Список використаних джерел

1. Шершньова З. С. Стратегічне управління: Навчальний посібник / Шершньова З. С., Оборська С. В. – К.; КНЕУ, 1999. – 384 с.
2. Економічна енциклопедія: у 3 т. / редкол.: С. В. Мочерний (відп. ред.) [та ін.]. – К.: Академія ; Тернопіль: Акад. нар. госп-ва, 2000-2002.
3. Воронкова А. Е. Діагностика стану підприємства; теорія і практика: Монографія / За заг. ред. проф. А. Е. Воронкової. - Х.: ВД «ІНЖЕК», 2006.- 448 с.
4. Лігоненко Л.О. Антикризове управління підприємством: теоретично-методологічні засади та практичний інструментарій / Л.О. Лігоненко – К.: КНТЕУ, 2001.
5. Швиданенко Г.О. Сучасна технологія діагностики фінансово-економічної діяльності підприємства Монографія / Г. О. Швиданенко. – К.: КНЕУ. 2002. - 290 С.
6. Олійник О.В., Мошинський С.В. Економічний аналіз: Підручник для студентів економічних спеціальностей ВНЗ. / За ред. Ф.Ф. Бутинця, 2-ге вид. доп. і перероб. – Житомир: ПП «Рута», 2007. – 704с.

Summary. *The article deals wifh theoretical aspects of diagnostic analysis, an exposure and decision is by diagnostics of problem of enterprise in modern economic conditions*

Key words: *diagnosis, diagnostic analyze, «tree of problem», methods of diagnostics, cart index ofproblems, stage of economic diagnostics*

УДК 336.226.1:334.72

Бурковський А.П.*, старший викладач*
Кам'янець-Подільського національного
університету ім. І. Огієнка
Бурковський П.А.*, аспірант ДУ Інститут*
економіки та прогнозування НАН України

ВИРОБНИЦТВО БЕЗПЕЧНОЇ ТА ЯКІСНОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В КОНЦЕПЦІЇ ВИМОГ ЄС

В статті проаналізовано нормативні документи стосовно виробництва та якості харчової продукції і запропоновані напрями удосконалення харчової політики.

Ключові слова: *якість, харчова продукція, нормативні документи, Кодекс Аліментаріус, концепція ХАССП, стандартизація, сертифікація.*

Одним із стратегічних завдань України є поступова інтеграція в Європейський Союз. Цей процес передбачає, серед багатьох інших завдань, також виробництво якісних та безпечних продуктів харчування. Одним із умов виконання цієї вимоги є використання вітчизняними підприємствами систем безпеки харчової продукції, яка сертифікована за європейськими та міжнародними стандартами. Адже основна вимога формулюється наступним чином: харчові продукти, що виробляються країнами-імпортерами або які бажають вступити до ЄС, повинні відповідати вимогам стандартів, які діють в країнах-членах Євросоюзу.

Необхідно підкреслити, що в останні роки проблема виробництва якісної та безпечної харчової продукції набула надзвичайної гостроти й актуальності. Це пов'язано із кількома важливими обставинами, зокрема:

- у травні 2008 р. Україна стала членом Світової організації торгівлі (СОТ) і це спонукало до розширення обсягів імпорту харчової продукції та загострило конкуренцію на внутрішньому продовольчому ринку;
- при експорті аграрної та харчової продукції за кордон від українських виробників вимагають підтвердження відповідності їх основних показників вимогам міжнародних стандартів якості та безпечності;

– згідно із результатами моніторингу, проведеного органами Держспоживстандарту України в 2006-2011 рр., у торговій мережі, унаслідок невідповідності вимогам нормативних документів по мікробіологічним, фізико-хімічним та органолептичним показникам, а також по стану маркування, знімалося із реалізації від 25% до 60% різних видів харчової продукції від загального обсягу перевіреної. Водночас, частка виробників, що випускали якісну та безпечну харчову продукцію, зросла вшестеро – з 5% до 33%;
– з початку 2011 р. в Україні відбувається формування моделі продовольчого контролю за зразком Євросоюзу. Але оскільки до цього часу необхідна реорганізація причетних до цього органів державного управління не завершена і Держветфітослужба України в повному обсязі не сформована, то помітних позитивних змін у сфері якості та безпечності харчової продукції не зафіксовано.
– однією із найважливіших передумов набуття Україною статусу асоційованого члена Європейського Союзу є приведення національної системи технічного регулювання у відповідність із європейською, як необхідної умови зближення умов господарювання та забезпечення випуску продукції, що буде задовольняти вимогам європейських й міжнародних нормативних документів.

Проблему виробництва безпечної та якісної харчової продукції досліджували наступні вчені: Бубела Т.З. [7], Крисанов Д.Ф.[11], Маренич М.М [12], Марюха Н.С. [12], Окман С. [14], Смоляр В.І. [15] та інші.

