

УДК 006.015.5/8:633.11:637.1(477)

Коваль Н. В.,

к. е. н., доцент кафедри менеджменту

Білоцерківський національний аграрний університет

НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ

Постановка проблеми. В 2008 р. Україна стала членом Світової організації торгівлі, що призвело до загострення конкуренції на внутрішньому ринку, посилило необхідність підвищення якості і безпечності продукції в цілому, зокрема й продукції молокопереробних підприємств.

Необхідною передумовою підвищення конкурентоспроможності продукції українських молокопереробних підприємств на зовнішньому ринку є її відповідність міжнародним стандартам якості і безпеки. Адже обмеження на імпорт українських твердих сирів до Росії в 2006, 2008 та 2012 рр., які призвели до значних збитків експортерів і погіршення зовнішньоторговельного балансу в торгівлі молочними продуктами, мали, окрім політичних причин, й економічні передумови. Зокрема, невідповідність технологій виробництва українських сирів вимогам нового технічного регламенту на молоко й молочну продукцію, який був прийнятий Федеральним законом від 22.06.2010 р. «Про внесення змін у Федеральний закон «Технічний регламент на молоко і молочну продукцію», відповідно до якого внесено обмеження щодо заміни молочного жиру в кількості, яка не перевищує 50% від загального вмісту жиру в молочних продуктах, виключно заміником молочного жиру; заборонено використання немолочних білків як заміника молочного білка [1].

Невідповідність норм якості та безпечності продукції українських молокопереробних підприємств міжнародним стандартам якості та безпеки викликає створення нетарифних технічних бар'єрів торгівлі та призводить до

значних економічних збитків. Так, молокопереробні підприємства України, за рахунок низької якості сировини, втрачають значні суми при реалізації молочної продукції на західному та російському ринках. На зовнішньому ринку за сухі молочні продукти українські підприємства одержують за тону на 300–400 дол. США менше, оскільки, через низькі якісні показники, ця продукція використовується на технічні й кормові цілі [2].

Слід також зауважити, що в умовах нестачі якісної молочної сировини окремі підприємства випускають фальсифіковану молочну продукцію, що не лише негативно позначається на її смакових властивостях, а й пов'язане з ризиком для здоров'я споживачів.

Оцінювання якості та безпечності продукції молокопереробних підприємств України можливе лише після глибокого аналізу нормативно-правових актів, що регулюють вказану сферу діяльності, тому тема дослідження є актуальною.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аналіз наукових публікацій свідчить, що вони переважно присвячені дослідженню та порівнянню національних та міжнародних норм, що регулюють якість молока незбираного при його закупівлі [9, 17]. Не дивлячись на наявність ґрунтовних досліджень з проблем безпечності та якості продуктів харчування [15], відсутні системні дослідження законодавчої бази та бази стандартів, що регулюють якість та безпечність продукції молокопереробних підприємств.

Постановка завдання. Метою дослідження є здійснення системного аналізу вітчизняних нормативно-правових актів, що регулюють якість та безпечність продукції молокопереробних підприємств, їх порівняння з міжнародними нормативними документами та розробка рекомендацій з удосконалення нормативно-правового забезпечення виробництва якісної і безпечної продукції молокопереробної галузі.

Виклад основного матеріалу дослідження. Нині розроблено та введено в дію доволі велику кількість законодавчих та нормативних актів, що формують

правове поле у сфері якості та безпеки продукції молокопереробних підприємств.

Зокрема, рамковий Закон України «Про безпеку та якість харчових продуктів» визначає правовий порядок забезпечення безпеки та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються [3].

Відповідно до статті 1 вказаного закону, безпека харчового продукту – це стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням.

