

**Наталія Бондаренко**, старший викладач кафедри “Економіка і менеджмент”  
Мелітопольського державного педагогічного університету  
**Любов Дурнева**, старший викладач кафедри “Фінанси і облік”  
Мелітопольського інституту державного та муніципального управління  
Гуманітарного університету  
Запорізького інституту державного та муніципального управління  
м. Мелітополь

## СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

*У статті досліджується продовольча проблема, а між цим і безпека харчових продуктів. Розглядаються проблеми забезпеченості населення якісними продуктами харчування. Запропонована система НАССР – це інструмент управління, який забезпечує більш структурований підхід до контролю ідентифікованих ризиків, ніж через традиційну інспекцію і процедуру контролю якості кінцевого продукту.*

**Вступ.** Незважаючи на величезні досягнення людства, пов'язані із впровадженням організаційних, технічних і технологічних нововведень у землеробстві й тваринництві, забезпеченість продовольством населення в цілому залишається незадовільною. Особливої актуальності продовольча проблема, а між цим і безпека харчових продуктів, набула для держав, що перебувають у стані ринкової трансформації. Разом з тим у суспільстві зберігаються й спостерігаються значні розбіжності в структурі й нормах споживання залежно від соціальної приналежності й рівня доходу.

Право на повноцінне харчування й на захист від голоду склало невід'ємну частину цивільного законодавства України, яке визначає, що серед нематеріальних благ – об'єктів цивільних прав найвищою соціальною цінністю є життя і здоров'я людини, її честь і гідність, недоторканість та безпека (ч.2 ст. 201 ЦК України). Конституція України містить положення, відповідно до якого “Кожен має право на безпечне для життя і здоров'я довкілля та на відшкодування завданої порушенням цього права шкоди. Кожному гарантується право вільного доступу до інформації про стан довкілля, про якість харчових продуктів і предметів побуту, а також право на її поширення. Така інформація не може бути засекречена” (ст. 50 Конституції України).

**Матеріал і методи дослідження.** Актуальність теми дослідження обумовлена перехідними процесами в економіці країни, спрямованими на створення ринкового середовища, які ставлять конкретні вимоги до розвитку й функціонування національного продовольчого ринку та безпеки харчових

продуктів. Складність становлення національного продовольчого ринку зумовлена впливом різних факторів об'єктивного й суб'єктивного характеру, а особливо загостренням суперечності між необхідністю й можливістю забезпечення достатнього харчування населення. Тому для України на сьогоднішній день особливо актуальним є вдосконалення ринку продовольства, що сприяє стабілізації й підвищенню конкурентоспроможності економіки, забезпеченню продовольчої економічної й національної безпеки.

Сучасному вітчизняному продовольчому ринку властивий ряд негативних моментів: українська вузька ємність, низький рівень продовольчої доступності й обсягу виробництва продуктів харчування, недосконала структура контролю за якістю продукції та ін. Це значною мірою пов'язане з недооцінкою ролі й значення насичення продовольчого ринку якісними харчовими продуктами як найважливішого елемента ринкової системи, одного з факторів соціально-економічного розвитку.

Ситуація поглиблюється недостатньою науковою розробленістю проблеми. Так, в Україні, ще не одержала достатнього розвитку теорія продовольчого ринку и продовольчої безпеки, що давала б чітке пояснення їх суті, особливостей і практичної реалізації соціально-економічних відносин на трансформаційному етапі розвитку суспільства.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Окремі питання, пов'язані з формуванням цивілізованого продовольчого ринку і продовольчої безпеки, одержали висвітлення в економічній літературі. Насамперед варто назвати роботи таких вітчизняних дослідників, як С.В.Савченко [6], В.А.Точилін [5], М.Й.Хорунжий [7] і ін.

**Виклад основного матеріалу.** В умовах ринкових відносин якість забезпечується і гарантується підприємством. Однак з переходом до ринкових відносин значно змінилися рівень і структура споживання у зв'язку з низькою купівельною спроможністю населення. Особливо різко скоротилося споживання в порівнянні з нормами, що рекомендуються наукою, м'ясо-молочної продукції, риби й морепродуктів, рослинного масла. Харчовий раціон середнього жителя країни складається в основному із хлібних продуктів і картоплі. Незадовільне харчування (білково-енергетична недостатність, споживання неякісних, фальсифікованого й небезпечних для здоров'я людини продуктів) не могло не відбитися на погіршенні показників здоров'я населення України: скорочується середня тривалість життя, збільшуються загальна захворюваність і смертність.

