

ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Проаналізовано сучасний стан в галузі щодо якості сільськогосподарської сировини та продовольства за різними параметрами, визначено основні причини погіршення екологічної безпеки продуктів харчування, запропоновано механізм економічного забезпечення для гарантування якості продукції на рівні виробників, переробних підприємств та кінцевих споживачів та обґрунтовано необхідність впровадження міжнародних стандартів ISO серії 9000 для харчових продуктів в умовах посилення глобалізації національних продовольчих систем.

The modern state of the quality of agricultural products and foodstuffs is analyzed by various parameters, defined the main causes of deterioration of ecological food safety, proposed the mechanism of economic security to guarantee the quality on the level of producers, processors and end users and grounded the necessity of implementation of ISO 9000 for food products under increasing globalization of national food systems.

Важливим напрямом глобалізації національних продовольчих систем залишається міжнародна торгівля як продовольством, так і ресурсами для його виробництва, що використовуються в усіх сферах національних продовольчих комплексів. Торгівля продовольством займає важливе місце у світовій торгівлі товарами, хоча її питома частка поступово скорочується і нині становить приблизно 14% світового експорту порівняно з 15,5% у 1995 році і 35% у 1990-му [1,82]. Глобалізація продовольчої системи проявляється насамперед у швидшому розширенні світової продовольчої торгівлі порівняно із зростанням виробництва продовольства.

У сучасних умовах бурхливого розвитку процесів глобалізації світової торгівлі, особливо актуальним завданням для України є як забезпечення функціонування внутрішнього ринку харчової продукції, так і розширення експорту товарів на світовому ринку внаслідок підвищення їх якості. Відповідно до концепції вільної торгівлі конкурентоспроможними на світовому ринку є товари або галузі, які характеризуються порівняльними перевагами. Агропромисловий комплекс України завдяки сприятливим ґрунтово-кліматичним умовам та

віковим традиціям вирощування значної кількості сільськогосподарських культур апriori визнається конкурентоспроможною експортною галуззю. Проте якість вироблюваних харчових продуктів часто не відповідає світовому рівню.

Теоретичним і практичним аспектам підвищення якості продукції харчової промисловості присвячені праці багатьох вчених-економістів – П.П.Борщевського, А.Ф.Гончара, Л.В.Дейнеко, А.О.Заїнчковського, Д.Ф.Крисанова, Ю.П.Лебединського, В.Д.Слюсаря, В.Г.Трегобчука, Л.Г.Чернюк та інших. Останнім часом вагомі розробки в цьому напрямку було здійснено провідними вітчизняними фахівцями галузі – Бабієнко М.Ф., Бузовським Є.А., Купінцем Л.Є, Лайко П.А., Шолудченко С.В. та багатьма іншими. Проте негативні тенденції зниження якості продукції харчової промисловості протягом останніх років вимагають дослідження цього процесу та визначення пріоритетних заходів для покращення якості сільськогосподарської сировини та продовольства, що зумовило необхідність розгляду цих проблем в даній статті. Її метою є визначити основні причини погіршення якості продуктів харчування, запропонувати першочергові заходи щодо поліпшення ситуації в галузі та обґрунтувати необхідність впровадження міжнародних стандартів ISO серії 9000 для харчових продуктів в умовах посилення глобалізації національних продовольчих систем.

Основними вимогами до якості продуктів харчування мають бути: гарантування, що вони є безпечними для здоров'я людини, дотримання правил гігієни у процесі їх виробництва та транспортування; високі смакові якості; збереження поживних якостей; низький рівень вмісту хімічних та інших шкідливих речовин.

На жаль, в останні роки через погіршення економічної та екологічної ситуації якість сільськогосподарської продукції та харчових продуктів за різними параметрами постійно знижується. Так, вміст білка і клейковини за останні роки у зерні озимої та ярої пшениці значно зменшився, що негативно позначилося на якості борошна і відповідно хлібобулочних виробів. Низька якість насінневого матеріалу є причиною невеликого виходу цукру з цукрових буряків та зниженню їх цукристості.