Проведення аналізу розуміння категорії «якість» сучасними дослідниками дає нам змогу зробити висновок про слідування ними основним положенням теорії якості, які беруть свій початок від Аристотеля, Канта, Гегеля, Енгельса та Маркса. На підтвердження цієї думки наведемо та спробуємо проаналізувати деякі сучасні визначення категорії якості, які знаходимо як в філософських так і в загальних енциклопедичних джерелах. Відтак, в сучасній науці під якістю розуміють істотну визначеність предмета, завдяки якій він є цим, а не іншим предметом і відрізняється від інших предметів [16, с. 150].

У тлумачних словниках української та російської мов знаходимо майже однакові визначення поняття «якість», які, в свою чергу, ґрунтуються на філософському розумінні зазначеної категорії. Так, наприклад, словник російської мови С.І.Ожегова визначає «якість» як наявність істотних ознак, властивостей, особливостей, які відрізняють предмет або явище від інших. Далі той же словник зазначає, що під «якістю» слід розуміти ту чи іншу властивість, достоїнство, ступінь придатності кого-чого-небудь [13, с. 220]. Великий тлумачний словник сучасної української мови, на нашу думку, досить широко і повно розкриває сутність категорії «якість» і наводить такі її визначення, перше з яких характеризує як філософське: 1) внутрішня визначеність предмета, яка становить специфіку, що відрізняє його від усіх інших; 2) ступінь вартості, цінності, придатності чого-небудь для його використання за призначенням; 3) та чи інша характерна ознака, властивість, риса кого-, чого-небудь; 4) сукупність характеристик продукції або послуг, щодо її здатності задовольнити встановлені та передбачені норми [8, с.1647].

Проаналізувавши і узагальнивши розглянуті точки зору з приводу розуміння категорії «якості», відзначимо, що це поняття є досить складне, багатозначне, багатоаспектне і багатовимірне. Категорія «якості» пройшла складний еволюційний шлях розвитку: спочатку вона характеризувала сферу буття людини і суспільства загалом, а зараз - практично всі сфери суспільного життя, техніки, міжнародних відносин, навколишнього середовища, умови життя та праці окремих індивідуумів та їх територіальних груп.

Що ж стосується безпосередньо якості харчової продукції, то її визначення наведено в Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів і продовольчої сировини». В ньому дається таке і формулювання цього терміну: «Якість харчового продукту - ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольняти потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт» [2, с.176]. Для цілей нашого дослідження наведемо також визначення, яке було дано у вищезгаданому законі, ще одному терміну: «Безпечність харчового продукту – стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням» [2, с.169]. Стосовно продукції харчової то згідно із державним стандартом України ДСТУ 3946-2000 це продукція рослинного, тваринного, мінерального, хімічного чи біологічного походження, що вживається в їжу (або для пиття) у переробленому (обробленому) вигляді, харчові та біологічно активні добавки і смакоароматичні речовини [1, с.2].

В останні роки при розробленні та введенні в дію законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів і продовольчої сировини», «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них», «Про молоко та молочні продукти», «Про дитяче харчування» були використані елементи нової термінології та низка нових нормативних положень і термінів. Серед них: обов'язкові параметри безпечності; мінімальні специфікації якості (продуктів дитячого харчування, аграрної сировини, допоміжних засобів і матеріалів для виробництва та обігу, що використовуються у їх виробництві); небезпечні речовини та методики контролю їх вмісту; маркування продукції дитячого харчування та перелік всіх компонентів рецептури, включаючи кількісний вміст у кінцевому продукті; стандарти на дитячу продукцію і продовольчу сировину, яка використовується для їх виробництва; належна практика виробництва; рівень включень тощо.

Після аналізу вітчизняних нормативних документів доцільно буде зауважити, що для вступу в ЄС в контексті безпеки харчової продукції висуваються нові групи правових норм:

- норми щодо продукту (дозвіл до випуску на ринок; заборонені речовини);
- норми щодо процесу (ХАССП, простежуваність за принципом «крок назад, крок вперед»);
- норми щодо інформування споживачів (маркування);
- норми щодо процедур (офіційний контроль).

Вагоме значення для безпеки харчових продуктів в європейському законодавстві відіграють Кодекс Аліментаріус та Концепція ХАССП. Безпека продуктів харчування з давніх давен була предметом піклування державного апарату. Від цього залежали працездатність населення, боєздатність армії, благополуччя правлячих кіл.

Кодекс Аліментаріус (Codex Alimentarius) – збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, спрямованих на захист здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі ними.

У перекладі з англійської ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) означає «аналіз небезпечних факторів та критичні точки контролю». Як система управління безпечністю харчової продукції ХАССП з'явилася наприкінці 90-х рр. минулого століття в США, коли Управління з контролю за харчовими продуктами та ліками (FDA) оприлюднило вимоги до рибної продукції та морепродуктів. Пізніше

ХАССП була впроваджена на м'ясопереробних заводах і птахофабриках, а згодом і на підприємствах, які виготовляють та пакують соки. З ухваленням Директиви Ради ЄС № 193/43 «Про гігієну харчових продуктів» ХАССП стала складовою частиною стандартів з харчової безпеки країн ЄС, а після прийняття Регламенту ЄС № 852/2004 щодо гігієни харчових продуктів системи контролю на основі принципів ХАССП стали обов'язковими [14, с.56].

