

АНАЛІЗ МІЖНАРОДНИХ ВИМОГ У СФЕРІ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАЛУЧЕННЯ ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВ ДО ЇХ ВИКОНАННЯ

Зінченко Р.С., аспірант
Сілонова Н.Б., канд. техн. наук, доц.

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Світова ситуація та перспективи продовольчої безпеки залишаються лабільно збалансованими на тлі надлишкового виробництва продовольства з одного боку та поширеності голоду з іншого через складну взаємодію соціальних, економічних та екологічних факторів, що обумовлюють результати продовольчої безпеки в різних людських та інституційних масштабах. В Україні має місце гостра проблема- забезпечення населення якісними та безпечними продуктами харчування, захисту екології, а також покращення стану економічної ситуації так, як, саме, від цього буде залежати здоров'я та благополуччя громадян. Неналежне управління якістю та безпечністю під час різних етапів виробництва та в процесі реалізації, транспортування та зберігання продуктів харчування, призводить до додаткових витрат, зокрема, штрафних санкцій, банкрутства бізнесу.

В процесі інтеграції України до Європейської спільноти і підписання Угоди про асоціацію з ЄС, що є вказівником до внутрішнього переформування, виникло питання про забезпечення впровадження Проекту ЄС «Вдосконалення систем контролю безпечності харчових продуктів в Україні». Згідно реалізації даного Проекту встановлені відповідні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів, які затверджені новим законодавством. Але не зважаючи на вагомні зміни в законодавстві, стан підприємництва залишається на низькому рівні.

Для підтримання рівня належних умов виробництва, збуту, зберігання та транспортування харчових продуктів підприємствам необхідно створити належні умови для забезпечення їх діяльності при здійсненні зовнішніх перевірок (аудитів, інспекцій, тощо.) об'єктів, що провадять свою діяльність в харчовій сфері, виникає значна кількість невідповідностей. Саме тому, виникає потреба у заміні застарілого обладнання, інвентарю, покращенні гігієнічного та санітарного стану об'єктів, але найвагомим є моральна перебудова, сприйняття нового та сучасного, для забезпечення відповідності вимогам законодавства, та стандартів нових версій та рівнів, що містять досконаліші вимоги.

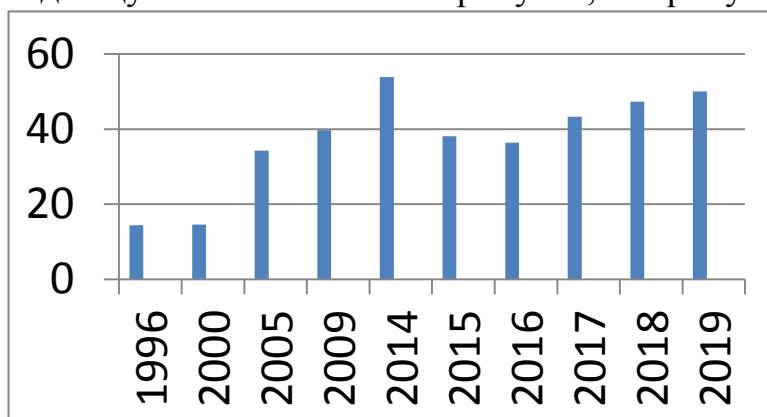
Найбільшою проблемою Українських виробників, є створення та підтримання ефективної системи управління безпечністю та її розуміння не лише відповідальними особами- (менеджерами з якості та безпечності, тощо.), а й залученим в переробні процеси персоналом, задля уникнення значної кількості типових невідповідностей.

Товарообмін між країнами продуктами харчування передбачає виконання додаткових вимог окрім законодавчих, зокрема мова йде про Країни Великої Сімки. Так, наприклад Велика Британія вимагає сертифікати відповідності вимогам BRC, а Сполучені Штати Америки наявність сертифікованої системи IFS.

Стандарти серій Харчової безпеки продукції, побудовані таким чином, що кожен наступний має більш жорсткі вимоги ніж попередній в Наступному порядку:

- 1) Концептуальна модель HACCP
- 2) ISO 22000:2018
- 3) FSSC 22000:2018(Food та Packaging)
- 4) BRC
- 5) IF

За останні Роки Українські виробники почали активно впроваджувати системи управління та сертифікувати їх. На початок 2020 року, В Україні нараховується 2000 підприємств, з яких менше третини сертифіковані за стандартами з міжнародним рівнем акредитації(UKAS, DANAK, та ін.), та користуючись правилом «Добровільної сертифікації» не всі з перерахованих компаній сертифіковані саме за стандартами харчової безпеки. Такі виробники не мають можливість експортувати свою продукцію, цим самим підвищувати свій власний прибуток, та прибуток України в цілому.



Але навіть незначна частка тих що, сертифіковані за стандартами харчової безпеки, приносить що найменше третину від доходу продукції що йде на експорт.

Рис.1 Статистика Доходу України від експорту продукції.

В Таблиці відображена, статистика доходу від експорту продукції починаючи з 1996р у млрд. \$ США. Посилаючись на ці цифри, можемо зробити висновки, про позитивну динаміку проданої продукції на експорт. Отже Наші підприємства ефективно впроваджують різні системи управління, та кількісно показують, що продукція покращується в якості, безпеки та стає значно конкурентоспроможнішою на світовому ринку.

Література:

1. Сайт офіційного представника «Вдосконалення системи контролю безпеки харчових продуктів в Україні» Режим Доступу : <https://www.facebook.com/ifssua/>

2. Стандарти на системи управління безпекою харчових продуктів: [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

[http://www.iso.org/iso/ru/home/search.htm?](http://www.iso.org/iso/ru/home/search.htm?qt=22000&sort=rel&type=simple&published=on)

[qt=22000&sort=rel&type=simple&published=on](http://www.iso.org/iso/ru/home/search.htm?qt=22000&sort=rel&type=simple&published=on) FSSC 22000 “Scheme for Food Safety Management»

3. Сайт офіційного представника “ FSSC 22000 ”[Електронний ресурс]. - Режим доступу : <https://www.fssc22000.com/scheme/>

4. Сайт «Державної Служби Статистики» [Електронний ресурс]. - Режим доступу : «<http://www.ukrstat.gov.ua>

5. Сайт «British Retail Consortium» [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <https://www.brcgs.com>