

Д. Ф. Крисанов, д.е.н., проф.,
пров. наук. співроб.,

Інститут економіки та прогнозування НАН України

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ АГРОХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ: ВІД СТАНДАРТІВ СОЮЗУ РСР ДО ТЕХНІЧНИХ РЕГЛАМЕНТІВ УКРАЇНИ

У статті розкрито становлення систем управління якістю з 60-их років, а з середини 2000-их – систем менеджменту безпечності та проаналізовано трансформацію концепцій управління якістю з початку минулого століття. Висвітлено особливості переходу від радянських стандартів, як уособлення пострадянської системи державного контролю на кожному підприємстві, до технічних регламентів й повної відповідальності виробників за виведену на ринок продукцію, а держави – за дотриманням вимог безпечності. Привернено увагу до приватних стандартів, що розробляються торговельно-продуктовими структурами, які забезпечують рівень безпечності і якості сільськогосподарських і харчових продуктів, що перевищує загальноприйнятий. Це перспективний варіант запровадження європейської моделі харчової безпечності в Україні.

Ключові слова: харчова промисловість, технічні регламенти, система стандартизації, управління якістю.

D.F. Krysanov, D.Sc. Economy, Prof.,
lead. res.worker,

Institute of Economics and Forecasting of NAS of Ukraine

MANAGEMENT OF QUALITY AND SAFETY OF AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCTS: FROM THE USSR STANDARDS TO TECHNICAL REGULATIONS OF UKRAINE

The establishment of quality management systems of the 60's and of safety management systems since the mid-2000-s is analyzed in the article. The transformation of the concepts of management of quality from the last century is also analyzed. The peculiarities of the transition from Soviet standards, as the embodiment of the post-Soviet system of state control in every enterprise, to technical regulations and full responsibility of producers for the products on the market and the responsibility of state for the compliance with safety requirements are revealed in the article. Attention to the private standards developed by trade-food structures, that provide the level of safety and quality of agricultural products and foodstuffs, that exceeds generally accepted is paid. This is perspective version of introduction of the European model of food safety in Ukraine.

Keywords: food industry, technical regulations, system of standardization, management of quality.

Д. Ф. Крысанов, д. э. н., проф.,
вед. науч. сотр.

Институт экономики и прогнозирования НАН Украины

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ АГРОПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ: ОТ СТАНДАРТОВ СОЮЗА ССР К ТЕХНИЧЕСКИМ РЕГЛАМЕНТАМ УКРАИНЫ

В статье раскрыто становление систем менеджмента качества с 60-х годов, а с середины 2000-х - систем менеджмента безопасности и проанализировано трансформацию концепций управления качеством с начала прошлого века. Освещены особенности перехода

от советских стандартов, как олицетворение постсоветской системы государственного контроля на каждом предприятии, к техническим регламентам и полной ответственности производителей за выведенную на рынок продукцию, а государства – за соблюдение требований безопасности. Привлечено внимание к частным стандартам, разрабатываемым торгово-продуктовыми структурами, обеспечивающим уровень безопасности и качества сельскохозяйственных и пищевых продуктов, который превышает общепринятый. Это перспективный вариант введения европейской модели пищевой безопасности в Украине.

Ключевые слова: пищевая промышленность, технические регламенты, система стандартизации, управления качеством.

Постановка проблеми. У теоретичному відношенні термін «якість» трактується і дуже широко (якість життя, природно-кліматичних умов), і відносно вузько (якість товарів і послуг). Однак у ретроспективі спочатку пріоритетними були питання якості, пізніше додалася і безпечність продовольства, а вже в контексті інтеграції до Європейського Союзу на перше місце вийшла безпечність агрохарчової продукції. Це чітко простежується у трансформації назви рамкового закону з харчової безпеки:

- Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» (від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР);

- Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (від 23.12.1997 р. №771/97-ВР в редакції від 06.09.2005 р. з наступними змінами та доповненнями);

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (в редакції Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» від 22.07.2014 р. № 1602-УІІ).

