УДК 664:006.032 **DOI**: https://doi.org/10.31521/modecon.V14(2019)-47

Шульгіна Л. М., доктор економічних наук, професор, професор кафедри промислового маркетингу, Національний технічний університет України «КПІ імені Ігоря Сікорського», м. Київ, Україна

ORCID ID: 0000-0001-9554-6185
e-mail: shulm@ukr.net

Жалдак Г. П., кандидат економічних наук, старший викладач кафедри менеджменту, Національний технічний університет України «КПІ імені Ігоря Сікорського», м. Київ, Україна

ORCID ID: 0000-0003-3421-3648
e-mail: ann17@i.ua

Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні

***Анотація**. Проаналізовані системи управління безпекою харчових продуктів у Європейському союзі та визначено складові елементи цих систем. Визначено стан впровадження міжнародних стандартів в Україні. Класифіковані стандарти, на яких базуються системи управління безпечністю харчових продуктів на етапі первинного виробництва, транспортування та зберігання, переробки харчової продукції, оптової та роздрібної торгівлі.*

Визначено основні переваги від застосування стандартів і схем сертифікації. Ідентифіковано основні проблеми вітчизняних підприємств харчової промисловості, зокрема: переважно сировинний експорт продукції агропромислового комплексу замість пропозиції кінцевого продукту, відставання від встановлених етапів перехідного періоду до запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів за принципами HACCP, визначених законом України та ін. Запропоновано перспективні напрями розвитку підприємств харчової промисловості України.

***Ключові слова**: стандарти; схеми сертифікації; системи управління безпекою харчових продуктів; принципи HACCP.*

Shulgina Liuudmyla, Doctor of Economics, Professor, Professor of the Department of Industrial Marketing, National Technical University of Ukraine Igor Sikorsky «Kyiv Polytechnic Institute», Kyiv, Ukraine

Zhaldak Hanna, PhD (Economics), Senior Lecturer at the Department of Management, National Technical University of Ukraine Igor Sikorsky «Kyiv Polytechnic Institute», Kyiv, Ukraine

Implementation of International Food Standards in Ukraine

***Abstract. Introduction**. In this article it has been analyzed the food safety management systems in the European Union. The components of these systems were determined. Ukraine's food industry has significant potential for further development and increase of exports to the EU countries in particular.*

***Purpose**. Harmonization of standards is one of the important aspects which facilitates the successful implementation of such types of business models that would lead to a "revival" of the economy. Sure that taking into account when choosing a business model for the fact that the standards must be appropriate and harmonized gives the company additional benefits when entering new markets and conquering new customers. In this context, it is also important to direct the efforts of scientists and practitioners to build such types of business models, which, along with harmonization of standards, will require the creation of a value chain in our country based on in-depth processing. It is these types of business models that will contribute to the "revival" of the economy, as it involves the creation of new jobs, the export of finished products abroad, thus achieving an increase in export earnings and ensuring general economic welfare.*

***Results** are determined as the state of implementation of international standards in Ukraine. Classification standards based on food safety management systems at the stage of primary production, transportation and storage, processing of food products, wholesale and retail trade. The main advantages of applying standards and certification schemes are determined. The main problems of the domestic enterprises of the food industry were identified, in particular: primarily raw material export of agro-industrial products instead of the offer of the final product, lagging behind the established stages of the transition to introducing food safety management systems based on the HACCP principles established by the law of Ukraine, etc. Proposed directions of development of food industry enterprises of Ukraine are offered.*

***Conclusions**. Thus, enterprises of the food industry of Ukraine are entering the developed solvent markets of European countries in a short time to fulfill fundamentally new; it is needed specific imperative requirements. Additional source of revenues, and perhaps a transitional stage for the formation of the necessary logistical and, above all, financial basis, may become less demanding for the quality and at the same time more capacious markets of the countries of North Africa, Central and Southeast Asia, as well as the Persian Gulf.*

***Keywords**: standards; certification schemes; food safety management systems; HACCP principles.*

***JEL Classification**: L23; O13; F20; L15.*

Стаття надійшла до редакції: 12.04.2019
Received: 12 April 2019

Постановка проблеми. В умовах пошуку ефективних моделей для розвитку бізнесу та подальшого його просування на європейському ринку особливої актуальності набувають питання щодо визначення рівня гармонізації стандартів та впливу цього процесу на структуру експорту вітчизняної продукції за кордон. Харчова промисловість завжди вважалася для України пріоритетною і стратегічно важливою галуззю, яка, за даними офіційного сайту ГС «Всеукраїнська Аграрна Рада» забезпечує внутрішній ринок своєю продукцією на 90% та формує більш ніж 50% зовнішньоторговельного обороту від усієї продукції АПК України [1]. Так, міжнародні організації такі як Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (ФАО – англ. Food and Agriculture Organization, FAO), а також більшість провідних експертів відносять Україну, поряд з Бразилією, Аргентиною та РФ, до країн з найбільшим потенціалом розвитку аграрного виробництва у світі. Поряд із цим, зміцнення сільського господарства є основною передумовою розвитку харчової промисловості. З огляду на важливість харчової промисловості для всього сектора АПК, певною мірою можна вважати саме харчову галузь локомотивом розвитку економіки України. Харчова промисловість охоплює понад 40 галузей виробництва, у неї щороку спрямовується близько 25% прямих іноземних інвестицій, а виготовленням харчових продуктів займаються більш ніж 5000 вітчизняних підприємств [2].

За даними 2017 р., продукція аграрного сектора експортувалася за такими напрямами: країни Азії – 42,6%, Європейський Союз – 32,4%, деякі країни Африки – 14,2%, СНД – 7,6%, США – 0,4%, а також інші країни – 2,8%. До п'ятірки країн-лідерів, кожна з яких у 2017 році придбала української аграрної та харчової продукції більш, ніж на 1 млрд дол. США, входять такі: Індія, Нідерланди, Єгипет, Іспанія та Китай [3].

