

2. Огляд ринку борошна Європейського Союзу. URL: <https://export.gov.ua/industry/review/85?fbclid=IwAR1FKIeSly0cEvq2CGFTsCq6ifR6P54L2sK76NvGObyinLwCP13GPLg3vU0>

Катерина ЧЕРЕДНИЧЕНКО

здобувач ВО спеціальності 181 «Харчові технології»

Миколаївський національний аграрний університет

м.Миколаїв, Україна

*Науковий керівник – канд екон.наук, доцент кафедри
готельно-ресторанної справи та організації бізнесу*

Віктор КУШНІРУК

ПОРІВНЯННЯ СТАНДАРТІВ ЯКОСТІ УКРАЇНСЬКИХ І МІЖНАРОДНИХ ВИРОБНИЦТВ КОНДИТЕРСЬКИХ ПРОДУКТІВ

Кондитерська галузь - є однією з найрозвиненіших галузей української харчової промисловості, загальний обсяг виробництв кондитерських підприємств якої складає близько 1 млн т виробів на рік.

Якість і безпечність харчової продукції на сьогоднішній день має вирішальне значення на міжнародному конкурентному ринку харчових товарів. Визначення факторів, їх характеристика та комплексний аналіз, що впливають на конкурентоспроможність товарів, зокрема на їх споживчі властивості, відповідність нормативним документам, якість та безпечність, є необхідними складовими для активного товаропросування, продуктів високої якості та запобігання фальсифікації товарів даного виду [1].

Формування системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points - аналіз ризиків і критичні контрольні точки) на підприємстві - забезпечення безпечності харчової продукції.

Принципи і механізми, закладені в систему НАССР, суттєво знижують ризики виникнення небезпеки для життя і здоров'я людини.

Зростання інтересу до створення та застосування заходів і стандартів безпеки харчової продукції, спричинено такими чинниками: збільшення

кількості отруень та захворювань, пов'язаних з харчуванням, збільшення ризику забруднення харчових продуктів унаслідок індустріалізації, урбанізації і так далі; удосконалення методів дослідження і контролю, що дає змогу виявити мінімальну кількість контамінантів [2].

Згідно Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» №590, який є діючим на даний момент застосування системи НАССР полягає в:

- ідентифікації можливих небезпечних факторів;
- встановленні того, де і як небезпечні фактори можуть бути усунуті, попереджені або приведені до прийнятого рівня;
- розробці відповідних заходів і навчання персоналу;
- впровадження заходів на практиці та документування процедур.

Проте виробникам необхідно усвідомити, що впровадження системи НАССР є необхідним кроком у межах економічної інтеграції вітчизняної харчової промисловості до європейського та міжнародного ринку.

Однією з важливих переваг успішно діючої системи НАССР є також можливість інтегрування її до будь - якої з визнаних систем забезпечення якості продукції [2].

Система НАССР складається з семи принципів, а саме:

1. проведення аналізу небезпек: біологічних, хімічних чи фізичних;
2. визначення критичних точок контролю;
3. визначення граничних значень параметрів, наприклад, мінімальної температури та часу приготування продуктів;
4. створення системи моніторингу контролю критичних точок;
5. впровадження коригувальних дій;
6. розробка процедури верифікації з метою підтвердження ефективності роботи НАССР;
7. ведення записів.

Серед міжнародних діючих стандартів, які забезпечують контроль якості та безпечності харчових продуктів (включаючи кондитерську продукцію) можна зазначити стандарт ISO 22000:2018 системи менеджменту безпеки харчових продуктів, який встановлює вимоги до систем менеджменту безпеки харчових продуктів, поєднуючи елементи аналізу ризиків та критичних точок контролю (НАССР), програм створення попередніх умов та інтерактивний обмін інформацією, в рамках структурованої системи менеджменту (повністю сумісної з ISO 9001). Він отримав визнання у всьому світі.

Програми попередніх умов являють собою базовий рівень забезпечення безпеки харчових продуктів та описують вимоги, встановлені в пункті 7.2 стандарту ISO 22000 до конструкції та розташування будівель, інженерних мереж, приміщень, робочих місць, обладнання та його обслуговування, допоміжних служб, управління закупівлями, заходів щодо запобігання перехресному забрудненню, заходів з прибирання, очищення та санітарної обробки, боротьби зі шкідниками, особистої гігієни співробітників [3].

Українська кондитерська галузь сильно залежить від експорту, тому будь-які торговельні обмеження негативно впливають на її розвиток та змушують шукати нові ринки збуту. Введення зони вільної торгівлі між ЄС та Україною, яка вимагає суттєвого зниження митних тарифів Європейським союзом на українську продукцію, відкриває широкі можливості для вітчизняних кондитерів, особливо на місцевому ринку, що сприяє зростанню обсягів виробництва.

З іншого боку, кондитерський ринок Євросоюзу дуже популярний, що вимагає від українських виробників розширення асортименту та забезпечення якості продукції відповідно до європейських, щоб конкурувати з місцевими виробниками не тільки на зовнішньому, але й на внутрішньому ринку.

Найбільш перспективними підприємствами з виробництва кондитерських виробів в Україні, які набувають широкого попиту як в Україні, так і за кордоном є:

- 1) Кондитерська Корпорація «ROSHEN», яка посідає 18-у сходинку у

ренкінгу Candy Industry Top 100. Під торговою маркою «ROSHEN» виробляється до 200 видів кондитерських виробів (шоколадні і желейні цукерки, карамель, шоколад, печиво, вафлі, бісквітні рулети і торти).