В умовах кризи, зазвичай, усі підприємства стикаються із проблемою падіння рівня продажів і необхідністю зниження собівартості продукції.

Міжнародний досвід керування бізнесом підказує, як оптимізувати управління, скоротити витрати, підвищити продуктивність, зберегти своїх покупців і навіть збільшити частку ринку, не знижуючи якості та гарантуючи виробництво безпечної продукції. Усі такі проблеми необхідно вирішувати комплексно, і найбільш ефективною системою тут є система ХАССП. Це система управління харчовою безпекою, заснована на аналізі потенційних загроз та запобіганні їм під час усього процесу виробництва.

Застосування системи ХАССП у харчовій промисловості дає найбільш повні гарантії безпеки продукції. Водночас керівництво підприємства отримує ефективно кероване виробництво, економію витрат, мінімізацію ризиків і прихильність покупців. Наявність на підприємстві ХАССП – це «вхідний квиток» на іноземні ринки. ХАССП забезпечує зростання вартості компанії і привертає інвесторів [14, с.57].

Вступ України до СОТ відкрив внутрішній ринок для імпортних товарів, що загострило конкуренцію. Отримавши ширший вибір, споживачі стали краще поінформованими, а криза змусила їх бути більш ощадливими і розбірливими. Усе більше супермаркетів вимагають від своїх постачальників додаткових гарантій безпеки і якості товарів, зокрема використання системи ХАССП.

Очевидно, що боротьба за споживача буде загострюватися і виграють її насамперед ті підприємства, чия продукція буде більш якісною та безпечною, ті, хто навчиться економити на витратах, захищати свій бренд, і ті, хто зуміє захопити нові ринки. Саме наявність ХАССП на підприємстві може забезпечити всі ці фактори.

В результаті висвітлюється проблема, яка свідчить про суттєве відставання чинної нормативно-методичної бази, галузі лабораторних досліджень і вимірювальної техніки від законодавчо-правового поля, що неухильно розширюється та удосконалюється, а також унаслідок посилення вимог, що висуваються до практичної діяльності у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини. З розширенням масштабів адаптації національного законодавства та системи технічного регулювання до вимог світової нормативної бази цей розрив буде збільшуватися, а отже, вітчизняна система ідентифікації показників якості і безпечності харчової продукції певний період часу буде відставати і все більше входити в суперечність з основними положеннями системи Продовольчого законодавства ЄС [9, с.195-198].

Таким чином, одна із проблем, яка вимагає нагального вирішення, - це збільшення масштабів робіт та прискорення розроблення методик, реалізації їх основних положень при проведенні лабораторних досліджень щодо оцінювання характеристик якості та безпечності харчової продукції, адаптованих до вимог системи Продовольчого права ЄС. Водночас загострюється проблема щодо вітчизняної системи технічного регулювання, тобто прискорення її гармонізації з основними положеннями Угоди про технічні бар'єри у торгівлі (ТВТ) Світової організації торгівлі. Це по-перше.

По-друге, оскільки нинішня реальність така, що запровадження сучасної термінології у сфері якості та безпечності харчової продукції не супроводжується одночасним

розробленням структури показників якості (мінімальні специфікації якості) та безпеки (обов'язкові параметри безпечності), які будуть гармонізовані з європейськими, то доцільно дотримуватись вимог чинних вітчизняних нормативних документів.

А по-третє, з приєднанням України до СОТ загострилася проблема дотримання українськими підприємствами при виробництві харчової продукції вимог стандартів і нормативної бази, що запроваджені в ЄС. Ось чому нинішній етап і ще кілька наступних років треба буде розглядати як перехідний період до нового стану національної системи технічного регулювання. В рамках цього періоду одна частина підприємств буде виробляти продукцію, для реалізації якої не буде існувати обмежень, а друга працювати лише на внутрішній продовольчий ринок. До того ж, як свідчить досвід постсоціалістичних країн Європи, можливості реалізації продукції лише «внутрішнього споживання» будуть постійно звужуватися, період функціонування підприємств, що її випускають, буде неухильно скорочуватися. Унаслідок цього перед підприємствами, що працюють лише на вітчизняний продовольчий ринок, буде посилюватися дилема: або продовжувати реалізацію взятого курсу до повного економічного і технологічного банкрутства, або спішно проводити інноваційно-технологічну модернізацію виробничої бази та переходити на випуск сучасної висококонкурентоспроможної харчової продукції ЄС [9, с.195-199].

Державний ринковий нагляд та контроль за виконанням обов'язкових вимог – заключна ланка національної СТР, яка повинна отримати своє відповідне нормативно-правове, організаційне, методичне та інше оформлення з тим, щоб гарантувати безпечність продукції для споживача. За оцінками експертів [10], до грудня 2010 року державний контроль за якістю та безпекою продукції, що надходила на ринок, здійснювався 85 контролюючими органами (МОЗ України, Департаментом ветеринарної медицини, Комітетом захисту прав споживачів тощо).