Харчова промисловість України має значний потенціал для подальшого розвитку та збільшення експорту до країн Євросоюзу зокрема. Одним із важливих аспектів, що сприяє успішному впровадженню таких типів бізнес-моделей, які б зумовлювали «відродження» економіки, є гармонізація стандартів. Впевнені, що врахування під час вибору бізнес-моделі тієї обставини, що стандарти мають бути відповідними та гармонізованими, надає підприємству додаткові переваги при виході на нові ринки та завоюванні нових клієнтів. Адже європейські партнери виходять з того, що відповідність європейським стандартам щодо якості, безпечності та екологічності імпортованої на їхній ринок продукції впливає на рівень продовольчої безпеки держав ЄС та є індикатором соціальної стабільності. Назване є одним із чинників, які визначили результати досліджень, згідно з якими впровадження стандартів – другий після накопичення капіталу фактор зростання економіки [4].

У цьому контексті також важливо спрямувати зусилля науковців і практиків на побудову таких типів бізнес-моделей, які поряд із гармонізацією стандартів, передбачатимуть створення ланцюга доданої вартості в нашій країні саме з урахуванням поглибленої переробки. Саме такі види бізнес-моделей будуть сприяти «відродженню» економіки, оскільки передбачають створення нових робочих місць, експортування за кордон вже готової продукції, досягнення таким чином зростання експортних валютних надходжень та забезпечення загальноекономічного добробуту. Виходячи з викладеного, вибір чи розроблення бізнес-моделей розвитку підприємств в умовах їх входження до європейського економічного простору має базуватися, передусім, на науково обґрунтованих дослідженнях особливостей європейських вимог до харчових стандартів та українських реалій їх гармонізації.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню різних аспектів впровадження міжнародних та європейських стандартів присвячено праці М. Осипова, Д. Скляр, Н. Сусол, Ю. Сливи, Д. Толок, О. Трофімцева, Т. Швець, проте потребують подальших досліджень особливості впровадження міжнародних харчових стандартів, а також визначення українських реалій процесу гармонізації.

Формулювання цілей дослідження полягає в аналізі систем управління безпекою харчових продуктів у ЄС, визначення на цій основі основних проблем вітчизняних підприємств харчової промисловості та окреслення напрямів їх розвитку.

Виклад основного матеріалу дослідження. Усвідомлена відповідальність за безпечність харчової продукції та зобов'язання щодо дотримання продовольчої безпеки вітчизняними виробниками перед ЄС вимагає детального контролю якості кожної стадії харчового ланцюга: від вирощування та первинної переробки сировини до реалізації й споживання готової продукції. Безумовно, це надзвичайно складна модель розвитку бізнесу, але вона є єдиним шляхом, що надає можливість досягнути продовольчої безпеки та відкрити перспективи експорту харчової продукції в умовах євроінтеграції.

Результатами перших кроків реформ, як на державному рівні, так і на рівні підприємств, є зміна структури експорту та його обсягів. Зокрема, починаючи із 2016 року спостерігається зростання частки переробленої продукції. У 2017 році експорт українських аграрних та харчових товарів становив понад 17,9 млрд дол. США. Минулого року цей показник склав 15,5 млрд дол. США. На сьогодні в загальному обсязі зовнішньої торгівлі частка експорту аграрної та харчової продукції становить 79,4%. У структурі експорту перше місце займають зернові культури (36,2%); друге місце – рослинні олії (25,1%) та третє – насіння олійних культур (11,3%) [3].

Проте на думку експертів, збільшення українського експорту відбулося не лише завдяки зазначеним групам продуктів. Помітно зросло постачання українських перероблених і харчових товарів. Наприклад, у дол. США експорт масла вершкового зріс у порівнянні з 2016 роком на 92,2 млн; цукру – на 49,7 млн; екстрактів солодових, продуктів з борошна та крупи – на 48,8 млн; бобових овочів, свіжих або охолоджених – на 44,3 млн; яловичини мороженої – на 39,2 млн тощо [3].

Проведені нами пілотні дослідження свідчать, а наведені вище дані додатково ілюструють те, що в Україні ряд підприємств харчової галузі застосовують процедури засновані на принципах системи НАССР та здійснюють свою діяльність за вимогами ЄС. Ринкові вимоги сьогодення мотивують і певною мірою забезпечують прискорення процесу оновлення і модернізації виробничих фондів харчових підприємств, підвищують дотримання виробниками вимог технологічної дисципліни, виробничої санітарії та гігієни, активізують вивчення міжнародного досвіду розробки і впровадження систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів, керуючись вимогами НАССР.

В Україні впровадження стандартів регламентовано Законами України «Про безпеку та якість харчових продуктів» та «Про дитяче харчування». Ці норми є обов'язковими, зокрема, у них відображено такі вимоги до продукції, як [5]:

1. Мікробіологічні критерії:

– максимально допустимі рівні залишків пестицидів / антибіотиків;

– забруднюючі речовини (токсичні елементи, мікотоксини, радіологія);

– харчові добавки та ароматизатори.

2. Вимоги до виробника:

– належні гігієнічні / виробничі / сільськогосподарські практики (GHP / GMP / GAP);

– простежуваність;

– впроваджена система НАССР (для операторів ринку харчових продуктів).

Відповідно до законодавства, добровільними є ринкові вимоги, серед яких виокремлюють такі: стандарти на продукцію, сертифікацію систем управління безпечністю харчової продукції, сертифікацію органічної / натуральної продукції, стандарти сталого розвитку.

Впровадження системи управління безпекою харчових продуктів вимагають законодавства Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн. На наш погляд, така увага до систем управління безпекою харчових продуктів практично в усьому світі пояснюється тим, що їх визнають і застосовують як надійний спосіб захисту споживачів від небезпек, носіями яких може бути харчова продукція.

Отже, наявні системи управління безпечністю харчових продуктів ґрунтуються на принципах НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Аналіз Небезпеки та Критичні Точки Контролю. На рис. 1 представлено складові розвитку стандартів та схем сертифікації у сфері управління безпекою харчових продуктів. Можемо зазначити, що вершиною стандартів є найкращі практики, що сформувалися на основі законів, принципів та схем сертифікації.

