

підприємства та в зовнішньому середовищі. Частково ця поведінка закріплена законодавчо. Йдеться про грошові і негрошові цілі (наприклад, рівень доходів персоналу, цікава робота, культура підприємства, ідентифікація працівників з підприємством і його цілями, іміджем підприємства, захист навколишнього середовища).

Досягнення соціальних цілей можливе через реалізацію матеріальних, вартісних цілей та інших цілей-дій. Унаслідок постійних змін зовнішнього і внутрішнього середовища такі властивості підприємства, як гнучкість і пристосовність, надають їм важливого значення як особливим цілям, що знаходяться в іншій площині розгляду цілей [2, с. 40].

У результаті проведеного дослідження визначено різні види цілей та їх взаємозв'язок, удосконалено загальну модель цілеорієнтованої структури підприємства, що дає менеджменту змогу сформувати механізм максимізації цінності підприємства, взаємопов'язувати різні цілі управління на різних рівнях підприємства для вдалого виконання підприємством своєї місії та задоволення інтересів усіх зацікавлених груп.

Література

1. Чейз Р. Б., Эквилайн Н. Дж., Якобс Р. Ф. *Производственный и операционный менеджмент.* – 8-е изд. – М.: Изд. дом "Вильямс", 2001. – 704 с.
2. Дитгер Х. Хунгенберг Харальд. *Пик. Стоимостно-ориентированные концепции контроллинга: Пер. с нем./ Под ред. Л. Г. Головача.* – М.: Финансы и статистика, 2005. – 928 с.

УДК 338.439.4

Д.Ф. КРИСАНОВ

Інститут економіки та прогнозування НАН України

ДЕТЕРМІНАНТИ ЯКОСТІ Й БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА МІНІМІЗАЦІЯ ВПЛИВУ ФАКТОРІВ РИЗИКУ

В економічних довідниках ризик розглядається як імовірність зазнати втрат очікуваної економічної користі або прямих збитків через появу непевної (випадкової) події. Ризики можуть виникати в природному середовищі, обумовлюватися взаємовідносинами між господарюючими суб'єктами та їх відносинами з державою. Але існує ще один вид ризиків, пов'язаних із недосконалістю або незавершеністю формування національної системи технічного регулювання, зокрема, стосовно сфери якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів. Це пов'язано в першу чергу з відставанням сучасної національної бази нормативних документів від фонду чинних європейських і світових стандартів, що постійно розширюється і

відноситься до агропродовольчої сфери. Загалом виникнення зазначених ризиків пояснюється такими факторами:

- спрямуванням чинної бази національних стандартів переважно на оцінку показників якості й безпечності аграрної сировини і харчових продуктів (тобто кінцевої продукції сільського господарства і харчової та переробної промисловості), а не на стандартизацію та дотримання вимог технологій їх вирощування і виробництва;
- орієнтованістю стандартів НАССР, ДСТУ ISO 22000:2007 на весь продовольчий процес „з поля до столу”, що дає можливість відстежувати складові вирощування і перероблення сільськогосподарської продукції на всіх етапах її виробництва;
- дворівневий характер чинної системи вітчизняних стандартів, яка включає, з одного боку, нормативні документи, розроблені на основі стандартів серії ISO, а з іншого – застарілі стандарти, розроблені до початку 1992 р. в колишньому СРСР;
- значне запізнення розробки та гармонізації національних стандартів з якості та безпечності агропродовольчої продукції порівняно з відповідною базою світових та європейських нормативних документів (рівень гармонізації становить лише 42% від нинішньої бази, яка ще формується, та близько 25% від майбутньої завершеної);
- незіставність або навіть несумісність вимог чинної бази національних стандартів, що включає понад 70% негармонізованих нормативних документів (міждержавних стандартів СНД та колишнього СРСР), вимогам нормативної бази ЄС і СОТ, інструментом подолання якої є повторна сертифікація продукції, що експортується за кордон, на відповідність європейським та світовим стандартам;
- невідповідність, а часто й непорівнюваність вітчизняних технологій вирощування та перероблення продовольчої сировини і випуску харчової продукції, а також рецептури виробів зарубіжним технологіям і аналогам, що може бути об’єктивною причиною їх невідповідності вимогам європейських і світових нормативних документів, тощо.

Отже, за таких передумов об’єктивно підвищується можливість виникнення різнопланових продуктових ризиків, що спонукає до пошуку інструментів і важелів, спрямованих на забезпечення їх мінімізації або ж унеможливлення виникнення взагалі.