Водночас, в основу управління якістю продукції покладено принцип «забезпечити дотримання вимог нормативних документів щодо продукту й технології виготовлення». Структура нормативних документів, в яких були встановлені вимоги до продукції та процесів її виготовлення, включала:

- **у радянський період (до 1992 р.):** державні (Союзу РСР) стандарти (ГОСТ), республіканські стандарти Української РСР (РСТ), стандарти громадських організацій (переважно науково-технічних товариств), стандарти підприємств, технічні умови на виробництво продукції;

- **у період незалежності України (з 1992 р.):** стандарти Союзу РСР, які були легалізовані шляхом надання їм статусу міждержавних, тобто СНД (ГОСТ), державні (з 1993, національні – з 2003) стандарти України (ДСТУ), гармонізовані національні стандарти (ДСТУ ISO; ДСТУ EN), технічні регламенти, Закони України на окремі види харчової продукції, республіканські стандарти (РСТУ), галузеві стандарти (ГСТУ), стандарти організацій України (СОУ), технічні умови на виробництво продукції.

Диференційований правовий статус вищеперерахованих нормативних документів, різний ступінь відповідальності за порушення вимог, неузгодженість (розриви та накладання) періодів їхньої дії, а також зтяжні часові рамки чинності застарілих нормативних актів вимагають глибокого аналізу ситуації у сфері стандартизації й технічного регулювання для аграрного сектору України та обґрунтування висновків щодо її покращення.

Аналіз останніх наукових досліджень та публікацій. У сучасній літературі питанням стандартизації, технічного регулювання та управління якістю і безпечністю продукції присвячені роботи відомих економістів Р.І. Буряка, Е.М. Векслера, Л.М. Віткіна, А.М. Должанського, П.Я. Калити, П.А. Орлова, М.І. Шаповала, В.В. Якубовського, але окремі теоретичні та практичні аспекти цієї проблеми потребують ґрунтовного опрацювання.

Мета статті – діагностика процесів формування систем менеджменту якістю та безпечністю продукції в умовах планово-директивної та ринкової систем господарювання, а також докорінних змін ролі різних нормативних документів в забезпеченні дотримання вимог щодо безпечності та якості сільськогосподарських і харчових продуктів.

Виклад основного матеріалу дослідження. У сучасному глобалізованому економічному середовищі одним із важливих інструментів завоювання прихильності споживачів до продукції виступає її безпечність, а також і якість, за яку вони «голосують своїми гаманцями». Водночас, за умов жорстокої конкурентної боротьби на ринках агропродовольчої продукції, потрібно чітко усвідомлювати, що якість продукції – це тільки похідна від іншого поняття – «якість менеджменту» або «якість діяльності», синонімом якого є «досконалість» (організації, підприємства або установи). У свою чергу, досконалість аграрного підприємства – це не тільки якість продукції, але й зниження її собівартості, підвищення продуктивності праці, зростання конкурентоспроможності, створення нових робочих місць та багато іншого [1, с. 5]. Враховуючи наведену точку зору, разом з тим детальніше і глибше проаналізуємо розвиток теоретико-методичних засад управління якістю та безпечністю агрохарчової продукції через призму трансформації концептуальних підходів, запровадження вимог стандартів й технічних регламентів у переробно-харчове виробництво з метою неухильного дотримання вимог безпечності та якості харчової продукції, а також оцінювання її відповідності. Особливу увагу необхідно приділити впровадженню систем менеджменту якості й безпечності на основі національних, європейських та міжнародних стандартів, а особливо - результативності й ефективності їх функціонування в сучасних умовах.

Систематизація, узагальнення та опрацювання концептуальних підходів до проблеми системного управління якістю відбулося на зламі XIX-XX століть, коли запроваджувалося потокове (конвеєрне) виробництво промислової продукції, а контроль її якості став його невід’ємною складовою. Відзначимо, що системні методи менеджменту, як об’єкту досліджень та із урахуванням міжнародного досвіду, дуже ґрунтовно висвітлені в роботах вітчизняних і зарубіжних науковців [1 - 3]. З числа досвідчених фахівців необхідно привернути увагу до роботи, в якій систематизовано та виокремлено різні періоди еволюції наукових засад й тенденцій розвитку управління якістю [3, с. 21]. Зокрема, запропоновано ієрархічну модель трансформації концепцій управління якістю, які наведені нижче, але із коригуванням на сучасні наукові погляди й методичні підходи до зазначеної проблеми:

- **перший** – початок XX ст. – концепція контролю процесів виробництва і технічних параметрів продукції (суцільний контроль продукції, вибірка деталей, що не відповідають встановленим вимогам);

- **другий** - 20-40 рр. XX ст. – концепція процесно-орієнтованого управління (статистичні методи контролю якості: вибірковий контроль, контрольні карти Шухарта, таблиці і плани вибірок) з метою забезпечення відповідності продукції вимогам і нормативним параметрам, що закріплені в стандартах;

- **третій** - 50-60 рр. XX ст. – концепція тотального контролю якості (TQC), цикл Шухарта-Демінга (P – D – C – A: Plan – Плануй, Do – Здійснюй, Check – Перевіряй, Act – Дій); документування систем якості з метою регламентації співпраці у галузі якості між керівниками вищої і середньої ланки та фахівцями відділів якості, визначення їх повноважень і відповідальності; зміщення акцентів із простого виявлення дефектів у випущеній продукції до запобігання виникненню браку в процесі її виробництва; запровадження сертифікації продукції третьою стороною. Тенденція зміщення акцентів від цінового фактора конкуренції на ринку до фактора якості товарів;

- **четвертий** - 70-80 рр. XX ст. – концепція всеохоплюючого менеджменту якості (TQM); концепції якості та гнучкості виробництва; система Демінга: 14 принципів менеджменту якості і 7 його «смертельних хвороб» [4]. Розроблення та запровадження

міжнародних стандартів стосовно систем менеджменту якості (стандарти ISO серії 9000), надання доказів споживачам щодо спроможності підприємства підтримувати належний рівень якості. Тенденція зміщення акцентів від фактору якості товарів до фактору якості використовуваних технологій;

- *п'ятий* – з початку 90 рр. XX ст. – концепція захисту навколишнього середовища і безпечності продукції, на основі появи нового покоління міжнародних стандартів якості (стандарти ISO серії 14000). У них були встановлені вимоги до захисту довкілля і безпечності продукції як адекватної відповіді на виклики глобалізації та інтереси усього суспільства. Тенденція зміщення акцентів від фактору якості технологій до фактору якості людських ресурсів, якості освіти, якості інтелектуального ресурсу, якості сфери проживання і матеріального добробуту, а в широкому розумінні – до підвищення рівня якості життя усього суспільства.

До цього можна додати, що в 2000 році Всесвітня організація охорони здоров'я (World Health Organization — WHO) розробила, сформулювала та прийняла Глобальну Стратегію Харчової Безпечності, головна мета якої: «зниження частки захворювань, що викликані харчовими продуктами, на загальному рівні стану охорони здоров'я та соціального середовища» [2, с. 611-615]. На відміну від традиційного підходу (оцінювання небезпеки безпосередньо від харчових продуктів) у Глобальній Стратегії основний підхід пов'язаний з орієнтацією на концепцію урахування та упередження виникнення харчових ризиків в усіх ланках ланцюжка по виробництву та постачанню сільськогосподарських та харчових продуктів споживачам.

Що ж стосується безпосередньо харчової промисловості, то тривалий час у ній домінували такі традиційні методи, як інспектування та/або контроль якості харчових продуктів. Запровадження системних методів контролю за безпечністю харчової продукції пов'язують із початком 1960-их років, коли при розробленні та випуску продуктів харчування спеціального призначення (для забезпечення харчування аеронавтів при тривалих міжпланетних експедиціях у космосі) було використано системний аналіз небезпечних чинників і критичних точок контролю - НАССР (з латинської - «Hazard Analysis and Critical Control Points»). Офіційно концепція НАССР була представлена компанією «Pillsbury» у 1971 р. на Першій Американській Національній Конференції з питань безпеки харчових продуктів. Її головна характеристика – дотримання двох домінуючих принципів гарантування харчової безпечності: принцип розгляду і врахування усіх стадій виробництва та поставки споживачам харчових продуктів і принцип ідентифікації та контролю небезпечних чинників. За майже піввіковий період вона довела свою ефективність, була схвалена та прийнята міжнародними організаціями (*Всесвітня організація охорони здоров'я; Codex Alimentarius Commission; Міжнародна комісія з мікробіологічних показників безпеки харчових продуктів*). Її використання дозволяє перейти від випробування кінцевого продукту до розробки запобіжних (превентивних) заходів, реалізація яких спрямована на забезпечення безпеки харчової продукції в усіх ланках продовольчого ланцюжка згідно концепції «з поля до столу».