Рисунок 1 – **Складові системи управління безпекою харчових продуктів**

Джерело: складено авторами на основі [6; 7]

Як проілюстровано на рис.1, базисом створення системи управління безпекою харчових продуктів є законодавство. Так, на рівні ЄС при виведенні товару на ринок та його подальшому обігу активно використовується цілий пакет директив і регламентів. У Директиві Європейського Парламенту та Ради 2001 / 95 / ЄС запроваджено функціонування «Системи швидкого сповіщення про непродовольчі товари, що створюють серйозний ризик» – RAPEX (Rapid Alert System for non-food products posing a serious risk). Вона створена з метою оперативного обміну інформацією між державами-членами ЄС та Єврокомісією у разі виявлення продукції, яка становить серйозну небезпеку (пряме посилання на сайт RAPEX [7].

Загальний порядок та умови розміщення продукції на внутрішньому ринку ЄС, проведення робіт з оцінки відповідності та акредитації, а також механізм ринкового нагляду окреслені у Регламенті Ради ЄС № 765 / 2008 від 9.07.2008 р. та Рішенні Європейського Парламенту та Ради ЄС № 768 / 2008 від 9.07.2008 р. [8, 9].

Гармонізовані стандарти можуть бути розроблені трьома незалежними органами зі стандартизації:

– Європейським комітетом зі стандартизації (CEN);

– Європейським комітетом зі стандартизації в галузі електротехніки (CENELEC);

– Європейським інститутом телекомунікаційних стандартів (ETSI).

У свою чергу, процедури з оцінки відповідності здійснюються виробником продукції або третьою стороною, яка несе відповідальність за таку оцінку. У ролі третьої сторони виступають уповноважені органи в кожній державі-члені ЄС [10].

Маркування CE вказує, що продукт відповідає усім наявним вимогам і пройшов процедуру оцінки відповідності. Упаковка товарів, що постачаються на ринок, має відповідати вимогам, викладеним у Директиві Європейського Парламенту та Ради 94 / 62 / ЄС від 20.12.1994 р. щодо пакування та поводження з відходами пакування.

Екологічні вимоги до продукції, яка постачається на ринок ЄС, складаються з таких основних елементів:

1. Регулювання торгівлі небезпечними хімікатами. Імпорт небезпечних хімічних речовин до ЄС підлягає контролю відповідно до Роттердамської конвенції про процедуру попередньої обґрунтованої згоди відносно окремих небезпечних хімічних речовин і пестицидів у міжнародній торгівлі. Положення Конвенції імплементовані в законодавство ЄС Регламентом ЄП та Ради ЄС 689 / 2008 від 17.06.2008 р. щодо експорту та імпорту небезпечних хімікатів. Уся інформація щодо вимог імпорту, встановлених для конкретних товарів, міститься у Європейській базі даних експорту та імпорту небезпечних хімічних речовин – EDEXIM [11].

2. Контроль на наявність стійких органічних забруднювачів. Політика ЄС спрямована на усунення або зведення до мінімуму використання цих продуктів у відповідності до Стокгольмської конвенції про стійкі органічні забруднювачі та Протоколу до регіональної Конвенції ЄЕК ООН з транскордонного забруднення повітря на великі відстані. Базовий документ законодавства Євросоюзу – Регламент ЄП та Ради ЄС № 850/2004 від 29.04.2004 р. [12].

3. Реєстрація, оцінка, дозвіл та обмеження хімічних речовин (REACH). REACH введено в дію Регламентом ЄП та Ради ЄС № 1907/2006 від 18.12.2006 р. Ним встановлено систему обліку наявних і нових речовин, а також визначено вимоги для виробників держав-членів ЄС та імпортерів Євросоюзу щодо продуктів, які містять хімічні речовини. Управління системою REACH здійснюється з боку Європейського хімічного агентства (ECHA) [13].

4. Класифікація, маркування та упаковка речовин і сумішей. Хімічні речовини можуть бути розміщені на ринку ЄС, якщо вони класифіковані, марковані та упаковані відповідно до положень Регламенту ЄП та Ради ЄС № 1272/2008 від 16.12.2008 р. [14].

5. Вимоги до засобів захисту рослин та біоцидів. У ЄС засоби захисту рослин для розміщення на ринку мають бути авторизовані відповідно до положень Регламенту ЄП та Ради ЄС № 1107/2009 від 21.10.2009 р. У свою чергу, біоциди (засоби дезінфекції, консерванти, несільськогосподарські пестициди), що постачаються на ринок ЄС мають відповідати вимогам Директиви ЄП та Ради ЄС 98/8/ЄС від 18.02.2008 р. та ряду інших законодавчих актів Євросоюзу. Поряд з окресленими вище основними екологічними вимогами також регламентовано імпорт на територію ЄС миючих засобів, добрив, озоноруйнуючих речовин, фторованих парникових газів, вимираючих видів тварин, відходів тощо [12].

6. Вимоги у сфері санітарних і фітосанітарних заходів (СФЗ). Товари, що ввозяться на митну територію ЄС, мають відповідати санітарним і фітосанітарним вимогам ЄС щодо захисту здоров'я людей і тварин. Ці вимоги класифікуються у секторах безпеки продуктів харчування та кормів, здоров'я рослин і громадського здоров'я. Контроль у сфері СФЗ здійснюється компетентними органами держав-членів ЄС, координується Європейською Комісією та Європейським органом з питань безпеки продуктів харчування [15].