Харчовий продукт вважається непридатним до споживання людиною («едалтерованим»), якщо він, зокрема, містить отруйну або шкідливу речовину, яка робить його небезпечним для здоров'я людини; не відповідає обов'язковим мінімальним специфікаціям якості (встановленим органолептичним, хімічним, біологічним та фізичним характеристикам); підготовлений чи запакований у такий спосіб, що може спричинити небезпеку для здоров'я людини; повністю або частково отриманий з хворої тварини; містить харчову добавку, яка не затверджена для використання в Україні, або не дозволена для використання у певному харчовому продукті, або її вміст перевищує певний встановлений рівень; містить пестициди або ветеринарні препарати чи їх залишки, у кількості, що перевищує встановлені норми; якщо будь-який корисний інгредієнт був частково або повністю виключений з харчового продукту, якщо будь-яка речовина була частково або повністю замінена в харчовому продукті, якщо пошкодження або недоброякісність харчового продукту була прихована у будь-який спосіб або для збільшення обсягу чи ваги, або для зменшення його якості чи властивостей, або необґрунтовано (безпідставно) робить його більш привабливим чи таким, що має більшу цінність тощо.

Якість харчового продукту – це ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт.

Правові та організаційні основи забезпечення безпечності та якості молока і молочних продуктів для життя та здоров'я населення і довкілля під час їх виробництва, транспортування, переробки, зберігання і реалізації, ввезення на митну територію та вивезення з митної території України визначає Закон України «Про молоко та молочні продукти» [4].

Суттєві позитивні зміни, що покликані сприяти підвищенню якості та безпечності продукції молокопереробних підприємств були внесені до вказаного закону в 2010 р. згідно з Законом України N 2132-VI від 15.04.2010 р.

Зокрема, в статті 1 закону зазначається, що молоко сире – це продукт нормальної секреції молочних залоз однієї або декількох здорових корів, овець, кіз, буйволиць, кобил, температура якого не перевищує 40С і який не піддавався будь-якій обробці (далі - молоко).

Молочна сировина – молоко, яке піддавалося попередній фізичній обробці (фільтрації, охолодженню), а також будь-які молочні продукти, що містять виключно складові молока (молочний жир, молочний білок, лактозу) і можуть бути використані у виробництві іншої продукції.

Молочні продукти – продукти, одержані з молока або молочної сировини, які можуть містити харчові добавки, необхідні для виробництва, за умови, що ці добавки ні частково, ні повністю не замінюють складових молока (молочний жир, молочний білок, лактозу).

Відповідно до статті 4, молоко, молочна сировина і молочні продукти, що виробляються в Україні та ввозяться на митну територію України, повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлені нормативно-правовими актами України. Базисні норми масової частки жиру і білка в молоці розробляються і затверджуються центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики.

Стаття 5 визначає вимоги до пакування і маркування молочної сировини та молочних продуктів: не допускається використання назв молочних продуктів у власних назвах продуктів та торговельних марках, якщо ці продукти виробляються з використанням сировини немолочного походження.

У виробництві традиційних молочних продуктів забороняється використовувати жири та білки немолочного походження, а також будь-які стабілізатори і консерванти (стаття 6).

Кожен окремий вид харчової продукції з позицій якості і безпеки повинен відповідати вимогам певного набору стандартів. Стандарт – це створений на основі консенсусу та ухвалений визнаним органом нормативний документ, що встановлює для загального і багаторазового користування правила, настановчі вказівки або характеристики різного виду діяльності чи її результатів і спрямований на досягнення оптимального ступеня впорядкованості у певній сфері та доступний широкому колу споживачів. Стандарт може бути міжнародним, регіональним, міждержавним і національним [5, с. 98].

Виробництво молока та молочних продуктів в Україні регулюють 174 стандарти: 55 ДСТУ (Державних стандартів України), 73 гармонізованих з міжнародними ДСТУ ISO, 40 ГОСТів (Государственных стандартов), 5 республіканських РСТ УРСР, 2 ДСТУ ГОСТ (їх перелік наведено на сайті Професійної нормативно-правової бібліотеки «НОРМАТИВ™ PRO» [6]. Перераховані стандарти стосуються якості сировини, настанов з відбирання проб, загальних технічних умов виробництва певного виду продукції, медико-біологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм, вказівок щодо визначення вмісту певних компонентів та контролю за наявністю різноманітних шкідливих речовин, вимог до приміщень, технологічного устаткування і процесів, методів випробувань, які стосуються випуску конкретного продукту.