Це стосовно зародження, розвитку та просування системних методів менеджменту на теренах Європи, США та Японії. Як свідчить досвід, прорив на пріоритетних напрямках технологічного забезпечення в одних країнах чи регіональних формуваннях мав своїм продовженням їх поширення на виробництва, що були розташовані в інших об'єднаннях держав, і тому ситуація в економічно розвинених регіонах світу поступово вирівнювалася.

Що ж стосується України, як складової частини колишнього Радянського Союзу, то вона акумулювала у своєму народному господарстві практично весь спектр інструментів, засобів і механізмів управління виробництвом та системних методів забезпечення випуску якісної продукції, що запроваджувалися на підприємствах різних галузей всесоюзного народногосподарського комплексу. Але, як правило, це проходило з певним відставанням від їх впровадження на теренах інших союзних республік, і в першу чергу – Російської

Федерації. Пріоритет надавався підприємствам військово-промислового комплексу та домінуючим секторам промисловості (важкого та енергетичного машинобудування, по випуску широкого спектру транспортних засобів тощо). Зокрема, початком запровадження системних підходів до управління якістю вважається організація у 1955 р. на авіаційному заводі Саратовської системи бездефектного виготовлення продукції (*система БВП*), на підприємствах Горьківської області у 1958 р. була запроваджена система «Якість, надійність ресурс з перших виробів» (*система ЯНАРЗПВ*), на Ярославському моторному заводі у 1962-1964 рр. - система наукової організації праці з підвищення моторесурсу (*система НОРМ*) і практично у цей же період (1961-1967 рр.) – Львівська система бездефектної праці (*СБП*). Про запровадження системних методів управління якістю на переробно-харчових підприємствах тоді ще не йшлося.

У той період часу на підприємствах харчової промисловості спочатку запроваджувався вхідний контроль сировини та вихідний готової продукції, хоча за технологічної потреби проводився контроль і по усьому технологічному ланцюжку. Він охоплював відстеження значень відповідних кількісно-якісних показників, які відображали динаміку переробних процесів, з метою унеможливлення відхилень від нормативних параметрів та/або ж їх своєчасного корегування. Тривалий час основним засобом контролю кінцевої продукції був органолептичний метод, який здійснювався за безпосередньої участі фахівців відділу контролю та за допомогою органів чуття людини. Але таким методом можна було визначити лише обмежене коло показників: зовнішній вигляд, смак і запах, консистенцію, внутрішню структуру, прозорість (каламутність) тощо, а до того ж при їх недостатній достовірності. Водночас, з метою підвищення достовірності контролю пізніше на базі лабораторних досліджень із використанням фізико-хімічних методів почали аналізувати стан і зміни характеристик харчової сировини і готової продукції. Однак зазначені методи унаслідок їх обтяжливості, складності та тривалості проведення досліджень показали свою непристосованість і навіть неефективність. За таких умов лише запровадження сучасних фізичних методів (оптичних, електричних, ультрафіолетових, термічних тощо) дозволило змінити ситуацію на краще.

Водночас, поява під впливом різних чинників великої кількості мікроорганізмів у природному середовищі та перенесення їх діяльності безпосередньо в аграрне виробництво супроводжується бактеріальним забрудненням харчової сировини. Інша причина – недотримання санітарно-гігієнічних умов виробництва й зберігання сільськогосподарської сировини і це супроводжувалось виникненням окислювальних процесів, появою різних грибків тощо і тому вимагало проведення її мікробіологічного дослідження. Зазначені дослідження спроможні були виконувати кваліфіковані фахівці і лише в спеціалізованих лабораторних умовах, а створення та акредитація таких лабораторій можлива лише при великих підприємствах та в організаціях, що відносилися до державної системи технічного регулювання та захисту прав споживачів. Оскільки коло акредитованих лабораторій було і зараз є дуже обмеженим, то проводилися лише вибіркові обстеження.

Практика свідчить, що проведення органолептичного, фізико-хімічного й мікробіологічного контролю та отримані результати таких досліджень дозволяють об'єктивно оцінити ситуацію щодо якості конкретної партії харчової продукції. Однак головна проблема полягала і полягає у тому, щоб унеможливити випадки виникнення харчових ризиків або ж мінімізувати їх наслідки для споживачів у будь-якій ланці продовольчого ланцюжка.