Відповідно до законодавства ЄС, продукти харчування, які імпортуються на територію ЄС мають відповідати умовам, які включають:

– загальні принципи і вимоги харчового законодавства (Регламент ЄП та Ради ЄС № 178/2002) [16];

– реєстрацію імпортерами ЄС постачальників продукції з країни походження товару;

– загальні правила гігієни харчових продуктів та специфічні вимоги до гігієни харчових продуктів тваринного походження;

– правила щодо мікробіологічних критеріїв харчових продуктів;

– правила щодо залишків пестицидів, ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин у продуктах харчування;

– спеціальні правила щодо генетично-модифікованих харчових продуктів та кормів, біо-білків і нових продуктів;

– спеціальні правила щодо окремих груп продовольчих товарів (мінеральних вод, какао, швидкозаморожених харчових продуктів) і продуктів харчування, спрямованих на конкретні групи населення (продукти для немовлят і дітей);

– конкретні маркетингові вимоги та вимоги щодо маркування, вимоги щодо вихідних матеріалів, складових кормів і кормів, призначених для конкретних поживних цілей;

– загальні правила щодо матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

Наступною складовою системи, відповідно до рис. 1 є принципи, серед яких виділяють HACCP принципи. HACCP – є науково обґрунтованою системою, що дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система HACCP є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями.

В Україні застосування системи HACCP є обов'язковим для усіх підприємств, які спеціалізуються на виробництві або введенні в оборот харчових продуктів.

Концепцію HACCP розроблено в 60-х роках спільними зусиллями компанії «Pillsbury», Лабораторії збройних сил США та Національного управління з аеронавтики і космонавтики (NASA) під час роботи над Американською Космічною Програмою. NASA бажало мати систему, що гарантує безпечність харчових продуктів, які споживають астронавти в космосі, з «нульовою дефектністю». Про концепцію HACCP публічно заявили в 1971 р. на конференції із захисту продовольства. У середині 80-х років Національна академія наук США запропонувала впровадити цю систему на службу «земним» споживачам. У 1996 р. остаточний варіант системи був схвалений Президентом США і рекомендований для широкого впровадження спочатку на м'ясопереробних підприємствах, а пізніше – і на всіх підприємствах харчової промисловості. У 1993 р. Комісія «Кодекс Аліментаріус» схвалила керівні вказівки щодо системи HACCP [17].

Протягом більш ніж 40-річного використання концепції HACCP в її основу було закладено концепцію загального управління якістю (TQM) та було визначено, що система HACCP найкраще функціонує, якщо вона ґрунтується на таких основних принципах:

1. проведення аналізу небезпечних чинників;
2. визначення критичних точок контролю (КТК);
3. визначення критичних меж для КТК;
4. установлення системи моніторингу для КТК;
5. установлення коригувальних дій, якщо результати моніторингу свідчать про втрату контролю в КТК;
6. установлення процедур перевірки для підтвердження ефективності функціонування системи HACCP;
7. установлення системи ведення документації та реєстрації даних.

Переваг від використання системи HACCP багато. Найважливіші з них такі:

– HACCP є системним підходом, що охоплює усі аспекти безпечності харчових продуктів, починаючи від вирощування, збирання врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням кінцевим споживачем;

– використання HACCP перенесе акценти від випробування кінцевого продукту до використання превентивних методів забезпечення безпечності під час виробництва та реалізації;

– правильно проведений аналіз небезпечних чинників дає змогу виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу;

– зменшення втрат, пов'язаних із відкликанням продукції, штрафними санкціями та судовими позовами;

– HACCP може інтегруватися у загальну систему управління, досить органічно поєднуючись з іншими управлінськими концепціями – управління якістю (стандарти ISO серії 9000), управління довкіллям (стандарти ISO серії 14000) тощо;

– застосування HACCP може бути корисним для підтвердження виконання законодавчих і нормативних вимог, адже в багатьох країнах світу HACCP є обов'язковою законодавчо встановленою вимогою.

Отже, HACCP – це інструмент управління, що забезпечує більш структурований підхід до контролю ідентифікованих небезпек, у порівнянні з традиційними методами, такими як інспектування або контроль якості. Поряд із цим, він охоплює і якість управління, що передбачає залучення усіх членів команди у роботу та спрямований на досягнення довгострокових переваг шляхом задоволення потреб споживачів. Для ефективного використання цього інструменту, важливо мати ґрунтовні знання про системи, системний підхід та оптимізацію, що схематично зображено на рис. 2.

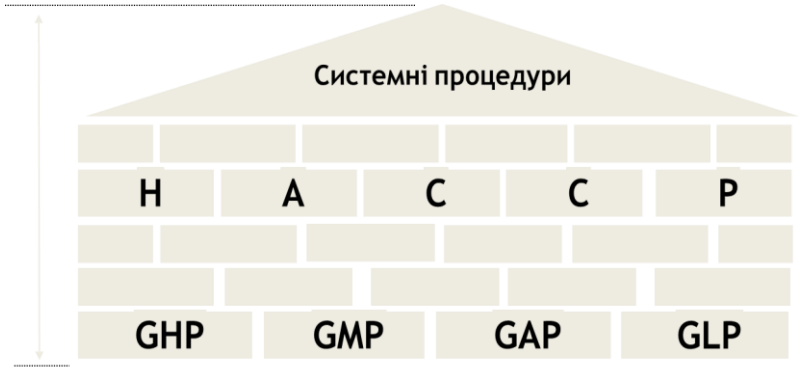

Рисунок 2 – **Система управління безпечністю харчової продукції**

Джерело: складено авторами на основі [17-21]

Використання системи НАССР надає змогу підприємствам перейти від випробування кінцевого продукту до розроблення превентивних методів. Відповідно до НАССР небезпеки поділяються на три групи, що можуть бути біологічного, хімічного та фізичного походження.

Обов'язковість запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів за принципами НАССР визначено законом України, де встановлено етапи перехідного періоду, які передбачають [18]:

– перший етап, який було визначено до 20.09. 2016 р. – застосування програм передумов системи НАССР – усі потужності;

– другий етап, який було визначено до 20.09. 2017 р. – застосування процедур, заснованих на принципах системи НАССР на підприємствах, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (окрім малих потужностей);

– третій етап, який було визначено до 20.09. 2018 р. – застосування процедур заснованих на принципах системи НАССР на підприємствах, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження (окрім малих потужностей);

– четвертий етап, який визначено до 20.09. 2019 р. – застосування процедур заснованих на принципах системи НАССР на малих підприємствах, у тому числі операторах, які постачають харчові продукти кінцевому споживачу, персонал ≤ 10 осіб, площа ≤ 400 м2, або не постачають харчові продукти кінцевому споживачу, персонал ≤ 5 осіб.