Поряд зі зниженням технологічних якостей і харчової цінності спостерігається погіршення екологічної безпечності продуктів харчування. Порушення технології використання пестицидів навіть у невеликих дозах, а також застосування застарілих технологій призвело до того, що у великій кількості вітчизняних господарств у продуктах харчування виявлено високий вміст пестицидів і важких металів. Рівень забрудненості продуктів харчування, особливо тваринного походження, різко зростає в екологічно забруднених зонах. За розрахунками фахівців, понад 60% токсичних речовин надходять до організму людини з продуктами харчування [2,38]. Це – свідчення недостатнього рівня контролю відповідними державними службами за якістю продуктів харчування.

В останні роки держава підвищила вимоги до якості м'ясної і молочної продукції. Заборонено імпорт неякісної продукції, зокрема курячих стегенець, без підтвердження якості, однак якість харчових продуктів за санітарно-мікробіологічними та санітарно-хімічними показниками залишається низькою та небезпечною для споживання. Крім того, сировина, що надходить на підприємства переробних галузей промисловості, за якісними показниками не відповідає стандартам: худоба в основному не вгодована та з певними захворюваннями, молоко низькоякісне з недопустимою кількістю мікроорганізмів, а також із постійним зниженням вмісту в ньому жиру та білка. З такої сировини не можливе виробництво якісної м'ясної та молочної продукції, що негативно впливає на ціну цієї продукції, а також на попит з боку споживачів.

Велику загрозу якості продукції харчування становлять дрібні переробні підприємства, які часто виробляють її в антисанітарних умовах, порушуючи вимоги державних стандартів, використовуючи неякісну сировину й пакувальні матеріали. Особливо це стосується молочної і м'ясної продукції. Такі підприємства створюють серйозну конкуренцію для великих вітчизняних товаровиробників з огляду на ціни. Тому державний контроль має забезпечувати захист споживачів від неякісної продукції на основі моніторингу ринку.

Для гарантування якості продукції на рівні виробників, переробних підприємств і кінцевих споживачів держава має запроваджувати механізм економічного забезпечення якості продукції за принципом “висока ціна за високу якість”. Важливим чинником позитивного впливу на розширення збуту та зменшення маркетингових витрат, пов'язаних із реалізацією продукції, є всебічна підготовка споживачів. З боку держави споживачі мають отримувати необхідну інформацію, захист своїх прав шляхом сприяння організації товариств споживачів.

Не завжди відповідають стандартам якості й імпортні продукти харчування, що надходять у великих обсягах на внутрішній ринок. Через відсутність достатнього контролю за такою продукцією спостерігаються непоодинокі випадки харчових отруєнь, особливо дітей та людей похилого віку. Крім того, ця продукція створює нездорову конкуренцію для вітчизняних виробників.

Питанням безпеки продовольства в країні приділяється значна увага на законодавчому рівні. Так, Законом України від 23 грудня 1997 року “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” визначено основні засади державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини. Зокрема, стаття 5 Закону передбачає, що будь-який харчовий продукт, продовольча сировина і супутні матеріали не можуть бути ввезені, виготовлені, передані на реалізацію без документального підтвердження їх якості та безпеки. Імпортні харчові продукти, продовольча сировина і

супутні матеріали допускаються на митну територію України за умови виконання постачальником правил їх реєстрації та сертифікації (стаття 16 Закону) [3,54]. Таким чином має бути забезпечений контроль за відповідністю ветеринарних правил, норм і правил санітарної експертизи, а також безпечністю у ветеринарному відношенні харчових продуктів тваринного походження при заготівлі, виробництві, ввезенні на територію держави.

Назріла також невідкладна потреба в узгодженні вітчизняної бази з вимогами міжнародних стандартів на харчові продукти і продовольчу сировину, приведення у відповідність до вимог СОР вітчизняних медико-біологічних вимог і санітарних норм якості продуктів харчування й сільськогосподарської продукції.

Найбільшого поширення за кордоном набули системи якості, в основу яких покладено підходи, що ґрунтуються на міжнародних стандартах ISO-9000 та тотального управління якістю. Саме ці дві системи набули найбільшого міжнародного поширення в економіках розвинутих країн і мають стати орієнтиром для вітчизняних підприємств при організації систем якості, оскільки забезпечують значні конкурентні переваги як на зовнішньому, так і на внутрішньому ринках.

