Список використаних джерел:

1. Сизоненко В.О. Підприємство в структурі ринкової економіки. — К.: ІЕП «КРОК». — 2003.
2. Економічна енциклопедія: У трьох томах. Т. 1 / Редкол.:... С.В. Мочерний (відп. ред.) та ін. — К.: Видавничий центр «Академія», 2000.
3. Климко С.Г., Пригода В.М., Сизоненко В.О. Людський капітал: світовий досвід і Україна. — К., 2006. — 224 с.
4. Климко С.Г., Капустін А.Д. Світовий і національний досвід інституційного забезпечення формування людського капіталу // Економіка і управління. 2008. № 2.
5. Лучкина Л. Доходы населения в странах Восточной Европы и в России // МЭиМО, 1994, № 11.
6. Beckery. Human Capital: a Theoretikal and Empirikal Analysis, with Special Reference to Edukation. — Chicago, 1997.
7. Дятлов С.А. Теория человеческого калитала. — Спб, 1994.
8. Щетинин В. Человеческий и вещественный капитал: общность и различие // МЭиМО. — 2003. — №8.
9. Савицька Т. Девальвація диплома. — Київські Відомості, 19 – 25 березня 2009 року. — С. 6.
10. Мороз Осип. Думки. Концепції. Дії. — Київ: Авокадо. 2005. Видання друге, доповнене. — 140 с.

УДК 338.439.4

***Д.Ф. Крисанов**, д.е.н., професор*
Інституту економіки та прогнозування НАН України, м. Київ

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ: СТАН, ПРОБЛЕМИ ТА НАПРЯМИ Й ІНСТРУМЕНТИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

В статті проаналізовано нинішній стан якості й безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів та обґрунтовано напрями, механізми й інструменти успішного вирішення проблем у цій сфері.

***Ключові слова:** продукти харчування, якість і безпека, система технічного регулювання, стандартизація, системи управління якістю та безпечністю, гармонізація стандартів.*

В останні роки виник і підтримується підвищений інтерес споживачів до проблеми якості та безпечності продовольчої продукції. Це пояснюється рядом обставин, зокрема: по-перше, великою кількістю випадків харчових отруєнь і смертей від неякісних харчових продуктів і фальсифікованих алкогольних напоїв, по-друге, реалізацією, за матеріалами моніторингу Держспоживстандарту України [1-2], на продовольчих ринках від третини до половини перевіреної харчової продукції, яка бракується і знімається з реалізації; по-третє, поширенням практики використання при виробництві м'ясних виробів генетично модифікованої аграрної сировини; по-четверте, набуттям повноправного членства України в СОТ, що вимагає від неї прийняття ефективних заходів по підвищенню рівня якості та безпечності продовольства згідно з вимогами європейських і світових нормативних документів; по-п'яте, все більшого усвідомлення вітчизняними споживачами необхідності прискіпливого контролю за показниками якості й безпечності харчової продукції, як важливого засобу зміцнення їх здоров'я та здоров'я нації в цілому.

Як відомо, якість і безпечність вироблюваної харчової продукції та її конкурентоспроможність на вітчизняному і світовому продовольчих ринках значною мірою залежить від рівня розвинутості матеріально- технічної бази та сучасності технологій перероблення аграрної сировини, її якості та безпечності, відповідності до національних стандартів, вимогам європейським і світовим. За великим рахунком, конкурентоспроможність вітчизняної харчової продукції, напоїв та тютюнових виробів є зворотною стороною рівня розвинутості національної системи технічного регулювання. А серцевиною цієї системи виступають національні стандарти: на їх основі розробляються технічні регламенти, вони враховуються при прийнятті відповідних законодавчих актів, на відповідність встановленим ними вимогам проводяться процедури оцінки та вимірювання, зокрема, в сфері якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів.

Необхідно відзначити, що кількість чинних нормативних документів в агропродовольчій сфері (сільське господарство і харчова промисловість) станом на кінець 2008 р. становила майже 3,5 тис.од., з них:

- республіканських стандартів (РСТ) — 157 од. (4,5%);
- державних стандартів України (ДСТУ) — 1582 од. (45,4 %);
- міждержавних стандартів (ГОСТи колишнього Союзу РСР) — 1427 од. (41,0%);
- міждержавних стандартів, яким надано чинності в Україні — 317 од. (9,1%).