Такі перехідні періоди спрямовано на надання можливості операторам ринку вчасно переорієнтуватися на нові вимоги ринку, та за необхідності, оптимізувати виробництво харчових продуктів відповідно до положень законодавства.

Система НАССР об'єднує стандарти безпечності харчових продуктів у ланцюгу постачання, що більш детальніше представлені на рис. 3.

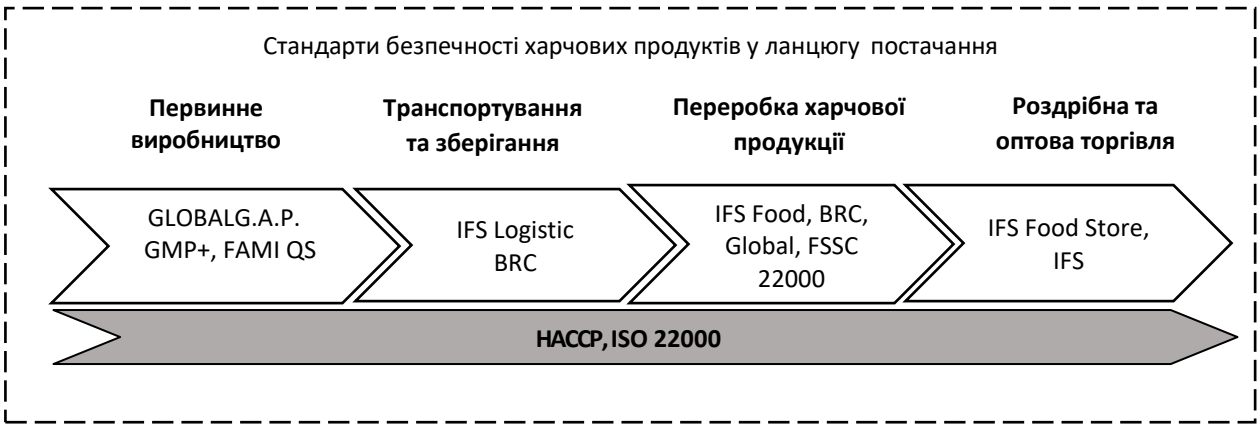

Рисунок 3 – **Стандарти на системи управління безпечністю харчових продуктів**

Джерело: систематизовано авторами на основі [20]

Варто зазначити, що на сьогодні вже більш як 426 підприємств в Україні працюють відповідно до вимог системи НАССР. Активно використовують стандарти системи аналізу на комбінатах «Прогрес», «Світанок», на Куліндорівському КХП, Охтирському КХП, Хлібній базі №76, Хлібній базі №77. Звичайно більшість

керівників розуміє, що дотримання HACCP є передумовою підвищення довіри та, відповідно, залучення нових клієнтів, тому запровадження стандартів для більшості підприємств є умовою забезпечення конкурентоспроможності та збереження ринкових позицій [19].

Поряд із цим, більшість торговельних мереж і великих харчових компаній (Unilever, Nestle і т.п.) пред'являють до своїх постачальників вимоги щодо наявності сертифіката відповідності системи менеджменту одному з визнаних GFSI (Глобальна ініціатива з безпечності харчових продуктів) стандартів і схем сертифікації.

Ідея GFSI «Сертифікований одного разу – визнаний скрізь» полягає в тому, що для компанії, яка пройшла сертифікацію на відповідність одному із стандартів, визнаних GFSI, немає потреби додатково сертифікуватися за іншим рівнозначним стандартом. Місією GFSI є забезпечення постійного вдосконалення систем управління безпечністю харчових продуктів для забезпечення впевненості в наданні безпечних харчових продуктів споживачам в усьому світі [21].

Регулювання стандартів і схем сертифікації та їх визнання GFSI здійснюється на основі положень Керівного документа GFSI (GFSI Керівний документ, версія 6):

– частина I – Процес бенчмаркінгу;

– частина II – Вимоги до стандартів і схем управління безпечністю харчових продуктів;

– частина III – Сфера поширення схем та ключові елементи;

– частина IV – Перелік використовуваних термінів і визначень.

На сьогодні GFSI визнає такі стандарти і схеми сертифікації:

– FSSC 22000 (версія від жовтня 2011);

– IFS Food Standard (версія 6);

– BRC Global Standard (версія 6);

– SQF CODE (7 видання, 2 рівень);

– Global Red Meat Standard (GRMS) (4 видання, версія 4.1);

– GLOBAL GAP (версія 4);

– Canada GAP Scheme (версія 6).

У свою чергу, провідні компанії з виробництва харчових продуктів та інгредієнтів визнають схвалені GFSI стандарти і схеми сертифікації, а саме: McDonald's Corporation, Hormel Foods Corporation, AEON Co., The Coca-Cola Company, Carrefour SA Auchan, Wal-Mart Stores Inc., Campbell's Cargill Inc., Kraft Foods Inc. Migros, Burger King Corporation, METRO GROUP Groupe, Danone, Sodexo та інші [21]. Основні переваги від застосування стандартів і схем, схвалених GFSI, для виробників, споживачів харчової продукції та країни-виробника представлено у табл. 1.