Безумовно, якість молокопродуктів в першу чергу залежить від якості молочної сировини, з якої їх виробляють. В Україні якість молочної сировини, яку приймають на переробні підприємства для виготовлення молочних

продуктів, регламентується вимогами ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі» [7]. До якісних показників, за якими здійснюється закупівля, належать кислотність, густина, ступінь чистоти за еталоном, загальне бактеріальне обсіменіння, температура, масова частка сухих речовин, кількість соматичних клітин. Показниками безпеки є наявність допустимого рівня токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів, нітратів, гормональних препаратів і радіонуклідів.

У країнах ЄС основним документом, де прописано вимоги до якості та безпеки харчових продуктів, є Постанова (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 р., якою встановлюються специфічні правила щодо гігієни харчової продукції. Так, у секції XI – «Сире молоко та молокопродукти» викладено вимоги для підприємств харчової галузі, які займаються виробництвом або збиранням сирого молока [8].

Порівняння європейських та національних норм наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Показники українських та європейських нормативів щодо якості та безпечності молока незбираного при його закупівлі

ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі»					Постанова (ЄС) №853/2004
Показник якості молока	Гатунок				
	Екстра	Вищий	Перший	Другий	
Кислотність, °Т	≤16,0-17,0	16,0-17,0	≤19,0	≤20	
Загальне бактеріальне обсіменіння, тис. / см ³	≤100	≤300	≤500	≤3000	<100
Температура, °С	≤6	≤8	≤1 0	≤1 0	≤6
Масова частка сухих речовин, %	≤12,2	≥11,8	≥11,5	≥10,6	
Кількість соматичних клітин, тис. / см	≤400	≤400	≤600	≤800	≤400

Джерело: [9].

Порівняння наведених показників дає можливість зробити висновок про невідповідність вимог щодо загального бактеріального обсіменіння та кількості

соматичних клітин і непридатності переробки молока першого та другого гатунків для європейських молокопереробних підприємств.

Порівняльний аналіз вітчизняних, європейських та міжнародних документів, які встановлюють допустимі рівні показників безпеки молока незбираного та молокопродуктів, проведений Є. В. Новожиловою, дав можливість зробити наступні висновки:

- не відповідають міжнародним вимогам якості молоко коров'яче питне при його закупівлі, сиркові вироби, консерви молочні тощо. Відсутні гармонізовані стандарти щодо термінів зберігання, технічних умов заготівлі молокопродуктів, у тому числі для дитячого харчування, методів визначення жиру, мікробіологічного аналізу та інші;

- за кількістю мікробіологічних показників національні документи перевищують міжнародні; норми контролювання інфекційних мікроорганізмів співпадають в обох переліках;

- вітчизняні документи, порівняно з європейськими і міжнародними, містять незначну кількість ветеринарних препаратів та радіонуклідів, але норми за цими показниками безпеки у вітчизняних документах жорсткіші, тому оптимізація вітчизняних показників можлива через розширення переліку ветеринарних препаратів та радіонуклідів та приведення у відповідність з міжнародними вимогами системи вимірювання;

- переліки пестицидів за вітчизняними та міжнародними документами співпадають лише частково, тому оптимізація показників можлива через розширення переліку пестицидів, а також приведення їх норм відповідно до міжнародних вимог;

- за кількістю токсичних елементів, які підлягають контролю, вітчизняні документи перевищують закордонні, але за нормами свинцю поступаються у п'ять разів, тому оптимізація показників можлива через перегляд норм свинцю;

- необхідно визначити доцільність використання однакового переліку показників безпеки для молочної сировини та кінцевих продуктів [9].

Слід зауважити, що при визначенні показників безпеки харчових продуктів МОЗ до цих пір користується Медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів № 5061-89 (далі - МБТ 5061) [10], затвердженими ще у 1989 році, які вже давно не відповідають сучасним вимогам, оскільки значна кількість зазначених у них забруднювачів харчових продуктів (в першу чергу пестицидів, гормональних препаратів, антибіотиків, мікотоксинів тощо) не використовуються вже більше 25 років. Наприклад, МБТ 5061 проноормовані тільки три гормональні препарати, які вже давно не використовуються виробниками продовольчої сировини, в той час як в країнах ЄС нормуються більше 20 залишків гормональних препаратів, що рекомендовані Об'єднаним Комітетом ФАО-ВОЗ.

