурс]. – Доступний з: <<http://zakon1/rada.gov.ua/>>.
13. ДСТУ 3946-2000. Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. ПРОДУКЦІЯ ХАРЧОВА. Основні положення. Чинний від 2001-01-01. – К.: Держстандарт України, 2000. – 5 с.
14. ДСТУ ISO 9000-2001. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ. ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ ТА СЛОВНИК. Чинний від 2001-10-01. – К.: Держстандарт України, 2001. – 27 с.
15. ДСТУ ISO 9001-2001. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ. ВИМОГИ. Чинний від 2001-10-01. – К.: Держстандарт України, 2001. – 23 с.
16. ДСТУ ISO 9004-2001. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ. НАСТАНОВИ ЩОДО ПОЛІПШЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ. Чинний від 2001-10-01. – К.: Держстандарт України, 2001. – 44 с.
17. ДСТУ 4008-2001. КОНСЕРВИ. СОКИ ФРУКТОВІ, ОВОЧЕВІ ТА ОВОЧЕ-ФРУКТОВІ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ. Технічні умови. Чинний від 2001-10-01. – К.: Держстандарт України, 2001. – 33 с.
18. ДСТУ 4161-2003. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. Вимоги. Чинний 2003-07-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с.
19. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю під час виробництва харчових продуктів і продовольчої сировини: Навчально-методичний посібник / Упорядники: В.М.Хмель та ін. – К.: ДП «УкрНДНЦ», 2005. – 92 с.
20. ДСТУ ISO 22000 : 2007. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Чинний від 2007-08-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с.
21. Про результати діяльності Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики у 2006 р. [Електронний ресурс]. – Доступний з: <<http://www.dssu.gov.ua/control/ur/publish/>>.
22. Інформаційно-довідкові матеріали про стан реалізації в I-му півріччі 2008 р. пріоритетів діяльності Держспоживстандарту України [Електронний ресурс]. – Доступний з: <<http://www.dssu.gov.ua/control/ur/publish/>>.
23. Інформація про результати державного нагляду за додержанням стандартів, норм та правил за I півріччя 2011 р. [Електронний ресурс]. – Доступний з: <<http://www.dssu.gov.ua/control/ur/publish/>>.