Значне відставання у формуванні національної бази сучасних нормативних документів порівняно із системою чинних європейських і світових стандартів спонукає до виникнення низки ризиків у сфері якості і безпечності продовольчої

сировини і харчових продуктів. Їх виникнення пояснюється наступними факторами:

- зорієнтованість чинної бази національних стандартів переважно на оцінку показників якості та безпеки аграрної сировини і харчових продуктів (тобто, кінцевої продукції сільського господарства і харчової та переробної промисловості), а не на забезпечення стандартизації та дотримання вимог технологій їх вирощування і виробництва;
- стандарти НАССР, ДСТУ ISO 22000:2007 зорієнтовані на процес, тобто весь продовольчий ланцюг «з поля до столу» і це дає можливість відстежувати повністю складові вирощування і перероблення продукції на всіх етапах її виробництва; дворівневий характер чинної системи вітчизняних стандартів, яка включає, з однієї сторони, нормативні документи, розроблені на основі стандартів серії ISO, а з другої, застарілі стандарти, розроблені до початку 1992 р., в колишньому Союзі РСР;
- значне запізнення в розробленні та гармонізації національних стандартів з якості та безпеки агропродовольчої продукції з відповідною базою світових та європейських (рівень гармонізації становить лише 43% від чинної нинішньої бази, яку ще не закінчили формувати, та в межах близько чверті від майбутньої завершеної);
- неспівставність, а нерідко й несумісність вимог чинної бази національних стандартів, що включає 76% негармонізованих нормативних документів (міждержавних стандартів СНД та стандартів колишнього Союзу), вимогам нормативної бази ЄС та СОТ, а інструментом їх подолання виступає повторна сертифікація продукції, яка експортується за кордон, на відповідність європейським та світовим стандартам;
- невідповідність, а нерідко й неспівставність вітчизняних технологій вирощування та перероблення продовольчої сировини і випуску харчової продукції, а також рецептури виробів, зарубіжним технологіям і аналогам, що нерідко є об'єктивною причиною їх невідповідності вимогам європейських і світових нормативних документів тощо.

У цьому зв'язку постала ціла низка проблем, неузгодженостей, додаткових ризиків, загроз і навіть небезпек, які можна ідентифікувати наступним чином:

1) на рівні держави:

- виникають елементи дезорганізації при проведенні експортно-імпортних операцій, зокрема: існує реальна загроза імпорту в Україну продовольства, яке відповідає вимогам світових і європейських нормативних документів, але не буде вписуватися у вимоги застарілих (негармонізованих) українських стандартів, це з однієї сторони; а з іншої — імпорту неякісних або ж навіть небезпечних продовольчих товарів, унаслідок незавершеності формування

сучасної національної нормативної бази. Така ситуація сформувалася навколо спеціальних економічних зон в Україні (вільні економічні зони, території пріоритетного розвитку зі спеціальним режимом інвестиційної діяльності, технологічні парки), через які, унаслідок пільгового режиму оподаткування, завозиться значна маса неякісної і, нерідко, небезпечної тваринницької та іншої продукції;

- виникають додаткові труднощі при заключенні міждержавних угод з різними країнами щодо взаємного визнання результатів сертифікаційних випробувань продукції, товарів, послуг;

2) на рівні суб'єктів підприємництва:

- для суб'єктів господарської діяльності, які займаються експортом аграрної сировини і харчових продуктів, виникають додаткові проблеми, зокрема: оскільки сертифікаційні випробування продукції, проведені в Україні, не мають чинності за кордоном (за винятком країн, з якими підписані двосторонні угоди про взаємне визнання результатів сертифікаційних випробувань), їм доводиться проводити їх повторно в країні-імпортері. Це вимагає додаткових витрат коштів і часу і справляє гальмуючий вплив на динаміку зовнішньоекономічних відносин;
- завбачливі суб'єкти підприємництва з метою уникнення подвійної сертифікації продовольства та іншої продукції створюють системи управління якістю, безпечністю та екологічного управління і сертифікують їх на відповідність міжнародним і європейським стандартам у закордонних центрах сертифікації. Отже, кошти, які виділяються підприємцями на розроблення та сертифікацію різних систем управління, «осідають» за кордоном. А це додаткове фінансування, обсяги робіт і робочі місця, які так потрібні в Україні;
- оскільки вітчизняні суб'єкти підприємництва практично відсторонені від вирішення проблем фінансування розбудови національної бази нормативних документів, то вони вимушені пожертвувати більшими витратами за кордоном, ніж меншими в Україні, унаслідок низького рівня поінформованості та обізнаності тощо.

Світовий і вітчизняний досвід переконливо довели економічну ефективність робіт із стандартизації в розрахунку «витрати на стандартизацію: вартість отриманих вигод» за кордоном вона становить 1:8 і навіть 1:12, в Україні лише 1:5.

Водночас, необхідно звернути увагу на другу сторону медалі, яка іменується стандартизацією. Розширення масштабів робіт по стандартизації та гармонізації національних стандартів з вимогами європейських і світових нормативних документів своїм результатом буде мати: по-перше, збільшення

кількості і частки гармонізованих стандартів у загальній базі національних нормативних документів, а по-друге, все більшого наближення національної бази стандартів до світової і європейської бази нормативних документів, а отже їх уніфікації, повсюдного визнання результатів сертифікаційних випробувань, проведених в Україні. Але це за умови, якщо гармонізовані стандарти впроваджені на підприємствах, які приймають участь в зовнішньоторговельній діяльності.