Метою статті є вирішення таких завдань:

- проаналізувати стан якості й безпечності продовольчих товарів у торговій мережі, виявити найбільш поширені порушення вимог нормативних документів;
- виявити причини низької якості харчової продукції та можливі наслідки при їх вживанні споживачами;
- встановити адміністративну і кримінальну відповідальність за випуск продукції, яка не відповідає вимогам стандартів, сертифікатів відповідності та ін.;

- довести необхідність упровадження міжнародних стандартів у вітчизняне виробництво харчової продукції;
- обґрунтувати заходи й інструменти щодо мінімізації впливу факторів ризику або ж унеможливлення їх виникнення взагалі.

Незважаючи на підвищений інтерес до цієї проблеми, ситуація в сфері якості та безпечності харчових продуктів щороку ускладнюється і стає більш загрозливою. З одного боку, для цього існують об'єктивні підстави, зокрема, помітне скорочення виробництва продукції тваринництва та поповнення її дефіциту за рахунок підвищення частки використання інших інгредієнтів; а з іншого – розвиток усіх напрямів харчової хімії супроводжується тим, що на зміну натуральній аграрній сировині, вирощеній у природних умовах, а також супутнім матеріалам приходять різноманітні складники штучного походження: наповнювачі, ароматизатори, підсилювачі смаку, барвники, стабілізатори, емульгатори, загусники, цукрозааміники, модифікований крохмаль, синтетичні підсолоджувачі та ін. Як правило, використання таких складників не нормується, а тому у продуктах харчування не витримується вміст натуральних компонентів (згідно з вимогами стандартів або технічних умов), тобто є заниженим.

За нинішніх умов основними продуктами харчування, що проходять промислово переробку, є м'ясні і молочні продукти, олія, хліб та хлібобулочні вироби, соки, рибна продукція та ін. Щоб проаналізувати, як дотримуються показники якості та безпечності в харчових продуктах, слід використати офіційні матеріали Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики (Держспоживстандарт України), а також результати вибіркового обстеження різних груп продовольчих товарів 2008 р., проведених за ініціативою споживачів та організацій із захисту прав споживачів. Матеріали Держспоживстандарту України обмежуються річним звітом за 2006 р. (за наступний рік їх не було оприлюднено). Відповідно до наведених даних [1], територіальними органами із захисту прав споживачів перевірено майже 6 тис. тонн продовольчих товарів, з них забраковано і знято з реалізації 49%, у т.ч.:

- більше 50% перевірених м'ясотоварів, риботоварів, плодоовочевої продукції;
- майже кожна друга тонна перевірених хлібобулочних, макаронних виробів, борошна та круп, кондитерських виробів, цукру, масложирової продукції, чаю та кави, безалкогольних напоїв і мінеральних вод, яєць курячих;
- більше як 1/3 перевірених молочотоварів, соків та соковмісних напоїв, продуктів дитячого харчування.

Крім того, після перевірок забраковано та знято з реалізації 31% тютюнових виробів і 29% алкогольних напоїв. Зазначалося, що споживчий ринок України насичений кондитерськими виробами неналежної якості, які виготовлені міні-цехами або приватними підприємствами з такими порушеннями:

- заміною масла вершкового маргарином;

- невідповідністю продукції рецептурам за фізико-хімічними, органолептичними, мікробіологічними показниками;
- неналежним маркуванням тощо.

У першому півріччі 2008 р. за результатами моніторингу ринку продовольчих товарів Держспоживстандартом України [2] перевірено близько 2,3 тис. тонн продукції. З неї було забраковано і знято з реалізації 47% від перевіреної кількості хлібопродуктів, кондитерських виробів, цукру, м'яса, риби- та молочокотоварів, масложирової та плодоовочевої продукції, чаю та кави, продуктів дитячого харчування, яєць курячих, 39% – безалкогольних напоїв та мінеральних вод, 35% – алкогольних напоїв, 26% – тютюнових виробів. Отже, за результатами наведених перевірок виявилось, що сподіватися на краще в сфері якості і безпечності харчової продукції не доводиться.

Стосовно частоти появи на продовольчих ринках харчових продуктів, які не відповідають вимогам до показників якості та безпечності, можна зробити наступний логічний висновок. Оскільки від однієї третини до половини і навіть більше перевіреної маси різних видів харчової продукції забракується та знімається з реалізації, то це явище носить масовий характер. Водночас важливо з'ясувати, за якими показниками не витримуються параметри якості та безпечності харчової продукції і що стало причиною виникнення таких проблем. Слід зазначити, що для отримання об'єктивних висновків необхідно використовувати лише достовірні результати тестування харчових продуктів, які мають право видавати тільки сертифіковані випробувальні лабораторії Міністерства охорони здоров'я України, Держспоживстандарту України (Укрметрестстандарту) та Державного комітету України з ветеринарної медицини з умовою дотримання вимог відбору зразків для проведення випробувань.

