

Концепція розвитку страхового ринку України до 2015року. [Електронний ресурс]. - Режим доступу. - <http://www.rada.gov.ua>

7. **Огляд ринків фінансових послуг та підсумки діяльності небанківських фінансових установ за 2011 рік.** /Додаток до розпорядження Нацкомфінпослуг. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://forinsurer.com/files/file00425.pdf>

**Рецензент:** д.е.н., професор Євдокименко В.К.

**УДК 338.43:664**

О. Л. КАРДАШ

## **ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВА В СИСТЕМІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ**

Розкрито сутність продовольчої безпечності. Визначено основні індикатори якості продовольчих продуктів. Виявлено основні причини низької якості продовольства.

The essence of foodstuffs safety was specified. The parameters of foodstuffs quality were determined. The reasons of low meal quality were revealed.

Ключові слова: система продовольчої безпеки, первинна безпечність продовольства, вторинна безпечність продовольства, якість продовольства.

Харчування є обов'язковою й необхідною передумовою життєдіяльності людини, а здоров'я прямо залежить від якості харчових продуктів. Саме тому однією із глобальних проблем сьогодення є забезпечення людства збалансованим, фізично та економічно доступним, високоякісним та безпечним продовольством – гарантування продовольчої безпеки.

**Останнім часом внаслідок** падіння виробництва традиційно високоякісної вітчизняної продукції сільського господарства та зубожіння значних прошарків громадян споживання повноцінних продуктів харчування в Україні

---

©Кардаш О.Л. – ст. викладач Національного університету водного господарства та природокористування

суттєво скоротилося. Натомість споживчий ринок України наповнився дешевими імпортними продуктами харчування сумнівної якості та виробленими суб'єктами підприємницької діяльності з порушенням встановлених технологічних норм, однаково небезпечними для споживача.

Детальних розробок потребують механізми забезпечення продовольчої безпеки країни на усіх її рівнях, у тому числі забезпечення якості та безпечності продуктів харчування для життя і здоров'я людини - відсутності ризику для генетичних, патологічних та інших змін в організмі людини та створення умов для її повноцінного відтворення.

**Враховуючи суспільну важливість** і значення якості продуктів харчування, зокрема, для успішного вирішення багатьох соціально-демографічних та економічних проблем, дослідження і наукове вивчення якості продуктів харчування та їх безпечності було предметом досліджень багатьох вчених - Трегобчука В.М., Ковальчука Т, Саблука П.Т., Дорогунцова С.І

**Метою статті є** вивчення якості продовольства як складової продовольчої безпеки з позиції безпечності. Для виконання поставленої мети, основними завданнями було визначено: формування системи показників якості продовольства, дослідження безпечності продуктів харчування як показника якісних характеристик продовольства, визначення загальнодержавних причин низького рівня якості продуктів харчування.

**Продовольча безпека виступає** важливою складовою національної безпеки України, здійснюючи вплив на політичну незалежність країни, її економічну цілісність та стабільність, соціальну забезпеченість населення. В свою чергу продовольча безпека базується на системі індикаторів, комплексна оцінка яких і є виразником стану безпеки: індикатори достатності, фізичної та економічної доступності, стабільності, незалежності, якості та безпечності.

Питання визначення якості продуктів харчування на сьогодні є досить дискусійним через відсутність комплексної системи оцінки та загальної методології розрахунків показників якості.

На законодавчому рівні **якість харчового продукту** визначено як ступінь досконалості властивостей та

характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт [1].

Очевидно, що категорія “якість” є системною та багатогранною, тому для її оцінки необхідне виокремлення складових показників, які давали б комплексну характеристику даній категорії (рис.1).

Очевидно, що якісний харчовий продукт повинен не тільки якомога ширше та повніше задовольняти потреби споживачів (**відповідність потребам**), але й не завдавати шкоди організму людини та сприяти його відтворенню (**первинна безпека**), і також у процесі свого створення не руйнувати (забруднювати) навколишнє середовище чи підривати здоров'я виробників (**вторинна безпека**).