Жодним нормативним документом МОЗ України на сьогоднішній день не нормуються і через те не здійснюється контроль в продовольчій сировині та харчових продуктах особливо небезпечних забруднювачів, до переліку яких відносяться діоксини, бенз(а)пірен, транс-ізомери ненасичених жирних кислот, акриламід та інші [11].

Необхідно також звернути увагу на те, що молокопродукти можуть виготовлятися також згідно з технічними умовами. Технічні умови – це нормативний документ, що встановлює технічні вимоги, яким мають відповідати виріб, процес чи послуга. Вони можуть бути стандартом, частиною стандарту або окремим документом [5, с. 98]. Тобто, технічні умови – це вже не ДСТУ, а відхилення від нього. ТУ розробляють самі підприємства, але затверджуються ці умови державними органами у встановленому законодавством порядку. Виробники розробляють і коригують ТУ під свій виробничий процес, від чого досить часто страждає якість продукту.

Впровадження стандартів у виробництво свідчить про можливість підприємства забезпечити дотримання передбачених ними вимог, однак вироблена продукція буде проходити додаткові випробування для підтвердження відповідності вказаним стандартам.

Розробка і впровадження у виробництво системи управління якістю є значно вищим ступенем у забезпеченні випуску продукції, що відповідає вимогам нормативних документів.

Система управління якістю – це частина системи управління організацією, яка спрямована на досягнення результатів відповідно до цілей у сфері якості і на задоволення потреб, очікувань або вимог зацікавлених сторін.

В Україні розроблені три державні і гармонізовані національні стандарти на системи управління якістю – ДСТУ ISO 9000-2001, 9001-2001, 9004-2001 [12, 13, 14].

Стандарт ISO 9000 (ISO – Міжнародна організація з стандартизації, що є всесвітньою федерацією національних органів стандартизації) описує основні положення систем управління якістю і визначає термінологію для систем управління якістю.

Стандартом встановлено вісім принципів управління якістю, які найвище керівництво може використовувати для поліпшення показників діяльності організації: 1) орієнтація на замовника; 2) лідерство; 3) залучення працівників; 4) процесний підхід; 5) системний підхід до управління; 6) постійне поліпшення; 7) прийняття рішень на підставі фактів; 8) взаємовигідні стосунки з постачальниками. Ці вісім принципів управління якістю формують основу стандартів на системи управління якістю, які входять до стандартів серії ISO 9000.

Підхід, що базується на застосуванні систем управління якістю, спонукає організації аналізувати вимоги замовників, визначати процеси, які сприяють отриманню продукції, прийнятної для замовника, і забезпечувати постійний контроль цих процесів. Система управління якістю може бути основою для постійного поліпшення, яке дозволяє збільшити ймовірність підвищення задоволеності замовника та інших зацікавлених сторін.

Підхід до розроблення та впровадження системи управління якістю передбачає кілька етапів, а саме:

- а) визначення потреб та очікувань замовників та інших зацікавлених сторін;

- б) установлення політики та цілей організації у сфері якості;
- в) визначення процесів та відповідальності, необхідних для досягнення цілей у сфері якості;
- г) визначення та постачання ресурсів, необхідних для досягнення цілей у сфері якості;
- д) установлення методів, які дають змогу вимірювати результативність та ефективність кожного процесу;
- е) використання результатів цих вимірювань для визначення результативності та ефективності кожного процесу;
- ж) визначення засобів, які дають змогу запобігати невідповідностям і усувати їхні причини;
- й) запровадження та застосування процесу постійного поліпшення системи управління якістю. Цей підхід також можна застосовувати для підтримування та поліпшення наявної системи управління якістю [12].

ISO 9001 встановлює вимоги до системи управління якістю, якщо організації потрібно підтвердити свою спроможність постачати продукцію, що відповідає вимогам замовників та використовуваних регламентів. Цей стандарт застосовують під час сертифікації систем якості. Він зосереджує увагу головним чином на результативності системи управління якістю з погляду задоволення вимог замовника.