Таблиця 1 **Основні переваги від застосування стандартів і схем сертифікації**

Для підприємств	Для споживачів	Для країни-виробника
– підвищення надійності безпечності готового продукту; – підвищення безпечності ланцюга постачання; – підвищення конкурентоспроможності; – вихід на нові ринки; – зниження дублювання перевірок і підвищення ефективності	– підвищення довіри і впевненості в безпечності продукції та послуг; – зниження ймовірності виникнення хвороб, пов'язаних з небезпечними продуктами; – зменшення випадків відкликання та вилучення продукції	– поліпшення стану охорони здоров'я; – стабільне виконання вимог законодавства; – поліпшення репутації країни та зростання її інвестиційної привабливості

Джерело: систематизовано авторами на основі [21]

Схеми сертифікації, визнані GFSI, є впливовими механізмами регулювання глобального ланцюга постачань харчових продуктів. Сертифікація третьою стороною означає, що незалежна організація проаналізувала процеси компанії і безсторонньо визначила відповідність системи менеджменту стандартам безпеки і / або якості харчових продуктів. Сертифікація на відповідність провідним міжнародно визнаним схемами менеджменту знижує інформаційну асиметрію в ланцюгах поставок, сприяючи тим самим створенню міжнародно зрозумілого стандарту високого рівня щодо переробки та виробництва харчових продуктів.

Поряд із зазначеним вище, слід звернути увагу на схему FSSC 22000. Вона розроблена для сприяння організаціям у встановленні і постійному поліпшенні систем менеджменту і хороших виробничих практик. FSSC 22000 є провідною міжнародною схемою сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів, оскільки вона:

1. повністю охоплює наявні стандарти ISO, галузеві технічні умови, HACCP;

2. повністю визнана Глобальною ініціативою з безпеки харчових продуктів;

3. дозволяє інтегрувати менеджмент безпеки і якості харчових продуктів з іншими системами менеджменту, такими як екологічний менеджмент, менеджмент сталого розвитку та менеджмент професійної безпеки і охорони праці;

4. регулюється некомерційним Фондом і управляється незалежним Радою зацікавлених сторін;

5. підвищує простежуваність постачань ланцюга поставок харчових продуктів.

Проте, враховуючи особливості функціонування підприємств харчової промисловості України, на нашу думку, досить складно за такий короткий термін, що

виділений на перехідний період, виконати принципово нові, специфічні імперативні вимоги. Для довідки: за офіційними статистичними даними фізично і морально застаріле обладнання в переробних галузях АПК складає 65–75%, середній термін використання виробничих технологічних ліній досягає 12–15 років, а на окремих підприємствах – 25–30 років [6]. Для країни загалом та для підприємств харчової промисловості зокрема – це серйозний виклик, оскільки крім невідповідного законодавства з питань безпечності харчової продукції, варто розв'язувати питання із застарілим обладнанням та фінансовим забезпеченням цього процесу.

Поряд із цим, як засвідчує практичний досвід, під час впровадження систем НАССР на підприємствах України, виявлено низький рівень виробничої санітарії і гігієни, технологічної дисципліни та недостатню обізнаність персоналу щодо системи НАССР і правил GMP/ GHP, брак практичного досвіду їх використання. У майже 40% випадків причини випуску неякісної або потенційно небезпечної харчової продукції криються у недбалості або нестачі знань фахівців і робочого персоналу, до 36% випадків – через недотримання необхідних технологічних параметрів процесу, відсутність регламенту виробництва і достатнього технічного оснащення [18].

Складною також є ситуація і в питаннях технічного регулювання. Нормування допустимих доз та залишкових кількостей і рівнів вмісту різних шкідливих речовин у харчових продуктах в Україні відрізняється від норм ЄС. Це створює проблеми щодо проведення відповідних випробувань харчової продукції для експорту. У структурі більшості державних випробувальних лабораторій бракує сучасного устаткування, вони не відповідають міжнародним стандартам, тому сертифікація на національному рівні є або дуже дорогою, або взагалі неможливою [22].

Принципове оновлення технологій та / чи заміна устаткування переважно здійснюються на великих підприємствах, які вже мають доступ до Європейського ринку та значне іноземне інвестування. Однак, в умовах економічних обмежень сьогодення середні та малі підприємства, які також у достатній кількості представлені у харчовій промисловості України, позбавлені можливості технологічної модернізації. Тому більшість таких підприємств працюють лише на внутрішньому ринку. Втім, маючи достатній потенціал для зміцнення ринкової позиції шляхом нарощення обсягів виробництва та продажу, ці підприємства є перспективними об'єктами для впровадження системи НАССР.

Зрозуміло, що удосконалення стандартів, схем норм і регламентів – це необхідна умова виходу на платоспроможний та водночас дуже вимогливий Європейський ринок. Водночас, і ми в цьому абсолютно переконані, не слід ігнорувати ті потужні ринки, де на продукцію української харчової промисловості може існувати значний попит і при цьому бар'єри входу значно нижчі, – у тому числі і через відсутність такого прискіпливого контролю якості, як у Європі. Це передусім країни Північної Африки, Центральної та Південно-Східної Азії, Перської затоки, а серед них особливо такі: Індія, Індонезія, М'янма, Таїланд, В'єтнам та ін. Для довідки: через релігійні переконання населення Індії (а це – понад мільярд людей) та інших країн Південно-Східної Азії є вегетаріанцями та отримує тваринний білок переважно завдяки споживанню молокопродуктів. З-поміж тварин вони споживають лише курей, але здебільшого – такі екзотичні для нашої культури види фауни як: щури, кажани, змії, таргани тощо. Зростання добробуту населення Південно-Східної Азії посприяло стрімкому зростанню попиту на молокопродукти, вже традиційними постачальниками яких на ці ринки стали Австралія та Нова Зеландія. Вважаємо, що українські виробники також мають уважно вивчити можливості цього ринку [23].

Висновки. Роль харчової промисловості як детермінанти економічного відродження України є непересічною з огляду на її тісний зв'язок з великою кількістю інших галузей виробництва, значний обсяг прямих іноземних інвестицій, а також унікальні можливості не лише для великого, а й для середнього та малого бізнесу. Особливу увагу у цьому контексті слід приділити розвитку таких видів бізнес-моделей, які базуються на експортуванні за кордон уже готової продукції, що передбачає створення нових робочих місць в Україні, а отже сприяє зростанню експортних валютних надходжень та піднесенню рівня економічного добробуту населення.

