

впровадження технічних рішень щодо зменшення шкідливого впливу на людину та довкілля було з'ясовано, що суттєву регіональну небезпеку спричиняють відходи виробництва та споживання. Недостатньо розвинуто дослідження з їх переробки та утилізації в окремих господарських комплексах.

На основі проведеного аналізу доведено, що забезпечення екологічної безпеки є одним із основних пріоритетів розвитку суспільства. Ефективно управляти екологічною безпекою можна тільки на основі ретельного вивчення умов формування екологічної небезпеки у певному регіоні, що визначає екологічну безпеку як актуальний науковий напрям.

Отже, зробимо висновок про те, що на сьогодні екологічна безпека є важливою складовою національної безпеки та є проблемою безпеки в екологічній сфері, яка може бути вирішена тільки у разі комплексного застосування заходів політичного, еколого-економічного, правового, інженерно-технічного характеру.

ЛІТЕРАТУРА

1. Величко О. М. Екологічне управління : навч. посіб. / О. М. Величко, Д. В. Зеркалов. – К. : Науковий світ, 2001. – 193 с.
2. Реймерс Н. Ф. Экология (теория, законы, правила, принципы, гипотезы) / Н. Ф. Реймерс. – М. : Россия молодая, 1994. – 367 с.
3. Экология : учеб. пособие / под. общ. ред. С. А. Богомолова. – М. : Знание, 1997. – 288 с.
4. Экология, охрана природы и экологическая безопасность / под ред. В. И. Данилова-Данильяна. – М. : Изд. МНЭПУ, 1997. – 744 с.
5. Биченок М. М. Проблеми природно-техногенної безпеки в Україні / М. М. Биченок, О. М. Трофінчук. – К. : УІНСІР, 2002. – 179 с.
6. Измалков В. И. Экологическая безопасность, методология прогнозирования антропогенных загрязнений и основы построения химического мониторинга окружающей среды / В. И. Измалков. – С.-Пб. : Наука, 1994. – 434 с.
7. Ricroft R. V. Incorporating risk assessment and benefit-cost analysis in environmental management / R. V. Ricroft, J. L. Regens, T. Dietz // Risk Analysis. – 1998. – Vol. 8, № 3. – P. 415–420.

УДК 658.562

УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ СУЧАСНОЇ РИНКОВОЇ ЕКОНОМІКИ

**А. М. Одарченко, кандидат технічних наук;
Ю. О. Савгіра, кандидат технічних наук;
А. О. Бабіч; К. В. Сподар; О. О. Сюсель**

У різних країнах світу повідомлення про інциденти, пов'язані з безпечністю харчових продуктів, з'являються майже щотижня. Ці інциденти виникають на будь-якій ділянці харчового ланцюга і можуть мати серйозні наслідки для виробників харчових продуктів через дуже високу чутливість споживачів, увагу мас-медіа до зазначених проблем, сучасні методи інформування та темпи поширення інформації [1].

Сучасні інтегровані системи виробництва та дистрибуції продукції і досі призводять до того, що значна кількість людей на планеті за

короткий період часу можуть спожити потенційно небезпечні або заражені харчові продукти.

Глобалізація ринку харчової продукції призвела до необхідності вирішувати проблему безпеки продуктів харчування й необхідності зменшити ризики їхнього негативного впливу на здоров'я людини.

Проблема має настільки серйозний і масштабний характер, що уряди країн і провідні асоціації виробників харчової продукції все частіше торкаються питань безпеки харчової продукції й шукають способи її забезпечення

й контролю. Найбільш дієвим рішенням називають введення єдиних міжнародних стандартів, вимог до забезпечення безпеки харчових продуктів.

У світлі вступу України у Світову Організацію Торгівлі (СОТ), вітчизняним підприємствам-виробникам харчової продукції доводиться випробовувати на собі дію цих міжнародних вимог. Держави-члени СОТ обмежують доступ на свій ринок українським товарам, які не відповідають вимогам цих країн щодо безпечності [3].

Метою статті є вивчення питання проблеми управління безпечністю харчових продуктів у сучасних умовах глобального ринку, проаналізувати перспективи застосування сучасних вимог у сфері безпечності вітчизняними організаціями-учасниками харчового ланцюга.