Специфіка стандартів ISO-9000 полягає в тому, що вони формують вимоги щодо якості для кожного етапу життєвого циклу продукції – від попередніх маркетингових досліджень до зняття продукції з виробництва та її подальшої утилізації. Саме такий підхід і зумовлює поширення дії даних стандартів на всі підрозділи та процеси тієї чи іншої організації. На сьогодні вийшла вже третя редакція стандартів ISO-9000, характерна особливість якої полягає в їх наближенні до такої системи якості, як TQM – тотальне управління якістю[4,109]. При цьому якість розглядається як головний важіль успішної діяльності підприємств у ринковій економіці, тому для виробництва якісних товарів та послуг необхідна система управління якістю, що поширюється на всі сфери діяльності підприємства.

Стандарти ISO-9000 мають універсальний характер і регламентують те, що необхідно зробити для налагодження ефективної системи якості, але не регламентують як саме здійснювати налагодження такої системи. В цьому полягає свого роду демократизм стандартів, оскільки вибір методів досягнення випуску якісної продукції чи стандартизації процесів залежить від менеджменту підприємства, який на різних підприємствах також має різні якісні показники, та від того, яким чином і в якій послідовності будуть задіяні наявні.

Головне призначення даних стандартів – особлива організація виробничих процесів на основі застосування систем якості. Під системою якості розуміється організаційна структура підприємства, яка підпорядкована вимогам якісного виробництва (на основі стандартів ISO-9000), набір методик, процесів та ресурсів, необхідних для досягнення стратегічних цілей з

управління якістю продукції. Основу такої системи становить документування всіх процесів, задіяних при випуску продукції і які можуть мати вплив на її кінцеву якість.

Нині вже є ряд прикладів впровадження міжнародних стандартів серії ISO-9001 на підприємствах України. Особливо наочно це підтверджується на таких підприємствах, як ЗАТ "Оболонь", що спеціалізується на виробництві пива, мінеральної води та слабо- і безалкогольних напоїв, відомий завод "Кока-Кола" сертифікований за стандартом ISO - 9002. Існує ряд інших позитивних прикладів впровадження та сертифікації систем якості на основі стандартів ISO. Головним мотиватором цих процесів є загострення галузевої конкуренції, а також прагнення підприємств розширити масштаби своєї діяльності за рахунок ринків розвинутих країн, насамперед Західної Європи. Відмінна особливість таких ринків полягає у тому, що фірми та організації, які діють на ньому, працюють або змушені працювати за правилами, що ґрунтуються на різноманітних стандартах щодо якості продукції та процесів. Тому вітчизняні виробники, що експортують свою продукцію, мають прийняти вже визначені умови щодо якості для того чи іншого регіону. В іншому випадку ринки країн, де діють стандарти ISO, будуть закриті для вітчизняних підприємств.

Висновки Пріоритетом державної влади має бути стимулювання виробництва високоякісної конкурентоспроможної продукції з використанням ресурсозберігаючих і екологічно безпечних технологій. Основою сучасного виробництва високоякісної та екологічно чистої харчової продукції повинні стати правові перетворення, що регламентують права, обов'язки і відповідальність товаровиробників у системі "вихідна сировина – напівфабрикат – використані компоненти і добавки – готовий харчовий продукт". Управління якістю в межах даної схеми передбачається як комплекс дій та заходів, що дозволяють установити, забезпечити, підтримувати, контролювати й стимулювати процес одержання якісної сільськогосподарської сировини і продовольства. Розширювати свою діяльність на ринках розвинутих країн вітчизняні підприємства зможуть лише дотримуючись правил та норм поведінки, які вже існують на них і орієнтовані на впровадження у бізнесові процеси різноманітних систем якості, що ґрунтуються на використанні міжнародних стандартів ISO серії 9000.

Література

1. Лука О.Ф. Порівняльні переваги АПК України у зовнішньоекономічній діяльності та перспективи їх реалізації // Економіка АПК. – 2002. - № 8. – С.81-86.
2. Лайко П.А., Бабієнко М.Ф., Бузовський Є.А. Безпека харчування – запорука здоров'я // Економіка АПК. – 2004. - № 10. – С.37-46.

3. Купінець Л.Є. Правовий базис виробництва екологічно чистої продукції в АПК // Економіка АПК. – 2004. - № 11. – С.50-58.
4. Шолудченко С.В. Управління якістю на основі міжнародних стандартів // Економіка АПК. – 2002. - № 2. – С.108-112.
5. Про стандартизацію і сертифікацію. Декрет Кабінету Міністрів України. Газета “Голос України”, № 99 (599) від 29.05.93 р.