Реформування у сфері ринкового нагляду повинно розв'язати дві основні задачі [10]:

- створення адаптованої до вимог СОТ і ЄС сучасної системи ринкового нагляду, що сприятиме розвитку економіки, підприємництва, забезпеченню доброчесної конкуренції, захисту життя, здоров'я людини, довкілля, прав споживачів, усуненню технічних бар'єрів у торгівлі;
- запобігання введенню в обіг небезпечної й неякісної продукції на основі впровадження в національне законодавство відповідних норм і принципів ринкового нагляду країн-членів ЄС.

Для вирішення вищезгаданих та інших завдань у грудні 2010 року було започатковано проведення адміністративної реформи у результаті чого розпочався перерозподіл адміністративних, контрольних та виконавчих функцій між різними ланками державної влади, до того ж відбулося їх укрупнення та відповідне перепідпорядкування. Зараз система ринкового нагляду на державному рівні може бути представлена у наступному вигляді [9, с. 426]: Державна ветеринарна і фітосанітарна служба України; Державна служба технічного регулювання України; Державна санітарно-епідеміологічна служба України; Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів; Державна інспекція сільського господарства України; Державна екологічна інспекція України.

У липні 2013 року Уряд схвалив проект Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність». Наступним кроком було б доцільно створити Державну метрологічну інспекцію, яка перевірятиме усіх, хто здійснює метрологічну діяльність, на точність вимірювання по всій Україні. Також у новій редакції законопроекту чітко розмежовані адміністративні та господарські послуги, які зараз надаються Центрами стандартизації, метрології та сертифікації. Передбачається, що згаданий законопро-

ект вступить у дію в 2015 році. Аналогічна робота проводиться й в інших ланках державного ринкового нагляду. Це повністю відповідає ситуації, що склалася в ЄС [10] у більшості країн Євросоюзу функції стандартизації, сертифікації, метрології, ринкового нагляду, акредитації, захисту прав споживачів розмежовано. Ринковий нагляд здійснюється відповідними інспекціями за галузями економіки або інспекцією нагляду за безпекою промислових товарів та окремо інспекцією нагляду за безпекою харчової продукції.

Необхідно зазначити, що чи не вперше офіційно наша держава заявила про необхідність європейської орієнтації у зовнішньоекономічній діяльності й тісної співпраці з країнами Заходу в Угоді про партнерство та співробітництво між Україною та ЄС (чинна від 01.03.1998 року). Перемовини щодо її змісту та процедури підписання розпочалися ще в 1994 році. Однією із важливих складових в забезпеченні зближення та гармонізації національного правового поля з європейським законодавством виступає реформування вітчизняної система технічного регулювання загалом та її домінуючої складової – ринкового нагляду за безпечністю та якістю харчової продукції. Чинною в 1990-тих роках в Україні була система державного контролю виробництва продукції, стандартизації та сертифікації готової продукції, що дісталась у спадок від колишнього Союзу і яка була зорієнтована під виробника. Центральною ланкою в розбудові національної системи технічного регулювання стало розроблення державних стандартів, які пізніше стали іменуватися національними, їх гармонізації з міжнародними та європейськими нормативними документами. При цьому необхідно зауважити, що структура стандартів України, успадкована від колишнього Союзу, помітно відрізнялась від аналогічної, що була прийнята у міжнародних та європейських організаціях із стандартизації. Ось чому в цілому за цією складовою національної СТР робота проводилась за кількома напрямами: удосконалення існуючої структури стандартів за галузями стандартизації (які не співпадали із галузями народного господарства); розроблення державних стандартів нового покоління (після 1992 року); перегляд застарілих стандартів колишнього Союзу, розроблених і затверджених до 1992 року, та надання чинності на Україні як міждержавним нормативним документам або ж їх скасування; гармонізація національних стандартів та ін.

Впровадження чинних стандартів є добровільною справою виробника і тому найбільш об’єктивним індикатором використання їх основних положень та вимог при виробництві харчової продукції виступає розробка, впровадження та сертифікація систем якості й безпечності на підприємствах агропродовольчого комплексу (табл. 1).

Таблиця 1

Забезпеченість підприємств харчової промисловості України системами якості та безпечності*

Найменування систем якості й безпечності	Рівень впровадження (одиниць):			Всього, одиниць
	функціонує	впроваджується	розробляється	
ДСТУ ISO 9001:2000 «Системи менеджменту якості. Вимоги»	419	13	23	455
ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів» (НАССР)	225	25	45	295
ДСТУ ISO 22000- 2007 «Системи менеджменту безпеки харчової продукції. Вимоги до організацій харчового ланцюга»	194	18	32	244
Разом	838	56	100	994

*Внутрішні дані Департаменту продовольства Мінагрополітики України станом на 28.02.2013 р.