Водночас, законодавчо встановлена презумпція добровільного впровадження суб'єктами господарювання у виробництво гармонізованих стандартів має своїм наслідком сусідство на прилавках продовольчих магазинів продукції, яка вироблялася за вимогами стандартів і за технічними умовами або ж стандартами колишнього Союзу. І на це особливої уваги споживач не звертає. Отже, було б доцільно розмежувати реалізацію такої продукції. Це по-перше.

По-друге, виникає глибока прірва між наявною базою чинних гармонізованих національних стандартів у сфері якості та безпеки продовольства і рівнем їх впровадження у харчову промисловість. Зменшенню цього розриву дуже б посприяло удосконалення законодавчої бази щодо стимулювання впровадження вимог стандартів у виробництво. Зокрема, доцільно було б активізувати цей процес шляхом запровадження певних пільг і стимулів для тих суб'єктів підприємництва, які беруться їх впроваджувати у виробництво; встановлення кінцевих строків впровадження гармонізованих стандартів у виробництво з урахуванням перехідного періоду; розширення сфери впливу стандартів на процеси виробництва аграрної і тваринницької сировини; формування систем гармонізованих стандартів відповідно до продовольчого ланцюга виробництва і поставок окремих видів кінцевої харчової продукції (від вирощування сировини до реалізації готових продуктів).

По-третє, вимоги гармонізованих національних стандартів слугують основоположною базою при розробленні технічних регламентів на продукцію, процеси, вироби, послуги тощо і впровадження у виробництво яких є обов'язковим. Однак, ситуація в цьому секторі нормотворчості знаходиться у зародковому стані. Зокрема, на кінець 2007 р. було затверджено лише 21 технічний регламент, на 2008 р. заплановано було розробити ще 31 (в т.ч. 3 з них розробляє Мінагрополітики України, і вони стосуються лише сільськогосподарської техніки). Отже — це найслабша ланка в системі технічного регулювання.

По-четверте, як інструмент прискореного впровадження вимог чинних гармонізованих стандартів у виробництво виступає розроблення, впровадження на підприємствах та сертифікація систем управління якістю, безпечністю, екологічного управління на відповідність вимог національним або європейським

та міжнародним нормативним документам.

Станом на кінець III кв. 2008 р. на вітчизняних підприємствах сертифіковано 2290 систем управління якістю на відповідність світовим і гармонізованим національним стандартам ISO 9000 та ДСТУ ISO 9001 «Системи управління якістю. Вимоги», в т.ч. у Реєстрі системи УкрСЕПРО 1588. Що ж стосується підприємств харчової промисловості, то тут сертифіковано 280 систем управління, в т.ч. 118 виробників алкогольної продукції і 3 — тютюнових виробів. Отже, системи управління якістю ще не набули помітного поширення в харчовій промисловості, а там, де вони впроваджені — результати господарювання відрізняються помітно вищою результативністю та ефективністю за рахунок випуску більш конкурентоспроможної продукції.

Станом на кінець III кв. 2008 р. було видано лише 63 сертифікати на системи управління безпечністю харчових продуктів відповідно до положень концепції «Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю» (HACCP) стандартів ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» та ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». Проводиться підготовча робота щодо впровадження зазначених систем ще на 27 підприємствах. Серед них переважно підприємства по випуску кондитерських і борошняних виробів, пива, безалкогольних напоїв тощо. Як наслідок, лише незначна частина харчової продукції, що виробляється в Україні, майже повністю унеможливлена від випадків виникнення небезпечних для споживача наслідків після її вживання в їжу.

Практичний вітчизняний і зарубіжний досвід переконливо продемонстрував переваги запровадження на підприємствах харчової промисловості систем управління якістю, безпечністю та екологічного управління з метою забезпечення випуску високоякісної і безпечної харчової продукції та обмеження до прийнятних параметрів техногенного навантаження переробного виробництва на навколишнє середовище. Цього можна досягти за умови, що основні показники якості та безпечності продукції будуть відповідати вимогам європейських і світових нормативних документів. Щоб вийти на такий рівень, необхідно реалізувати низку заходів організаційно-правового та економіко-технорегулівного спрямування, зокрема:

– завершити формування законодавчо-нормативної бази в галузі технічного регулювання і, перш за все, в сфері якості та безпечності продовольчої продукції; унормувати положення щодо обов’язковості впровадження вимог гармонізованих національних стандартів у виробництво харчових продуктів, напоїв та тютюнових виробів з урахуванням перехідного періоду та на основі запровадження відповідних механізмів. При чому це необхідно розглядати як