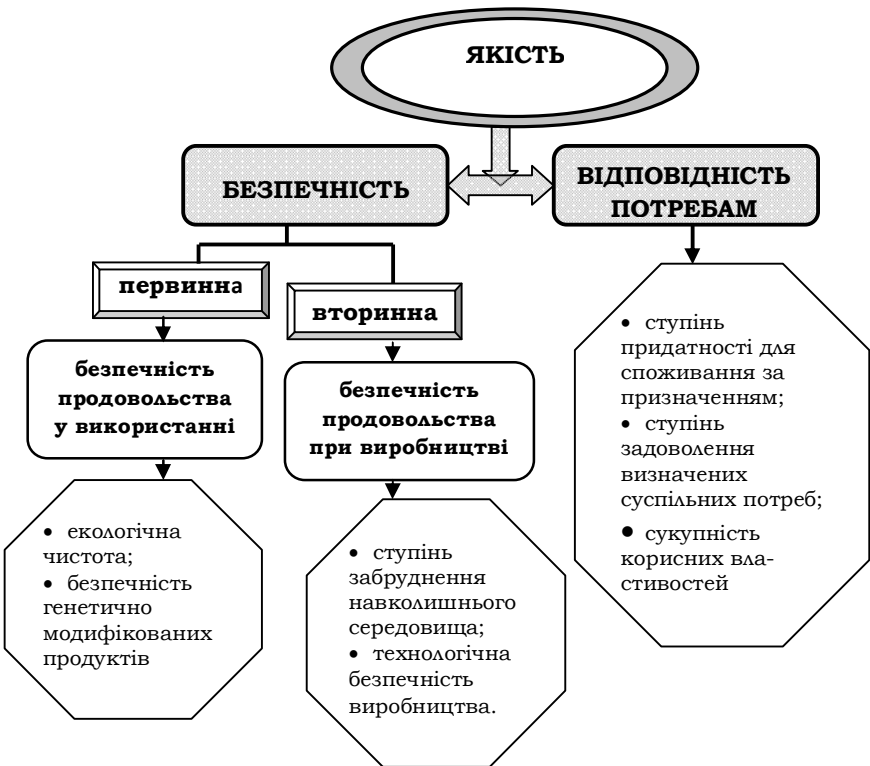


Рис. 1. Система показників якості продовольства

Безпечність продовольства характеризується науково обґрунтованими показниками вмісту у зазначеній продукції шкідливих для здоров'я і життя людини компонентів чи речовин хімічного, біологічного, радіаційного та будь-якого іншого походження, недотримання яких призводить до шкідливого впливу на здоров'я людини та навколишнє середовище.

В економічному аспекті якість визначається, як правило, через вартість і споживчу вартість продукції, через споживання останньої. Відповідно показник **відповідності потребам** характеризується як *сукупність властивостей і ознак, які визначають ступінь придатності продукції для її споживання за призначенням, ступінь задоволення такою споживчою вартістю визначених суспільних потреб, а також як сукупність споживчих властивостей продукції, що забезпечують певні потреби населення та народного господарства відповідно до її призначення* [2,3].

Таблиця 1

**Індикатори якості та безпечності продовольства\***

Назва індикатора	Роки						
	2000	2005	2008	2009	2010	2011	2012
Частка продукції, забракованої органами контролю в загальній кількості проінспектованої (харчова промисловість)	10,45	8,39	6,34	5,25	8,51	6,12	4,56
Кількість підприємств сертифікованих за стандартами якості (харчова промисловість), тис.шт	10,59	13,19	21,80	23,30	29,19	16,9	14,5

\* розраховано автором

Слід зазначити, що головним критерієм рівня якості продовольства є рівень здоров'я споживачів. Адже харчові продукти низької якості, забруднені хімічними речовинами, радіонуклідами чи хвороботворними мікроорганізмами, викликають харчові отруєння чи спричиняють інші, нерідко віддалені, розлади здоров'я, складають загрозу здорового відтворення нації.

Необхідність виділення двох показників безпечності обумовлене тим, що нагромадження шкідливих речовин у харчовій продукції може відбуватися на всіх етапах її виробництва, реалізації і споживання, починаючи від отримання сировини й закінчуючи споживанням. Це призводить до зниження або повної втрати продукцією споживної якості, коли вона перестає бути екологічно чистою й високоякісною.

Первинна безпечність продовольства повинна базуватися насамперед на екологізації продуктів харчування, крім того особлива увага необхідна до генетично модифікованої харчової продукції.

Забезпечення прав кожного громадянина на екологічне благополуччя, якісне, сприятливе, здорове довкілля, використання корисних властивостей природи для задоволення необхідних життєзабезпечувальних фізіологічних потреб значною мірою залежить від екологічної чистоти харчових продуктів та продовольчої сировини.