Оскільки великі підприємницькі структури впроваджують по кілька різних систем, то вищезазначені системи впроваджені й сертифіковані на 558 підприємствах харчової промисловості й відповідна робота розпочата ще на 68. Отже, загальна кількість становитиме 626 суб'єктів господарювання, тобто практично кожне восьмедев'яте підприємство харчової промисловості серед тих, що звітувалися перед органами державної статистики у 2011 р. Водночас, їх частка в обсягах виробленої харчової продукції, тобто якісної та безпечної, за різними видами становить від 15-20% і вище, зокрема, для тютюнових виробів – понад 70%. Продукція підприємств, на яких впроваджені та сертифіковані у міжнародних центрах сертифікації (Бюро Верітас, ТЮФ НОРД Україна, Міжнародна служба сертифікації (SGS), BVQI Україна) вищезазначені системи, безперешкодно експортується за кордон. Якщо ж на підприємстві системи якості та безпечності сертифіковані національними центрами сертифікації (УкрСЕПРО, УАЯ), то вироблена ними продукція при експорті за кордон проходить додаткову перевірку.

І, нарешті, у зв'язку з парафуванням 30 березня 2012 р. Угоди про Асоціацію між Україною та Європейським Союзом одним із важливих напрямів на шляху просування до членства стає формування сучасної моделі НСТР, яка буде повністю гармонізована з аналогічною європейською. У результаті, з однієї сторони, буде забезпечено усунення технічних бар'єрів у торгівлі між нашою та європейськими країнами, з другої, – створено надійні перепони та убезпечено від надходження на вітчизняні продовольчі ринки неякісної та небезпечної продукції, а з третьої, - підвищено рівень продовольчої безпеки України на основі дотримання вимог нормативних документів щодо агропродовольчої продукції.

В зв'язку з цим нині особливо увага приділяється питанню ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів. Ця проблема вперше гостро постала під час Великої промислової революції в Європі, коли, у зв'язку із значною концентрацією робітників на промислових підприємствах Західної Європи, навмисно підроблялись харчові продукти. Реакцією на це стало проведення інтенсивних досліджень, особливо у Німеччині, направлених на викриття фальсифікації харчових продуктів. Було сконструйовано необхідні прилади [12, с.5].

В середині XX ст. А.В. Рейслером і А.І. Штенбергом було опубліковано першу книгу з експертизи харчових продуктів, у якій обґрунтувано методику та основні етапи проведення харчової експертизи, правила виїмки проб харчових продуктів, проведення комплексу лабораторних досліджень та оформлення акта експертизи з висновками (рис.1).

В наш час проблема харчової експертизи знаходиться в центрі уваги міжнародних організацій: ВООЗ, ФАО, ЮНЕП, ISO та ін. В Україні питаннями контролю якості та безпеки харчових продуктів займається Державний комітет стандартизації, метрології та сертифікації (Держстандарт) та Міністерство охорони здоров'я [12, с.7].

Сьогодні сучасні методи досліджень дали змогу виявити такі мікродози забруднення продуктів харчування, про які раніше не підозрювали навіть науковці, що дало змогу зробити висновок про те, що абсолютно безпечних продуктів не існує, оскільки практично немає жодного їхнього компонента, який не був би безпечним для тієї чи іншої категорії населення [7, с. 140]. Такі висновки є підставою для перегляду рівнів ризику і встановлення інших допустимих концентрацій забруднювальних речовин. Ще одним проблемним аспектом в цій галузі є фальсифікація продуктів харчування. Зокрема, в Україні приблизно 80% харчової продукції фальсифіковано за одним або кількома показниками [15, с.352].