Безпека харчової продукції і продовольчої сировини є однією з вирішальних складових економічної безпеки кожної держави й визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво та ввезення безпечного та якісного продовольства на загальновізнаних у світі засадах.

В Україні кількість отруєнь, пов'язаних із харчовими продуктами, також не знижується. Серед країн Центрально-Європейського регіону Україна посідає одне з перших місць за кількістю випадків харчових захворювань. Україна, проголошуючи наміри євроатлантичної інтеграції, доволі повільно рухалась у практичній площині адаптації та реалізації вимог, гармонізованих з європейськими та світовими, зокрема у сфері запровадження сучасних концепцій управління безпечністю харчових продуктів. Така неквапливість значною мірою пояснювалась тим, що ринок для своєї продукції, до того ж досить місткий, українські виробники вбачали передусім у країнах СНД.

Останні події, пов'язані з проблемами експорту українських харчових продуктів і сировини на традиційні ринки збуту, тобто ринки країн СНД, і обґрунтування невідповідності виробленої продукції міжнародним вимогам щодо безпечності, а саме – санітарним і фітосанітарним нормам і правилам, ще раз підтверджують необхідність і нагальність проб-

леми переходу харчової галузі України до широкого визнання та застосування сучасних концепцій управління безпечністю харчових продуктів, визнаних на світовому рівні.

Сьогодні фактично не існує альтернативи запровадженню міжнародно визнаних вимог (стандартів, норм і правил) до організації виробництва та введення в обіг харчових продуктів на всіх етапах харчового ланцюга – від вирощування та первинної переробки сировини до реалізації готової продукції, включаючи оптову та роздрібну торгівлю [4].

З метою забезпечення населення України якісними і безпечними продуктами харчування держава видала низку законодавчих документів і нормативів, насамперед це Закони України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист прав споживачів», «Про безпечність та якість харчових продуктів», які регулюють відносини між органами виконавчої влади, виробником і споживачем і встановлюють вимоги до безпечності продукції, права, обов'язки і відповідальність виробників, постачальників продукції [2].

Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів» визначено, що безпечний харчовий продукт – це харчовий продукт, який не впливає шкідливо на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано, за умов, що під час його виробництва та обігу було дотримано вимог санітарних заходів і споживання за призначенням.

Відповідно до п. 1 ст. 20 «Обов'язки виробників та продавців» Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», особам, які займаються діяльністю з виробництва, або введення в обіг харчових продуктів, забороняється виробляти та вводити в обіг небезпечні, непридатні до споживання, або неправильно марковані харчові продукти [2].

Показники безпеки харчових продуктів регламентуються санітарним законодавством, нагляд за дотриманням якого є основним напрямом діяльності санепідслужби України.

Для того щоб вітчизняні підприємства одержали конкурентні переваги на ринку, їм необхідно впроваджувати передові розробки з забезпечення безпечності продуктів харчу-

вання. Ігнорування міжнародних норм може негативно вплинути на конкурентоспроможність українських харчових продуктів і завдати шкоди вітчизняним виробникам як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Наразі системи управління безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів вимагає законодавство Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу [5].

Слід зазначити, що впровадження системи керування безпечністю харчових продуктів на підприємстві є процесом тривалим, який стосується всіх служб і всього персоналу. Він не обмежується розробкою документації та створенням зовнішньої подоби порядку. Для впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів необхідне навчання фахівців робочої групи й осіб, відповідальних за здійснення оперативного контролю, коригування технологічної документації, іноді – заміна обладнання та перепланування приміщень.

Важливим також є той факт, що в процесі впровадження змінюється психологія співробітників, приходить усвідомлення важливості питань, пов'язаних із безпекою продукції, формується розуміння того, яким повинне бути управління сучасною організацією, що забезпечує найкращі результати її діяльності. Тому вкладені кошти, як правило, швидко окупаються, тому що на підприємстві з'являється гармонійна система, що дозволяє не тільки гарантувати якість і безпечність продукції, що випускається, але й оптимізувати виробництво, виявляючи й зменшуючи таким чином невиправдані витрати [3].

Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок контролю (у латинській абревіатурі – HACCP «Hazard Analysis and Critical Control Point») є науково обґрунтованою системою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції через ідентифікацію та контроль за небезпечними чинниками. Система HACCP є єдиною системою забезпечення безпечності харчової продукції, що довела

свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Використання системи HACCP дозволяє перейти від випробувань кінцевого продукту до розробки запобіжних методів забезпечення безпечності харчової продукції.

Для розроблення та впровадження системи HACCP необхідно реалізувати сім принципів HACCP, які являють собою узагальнене формулювання вимог, і для того, щоб застосовувати їх ефективно, необхідно повне розуміння всіх процесів організації та супутньої діяльності.

Кожна організація, яка залучена до будь-якого етапу харчового ланцюга (вирощування, перероблення, транспортування, дистрибуція, продаж тощо), повинна усвідомлювати, що забезпечення харчових продуктів є найголовнішою умовою її присутності у цьому ланцюзі. Отже, організація або здійснює належне управління небезпечними чинниками харчової продукції, які можуть завдати шкоди людині, та дотримується всіх законодавчих і нормативних вимог, а також вимоги замовників і споживачів, і таким чином зберігає своє місце у харчовому ланцюзі та забезпечує свій подальший розвиток, або зникає з харчового бізнесу через завдання шкоди споживачам (замовникам) чи виникнення загрози завдати таку шкоду.

Отже, протягом останніх років вітчизняна харчова промисловість розвивається дуже динамічно. Ця тенденція безумовно є позитивною, тому що визначає формування зрілого внутрішнього ринку харчових продуктів, посилення конкуренції та зростання якості. При можливості більшого вибору претендувати на споживчий попит може лише товар, який відповідає високим вимогам безпечності та якості. Тому останнім часом виробники продуктів харчування приділяють усе більше і більше уваги питанням контролю за якістю сировини та кінцевого продукту, причому не тільки давно відомі, але й молоді підприємства, які з перших кроків розвитку дбайливо ставляться до своєї репутації.

Більшість виробників харчової продукції, прагнучи здешевити або збільшити об'єми її випуску, сумніваються у безпечності випущеного товару.

Системи управління безпекою харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Запровадження систем управління безпекою харчових продуктів вимагає законодавство Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу. В Україні в умовах сучасної ринкової економіки застосування систем ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) є обов'язковим для всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів. Це передбачено Законами України «Про безпеку та якість харчових продуктів» та «Про дитяче харчування».

Запровадження системи управління безпекою харчових продуктів на підприємстві – тривалий процес, який стосується всіх служб і всього персоналу. Він не обмежується лише розробкою документації та наведенням елементарного порядку на виробництві. Для запровадження дієвої системи управління безпекою харчових продуктів передусім необхідне навчання найвищого керівництва, групи НАССР, персоналу, що виконує роботи, які впливають на безпеку продуктів, і осіб, відповідальних за здійснення оперативного контролю. Може виникнути потреба в зміні технологічних процесів або методів пакування, перегляді вимог до постачальників сировини та матеріалів, або навіть і в заміні

виробничого устаткування чи переплануванні приміщень.

Але найважливішим, мабуть, є те, що в процесі запровадження системи змінюється психологія працівників усіх рівнів, приходить усвідомлення важливості питань, пов'язаних із безпекою продукції, формується розуміння того, яким має бути сучасне управління організацією, щоб досягнути найбільшої результативності щодо забезпечення харчових продуктів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Система державного регулювання безпеки харчових продуктів в Україні – на шляху вдосконалення // Реформа системи харчової безпеки: міжнародний досвід та рекомендації для України : робочий документ конф. ІФС. – К. : [б. в.], 2009. – 98 с.
2. Скрипко Л. Экономические методы менеджмента качества в стандартах ИСО серии 9000:2000 // Стандарты и качество. – 2002. – № 7. – С. 66–68.
3. Чинков В. М. Основи метрології та виміральної техніки : навч. посіб. – 2-ге вид., перероб. і допов. – Х. : НТУ «ХП», 2010. – 524 с.
4. Шадрин А. Качество, конкурентоспособность, менталитет, сертификация / Шадрин А. // Стандарты и качество. – 2002. – № 6. – С. 68–73.
5. Ярцев Д. Сертификация систем качества: проблемы, которые можно избежать / Ярцев Д. // Сертификация. – 2000. – № 8. – С. 80–83.