В умовах, сформованих в останні роки різкого спаду виробництва продуктів харчування, істотного відтоку сільськогосподарської сировини в сферу малих підприємств, спостерігається ріст значної кількості неякісного продовольства на споживчому ринку, неконтрольованого імпорту продуктів харчування. Зв'язано це з появою негативних тенденцій (погіршення якості сировини; низьким технічним, технологічним, санітарним рівнем виробництва; ослабленням виробничого контролю), а також з недоліками сертифікації й стандартизації (застарілі стандарти, недостатня відповідальність за ті або інші порушення при виробництві, торгівлі й реклами), непродуманістю зовнішньоекономічної й митної політики.

Сформована в цей час система державного регулювання якості й безпеки харчових продуктів базується на комплексному підході до контролю, оцінки й регламентації якості продуктів харчування на всіх етапах виробництва, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продуктів і включає відомчий контроль, державний нагляд і громадський контроль.

Слід зазначити, що на сьогодні пріоритетом для людини, безумовно, є безпека продуктів харчування. Раціональне, збалансоване харчування, споживання якісних та безпечних продуктів гарантують споживачам здоров'я, працездатність і довголіття.

У 60 – 70-і роки вважали, що для успіху виробника достатньо, щоб продукції було багато і вона була дешевою. В колишньому Союзі на початку 70-х років була розроблена система, яку автори назвали комплексною системою управління якістю продукції (КСУЯП) [3]. Вона

базується на стандартах підприємства (СТП) і є сукупністю заходів, спрямованих на встановлення, забезпечення і підтримку необхідного рівня якості продукції при її розробленні, виготовленні, обігу і експлуатації або споживанні, тобто дозволяє управляти якістю продукції на всіх етапах її життєвого циклу. Незважаючи на те, що на окремих підприємствах завдяки впровадженню КС УЯП вдалося поліпшити якість продукції, в цілому ж по народному господарству ефективність системи виявилась низькою. У 80-і роки стало очевидним, що виникла конкуренція не цін, а якості: 80 % покупців приймали рішення про покупку, звертаючи увагу в першу чергу на якість продукції. Таким чином, конкурентоспроможною могла стати лише продукція, яка мала меншу виробничу собівартість і вищу якість [8]. На сьогодні сучасний підхід до якості і безпеки продуктів харчування у світі набуває все більшої актуальності. Це підтверджується впровадженням на підприємствах, які виробляють та реалізують продукти харчування, систем управління безпекою харчових продуктів на основі концепції аналізу ризиків і критичних точок контролю, у латинській аббревіатурі НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) [4]. Система НАССР є науково обґрунтованою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю ризиків.

Для вітчизняних виробників проблема відповідальності за безпеку харчових продуктів стає особливо гострою у зв'язку з майбутнім приєднанням України до Світової Організації Торгівлі (СОТ) та входженням до Європейського Союзу. Стати повноправним членом цих співтовариств Україна зможе лише за умови, якщо наша продукція буде не просто високої якості, а конкурентоспроможною. Тому, на відміну від системи контролю безпеки та якості продукції, яка базується на періодичних випробуваннях [2], НАССР передбачає заходи, що забезпечують необхідний рівень показників безпеки продукції в процесі її виробництва, причому саме в тих критичних точках технологічного процесу, де може виникнути загроза появи небезпечних чинників. Система дозволяє виділити всі потенційні ризики у харчовому продукті та запобігти їх виникненню.

Система НАССР схвалена у всьому світі, зокрема, Комісією харчового кодексу (Комісія ООН – Codex Alimentarius) [4] та Європейським Союзом [1], також прийнята рядом країн, у т.ч. Канадою, Австралією, Новою Зеландією та Японією як обов'язковою до застосування. Європейська комісія в січні 2002 року