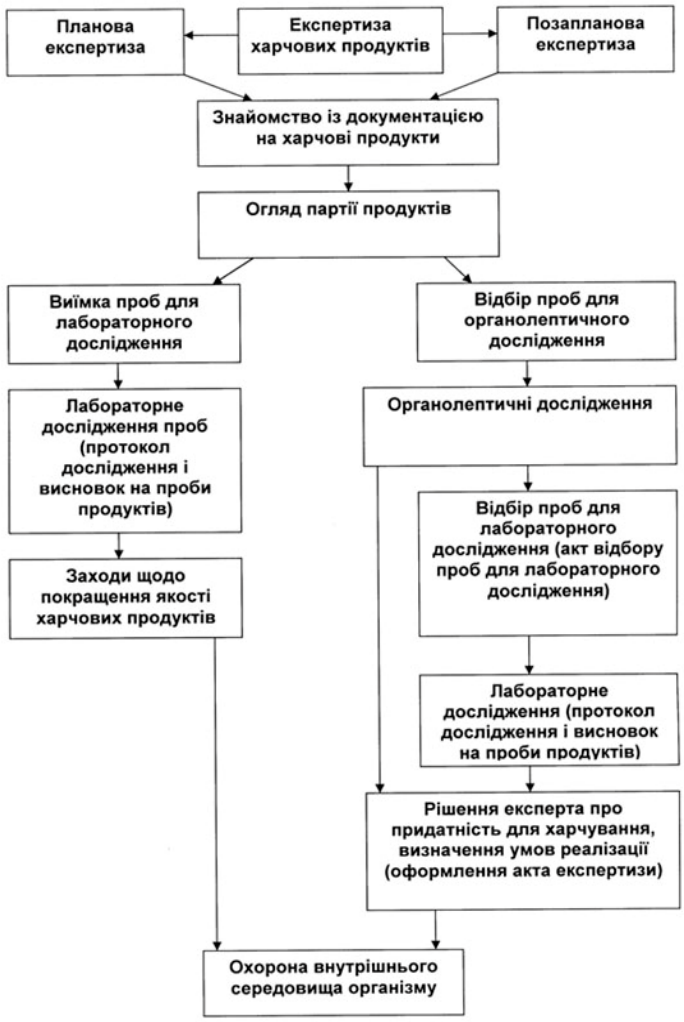

Рис.1. Організація і порядок проведення експертизи харчових продуктів

Серед асортиментної фальсифікації найпоширенішими є: часткова заміна водою, додавання до харчового продукту низькоякісного замінника і повна заміна натурального продукту імітатором. Замінники, які використовують у разі асортиментної фальсифікації, здебільшого є харчовими, тобто дешевшими продуктами з меншою харчовою цінністю, але подібними до натуральних за кількома ознаками. Досвід свідчить про те, що у разі додавання 10% води до рідких харчових продуктів (соку, вина) дегустатори не помічають фальсифікації. У разі додавання 20% води третина дегустаторів висловлює сумнів щодо якості продукту і лише при 50% розведенні більшість дегустаторів впевнено розпізнають водянистий смак соків і вин. Незначне розведення водою рідких продуктів не можуть зареєструвати прилади, якими визначають фізико-хімічні показники. В наш час набула поширення якісна фальсифікація харчових продуктів, тобто їх підроблення за допомогою харчових і нехарчових добавок, які імітують покращання органолептичних характеристик, або заміна продукту вищого ґатунку нижчим.

За оцінками фахівців, на вітчизняному ринку продовольчих товарів сьогодні широко представлена фальсифікована харчова продукція, зокрема: майже третина борошна і макаронних виробів, близько 40% рослинних олій, більше половини молочних виробів, не менше 70% ковбасних виробів, копченостей, консервованої продукції. На початку 2000-них років зазначені цифри були ще вищими. Поряд з цим все більшої гостроти набуває проблема недостатньої безпечності продовольчої продукції. Її пов'язують із погіршенням природно-кліматичних умов вирощування сільськогосподарської продукції, хаотичним й неунормованим використанням агрохімікатів, гормональних препаратів та антибіотиків, високою зношеністю основних засобів підприємств харчової промисловості унаслідок домінування застарілих технологій перероблення продовольчої сировини, їх багатостадійності та складності відстеження й регулювання виробничих процесів. Це свідчить, по-перше, про низький рівень контролю над процесами виробництва продовольчої сировини і харчової продукції зі сторони безпосередньо виробників, а по-друге, – про відсутність системи державного нагляду за безпечністю та якістю харчових продуктів, що реалізуються на вітчизняних продовольчих ринках. Зазначимо, що ринковий нагляд – це постійне спостереження за відповідністю продукції, що виводиться на ринок,вимогам чинних національних технічних регламентів та інших нормативних документів щодо її безпечності, повнотою характеристики й достовірністю оприлюдненої про неї інформації тощо [11].

Стандартизація, сертифікація і фальсифікація харчових продуктів в Україні породжує велику прірву у законодавстві нашої країни та Європейського Союзу

Виявлено, що основною розбіжністю у вітчизняному та європейському законодавстві є ставлення до таких категорій, як якість та безпечність продукту. У країнах ЄС якість – це категорія комерційна, яка не підлягає контролю з боку держави. В Україні якість та безпечність харчових продуктів є єдиним цілим. [7, с. 143].

Необхідно підкреслити, що відсталість вітчизняної системи технічного регулювання від прийнятої в ЄС стала серйозною перешкодою на шляху взаємовизнання результатів діяльності національних органів з оцінки відповідності та метрології іноземними торговими партнерами. Це стало додатковим гальмом на шляху розвитку зовнішньоторговельних відносин, консервувало відсталість нормативної бази, що стосувалася якості і безпечності продукції, товарів, послуг загалом та харчової продукції і продовольчої сировини зокрема. Наслідком цього було поширення недобросовісної конкуренції і це супроводжувалося насиченням ринку недоброякісною продукцією. Така ситуація була спричинена такими факторами [3]:

- використання застарілих стандартів, норм і правил;
- невідповідність метрологічного забезпечення виробництва продукції сучасним вимогам;
- відсутність державного ринкового нагляду за безпекою товарів, робіт, послуг;
- недостатній рівень використання сучасних інформаційних технологій;
- недостатнє фінансування сфери технічного регулювання та захисту прав споживачів [9, с. 199].

На нашу думку, створення сприятливих умов для розвитку добросовісної конкуренції, посилення захисту життя і здоров'я населення, навколишнього середовища та прав споживачів можна забезпечити шляхом реалізації низки заходів законодавчо-нормативного, регуляторно-технічного, санітарно-епідеміологічного, ветеринарного, виробничо-гігієнічного, соціально-економічного та іншого характеру [9, с. 208]. Найважливіші серед них такі.

1. Розроблення та гармонізація відповідно до структури Продовольчого права Європейського Союзу відсутніх нормативних актів (законів, технічних рег-

ламентів, стандартів, технічних умов й інших підзаконних актів та адміністративних положень прямої дії), з урахуванням жорсткої регламентації вимог до показників якості та безпечності, що запроваджені в країнах ЄС.