Екологічна чистота продовольства характеризується також такими важливими показниками, як норматив гранично допустимого вмісту шкідливих речовин у продуктах харчування, частка екологічно чистої продукції у загальному обсязі виробленої продукції в натуральному й вартісному виразі, питома вага сировини, що вирощувалася із застосуванням біологічних методів захисту рослин у загальному її обсязі, питома вага забракованої продукції у загальному обсязі виробленої продукції харчової промисловості та ін. Джерело небезпеки забезпечення екологічної чистоти продуктів харчування залежить від походження останніх:

– *природного походження* – стан навколишнього природного середовища. Сьогодні в Україні з огляду на радіоактивне забруднення значної частини лісів, боліт харчові продукти, які ростуть у цих місцях, є екологічно небезпечними;

– *вироблені в процесі переробки сільськогосподарської сировини* – стан навколишнього природного середовища (забруднення ґрунтів радіонуклідами, важкими металами, пестицидами) і виробниче середовище;

– штучного походження чи ті продукти харчування, які мають мінеральне, хімічне або інше походження - екологічна безпека сировини, дотримання відповідних правил, нормативів, регламентів технологічного та виробничого процесу.

У зв'язку з тим, що найбільшу небезпеку для здоров'я людини становлять забруднювачі харчових продуктів як природного, так і антропогенного походження, які надходять з навколишнього середовища, доцільно вести мову саме про екологічну безпечність продуктів харчування.

Здатність модифікувати генетичний матеріал культурних рослин через технологію рекомбінантної ДНК дала можливість отримати харчові продукти з багатьма новітніми рисами та поліпшеними якісними характеристиками – генетично модифіковані продукти харчування. Проте нерідко отримавши нові характеристики генетично модифікований продукт стає небезпечним для здоров'я, а іноді, і для життя людини. Виступає на перший план необхідність створення механізму визначення безпечності генетично модифікованої сировини та продуктів, створених з неї. Оцінка безпечності харчових продуктів, отриманих з генетично модифікованих рослин, має проводитись на ситуативній основі, враховуючи заплановані модифікацією властивості та потенційні ефекти. Критеріями безпечності повинні виступати відсутність маркерів речовин прямо або опосередковано небезпечних для здоров'я людини та конструкційне виключення можливості горизонтального переносу генів.

Вплив харчової промисловості та сільського господарства на повітряні ресурси полягає в хімічному й тепловому забрудненні атмосфери, що відбувається внаслідок викидів в атмосферу різноманітних хімічних сполук (таблиця 2), а також надходження неприємних запахів із відстійників відпрацьованих вод, барди, очисних споруд та ін.

Через ігнорування екологічних та технологічних вимог до використання земельних ресурсів у зоні діяльності підприємств основних галузей харчової промисловості та сільського господарства у 2012 році налічується близько 160,6 тис. га порушених земель, з них рекультивовано лише 43,4 тис. га. Визначилася тенденція до збільшення

Таблиця 2

**Викиди шкідливих речовин в атмосферне повітря  
стаціонарними джерелами забруднення [3, 544]**

	2010		2011		2012	
	Кількість підприємств	Обсяг викидів, тис. т	Кількість підприємств	Обсяг викидів, тис. т	Кількість підприємств	Обсяг викидів, тис. т
Всього	15414	4054,8	15608	4075,0	15123	4087,8
Сільське господарства	914	10,0	1014	12,0	949	12,7
Харчова промисловість	2178	63,2	2151	58,4	2049	56,7

забруднення ґрунтів важкими металами, відходами виробництва (промисловими, побутовими, харчовими), через попадання у відходи різних видів бактерій, які беруть участь у технологічних процесах деяких переробних виробництв. Найбільш характерними ці явища є в цукровій, м'ясо-молочній та тютюново-ферментаційній галузях.