Однак, вихід на закордонні ринки для українських виробників харчових продуктів ускладнюється тим, що в розвинених державах створені надійні системи управління безпекою цих продуктів. Згадані системи, базисом яких є відповідні закони, директиви та регламенти, визнані та застосовуються для захисту споживачів від імовірних небезпек, джерелом яких можуть бути харчові продукти. Наприклад, системи НАССР (Аналіз Небезпеки та Критичні Точки Контролю) та GFSI (Глобальна ініціатива з безпечності харчових продуктів) забезпечують досить високий рівень контролю ідентифікованих небезпек. Таким чином, підприємства харчової промисловості України для виходу на розвинені платоспроможні ринки європейських країн мають у короткі терміни виконати принципово нові, специфічні імперативні вимоги. Додатковим джерелом надходжень, а можливо і перехідним етапом для формування необхідної матеріально-технічної, і передусім фінансової бази, можуть стати менш вимогливі до якості та водночас більш місткі ринки країн Північної Африки, Центральної та Південно-Східної Азії, а також Перської затоки.

Література:

1. Харчова промисловість України забезпечує внутрішній ринок на 90%. *ГС «Всеукраїнська Аграрна Рада»* : веб сайт. URL: http://milkua.info/uk/post/harcova-promislovist-ukraini-zabezpecue-vnutrisnij-rinok-na-90/ (дата звернення: 01.03.2019).

2. Трофімцева О. Потрібно відвикати від думки, що нас десь чекають. Міністерство аграрної політики та продовольства України: веб сайт. URL: http://www.minagro.gov.ua/uk/pressroom?nid=27021 (дата звернення: 01.03.2019).

3. Трофімцева О. Український аграрний експорт склав майже $ 18 млрд в 2017 році . *Міністерство аграрної політики та продовольства України* : веб сайт. URL: http://www.minagro.gov.ua/node/25237/ (дата звернення: 01.03.2019).

4. Партнерство Світовий банк – Україна. *Огляд програм в країні, квітень 2015 р.* : веб сайт. URL: http://www.worldbank.org/content/dam/Worldbank/document/Ukraine-Snapshot-ukr.pdf/ (дата звернення: 01.03.2019).

5. Закон України «Про дитяче харчування». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/142-16/ (дата звернення: 01.03.2019).

6. Слива Ю. В. Практичні аспекти співпраці з ЄС. Вимоги європейських торгових мереж до національної сільськогосподарської та харчової продукції, що імпортується в ЄС. 2015. URL : https://cci.dp.ua/tl_files/data/study/FER(pdf)/Vimogi%20jevropejskix%20torgovix%20merezh%20do%20nacionalnoji%20silskogospodarskoji%20ta%20xarchovoji%20produkciji,%20scho%20importujetsja%20v%20JeS.pdf/ (дата звернення: 01.03.2019).

7. Системи швидкого сповіщення про непродовольчі товари, що створюють серйозний ризик : веб сайт. URL: http://ec.europa.eu/consumers/archive/safety/rapex/index_en.htm)/ (дата звернення: 01.03.2019).

8. Регламент Ради ЄС № 765 / 2008 від 9.07.2008 р. : веб сайт. URL: http://www.nostroy.ru/nostroy_archive/nostroy/804061826-05%20Reglament_ES_765_2008.pdf/ (дата звернення: 01.03.2019).

9. Рішення Європейського Парламенту та Ради ЄС № 768 / 2008 від 9.07.2008 р: веб сайт. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_b42/ (дата звернення: 01.03.2019).

10. The European Commission's priorities : веб сайт. URL:: https://ec.europa.eu/commission/index_en/ (дата звернення: 01.03.2019).

11. Joint Research Centre. Chemical Lists Information System (CheLIST) : веб сайт. URL: http://chelist.jrc.ec.europa.eu/ (дата звернення: 01.03.2019).

12. Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки та якості товарів : веб сайт. URL: https://ukraine-eu.mfa.gov.ua/ua/Ukraine+-+EU+export-import+helpdesk+/Non-tariff+regulation/Загальні+вимоги+ЄС+до+імпортованих+товарів/ (дата звернення: 01.03.2019).

13. The official Site of the European Chemical Agency : веб сайт. URL: https://www.echa.europa.eu/ (дата звернення: 01.03.2019).

14. Регламент ЄП та Ради ЄС № 1272/2008 від 16.12.2008 р. : веб сайт. URL: https://dokipedia.ru/document/5180851/ (дата звернення: 01.03.2019).

15. The official Site of the European Food Safety Authority : веб сайт. URL: http://www.efsa.europa.eu/ (дата звернення: 01.03.2019).

16. Регламент ЄП та Ради ЄС № 178/2002 : веб сайт. URL: https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf/ (дата звернення: 01.03.2019).

17. Слива Ю. В., Швець Т.Г. Сучасний стан розвитку міжнародної і національної нормативних баз щодо системи управління безпечністю харчових продуктів. URL: http://nd.nubip.edu.ua/2013_6/11.pdf/ (дата звернення: 01.03.2019).

18. Сусол Н. Система НАССР – імперативна норма чи вимога ринкового сьогодення? URL: http://ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/41965/2/2017_Susol_N-Systema_NASSR-imperatyvna_135-136.pdf/ (дата звернення: 01.03.2019).

19. НАССР: в Україні понад 400 підприємств запровадили систему контролю / *Українські національні новини. Інформаційне агентство*. URL: https://www.unn.com.ua/uk/news/1752975-nassr-v-ukrayini-ponad-400-pidpriyemstv-zaprovadili-sistemu-kontrolyu/ (дата звернення: 01.03.2019).

20. Пищевая безопасность: развития бизнеса и выбор потребителей. URL: https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/806e9e6b-cd3e-48f4-82f5-940bd2cdbdbc/FS+Brochure+RUS+March+2016.pdf?MOD=AJPERES (дата звернення: 01.03.2019).