При перевірках м'ясних та ковбасних виробів, взятих безпосередньо з прилавків, які проводилися спеціалістами сертифікованих випробувальних лабораторій, зокрема, в Інституті гігієни та медичної екології ім. О. Марзєєва Академії медичних наук України, державних підприємствах „Київоблстандартметрологія”, „Харківоблстандартметрологія”, „Вінницяоблстандартметрологія” та ін., виявлено наступні найбільш поширені відхилення від вимог нормативних документів [3; 4]:

- зниження у 2–3 рази жирності ковбас та інших подібних виробів, тобто порушення рецептури м'ясних виробів, а саме суттєве зменшення частки натурального м'яса, що замінюється широким використанням емульсії (перемелених та уварених до стану світлосірої кашки шкури, кісток, субпродуктів, відходів м'ясовиробництва) в межах 25–45%, соєвого білка – 25–30%, борошна (або крохмалю) – 5–8%, складових добавок (ароматизаторів натуральних, декстрази, аскорбінової кислоти) – 2–5% і лише 22–40% (у сосисках – 22%) – це різні види м'яса, вміст якого повинен становити понад 50%;
- за результатами бактеріологічного дослідження в окремих видах м'ясних виробів виявлені бактерії групи кишкової палички (БГКП), мезофільно аеробні та факультативно анаеробні мікроорганізми (МАФAM), а також

золотистий стафілокок. Останній – це патогенний мікроорганізм, який потрапляючи в організм людини, навіть після термічної обробки продуктів, може спричинити тяжке захворювання – харчову токсикоінфекцію. Фахівці пояснюють, що причиною цього могло стати порушення санітарних правил і технологічного процесу виробництва харчових продуктів, температурного режиму їх зберігання, транспортування та реалізації;

- в ковбасні вироби додають подрібнені субпродукти, м'ясо механічного обвалювання, рослинні білкові концентрати (із сої, кукурудзи, гороху), різноманітні харчові добавки для надання вигляду ковбаси й запаху м'яса;

- значне поширення в останні роки практики використання при виробництві ковбас генетично модифікованої сої. Однак виявити її наявність у продукті не дозволяє застаріле лабораторне обладнання, а згідно з існуючою світовою практикою, виробник повинен маркувати продукти, що містять понад 0,9% ГМО. Однак, як правило, такої вимоги виробники не дотримуються. За даними Укрметрестандарту, кожен третій м'ясний продукт, який був проаналізований, мав у своєму складі ГМО та ще й у кількості понад 5% [4].

Стосовно молочної продукції [5], то тут виявлено найбільше фальсифікованих продуктів за рахунок використання пальмової олії та інших рослинних жирів, невідповідність молочної та молочнокислої продукції показникам жирності, зазначеним на маркуванні. Підвищений показник жирності при зниженні щільності молока свідчить про те, що у цей продукт додавали сухе молоко або інші інгредієнти. Крім того, мають занижену жирність біокефіри, кисломолочний сир та сметана, хоча ціна на продукцію була проставлена відповідно до маркування.

Разом з тим необхідно наголосити, що в молочних продуктах показники безпеки відповідали санітарним нормам, зокрема, за наявністю токсичних елементів, пестицидів, гормональних препаратів та афлотоксинів. До таких висновків прийшли експерти Інституту гігієни та медичної екології ім. О. Марзєєва Академії медичних наук України і Технологічного інституту молока та м'яса Української академії аграрних наук.

Варто звернути увагу і на якість молокосировини. Згідно з національним стандартом ДСТУ 3662-97 „Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі”, в Україні заготовляють сире молоко трьох гатунків – вищого, першого і другого. Кількість соматичних клітин становить відповідно менше як 400, 600 і 800 тис. на 1 см³, кислотність – 16–17, менше як 19 і до 20 од. [6].

У європейських країнах молокосировину заготовляють лише одного сорту із загальним бактеріальним штучним заплідненням (МАФМ) не більше як 100 тис. мікроорганізмів на 1 см³. Для пастеризації допускається молоко вищого і першого гатунків з бактеріальним штучним заплідненням до 500 тис. мікроорганізмів на 1 см³. Отже, низька якість молокосировини, понад 80% якої для перероблення на молокозаводах заготовляється в особистих селянських господарствах, є важливою об'єктивною причиною низької якості молочних виробів. А тому виробники застосовують різні штучні інгредієнти з метою забезпечення показників якості і безпечності молочних виробів та дотримання

строків їх зберігання. Разом з тим надмірне використання штучних добавок значно погіршує якість молочних виробів.

