

Abstract. The essence of the concept of foresight and its role in the development of socially responsible business has been studied. It has been found that there is a wide range of foresight methodologies that combine both quantitative and qualitative approaches. The main tools of foresight technology that can be used to improve cooperation between socially responsible business and local authorities are considered. A conclusion was made regarding the importance of using foresight technology to establish cooperation between business and local authorities.

Keywords: management, cooperation, foresight, business, tools, foresight methodologies

УДК 338.4

DOI 10.31521/978-617-7149-78-0-85

СИСТЕМНИЙ ПІДХІД ДО БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY

Гончаренко І.В., д-р екон. наук, професор
e-mail: honcharenko@mnaeu.edu.ua

Миколаївський національний аграрний університет

Анотація. Посилення вимог до харчової безпечності постійно спричинює пошук підприємствами рішень, гарантовано розширюють можливості управління ризиками, сприяють виходу на нові ринки, зокрема, доступ до найбільших торгових мереж, забезпечують більш ефективну операційну діяльність (внаслідок скорочення витрат і зростання продуктивності) і здатність зміцнити репутацію. Тому запропоновано реалізацію системного підходу до безпеки харчових продуктів шляхом запровадження Стандарту BRC Global Standard for Food Safety який включає гарантований контроль безпеки продукції, забезпечує зростання довіри споживачів та партнерів, поліпшення іміджу компанії та ефективно управління ланцюгом постачання.

Ключові слова: управління, безпека, харчові продукти, стандарт.

Вимоги до харчової безпечності постійно збільшуються. Споживачі та державні контролюючі органи висувають жорсткі вимоги до якості та безпечності продукції, це спонукає виробників запроваджувати визнані на міжнародному рівні стандарти, дотримання яких забезпечить випуск на ринок продукту безпечного для здоров'я споживача.

Завдяки використанню стандартів підприємства гарантовано розширюють можливості управління ризиками, отримують більше можливостей для виходу на нові ринки, зокрема, доступ до найбільших торгових мереж, забезпечують більш ефективну операційну діяльність (внаслідок скорочення витрат і зростання продуктивності) і здатність зміцнити репутацію. Тому системний підхід до безпеки харчових продуктів сприятиме збільшенню продажів, експорту та прибутку, зменшенню витрат, мінімізації ризиків та привабить інвесторів.

Стандарт BRC Global Standard for Food Safety відомий своєю вимогою до документального підтвердження якості та безпеки харчової продукції. Опублікований британським консорціумом операторів роздрібної торгівлі (British Retail Consortium) і визнаний Глобальною ініціативою з харчової безпеки (GFSI), цей стандарт є надійним інструментом управління безпечністю та якістю харчової продукції для поставок у роздрібні торгові мережі.

Стандарт широко використовується в країнах Європейського Союзу, Північній та Південній Америці, а також на Середньому та Далекому Сході. Він особливо цікавий для підприємств, що співпрацюють з європейськими торговими мережами, і може бути використаний на всіх етапах ланцюга постачання продовольчих товарів, за винятком первинного виробництва.

У своєму дев'ятому випуску стандарт надає організаціям у харчовій промисловості основу для управління безпекою, цілісністю та якістю їхніх продуктів і послуг. Він охоплює роздрібних торговців, виробників, імпортерів, заклади громадського харчування та постачальників інгредієнтів.

Стандарт складається з семи розділів, які охоплюють зобов'язання вищого керівництва, план безпеки харчових продуктів (НАССР), систему управління безпечністю та якістю харчових продуктів, стандарти сайту, контроль продукції, контроль процесу та персонал.

Стандарт BRCGS періодично переглядається та оновлюється, щоб відповідати змінам у законодавстві та новим ризикам. Недавні зміни до восьмого випуску, опубліковані у 2022 році, підкреслюють необхідність захисту поставок від уразливостей та реагування на потенційні загрози.

Основні переваги впровадження стандарту BRC включають гарантований контроль безпеки продукції, зростання довіри споживачів та партнерів, поліпшення іміджу компанії та ефективне управління ланцюгом постачання.

Ураховуючи зростаючу важливість безпеки харчових продуктів, стандарт BRC є необхідним інструментом для компаній у харчовій промисловості, щоб забезпечити високу якість та безпеку своїх продуктів.

Крім BRC Global Standard for Food Safety, Британський консорціум операторів роздрібної торгівлі розробив і інші стандарти, що застосовуються сьогодні в різних країнах:

- BRC Global Standard – Food Storage and Distribution (Загальний стандарт BRC зі зберігання та дистрибуції харчових продуктів);
- BRC Global Standard – Consumer Products (Загальний стандарт BRC по споживчих товарах);
- BRC Global Standard – Food Packaging and other Packaging Materials (Загальний стандарт BRC по упаковці харчових продуктів) [1].

Стандарт BRC Food застосовується в області: виробництва харчових продуктів; виробництва напівфабрикатів і підготовки вихідних продуктів, що поставляються в якості фірмових продуктів роздрібних операторів; виробництва фірмових харчових продуктів; виробництва продуктів та інгредієнтів для підприємств громадського харчування; роботи підприємств, які здійснюють виїзне ресторанне обслуговування.

Стандарт BRCGS щодо безпечності харчових продуктів використовує здоровий глузд, підхід, що ґрунтується на оцінці ризику, надаючи організаціям чіткий шлях до отримання сертифікації. Понад 25 000 сайтів у більш ніж 130 різних країнах взяли на себе завдання щодо впровадження сертифікації найкращих галузевих практик безпеки харчових продуктів, що робить цей стандарт галузевим стандартом безпеки харчових продуктів.

Багато роздрібних торговців, компаній громадського харчування та великих виробників харчових продуктів у всьому світі підтримують Глобальний стандарт безпеки харчових продуктів BRCGS як основний стандарт безпечності харчових продуктів і приймають сертифікацію за цим стандартом як передумову для процесу затвердження своїх постачальників.

Загалом, вибір стандарту BRCGS може бути стратегічно важливим для підприємства, оскільки він може впливати на його репутацію, можливості ринку та здатність відповідати вимогам сучасної харчової промисловості.

Список використаних джерел:

1. BRCGS-Food-Safety-Standard-Issue-9. *BRCGS*. 2024.
URL: <https://www.brcgs.com/our-standards/food-safety/issue-9-revision/>.

Abstract. The increasing demands for food safety continually drive enterprises to seek solutions that guarantee expanded risk management capabilities, facilitate entry into new markets, notably accessing major trading networks, ensure more efficient operational activities (through cost reduction and productivity growth), and enhance reputation. Therefore, the implementation of a systematic approach to food product safety through the adoption of the BRC Global Standard for Food Safety is proposed. This standard encompasses assured control over product safety, fosters consumer and partner trust, improves company image, and enables effective supply chain management.

Key words: management, safety, food products, standard

УДК 338.043:339.14

DOI 10.31521/978-617-7149-78-0-86

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ УКРАЇНИ

Горячова О.О., канд. техн. наук, доцент

Педченко Г.В., здобувач вищої освіти ступеня доктора філософії

Полтавський університет економіки і торгівлі

e-mail: goryachova0ea@gmail.com

Анотація. Значення національної продовольчої безпеки пов'язане з тим, що забезпеченість харчовими продуктами є базовим показником життєдіяльності населення і критерієм рівня соціального життя, життєздатності економічної системи країни, є однією з важливих складових системи національної системи безпеки. В той же час при формуванні та реалізації стратегії продовольчої безпеки на національному та регіональному рівнях