тимчасовий варіант до моменту запровадження технічних регламентів;

- прискорити розробку та гармонізацію національних стандартів з вимогами європейських і світових нормативних документів і довести рівень відповідності вітчизняної бази стандартів наявному фонду європейських і міжнародних не нижче ніж 80-85% на кінець перехідного періоду (до 2011 р.);
- розпочати розробку технічних регламентів на виробництво якісної та безпечної продовольчої продукції за її основними видами та обґрунтувати строки, параметри, організаційні механізми та економічні інструменти їх впровадження у виробництво;прискорити поетапний перехід від обов'язкової сертифікації до оцінок відповідності продукції вимогам, встановленим у технічних регламентах, а за їх відсутності — в стандартах, Кодексах усталеної практики або технічних умовах. Це можливо зробити за умови, що зазначеним вимогам відповідають процеси (виробничо-технологічні), системи (управління якістю, безпечністю та екологічного управління), особи (технічний і лінійний персонал підприємств), сировина та супутні інгредієнти, що використовуються при виробництві харчової продукції, напоїв та тютюнових виробів;
- розширити мережу та збільшити кількість акредитованих Національним агентством з акредитації України сертифікаційних центрів і регіональних центрів стандартизації (зараз їх налічується близько 140 од.) та випробувальних лабораторій (понад 700 од.), які будуть мати право займатися проведенням оцінок відповідності, попередньо забезпечивши їх необхідною випробувальною та вимірювальною базою, методичними матеріалами тощо. Це можуть бути як державні, так і приватні структури;
- прискорити оновлення нормативної і методичної бази, необхідних для проведення оцінок відповідності; розширити випуск потрібного лабораторного устаткування та вимірювальної техніки, що відповідають вимогам, які висуваються до вищезгаданих інструментів європейськими і світовими нормативними документами;
- розширити випуск спеціалістів та забезпечити підвищення кваліфікації фахівців й експертів, що працюють у сфері стандартизації, оцінювання відповідності та вимірювань тощо.

Зважаючи на гостру потребу в прискоренні розбудови законодавчо-нормативної бази необхідно буде розробити і прийняти у встановленому порядку законопроекти «Про державний ринковий нагляд» , «Про продовольчу безпеку України», «Про м'ясо та м'ясопродукти» тощо, а також прийняти Цільову програму захисту прав споживачів. Необхідно підкреслити, що зараз вже прийнято близько десятка основоположних законів, які відносяться до системи технічного регулювання, однак до завершення формування законодавчого поля

ще надто далеко. Однак, оскільки при наближенні до орієнтованих строків уніфікації національної системи технічного регулювання до європейської і світової (до 2011 р.) необхідно мати як мінімум, 80% гармонізованих національних стандартів, то необхідно прискореними темпами проводити цю роботу, знаходити необхідні кошти для фінансування технічних комітетів та нарощувати нормативну базу й інші складові системи забезпечення якості й безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів.

Список використаних, джерел:

1. Звіт про результати діяльності Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики у 2006 році // http://www.dssu.gov.ua/control/uk/publish/.
2. Аналітичні матеріали за результатами перевірок державного нагляду за додержанням стандартів, норм і правил та державного метрологічного нагляду при виробництві, зберіганні та оптовій реалізації м'ясопродуктів (м'ясо свіже та заморожене, напівфабрикати м'ясні заморожені, ковбасні вироби) у І кварталі 2008 року // http://www.dssu.gov.ua/control/uk/pubiish/.

Annotation. *In the article the present consisting of quality and unconcern of food raw material and food products and grounded directions, mechanisms and instruments of successful decision of problems is analysed of this sphere.*

Key words: *food stuffs, quality and safety, system of the technical adjusting, standardization, control system by quality and unconcern, harmonization of standards.*

Dariusz Nowak *Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu Katedra Ekonomiki Produkcji*

WPIYW KOOPERACJI NA POZYCJK KONKURENCYJN№ MAIYCH PRZEDSIKBIORSTW W ЊWIETLE BADACEMPIRYCZNYCH

Streszczenie. *Kluczow№ cech№ wspyiczesnych przedsitcbiorstw jest zdolnoњж przystosowawcza do zmieniaj№cych siк warunkyw. W ramach tej zdolnoњсі szczegylny nacisk kladzie siiк na wspyidziaianie z innymi jednostkami, ktyre uczestnicz№ w procesie tworzenia wartoњсі. Pomiкdzy kooperuj№cymi przedsiubiorstwami tworz№ siк ryїnego rodzaju relacje, ktyre maj№ istotny wpiyw na pozycjк strategiczn№ partneryw. Celem opracowania jest ukazanie w њwietle badac empirycznych wpiywu wspyipracy na poszczegylne obszary dziaiania przedsiubiorstwa.*