Однак, крім об'єктивних причин, непоодинокі випадки штучної фальсифікації виробниками як молокосиrowини, так і молочних продуктів, що підпадає під дію Кодексу України про адміністративні правопорушення та Кримінального кодексу України.

Особливу тривогу викликають якість і безпечність продуктів дитячого харчування [7; 8]. Як відомо, на забезпечення харчовою продукцією новонароджених та дітей віком до одного року працює індустрія дитячого харчування під посиленним наглядом санітарних і ветеринарних лікарів та дієтологів. Однак харчування дітей до трьох, а також семи років характеризується масовим порушенням вимог Закону України „Про дитяче харчування” (від 14.09.2006 р.). Вони встановлені для продовольчої сиrowини, що використовується для виробництва продуктів дитячого харчування, і, як превентивний захід, забороняють використовувати таку сиrowину, де містяться гормональні і ветеринарні препарати, важкі метали, пестициди, радіонукліди, штучні барвники, генетично модифіковані організми та інші небезпечні речовини. Однак, як свідчить практика, з одного боку, унаслідок відсутності сучасних методик оцінювання вмісту окремих речовин у продовольчій сиrowині, а також необхідного лабораторного обладнання, а з іншого – через відсутність кримінальної та економічної відповідальності виробників за випуск неякісної та небезпечної харчової продукції її поява на прилавках магазинів є звичайним явищем. Більше того, для прискореної реалізації харчової продукції на неї наклеюються етикетки з дитячою символікою.

Необхідно наголосити, що ст. 227 Кримінального кодексу України передбачено наступне: випуск на товарний ринок або інша реалізація споживачам недоброякісної, тобто такої, що не відповідає встановленим стандартам, нормам, правилам і технічним умовам, або некомплектної продукції та товарів у великих обсягах (перевищують 300 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян), караються штрафом від 100 до 200 неоподаткованих мінімумів доходів громадян чи виправними роботами на строк до двох років, з позбавленням права обіймати певні посади чи займатися певною діяльністю на строк до трьох років.

У Кодексі України про адміністративні правопорушення ст. 167 передбачено, що випуск (у тому числі з ремонту) або реалізація продукції, яка не відповідає вимогам стандартів, сертифікатів відповідності, норм, правил і зразків (еталонів) щодо якості, компактності та упаковки (за винятком випадків, передбачених законодавством України), тягне за собою накладення штрафу на посадових осіб підприємств, установ, організацій незалежно від форм власності, громадян-власників підприємств чи уповноважених ними осіб від трьох до 88 неоподаткованих мінімумів доходів громадян.

Аналогічна відповідальність передбачена за дії, які задекларовані в ст. 170-1 цього ж Кодексу: введення виробником чи постачальником в обіг продукції (в тому числі імпоротної), яка підлягає обов'язковому підтвердженню відповідності, але щодо якої немає сертифіката відповідності або свідоцтва про

визнання відповідності чи складеної згідно з вимогами технічного регламенту з підтвердження відповідності декларації про відповідність, а також неправомірне застосування національного знака відповідності.

Незважаючи на недостатньо сувору відповідальність за порушення вимог щодо випуску якісної та безпечної продукції, практично немає офіційних повідомлень про притягнення до кримінальної або адміністративної відповідальності виробників таких продуктів харчування. Отже, це свідчить про те, що масовий характер порушень у цій сфері не можна зупинити через недотримання вимог чинного законодавства і про необхідність зміни принципів підходів до розв'язання цієї проблеми. На нашу думку, значні резерви у цій сфері є на етапі унормування випуску харчової продукції, зокрема, визначаючи, на які нормативні документи слід орієнтуватися.

Варто відзначити, що на заводських упаковках молочних і кисломолочних продуктів вказано, що одна частина виробів зроблена згідно з вимогами державних стандартів (ДСТУ), друга – відповідно до технічних умов (ТУ), а третя – згідно із стандартами колишнього СРСР, які надзвичайно застаріли і повинні бути замінені нормативними документами України. У правовому відношенні стандарти стоять вище технічних умов, оскільки їх запровадження у виробництво повинно забезпечуватись беззастережним виконанням передбачених ними вимог. Однак це є добровільною справою виробника і тому в більшості випадків, не маючи чи не бажаючи підняти (модернізувати) виробництво на рівень, який би забезпечував дотримання вимог стандартів, вдаються до такого заходу, як розроблення технічних умов. Порівняно із державними стандартами рівень вимог ТУ занижений і може корегуватись виробником. Що ж стосується ГОСТів, то цього анахронізму необхідно позбутись уже найближчим часом, оскільки ніде, крім України та окремих держав СНД, їх не застосовують.