21. Скляр Д., Осипова М. Особливості імплементації європейської стандартизації в сільському господарстві та харчовій промисловості України. *Науковий вісник.* 2016. №1. С. 134-146. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nv_2016_1_12/ (дата звернення: 01.03.2019).

22. Толок Г. Шляхи впровадження системи НАССР: українські реалії. *Продовольча індустрія АПК.* 2015. URL: http://ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/41965/2/2017_Susol_N-Systema_NASSR-imperatyvna_135-136.pdf/ (дата звернення: 01.03.2019).

23. Пропозиція: головна платформа для агробізнесу. URL: https://propozitsiya.com/ua/bezpeka-produktiv-harchuvannya-yak-vigrati-za-poganogo-rozkladu/ (дата звернення: 01.03.2019).

References:

1. Kharchova promyslovistj Ukrajiny zabezpechuje vnutrishnij rynok na 90% (2018). *Oficijnyj sajt GhS «Vseukrajinsjka Aghrarna Rada».* Retrieved from http://milkua.info/uk/post/harcova-promislovist-ukraini-zabezpecue-vnutrisnij-rinok-na-90/ [in Ukrainian].

2. Trofimceva, O. (2019). *Oficijnyj sajt Ministerstva aghrarnoji polityky ta prodovoljstva Ukrajiny.* Retrieved from http://www.minagro.gov.ua/uk/pressroom?nid=27021 [in Ukrainian].

3. Trofimceva, O. (2017). Ukrajinsjkyj aghrarnyj eksport sklav majzhe $ 18 mlrd v 2017 roci *Ministerstvo aghrarnoji polityky ta prodovoljstva Ukrajiny.* Retrieved from http://www.minagro.gov.ua/node/25237/ [in Ukrainian].

4. Partnerstvo Svitovyj bank – Ukrajina (2015). *Oghljad proghram v krajini, kvitenj 2015 r.* Retrieved from http://www.worldbank.org/content/dam/Worldbank/document/Ukraine-Snapshot-ukr.pdf/

5. Zakon Ukrajiny «Pro dytjache kharchuvannja». Retrieved from https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/142-16/ [in Ukrainian].

6. Slyva, Ju. (2015). Practical aspects of cooperation with the EU. Requirements of European retail chains to national agricultural and food products imported into the EU. Retrieved from https://cci.dp.ua/tl_files/data/study/FER(pdf)/Vimogi%20jevropejskix%20torgovix%20merezh%20do%20nacionalnoji%20silskogospodarskoji%20ta%20xarchovoji%20produkciji,%20scho%20importujetsja%20v%20JeS.pdf/ [in Ukrainian].

7. Official site "Rapid Alert Systems for Non-Food Products of Major Risk" - RAPEX Retrieved from http://ec.europa.eu/consumers/archive/safety/rapex/index_en.htm)/ [in English].

8. Regulation of the Council of the EU № 765/2008 dated July 9, 2008 Retrieved from http://www.nostroy.ru/nostroy_archive/nostroy/804061826-05%20Reglament_ES_765_2008.pdf/ [in English].

9. Decision of the European Parliament and Council of the EU No. 768/2008 dated July 9, 2008. Retrieved from: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_b42/ [in English].

10. The European Commission's priorities. Retrieved from: https://ec.europa.eu/commission/index_en/ [in English].

11. Joint Research Center. Chemical Lists Information System (CheLIST). Retrieved from http://chelist.jrc.ec.europa.eu/ [in English].

12. The main requirements of EU legislation on safety and quality of goods. Retrieved from: https://ukraine-eu.mfa.gov.ua/ua/Ukraine+-+EU+export-import+helpdesk+/Non-tariff+regulation/Compliant + Requirements + EU + + Imported + Goods / [in Ukrainian].

13. The official website of the European Chemical Agency Retrieved from https://www.echa.europa.eu/ [in English].

14. Regulation of the European Parliament and of the Council of the EU № 1272/2008 dated 16.12.2008 Retrieved from: https://dokipedia.ru/document/5180851/

15. The official website of the European Food Safety Authority. Retrieved from http://www.efsa.europa.eu/ [in English].

16. Regulation of the European Parliament and Council of the EU № 178/2002 Retrieved from https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf/17.

17. Slyva, Ju. V., Shvecj, T.Gh. (2013). The current state of development of international and national regulatory frameworks on the food safety management system. Retrieved from http://nd.nubip.edu.ua/2013_6/11.pdf/ [in Ukrainian].

18. Susol, N. (2017). The system of HACCP - imperative norm or requirement of market today? Retrieved from http://ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/41965/2/2017_Susol_N-Systema_NASSR-imperatyvna_135-136.pdf/ [in Ukrainian].

19. HACCP: in Ukraine more than 400 enterprises have introduced a control system / Ukrainian national news. Information agency. Retrieved from https://www.unn.com.ua/uk/news/1752975-nassr-v-ukrayini-ponad-400-pidpriyemstv-zaprovadili-sistemu-kontrolyu/ [in Ukrainian].

20. Food safety: business development and consumer choice. Retrieved from https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/806e9e6b-cd3e-48f4-82f5-940bd2cdbdbc/FS+Brochure+RUS+March+2016.pdf?MOD=AJPERES [in Ukrainian].

21. Skljar, D., Osypova, M. (2016). Features of implementation of European standardization in agriculture and food industry of Ukraine. *Naukovyj visnyk*. Retrieved from http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nv_2016_1_12/ [in Ukrainian].

22. Tolok, Gh. (2015). Ways of Implementation of the HACCP System: Ukrainian Realitie. *Prodovoljcha industrija APK.* Retrieved from http://ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/41965/2/2017_Susol_N-Systema_NASSR-imperatyvna_135-136.pdf/ [in Ukrainian].

23. Proposal: the main platform for agribusiness. Retrieved from https://propozitsiya.com/ua/bezpeka-produktiv-harchuvannya-yak-vigrati-za-poganogo-rozkladu/ [in Ukrainian].

Ця робота ліцензована Creative Commons Attribution 4.0 International License