Інтенсифікація сільськогосподарського виробництва спричинила використання отрутохімікатів, різноманітних мінеральних добрив при вирощуванні сільськогосподарських культур, утриманні худоби і птиці. Крім того, технології, що застосовуються при виробництві продуктів харчування, передбачають використання різних хімічних сполук, шкідливі викиди у повітря, воду та ґрунти, які забруднюють не тільки навколишнє середовище, але й безпосередньо шкодять здоров'ю працівників підприємств-виробників. Ученими доведено, що основним джерелом шкідливих речовин, які надходять у сировину, є довікілля. Виникає замкнуте коло: в процесі виробництва продуктів харчування забруднюється навколишнє середовище, що стає причиною забруднення сировини для тих же продуктів харчування. Відповідно, безпечність процесу виробництва, починаючи зі стадії вирощування та створення продовольчої сировини і закінчуючи пакуванням та зберіганням уже готової харчової продукції, - вторинна безпечність, як складова якості продукції - повинна також бути підконтрольна та

гарантуватися на рівні держави. Основними аспектами вторинної безпечності продовольства є використання складових природно-ресурсного потенціалу країни; забруднення навколишнього природного середовища (атмосферного повітря, водних та земельних ресурсів) шкідливими викидами; запобігання потраплянню шкідливих речовин із забруднених сировинних ресурсів у готові харчові продукти; застосування при виробництві харчових продуктів безпечних для здоров'я людини барвників, консервантів, емульгаторів та інших домішок, що використовуються в технологічних процесах; розробка й виробництво харчових продуктів, які посилюють адаптивну здатність людини до впливу негативних факторів зовнішнього середовища та екологічної ситуації.

**Важливість забезпечення якості** продовольства, враховуючи усі її складові: первинну безпечність, вторинну безпечність та відповідність потребам, є беззаперечною. Проте через недосконалість законодавства, відсутність чітких механізмів регулювання, технічний занепад сільського господарства питання забезпечення якості продовольства є надзвичайно проблемним.

Основними шляхами вирішення проблеми вважаємо є наступні: необхідність принципово нового осмислення поняття якості з позиції безпечності продовольства; формування дієвої системи контролю і нагляду за якістю та безпечністю харчових продуктів і продовольчої сировини на всіх етапах їх виробництва та обігу; розроблення систем економічного стимулювання вітчизняного виробництва екологічно чистої продовольчої сировини та харчових продуктів з використанням прогресивних механізмів кредитування, ціноутворення, тарифного регулювання, удосконалення податкового законодавства; забезпечити цілеспрямоване переведення національного АПК на принципи сталого й еколого безпечного функціонування в умовах зростаючої чисельності населення країни та обмеженості наявних ресурсів, зокрема, земельних, водних та енергетичних; здійснювати нарощування виробництва й підвищення якості сільськогосподарської продукції шляхом широкомасштабного впровадження інновацій у сфері аграрної освіти.



## Бібліографія

1. Закон України “Про безпечність та якість харчових продуктів” №771/97-ВР від 23.12.1997.
2. Кожух М.С. **Законодавче визначення якості та безпечності продовольчої продукції** // [Електронний ресурс]. – Режим доступу. <http://bnc.in.ua/nshi-publikatsii/zakonodavche-viznachennya-yakosti-t>
3. **Статистичні щорічники України 2012 року.** - К.- 2013.- 632 с.

**Рецензент:** д.е.н., професор Павлов В.І.

**УДК 167.7: 17.025**

А. В. МАТВІЙЧУК

### **ЕКОЛОГІЧНА ДЕОНТОЛОГІЯ В КОНТЕКСТІ СУЧАСНОЇ ФІЛОСОФСЬКОЇ ДУМКИ**

Досліджуються філософські підстави нової наукової дисципліни - екологічна деонтологія. Показана методологічна актуальність залучення деонтологічної теорії до вирішення проблем з екологічної трансформації свідомості сучасної людини.

Explores the philosophical foundations of a new discipline – ecological deontology. The author proves the relevance deontological theory for the solution set of transformation consciousness of modern man in ecological way.

Ключові слова: деонтологія, екологічна деонтологія, соціальна філософія, глобальні проблеми, сталий розвиток.

Екологічний обов'язок, екологічна відповідальність та екологічна справедливість очевидно постають важливими моральними категоріями, які виступають основою діяльності людини у межах відношення «Людина – Природа» та повинні спонукати людину діяти на підставі принципів екологічної етики. З іншого боку, неузгодженість між тим рівнем перетворення і охорони природи, який є природно-історично необхідним у процесі вирішення поставлених перед

---

© Матвійчук А.В. – к.філос.н., доцент Міжнародного економіко-гуманітарного університету імені академіка Степана Дем'янчука