Особлива увага у вказаному стандарті приділяється процесному підходу в розробленні, впровадженні та поліпшенні результативності системи управління якістю для підвищення задоволеності замовника шляхом виконання його вимог. Під «процесним підходом» розуміють застосування у межах організації системи процесів разом з їх визначенням та взаємодіями, а також управління ними.

Організація повинна встановити, задокументувати, впровадити та підтримувати систему управління якістю і постійно поліпшувати її результативність шляхом:

- а) визначення процесів, необхідних для системи управління якістю, та їхнього застосування на всіх рівнях в організації;
- б) визначення послідовності та взаємодії цих процесів;
- в) визначення критеріїв та методів, необхідних для забезпечення результативності функціонування цих процесів та управління ними;
- г) забезпечення наявності ресурсів та інформації, необхідних для підтримання функціонування та моніторингу цих процесів;
- д) здійснення моніторингу, вимірювання та аналізу цих процесів;
- е) впровадження заходів, необхідних для досягнення запланованих результатів та постійного поліпшення цих процесів.

У стандарті ISO 9001 наголошується на тому, що організація повинна забезпечити відповідність продукції, що закуповується, встановленим закупівельним вимогам, що особливо важливо для молокопереробної галузі.

Організація повинна оцінювати та вибирати постачальників, виходячи з їхньої здатності постачати продукцію відповідно до вимог організації. Повинні бути встановлені критерії вибору та оцінювання, результати якого слід реєструвати. Організація повинна визначити та впровадити інспектування або інші заходи, необхідні для забезпечення впевненості в тому, що закуплена продукція відповідає встановленим закупівельним вимогам. Організація повинна визначити види діяльності щодо забезпечення моніторингу та вимірювань, а також засоби моніторингу та вимірювальної техніки, необхідні для доведення відповідності продукції встановленим вимогам [13].

Стандарти ISO 9001 та ISO 9004 мають однакову структуру, їх розроблено як узгоджену пару стандартів на системи управління якістю, призначених доповнювати один одного, проте стандарт ISO 9004 містить рекомендації, які охоплюють ширший діапазон цілей системи управління якістю, зокрема щодо постійного поліпшення ефективності і результативності діяльності організації, оцінюваного задоволеністю замовників та інших зацікавлених сторін (замовників та кінцевих користувачів; працівників організації; власників /інвесторів; постачальників і партнерів; суспільства,

тобто громадськості та населення, на яких впливає діяльність організації чи її продукція) [14].

Отже, впровадження та сертифікація системи управління якістю на відповідність національним стандартам свідчить про відповідність якості продукції вимогам, що передбачені певним стандартом та дає можливість реалізовувати продукцію підприємства на внутрішньому ринку без додаткових випробувань. Якщо ж система управління якістю сертифікована відповідно до міжнародних стандартів, це є гарантією того, що продукція відповідає вимогам, що передбачені відповідними стандартами, та може без додаткових випробувань реалізовуватись на зовнішньому ринку.

На жаль, статистичні дані щодо функціонування систем управління якістю на українських молокопереробних підприємствах відсутні. За даними Д. Крисанова, системи управління якістю (сертифіковані органами УКРСЕПРО та в інших центрах сертифікації, включаючи зарубіжні) функціонують орієнтовно на 10% підприємств харчової і тютюнової промисловості. За кордоном без повної гарантії підприємством випуску якісної і безпечної харчової продукції йому не видадуть відповідного дозволу [15, с. 46].

Щодо системи контролю продовольчої безпеки в Європі, то в 2002 р. в ЄС була прийнята Постанова (ЄС) №178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення відповідних процедур у цій галузі» [16]. Загальною метою цієї постанови є досягнення високого рівня захисту інтересів споживачів. Документ ґрунтується на детальному аналізі ризиків, принципах повної відповідальності виробника, відстеження харчових продуктів на всіх стадіях виробництва, переробки та реалізації і впровадження НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points, що в перекладі означає «Аналіз ризиків та критичні точки контролю»). В рамках цієї постанови було створено Європейський орган з безпеки харчових продуктів.