Інструментом прискорення введення вимог чинних гармонізованих стандартів у виробництво є розроблення, запровадження у виробництво та сертифікація систем управління якістю, безпечністю, екологічного управління на відповідність національним або європейським вимогам та міжнародним нормативним документам. Задекларований Україною намір стати асоційованим, а потім дійсним членом ЄС стане можливим за умови зближення національної системи технічного регулювання з європейською. Ось чому з другої половини 90-х років в Україні почали запроваджуватись стандарти ISO серії 9000 версії 1995 р., а пізніше – нової версії 2000 р. на системи управління якістю, а також серії 14000 на системи екологічного управління. Необхідність запровадження міжнародних стандартів зумовлена: по-перше, відсталістю нормативної бази колишнього СРСР, що продовжувала функціонувати в Україні, та гострою потребою переорієнтації вітчизняного виробника на випуск продукції відповідно до вимог європейських і світових стандартів; по-друге, посиленням вимог щодо зниження до безпечних розмірів або унеможливлення виникнення взагалі негативного впливу виробництва на довкілля; по-третє, неможливістю випуску низькоякісної або небезпечної харчової продукції в умовах значної забрудненості аграрної сировини; по-четверте, загостренням

проблеми накопичення різних відходів та нагальної потреби в їх утилізації, переробленні або використанні як вторинної сировини для випуску потрібної продукції, виробництва енергії тощо; по-п'яте, функціонуванням на більшості вітчизняних підприємств застарілого природоохоронного обладнання, не спроможного забезпечити дотримання вимог сучасних стандартів до відходів та викидів, тощо.

Перехід до впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на вітчизняних підприємствах харчової промисловості свідчить про новий етап у використанні більш досконалих інструментів, які значно запобігають появі небезпечних продовольчих товарів на прилавках торгових точок. Йдеться про впровадження систем управління, які базуються на принципах НАССР (Hazard Analysis Critical Control Point – аналіз ризиків та контроль критичних точок). Вітчизняними нормативними документами, в яких були реалізовані основні положення концепції „Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю”, стали: національний стандарт ДСТУ 4161:2003 „Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги” (чинний з 01.07.2003 р.) [9] та гармонізований національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 „Система керівництва безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга” (чинний з 01.08.2007 р.) [10].

Одним із найбільш потенційно небезпечних і складних у технологічному аспекті підприємств є виробництво м'ясних продуктів харчування шляхом вирощування, забою і перероблення сільськогосподарських тварин і птиці, включаючи кінцеве споживання продукції. Складність полягає в тому, що вже виділено понад 70 видів мікробіологічних, біологічних, хімічних і фізичних чинників, які при попаданні в готову продукцію можуть призвести до різної тяжкості наслідків для її споживачів (табл.). У більш широкому вигляді можна виділити кілька груп чинників, які можуть спровокувати харчові отруєння, зокрема:

- низька якість продовольчої сировини;
- неправильне поводження з харчовою сировиною;
- внесення змін у рецептуру харчового продукту;
- зміна харчового продукту в процесі виробництва;
- перехресне забруднення;
- неналежне прибирання робочих приміщень (очищення);
- недостатнє технічне обслуговування технологічного обладнання і виробничих процесів;
- додавання невідповідних інгредієнтів тощо.

За таких умов система управління, побудована на принципах НАССР, не є гарантією безпеки, а лише:

- призначена для зменшення ризиків, спровокованих можливими проблемами з безпечністю харчових продуктів;
- інструмент управління, який використовується для захисту продовольчого ланцюга і виробничих процесів від різних небезпечних факторів забруднення.

Набір небезпечних факторів та наслідки їх появи при виробництві м'ясної продукції