2. Продовження робіт щодо систематизації законодавчо-нормативних актів Європейського Союзу, які прямо або суміжно стосуються системи Продовольчого права, їх перекладу на українську мову, та оцінювання ситуації із формуванням аналогічного національного правового поля в зазначеній сфері з метою розробки конкретних заходів, спрямованих на забезпечення прискорення його розбудови.
3. На державному рівні та із відповідним законодавчим забезпеченням необхідно створити орган державного управління, відповідальний за формування ефективної системи контролю за якістю та безпечністю харчової продукції на всіх етапах її життєвого циклу. Необхідно відзначити, що певна робота в цьому напрямі вже проводиться, але вона стосується лише сировини, яка використовується для виготовлення продуктів дитячого харчування.
4. Розширення, оновлення та упорядкування системи показників якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів, створення відповідних методик щодо їх оцінювання, розроблення і випуск необхідного лабораторного обладнання та реактивів. За оцінками фахівців, у вищезгаданій сфері налічується понад десять тисяч різних показників якості та безпечності, кількість яких постійно зростає [9, с. 211].
5. Створення системи економічного стимулювання вітчизняних товаровиробників до упровадження сучасних інструментів забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. На нинішньому етапі склалося кілька методів, які, при ретельному дотриманні їх вимог та умов, унеможливлюють надходження споживачам недоброякісних або небезпечних харчових продуктів, зокрема:
   а) сертифікаційні випробування продукції, як правило, проводяться лише окремих (вибіркових) партій продовольчих товарів;
   б) впровадження на підприємствах сучасних стандартів якості та безпечності;
   в) впровадження на підприємствах харчової промисловості технічних регламентів, вимоги яких є обов'язкові до виконання товаровиробниками. На жаль, в Україні до цього часу жодного технічного регламенту, який належить до сфери виробництва харчових продуктів, не затверджено, хоча кілька є на стадії розробки;
   г) створення на підприємствах з виробництва харчових продуктів, напоїв та тютюнових виробів, а також в аграрних, рибогосподарських, агропромислових формуваннях, систем управління якісно, безпечністю, екологічного управління та інших систем управління [9, с. 212].

Одним з перспективних напрямів удосконалення харчової політики є активне впровадження біотехнологій, які мають величезний потенціал у створенні сортів сільськогосподарських культур, здатних витримувати екстремальні кліматичні умови, протистояти хворобам і шкідникам, потребувати меншої кількості хімічних добрив і засобів захисту рослин і водночас мати вищі поживні властивості. Незважаючи на ці переваги, виникають сумніви щодо досконалості біотехнологій.

Серед недоліків впровадження біотехнологій та генетично модифікованих продуктів доцільно відзначити: токсичність, алергенність, стійкість до антибіотиків та екологічний ризик, викликаний тим, що гени, які надають культурній рослині стійкості до шкідників, можуть переходити через запилення в дику споріднену рослину, в результаті чого вона може теж стати стійкою до шкідника і перетворитися на супербур'ян [7, с.141].

Альтернативою «новій їжі», тобто генномодифікованій, є органічна продукція, яка останнім часом впевнено просувається на ринки розвинених країн, і попит на яку постійно зростає.

Сучасне органічне виробництво побудоване на поєднанні традиційних, «дідівських» методів і сучасних технологій, що дають змогу вести масштабний виробничий процес. Органічними, або екологічно чистими, вважаються продукти, виготовлені з дотриманням відповідних вимог, які підтверджують екологічність продукту на всіх стадіях його виготовлення – «від насінини до прилавку». Більшість сільськогосподарських робіт виконують вручну, щоб не пошкодити рослини. У тваринництві особливу увагу приділяють кормам (без консервантів, стимуляторів росту та збудників апетиту). Для оброблення ґрунту використання пестицидів є строго обмеженим.

Однією з проблем України є відсутність процедури сертифікації органічної продукції, тому пропонується її запровадити і розробити нормативні документи, на підставі яких можна було б оцінювати відповідність у цій сфері. З цією метою пропонується схема оцінювання відповідності органічних господарств, яка містить такі основні етапи, як попередня документальна оцінка органічного господарства, обстеження органічного виробництва згідно з розробленою програмою, та технічний нагляд за сертифікованим органічним виробництвом. Оскільки оцінювання повинно відбуватися на відповідність нормативному документу, пропонується створення проекту національного стандарту «Органічне виробництво. Загальні вимоги», положення якого основані на європейських нормах. Вони охоплюють усі стадії існування органічної продукції, починаючи від вирощування та завершуючи транспортуванням.