2) Компанія «КОНТІ» посідає 31-у сходинку у ренкінгу Candy Industry Top 100. За даними, розміщеними на сайті компанії, частка «КОНТІ» в загальному обсязі виробництва кондитерських виробів в Україні становить 18%.

3) Компанія «АВК» посідає 50-у сходинку у ренкінгу Candy Industry Top 100. За даними, розміщеними на сайті компанії⁹, на ринку України «АВК» - лідер у категорії шоколадних цукерок. Частка «АВК» на ринку складає 19%.

4) Корпорація «Бісквіт-Шоколад» - один з найбільших в Україні виробників кондитерської продукції. За даними розміщеними на сайті компанії, «Бісквіт-Шоколад» посідає четверте місце в Україні за обсягами виробництва і реалізації продукції. Компанія постачає продукцію більш ніж в 20 країн світу з питомою вагою експорту близько 30%. На українському ринку солодошів частка Корпорації складає приблизно 6%.

5) ПАТ «Крафт Фудз Україна» («Монделіз Україна») - це українське підприємство, що належить до групи компаній «Mondelēz International», - однієї з найбільших у світі компаній - виробників шоколадної продукції, печива та цукерок, а також другий найбільший у світі виробник жувальної гумки. Частка «Крафт Фудз Україна» на ринку складає 13% [4].

Загалом ринок кондитерських виробів України сформувався давно, на сучасному етапі розвитку він зазнав значних змін під впливом економіки, а ще більше під впливом кризи, спричиненої також епідемією і початком війни в Україні.

Сьогодні на ринку кондитерських виробів України працює понад 850 компаній. 2022 рік був в Україні на жаль, складним, він приніс країні війну та інші непрості ситуації у різних галузях промисловості.

У сучасних умовах розвитку підприємства працюють у мінливому ринковому середовищі, яке представлене сильною конкуренцією, вимогливими

та освіченими клієнтами, недосконалою правовою системою, важким податковим тиском, погіршенням світової економіки та багатьма іншими негативними факторами. І, отже, щоб забезпечити стабільну конкурентну позицію, бізнес повинен приділяти особливу увагу створенню унікальних конкурентних переваг, які важко копіювати конкурентам і можуть мати довгостроковий позитивний ефект, а також сприяти правильній стратегії розвитку підприємства [5].

На мою думку, чудовою альтернативою буде введення в обіг для сучасного кондитерського виробництва нових дизайнів упаковок, збільшення авторських, крафтових та нових оригінальних дизайнів тортів та тістечок, розширення асортименту унікальних та неповторних смаків кондитерських виробів, а також створення соціальних сторінок в мережах з асортиментом продукції (особливо це актуально та користується великим попитом у крафтових виробників невеликих підприємств, кондитерських фабрик та цехів).

Для окремих виробників, що виготовляють свої кондитерські вироби на замовлення, також актуальним стане проведення майстер-класів по виготовленню унікальних кондитерських десертів, написання наукових видань і книжок, публікація рецептів у кулінарних журналах, газетах і тому подібне.

Отже, такі міжнародні та національні стандарти якості та безпеки виготовлення харчової продукції як HACCP та ISO мають значний вплив як на розвиток кондитерської галузі, так і на розробку нових рецептур і вихід провідних кондитерських підприємств на міжнародний ринок харчової продукції.

Список використаних джерел:

1. Петрушевська М. С. Порівняльне тестування та особливості митного оформлення фруктово-ягідних кондитерських виробів : кваліфікаційна робота (проект) бакалаврів та магістрів (ННІДО ТБЕМС). URL: <http://dSPACE.puet.edu.ua/handle/123456789/7879>

2. Лозова Т. М. Застосування системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP). Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2019. Вип. 22. URL: <https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/DOI/2522-1221-2019-22->

[06.pdf](#)

3. Безпека харчових продуктів для виробників печива. URL: https://harch.tech/2022/04/19/systemy_bezpeky_harchovyh_produktiv_dlia_vyrobniv_kiv_pechyva/

4. Національне рейтингове агентство «Рюрік». Аналітичний огляд кондитерського ринку України. URL: http://www.rurik.com.ua/documents/research/Confect_2013_review.pdf

5. Шляхтич В. О. Маркетингові дослідження конкурентних переваг підприємства на ринку кондитерських виробів : кваліфікаційна робота. URL: <https://er.nau.edu.ua/handle/NAU/60073>

6. Кушнірук В.С., Сирцева С.В., Самойленко Ю.В. Тенденції розвитку промислового виробництва харчових продуктів: регіональний аспект. Modern Economics. 2020. № 19(2020). С. 101-107. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V19\(2020\)-17](https://doi.org/10.31521/modecon.V19(2020)-17).

Уляна ЄГОРОВА

ЗВО спеціальності 181 “Харчові технології”

Миколаївський національний аграрний університет

м.Миколаїв, Україна

Науковий керівник – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

Ірина БАНЄВА

АКТУАЛЬНІ ВИКЛИКИ ТА СПОСОБИ РОЗВ’ЯЗАННЯ ПРОБЛЕМ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Харчова безпека залишається однією з найважливіших проблем сучасного світу. З кожним роком зростає увага до якості та безпеки харчових продуктів через збільшення числа інцидентів, пов'язаних з харчовими захворюваннями та іншими проблемами.

Одним з основних викликів у сфері безпеки харчових продуктів полягає у забезпеченні відповідності продуктів стандартам якості та безпеки, що включає контроль якості сировини, процесів виробництва, умов зберігання та транспортування продуктів. Додатковою проблемою є зростання випадків