Група потенційно небезпечних факторів	Ступінь тяжкості наслідків	Необхідність урахування
I. МІКРОБІОЛОГІЧНІ НЕБЕЗПЕКИ		
Бацила антракт, туляремія, чума ВРХ, екмар, стовбняк, сказ, збудник ботулізму, губчаста енцефалопатія ВРХ	Критичний	Враховується
Збудники туберкульозу, бруцельозу, лістеріозу, збудник сапу, злаякісний набряк, сульфитредукуючі клостридії, сальмонела, стафілококи і стрептококи	Важкий	
БГКП, збудник рожі свиней, лейкоз, штами E. coli, V. cereus	Середній	Враховується
Збудник лептоспірозу, ящур, віспа, нектобактеріоз, протей	Середній	Не враховується
МАФАМ, вода	Легкий	
II. БІОЛОГІЧНІ НЕБЕЗПЕКИ		
Трилінелез	Критичний	Не враховується (відсутнє)
Фіноз, саркоспоридіоз, ехінококоз, дікроцеліоз, гангрена легень, метрити і ендометрити, перитоніт	Важкий	Враховується
Фасціолез, аспірація легень	Середній	
Лінгватулез, аскаридоз свиней, диктіокаулез, жовтуха, перикардити, крупозна пневмонія, цироз печінки	Середній	Не враховується
Плеврит, емфізема легень, бронхопневмонія, гастрити, гастроентерити і ентерити, гепатити	Легкий	
III. ХІМІЧНІ НЕБЕЗПЕКИ		
Пестициди, азотоутримуючі сполуки, токсичні елементи, хладоагенти	Важкий	Враховується
Елементи миючих засобів	Середній	
Поліхлорвінілові біфеніли, радіонукліди	Середній	Не враховується
Кормові і лікувальні антибіотики, харчові добавки (консерванти), вода, кислотне число, перекисне число, гормональні препарати (стимулятори росту)	Легкий	
IV. ФІЗИЧНІ НЕБЕЗПЕКИ		
Бій скла	Критичний	Не враховується (відсутнє)
Птахи, гризуни, комахи і рештки їх життєдіяльності	Тяжкий	
Продукти зношення машин і обладнання, металічні домішки	Тяжкий	Враховується
Будівельні матеріали, особисті речі персоналу, елементи технологічного обладнання, забруднення мастильними матеріалами	Середній	Не враховується
Папір і пакувальні матеріали, відходи життєдіяльності персоналу, вода, забруднюючий фактор від навколишнього середовища підприємства	Легкий	

Реалізація зазначених функцій відбувається шляхом:

- ідентифікації потенційно небезпечних факторів;
- визначення для кожного з них однієї або кількох критичних точок контролю (КТК);
- визначення критичних параметрів (від..... до.....) КТК;
- створення методики моніторингу для кожної КТК окремо (що, як, коли, хто);
- здійснення коригувальних процедур (якщо значення показника в КТК виходить за критичні межі);

- запровадження процедур перевірки системи з метою підтвердження того, що план НАССР здійснюється ефективно і є достатнім для контролю небезпечних чинників;
- запровадження системи ведення документації та реєстрації даних.

Якщо врахувати кількість небезпечних чинників (60–70) та операцій у технологічному процесі (30–40), то їх добуток становитиме близько 2 тисяч критичних контрольних точок. В ідеальному випадку після проведення коригувальних процедур кількість ККТ повинна значно зменшитися і наближатися до нуля. Визначення критичних меж ККТ проводиться з використанням нормативної документації та досвідчених експертів. Максимальна кількість небезпечних факторів і ККТ буде виявлятися на початковому етапі впровадження НАССР, а в процесі реалізації організаційно-технічних заходів – постійно скорочуватиметься.

Розробленням, упровадженням та сертифікацією систем управління якістю, безпечністю та екологічного управління в Україні займається вітчизняна УкрСЕПРО та низка філіалів закордонних організацій із сертифікації. Відмінність між ними полягає в тому, що організації, які входять до системи УкрСЕПРО, проводять сертифікацію виробництва, персоналу, продукції і процесів на базі національних стандартів, а філіали зарубіжних (Верітас, SGS та ін.) – на базі міжнародних та європейських нормативних документів. Сертифікація систем в організаціях УкрСЕПРО придатна лише для тих підприємств, що реалізують вироблену продукцію на внутрішньому ринку, а при виході на зовнішні – необхідна повторна сертифікація в зарубіжних центрах. Отже, невідповідність або, точніше, розрив між вимогами національних стандартів і європейських та світових нормативних документів стала значною перешкодою на шляху розвитку зовнішньоторговельних відносин вітчизняних підприємств із закордонними партнерами. Вирішенню цієї проблеми сприяла б, з одного боку, гармонізація національних стандартів з європейськими і світовими нормативними документами за всіма напрямками їх застосування та формування достатньої їх бази, а з іншого – акредитації зарубіжними центрами сертифікації вітчизняних організацій із сертифікації на право надати послуги щодо відповідності європейським і міжнародним нормативним документам.