Отже, основною розбіжністю у вітчизняному та європейському законодавстві є відношення до таких категорій як якість та безпека продукту. В країнах ЄС якість харчових продуктів - це категорія суто комерційна, яка не підлягає контролю з боку держави. В Україні якість та безпека харчових продуктів єдине ціле і тільки в такому разі продукція відповідає вітчизняним стандартом. Але в останні роки ця цілісність порушена на користь першості безпечності харчової продукції. Основні напрямки Європейської концепції забезпечення безпеки харчових продуктів такі: виробник несе повну фінансову і юридичну відповідальність за безпеку продукції, яку він виготовляє, та обов'язкове введення системи ХАССП. Відсутність в Україні належної виробничої практики є однією з основних перешкод в гармонізації санітарних норм і державних стандартів щодо європейських вимог.

Адаптація до міжнародних вимог повинна відбуватись з урахуванням національних особливостей України, щоб не втрачались українські звичаї та не порушувались смакові та технологічні традиції.

Список використаних джерел

1. 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.
2. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» (від 23.12.1997 р. №771/97-ВР) //Державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення. Збірник нормативно-правових актів та нормативних документів. – К.: ДП «УкрНДНЦ», 2007.
3. Концепція розвитку технічного регулювання та споживчої політики. Схвалено розпорядженням Кабінету Міністрів України від 11.05.2006 р. №267 –р. [Електронний ресурс]- Доступний з: http://zakon1/rada/gov/ua/
4. План заходів щодо виконання у 2006 р. Загальнодержавної програми адаптації законодавства України до законодавства Європейського Союзу. Затверджено розпорядженням Кабі-

нету Міністрів України від 15.03.2006 р. №151-р. [Електронний ресурс] – Доступний з:http://zakon1.rada.gov.ua
5. Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності. Закон України (від 05.04.2007 р. № 877-V) // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2007. - № 29. – Ст. 389
6. Рекомендації щодо розроблення проектів технічних регламентів. Затверджено розпорядженням Держспоживстандарту України від 10.08. 2006 р. № 17-р. [Електронний ресурс]- Доступний з:www.dssu.gov.ua
7. Бубела Т. Безпечність та якість харчової продукції / Т. Бубела, О. Воробець // Вимірювальна техніка та метрологія. – 2010. – Вип. 71. – С. 139-143.
8. Великий тлумачний словник сучасної української мови. / Уклад. і голов. ред. В.Т. Бусел. – К.; Ірпінь: ВТФ «Перун», 2005. – 1728с.
9. Виклики і шляхи агропродовольчого розвитку / Б.Й. Пасхавер, О.В. Шубравська, Л.В. Молдован та ін//. – К.: Ін-т економіки та прогнозування НАН України, 2009. – 432 с.
10. Дятлова В. Ринковий нагляд (зарубіжний досвід та підходи до реформування в Україні)/В.Дятлова//Схід. – 2011. – №2(109) – с. 162-167
11. Крисанов Д.Ф. Якість і безпечність аграрної і харчової продукції в контексті забезпечення продовольчої безпеки України / Д.Ф. Крисанов// НДР «Агропродовольчий розвиток України в контексті забезпечення продовольчої безпеки». – К.:НАН України. – 2012 р. – с.89-96
12. Маренич М. М. Контроль якості і безпека продуктів харчування в ЄС. Міжнародне законодавство в галузі харчового ланцюжка і потенціал України відповідності даним стандартам / Маренич М. М., Аранчій С. В., Марюха Н. С.– Полтава, 2009. – 42 с.
13. Ожегов С.И. Словарь русского языка // Под.ред. чл.-корр. АН СССР Н.Ю.Шведовой. – М.: Рус. яз., 1998. – 750с.
14. Окман С. Система НАССР як провідник до безпечної продукції /С. Окман//Упаковка. – 2012. – № 3. – С. 56–58
15. Смоляр В.І. Харчова експертиза/В.І. Смоляр//. – К.: Здоров'я, 2005. – 460 с.
16. Токарь Є. Б. Еволюція поняття «якість»: від стародавньої філософії до сучасної педагогіки / Є. Б. Токарь//Вісник Черкаського університету. Випуск 186.Серія «Педагогічні науки», 2010 - С. 149-154

***Summary**. This paper analyzes the normative documents concerning the production and quality of food and proposes directions for improvement of food policy.*

***Key words:** quality, food products, regulations, Codex Alimentarius HACCP concept, standardization and certification.*

***Вида Стасюлёнене,** Утянская Высшая школа,*
лектор факультета предпринимательства и технологий (Литва)

ВЗАИМОСВЯЗЬ ВЫРАЖЕНИЯ ЛИДЕРСТВА РУКОВОДИТЕЛЯ С КАЧЕСТВОМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ

В статье анализируется понятие лидера и его выражение в организации, качество деятельности организации. Также обсуждаются связи выражения лидерства руководителя предприятия по продаже строительных материалов и услуг ЗАО «NORD PROFIL» с качеством деятельности организации.

***Ключевые слова:** лидер, лидерство, качество.*

Цель этого исследования – проанализировать связи выражения лидерства руководителя с качеством деятельности организации.

Проблема статьи – выяснить возможности совершенствования выражения лидерства руководителя в целях улучшения качества деятельности ЗАО «NORD PROFIL». Статья акутальна тем, что на предприятии никогда не проводилось исследований и анализа связи лидерства руководителя с качеством деятельности организации. Инициатором этого исследования был руководитель предприятия.