Система аналізу ризиків та критичних точок контролю (НАССР) була розроблена Всесвітньою організацією охорони здоров'я (World Health Organization, WHO) та Продовольчою і сільськогосподарською організацією (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO). Це міжнародна система, яка передбачає ідентифікацію, оцінювання і управління чинниками, що негативно впливають на безпечність сільськогосподарської сировини та продуктів харчування. Використання системи НАССР дозволяє перейти від оцінки безпечності готових харчових продуктів до розробки превентивних методів її забезпечення.

Система базується на семи принципах, визнаних міжнародною спільнотою:

1) проведення аналізу небезпечних чинників, пов'язаних з виробництвом харчових продуктів, на всіх стадіях їхнього життєвого циклу, починаючи від розведення або вирощування, обробки, виробництва, зберігання, транспортування, реалізації й до споживання. Оцінка умов та ймовірності виникнення небезпечних факторів і визначення запобіжних заходів для їхнього контролю;

2) визначення критичних точок – операцій, етапів, процесів, які потрібно контролювати для запобігання або зведення до мінімуму ймовірності впливу небезпечних чинників;

3) встановлення критичних меж, яких варто дотримувати, щоб бути впевненим, що критична точка перебуває під контролем;

4) створення системи моніторингу, що дає можливість контролю технологічного процесу в критичних точках за допомогою випробувань або вимірювань;

5) розробка й застосування коригувальних дій, якщо результати моніторингу вказують на відхилення від встановлених критичних меж;

6) розробка процедур перевірки, які дають можливість упевнитися в результативності системи НАССР;

7) документування процедур і реєстрація даних, необхідних для функціонування системи [17].

Система НАССР акцентує увагу безпосередньо на процесному контролі параметрів здійснення технологічного процесу та оцінюванні сировини й матеріалів, що використовуються для виготовлення харчового продукту, а також впроваджує стратегію «від ферми до виделки» [18].

Відповідно до статті 20 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» особи, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, повинні застосовувати санітарні заходи та належну практику виробництва, системи НАССР та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів.

В 2007 р. в Україні був затверджений стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 «Система управління безпечністю харчових продуктів» [19], який є симбіозом (інтеграцією) основних положень двох самостійних нормативних документів – 7 принципів концепції НАССР (система менеджменту безпеки харчових продуктів) та 8 принципів ISO 9000:2000 (система менеджменту якості). Також у нього є багато спільного з ISO 14001:2004 (система екологічного менеджменту). Отже, в цьому стандарті об'єднані вимоги до якості і безпеки харчової продукції, які відслідковуються та реалізуються за всім харчовим ланцюгом відповідно до принципу «від поля до столу» [15, с. 47].

Необхідно зауважити, що у Звіті Міжнародної Фінансової Корпорації (IFS) «Запровадження систем управління безпечністю харчової продукції на підприємствах України. Аналіз витрат та вигід» зазначається, що оціночна вартість впровадження НАССР на середньому молокопереробному підприємстві в Україні складає близько 350000 грн. (\$43750) протягом першого року, що дорівнює найнижчим аналогічним світовим показникам. Це пояснюється суворими санітарними нормами, яких вимагає держава. Якщо підприємство вже дотримується національних норм, впровадження НАССР є відносно недорогим. На жаль, на практиці більшість засобів виробництва не відповідають існуючим нормам. Підприємства вважають більш економічно

виправданим сплатити штраф (або хабар), ніж інвестувати в належний контроль і управління якістю.

Найголовніша вигода для молочної промисловості, пов'язана з впровадженням НАССР, – доступ до нових роздрібних мереж і супермаркетів, адже вже сьогодні такі роздрібні мережі як «Метро Кеш енд Керрі Україна» та «Фоззі Груп» вимагають наявності НАССР від своїх постачальників молочної продукції. Експертні обговорення свідчать, що впровадження НАССР в молочної промисловості України може подвоїти обсяги продажу на цьому сегменті ринку [20].

Згідно з Законом України «Про Загальнодержавну цільову економічну програму проведення моніторингу залишків ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин у живих тваринах, продуктах тваринного походження і кормах, а також у харчових продуктах, підконтрольних ветеринарній службі, на 2010-2015 рр.» в Україні система НАССР запроваджена лише на 37 молокопереробних підприємствах [21].