На нинішньому етапі розвитку вітчизняної економіки загалом і харчової промисловості зокрема надзвичайно актуальною є проблема значного розширення кількості великих і середніх підприємств, на яких створені та функціонують різнопланові сучасні системи управління, а також розроблення й обґрунтування механізмів, запровадження яких на малих підприємницьких структурах забезпечить високу якість і безпечність вироблюваної харчової продукції (без створення високовартісних систем управління). У цьому зв'язку важливо відзначити, що кілька років тому назад вже були спроби провести через Верховну Раду України законопроект про надання певних пільг підприємствам, які стали на шлях розроблення, впровадження та сертифікації систем управління якістю, безпечністю та екологічного управління. Вони стосувалися надання пільгових кредитів та перенесення початку їх сплати до моменту сертифікації систем та виходу підприємства на проектну потужність, зарахування понесених витрат на витрати виробництва тощо. Однак цей

законопроект не пройшов навіть першого читання, а проблемна ситуація на знайшла свого логічного розв'язання.

Якщо проаналізувати харчову промисловість з позицій зазначеної проблеми, то в ній можна виділити кілька груп підприємств, зокрема:

- переробні виробництва, на яких упроваджені та функціонують системи управління якістю, безпечністю та екологічного управління;
- переробні виробництва, які перебувають на етапі впровадження систем управління або ж планують їх розроблення найближчим часом і яким достатньо власних фінансів для реалізації цього завдання, оскільки вони мають сучасну техніко-технологічну базу;
- переробні виробництва, що мають зношену матеріальну базу і впровадження систем управління на них можливе за умови лише часткової або повної їх модернізації;
- малі підприємства з різним рівнем досконалості матеріальної бази, впровадження систем управління на яких не виправдане.

Найбільше уваги внаслідок складності ситуації та реальних перспектив економічного і технологічного банкрутства вимагає третя група. Переважна більшість таких підприємств розташована в районних центрах і невеликих містах, має обмежену сировинну зону та невеликий радіус території, де проходить реалізація виробленої ними продукції. Досвід зарубіжних країн, зокрема Польщі, де в процесі ринкової трансформації агропродовольчого комплексу кількість молокопереробних підприємств скоротилася практично в 6 разів (з понад 700 до 120 од.), наочно продемонстрував таку важливу закономірність, як неможливість збереження всіх виробників харчової продукції в нових умовах. Отже, в найближчому майбутньому значна частина малих і середніх підприємств харчової промисловості може збанкрутувати як з економічних причин, так і внаслідок технологічної відсталості або втрати сировинних зон чи ринків збуту продукції.

Незважаючи на значні зрушення в харчовій промисловості України найближчим часом, держава поки що не виробила власної позиції щодо надання чи ненадання підтримки вітчизняному виробнику в умовах посилення конкуренції з боку зарубіжних компаній. На нашу думку, вибір подальшої перспективи розвитку в першу чергу залежить від власників підприємств або їх трудових колективів чи держави залежно від форми власності. У разі розроблення та прийняття до реалізації стратегії перспективного розвитку підприємства воно може отримати від держави низку преференцій, у т.ч. на розроблення та впровадження систем управління якістю, безпечністю й екологічного управління, включаючи виконання робіт з його техніко-технологічної модернізації. Однак для законодавчого закріплення та визначення низки преференцій необхідна підготовка відповідного нормативного акта та набуття ним чинності згідно з прийнятим порядком. У цьому зв'язку доречно повернутися до раніше підготовленого законопроекту, доопрацювати його відповідно до нинішніх реалій та направити у вищий законодавчий орган для проходження процедури прийняття та набуття чинності.

Стосовно малих підприємств харчової промисловості, то для них єдиним варіантом виживання в умовах посилення конкуренції є чітке дотримання вимог нормативних документів щодо якості та безпечності вироблюваної продукції. Однак цього можна досягти лише за умови використання сучасного устаткування і переробних технологій, якісної й безпечної продовольчої сировини та інгредієнтів, залучення до роботи висококваліфікованого обслуговуючого персоналу. Якщо ж будуть випадки постачання на ринок неякісної або небезпечної продукції, виробників необхідно позбавляти права випускати продукцію. Такий вердикт матимуть право виносити державні контролюючі органи в сфері захисту прав споживачів за матеріалами державного ринкового нагляду.

Проведене дослідження дозволяє сформулювати низку важливих висновків, зокрема:

- у продуктових магазинах і супермаркетах реалізується від однієї третини до половини харчової продукції, яка не відповідає вимогам чинних стандартів і технічним умовам;
- передбачена за випуск неякісної й небезпечної продукції адміністративна і кримінальна відповідальність їх виробників не виконує ролі запобіжного заходу – на неї, як правило, не звертають жодної уваги;
- важливими інструментами технічного регулювання, впровадження у виробництво яких дозволить поставити бар'єр на шляху випуску неякісної і небезпечної продукції, є нарощування вітчизняної бази гармонізованих стандартів стосовно продукції агропродовольчого комплексу та законодавче закріплення положень про обов'язкове впровадження їх вимог у продовольчому ланцюзі, а також розроблення, впровадження та сертифікація на великих і середніх підприємствах харчової промисловості сучасних систем управління якістю, безпечністю та екологічного управління.

