

ОСНОВНЫЕ ПРОБЛЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ В МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ АПК УКРАИНЫ

Мостенская Т.Г.

Кундеева Г.А., к.е.н.

**Национальный университет пищевых технологий
г. Киев, Украина**

Украина – составляющая единого рынка пищевых продуктов. Вступление в ВТО, активное продвижение к созданию зоны свободной торговли с Евросоюзом, такие же подвижки в направлении ВТО со стороны ближайшего торгового партнера – России – требуют срочной корректировки государственной политики в АПК и пищевой промышленности в частности.

Прежде всего, необходимо адаптировать законодательство, гармонизировать стандарты, разработать технические регламенты, усовершенствовать систему государственной поддержки и налогообложения в соответствии с требованиями ВТО и ЕС. Это обеспечит конкурентоспособность нашей продукции, как на внутреннем, так и на внешнем рынках.

Система сертификации в Украине формировалась на ведомственной основе: каждое ведомство создавало свою нормативную базу, которая включала определенный сегмент сферы производства или реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе мясных продуктов. Так, нормативная база мясной промышленности составляет больше 200 общегосударственных стандартов. В настоящее время, предприятия мясной промышленности работают, как по общегосударственным стандартам (ГОСТ), так и по техническим условиям (ТУ). ТУ – это нормативный документ, который устанавливает требования к продукции (услуги, процесса), предназначенной к поставке, и регулирует отношения между производителем (поставщиком) и потребителем. Хотя в процессе регистрации ТУ осуществляется проверка на соответствие нормативным документам и действующему законодательству, это не помешало появлению сотен наименований продукции сомнительного качества, которая изготавливается в соответствии с ТУ. В результате многими предприятиями, особенно малыми, грубо и безнаказанно нарушаются технологические циклы производства мясопродуктов.

В настоящее время в Украине обязательной сертификации подлежит только мясная продукция детского питания, мясные консервы, готовые мясопродукты со сроком хранения меньше 30 суток и вся импортная мясная продукция. Но, согласно Закону «О безопасности и качестве пищевых продуктов», все предприятия пищевой промышленности, в том числе мясной, должны внедрить систему НАССР.

Основные положения НАССР следующие: анализ опасностей; определение критических точек контроля; определение критических, допустимых величин для каждой точки контроля; система мониторинга и надзора за критическими точками контроля; определение корректирующих действий; подтверждение работы системы НАССР; составление документации.

Сертификация систем управления безопасностью продуктов осуществляется как отечественными уполномоченными органами, так и международными. Разработка документации и внедрение на предприятии системы ISO 9001-2000 занимает от 6 месяцев до 1,5 года в зависимости от размера производства, сложности его продукции и других факторов. Для предприятия средней мощности средняя стоимость получения сертификата в отечественном органе сертификации составляет 4-5 тыс. грн., а в международном – 4-5 тыс. евро. При таких условиях, ряд производителей практически не имеет возможности попасть на внешние рынки.

Среди всех работающих в Украине предприятий мясной промышленности, меньше десяти отвечает требованиям ЕС и без особых проблем могут работать в условиях ВТО. Согласно прогнозам ассоциации «Укрмясопродукт», в таких условиях, малые и средние предприятия будут вынуждены объединиться с крупными субъектами предпринимательства, которые прошли международную сертификацию. Поскольку одним из требований ВТО есть внедрения систем управления качеством, которые отвечают требованиям стандарта ISO серии 9001-2000 и системам безопасности пищевых продуктов НАССР.