Для тих молокопереробних підприємств, які ще не впровадили систему НАССР, в нагоді стане «Посібник для малих та середніх підприємств молокопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР», підготовлений Міжнародним інститутом безпеки та якості харчових продуктів (IFSQ) [22].

Висновки з даного дослідження. В Україні розроблено та введено в дію доволі велику кількість законодавчих та нормативних актів, що формують правове поле у сфері якості та безпечності продукції молокопереробних підприємств. До найважливіших з них відносяться Закони України «Про безпечність та якість харчових продуктів» й «Про молоко та молочні продукти».

Кожен окремий вид харчової продукції з позицій якості і безпечності повинен відповідати вимогам певного набору стандартів. Виробництво молока та молочних продуктів в Україні регулюють 174 стандарти: 55 ДСТУ (Державних стандартів України), 73 гармонізованих з міжнародними ДСТУ

ISO, 40 ГОСТів (Государственных стандартов), 5 республіканських РСТ УРСР, 2 ДСТУ ГОСТ.

Крім вказаних стандартів, вітчизняні підприємства виробляють продукцію згідно з технічними умовами, які ще менш вимогливі. Все це призводить до того, що в торгівельну мережу надходить харчова продукція різної якості і з різним рівнем ризику для здоров'я споживачів.

Невідповідність норм якості та безпечності продукції, що встановлені вітчизняними стандартами, нормам міжнародних стандартів призводить до застосування нетарифних технічних бар'єрів торгівлі та значних економічних збитків.

Угодою про партнерство і співробітництво між Україною та ЄС передбачено, що частка гармонізованих національних стандартів повинна складати не менше 80%. Відповідно, потрібно значно збільшити обсяги робіт з перегляду застарілих вітчизняних стандартів і їх гармонізації з європейськими нормативними документами, адже це дасть можливість виробляти якісну та безпечну продукцію в країні, відкриє доступ українській продукції на світові ринки, сприятиме впровадженню нових технологій у молокопереробній галузі, збереженню здоров'я споживачів, залученню іноземних інвестицій.

Впровадження стандартів у виробництво свідчить про можливість підприємства забезпечити дотримання передбачених ними вимог, однак вироблена продукція буде проходити додаткові випробування для підтвердження відповідності вказаним стандартам.

Розробка і впровадження у виробництво системи управління якістю є значно вищим ступенем у забезпеченні випуску продукції, що відповідає вимогам нормативних документів. В Україні розроблені три державні і гармонізовані національні стандарти на системи управління якістю – ДСТУ ISO 9000-2001, 9001-2001, 9004-2001. Впровадження та сертифікація системи управління якістю на відповідність міжнародним стандартам є гарантією того, що продукція відповідає вимогам, що передбачені відповідними стандартами,

та може без додаткових випробувань реалізовуватись як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

Література

1. Осташко Т. Уроки торговельної суперечки щодо експорту сиру в Російську Федерацію / Т. Осташко // Економіст. – 2012. - №4. – С. 29-31.
2. Федорук Р. С. Тенденції розвитку і виробництво продукції молочного скотарства / Р. С. Федорук, М. Д. Камбур, І. І. Ковальчук, О. П. Долайчук // Актуальні проблеми сучасної біології, тваринництва та ветеринарної медицини: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 29 вересня – 1 жовтня 2010 р. – Львів: Інститут біології тварин НААН України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.inenbiol.com/ntb/ntb5/pdf/9/2.pdf>
3. Україна. Закон. Про безпечність та якість харчових продуктів від 08.09.2005 №2863-IV. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon1/rada.gov.ua>
4. Україна. Закон. Про молоко та молочні продукти від 24.06.2004 р. №1870-IV. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua
5. Шаповал М. І. Менеджмент якості: Підручник / М. І. Шаповал. – К.: Знання, КОО, 2003. – 475 с.
6. <http://document.ua/moloko-ta-molochni-produkti-stl00000843.html>
7. ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі» – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://vet.in.ua/menu/legislation.php?id_article=155
8. Регламент № 854/2004 Європейського Парламенту і Ради ЄС про встановлення особливих правил організації офіційного контролю над продукцією тваринного походження, призначеною для споживання людиною в їжу – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/994_a67
9. Новожилова Є. В. Порівняльний аналіз нормативно-правового регулювання виробництва якісних та безпечних молока та молокопродуктів в Україні та ЄС/СОТ / Є. В. Новожилова. – 2011. – С. 20 – [Електронний ресурс].