Література

1. *Звіт про результати діяльності Державного комітету України питань технічного регулювання та споживчої політики у 2006 році.* // <http://www.dssu.gov.ua/control/uk/publish/>.
2. *Аналітичні матеріали за результатами державного нагляду за додержанням стандартів, норм і правил та державного метрологічного нагляду при виробництві, зберіганні та оптовій реалізації м'ясопродуктів (м'ясо свіже та заморожене, напівфабрикати м'ясні заморожені, ковбасні вироби) у I кварталі 2008 року.* // <http://www.dssu.gov.ua/control/uk/publish/>.
3. Скрипник О. Молочні сосиски із золотими гронами // *Дзеркало тижня.* – 2008. – № 8. – С. 1–14.
4. Скрипник О. Ковбаса – все, що від рогів і до хвоста // *Дзеркало тижня.* – 2008. – № 9. – С. 15.
5. Скрипник О. Якщо вершки погані, то що ж у молоці // *Дзеркало тижня.* – 2008. – № 11. – С. 1–14.
6. *Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.* ДСТУ 3662-97. – К.: Держстандарт України, 1997. – 9 с.
7. Скрипник О. Соя, роги і копита дітворі для апетиту // *Дзеркало тижня.* – 2008. – № 30. – С. 1–10.
8. Галковська Т. Від чого худнуть дощові черв'яки // *Дзеркало тижня.* – 2008. – № 10. – С. 15.
9. *Системи управління безпечністю харчових продуктів.* ДСТУ 4161-2003. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с.

10. Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. ДСТУ ISO 22000 : 2007. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.

УДК 332.122

С.А. МАЗУР

Рада по вивченню продуктивних сил України НАН України

ЗНАЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОГО РЕГІОНУ В ПРОСТОРОВОМУ УПОРЯДКУВАННІ НАЦІОНАЛЬНОЇ ЕКОНОМІКИ

Сучасні процеси регіоналізації суспільного розвитку та поглиблення процесу поділу праці об'єктивно передбачають визначення сутності поняття *регіон* як економічної категорії. Ця оцінка вкрай необхідна фахівцям, науковцям та працівникам сфери управління для вирішення принципово важливих питань, пов'язаних з виявленням цілей і завдань регіонального розвитку та розвитку наукової регіоналістики. Без з'ясування сутності поняття регіону неможливо говорити про регіоналістику як науку і регіоналізм як напрям економічного розвитку.

Вивченню зазначеної тематики присвячені численні публікації відомих науковців, зокрема О.М. Алімова, Б.М. Данилишина, С.І. Дорогунцова, С.І. Бандура, В.М. Гейця, Т.А. Заяць, В.І. Пили, А.С. Лисецького, Л.Г. Чернюк, Я.Б. Олійника, М.І. Чумаченка, М.І. Фащевського та інших. Їх розробки є ґрунтовними, проте проблема має досить об'ємний характер, тому потребує додаткових як окремих, так і фундаментальних комплексних досліджень.

Метою статті є теоретичне узагальнення розвитку понятійних значень регіону, обґрунтування напрямів і векторів розвитку сучасних регіональних економічних систем та визначення основних тенденцій регіоналізації суспільного розвитку.

В історичному плані слід зазначити, що перші регіональні концепції виникли в рамках географічної науки, в якій були започатковані спроби обґрунтування особливостей розміщення тих чи інших видів економічної діяльності. Поява цих концепцій супроводжувалася дискусіями про співвідношення понять *регіон* і *район*, що сприймалися спочатку як економічні. В подальшому регіональні ідеї А. Льоша ("Просторовий порядок економіки"), І. Ізарда ("Методи регіонального аналізу"), П. Хаггета ("Просторовий аналіз в економічній географії") та інших дослідників аргументовано формувалися навколо поняття *регіон*.

Розвиток сучасної регіоналістики ґрунтується переважно на понятті *регіон* з триєдиним напрямом дослідження: а) як складна соціально-економічна система, що має свої об'єкти вивчення і поле їх розташування; б) як економічно-правова ланка національно-господарського комплексу України і глобальної економіки; в) як модель розвитку окремої економічної системи на