– Режим доступу: <http://www.tuv-sud.com.ua/uploads/images/1314260458642715670334/analiz-normativno-prav-rieghulir-proiz-moloka.pdf>

10. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Министерство здравоохранения СРСР. Нормы от 01.08.1989 № 5061-89, редакция действует с 07.11.2001 – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/MOZ274.html

11. Чи якісна молочна продукція на ринку України: матеріали прес-конференції від 05.03.2011 в ДП «Укрметртестстандарт» – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrcsm.kiev.ua/media/umtst_doc/pres_conf/Milk_2011.pdf

12. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник. Чинний від 2001-10-01. – К.: Держстандарт України, 2001. – 27 с.

13. ДСТУ ISO 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги. Чинний від 2001-10-01. – К.: Держстандарт України, 2001. – 23 с.

14. ДСТУ ISO 9004-2001. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. Чинний від 2001-10-01. – К.: Держстандарт України, 2001. – 44 с.

15. Крисанов Д. Пищевая продукция качественная, безопасная и инновационная: проблемы стандартизации, производства и реализации / Д. Крисанов // Економіст. – 2012. - №3. – С. 42-49/

16. Постанова (ЄС) №178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення відповідних процедур у цій галузі» – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.vet.gov.ua/int-coop/eu/?doc=64>

17. Гапоненко Т. М. Якість та безпечність молочної продукції як важливі чинники її конкурентоспроможності / Т. М. Гапоненко // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. –

2009. – Вип. 142. – Ч. 1. – [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.nbu.gov.ua/portal/chem_biol/nvnau/2009_142_1/09gtm.pdf

18. Кулешова Г. НАССР – складова системи управління якістю продукції аграрних підприємств / Г. Кулешова // Економіст. – 2012. - №2. – С. 56-58.

19. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Чинний від 2007-08-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с.

20. Звіт Міжнародної Фінансової Корпорації (IFS) «Запровадження систем управління безпечністю харчової продукції на підприємствах України. Аналіз витрат та вигід. Київ, 2011. – [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://www.scribd.com/doc/64345818/%D0%97%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BF%D0%BE-НАССР>

21. Україна. Закон. Про Загальнодержавну цільову економічну програму проведення моніторингу залишків ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин у живих тваринах, продуктах тваринного походження і кормах, а також у харчових продуктах, підконтрольних ветеринарній службі, на 2010-2015 роки N 1446-VI від 04.06.2009 р. [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1446-17/page>

22. Посібник для малих та середніх підприємств молокопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. – К., 2010. – 199 с. – [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://www.scribd.com/doc/81288017/Manual-НАССР-Dairy-Ukr>

Коваль Н. В.

НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ

Анотація. У статті здійснено системний аналіз вітчизняних нормативно-правових актів, що регулюють якість та безпечність продукції

молокопереробних підприємств, їх порівняння з міжнародними нормативними документами та розроблені рекомендації з удосконалення нормативно-правового забезпечення виробництва якісної і безпечної продукції молокопереробної галузі.

Ключові слова: нормативно-правові акти, якість, безпечність, системи управління якістю.

Коваль Н. В.

НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ УКРАИНЫ

Аннотация. В статье осуществлен системный анализ отечественных нормативно-правовых актов, регулирующих качество и безопасность продукции молокоперерабатывающих предприятий, их сравнение с международными нормативными документами, а также разработаны рекомендации по усовершенствованию нормативно-правового обеспечения производства качественной и безопасной продукции молокоперерабатывающей отрасли.

Ключевые слова: нормативно-правовые акты, качество, безопасность, системы управления качеством.

N. Koval

Legislative regulation of Ukraine dairy enterprises products quality and safety

The paper deals with the system analysis of national legislative documents regulating dairy enterprises products quality and safety and their comparison with international legislative documents. Recommendations on improving legislative provision of producing quality and safe products of dairy processing branch are developed.

Key words: legislative documents, quality, safety, quality control system.