Таким чином, при переході до промислової переробки продовольчої сировини та виготовленні кінцевої продукції, тобто для безпосереднього харчування людини, проблеми гарантування її якості та безпечності, унеможливлення ризиків для споживачів висувалися на перший план, набували пріоритетного значення і ставали предметом теоретичних напрацювань та методичних розробок щодо їх практичного вирішення.

ПАРАДИГМА
(порівняльні характеристики) системи гарантування безпечності та якості
агрохарчової продукції за різних (директивної та ринкової) економічних систем*

№ п/п	Сутнісні ознаки систем безпечності та якості агрохарчової продукції	Планово-адміністративна система господарювання (1960 -1980 рр.)	Соціально орієнтована ринкова економічна система (1990 – 2010 рр.)
1	2	3	4
1.	Сутність, основна місія обраної концепції якості/безпечності	Орієнтація на дотримання вимог чинних нормативних документів (угоди на виробництво продукції, технологічні карти, технічні умови і стандарти) у процесі вирощування сільськогосподарської сировини та її перероблення з метою випуску готових для споживання харчових продуктів	Орієнтація на забезпечення споживачів безпечними та високоякісними сільськогосподарськими продуктами і харчовою продукцією з найнижчими витратами на їх вирощування і перероблення та отримання максимального прибутку
2.	Законодавчо-методичні основи та медико-біологічні вимоги і санітарно-гігієнічні нормативи	Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і продуктів харчування від 01.08.1989 р. N 5061-89 (МБВіСН); Доповнення до МБВіСН від 01.08.1989 р. N 5061-89 (від 19.11.1991 р. N 122-12/805); Санітарні правила та норми (СанПіН); Гігієнічні нормативи (ГН); Гранично допустимі концентрації (ГДК) та орієнтовно допустимі рівні (ОДР) шкідливих речовин та ін.	Угода про застосування санітарних та фіто-санітарних заходів (<i>Угода СФС-94</i>) спільно з Генеральною угодою з тарифів і торгівлі 1994 року (<i>Угода ГАТТ-47</i>); Угода про технічні бар'єри у торгівлі (<i>Угода ТБТ-78</i>); Codex Alimentarius Commission; Новий і Глобальний підходи до формування «єдиного нормативного простору» на теренах країн-членів Європейського Союзу
3.	Інструментарій для реалізації концепції якості/безпечності	Вимоги ГОСТ і технічних умов на сировину та харчові продукти, які включають кількісно-якісні параметри складників та готової продукції, технології перероблення й умови зберігання	Директиви, Регламенти, Рішення і Рекомендації Європейського Союзу, система міжнародних і європейських та гармонізованих національних стандартів стосовно безпечності та якості сільськогосподарських продуктів і харчової продукції

	2	3	4
4.	Системи управління (менеджменту) якістю/безпечністю	Системи комплексного управління якістю: Дніпропетровська, Львівська і Сумська на базі стандартизації (усі тільки для промислових, тобто, за винятком харчової індустрії, підприємств)	<i>Сучасні системи менеджменту:</i> ISO серії 9000 – серія міжнародних стандартів, в яких систематизовані вимоги до систем менеджменту якості організацій і підприємств (остання українська версія ДСТУ ISO 9001 : 2009 – системи управління якістю); ISO серії 14000 – системи екологічного менеджменту (ДСТУ ISO 14001-97 – системи управління безпечністю навколишнього середовища); НАССР – аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю (ДСТУ 4161-2003 – системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги); ISO 22000 : 2005 (ДСТУ ISO 22000: 2007) – системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга; Інтегровані системи менеджменту – об'єднують декілька стандартів і моделей з метою посилення синергетичного ефекту.
5.	Надання «прав громадянства» на системи управління (менеджменту) якістю/безпечністю органами сертифікації	Запровадження сертифікації функціональних систем менеджменту підприємствами України відбулося лише наприкінці 1980-их років і у зв'язку із відсутністю національних органів проводилося міжнародними центрами сертифікації	Міжнародні центри сертифікації: Bureau Veritas (з 1828 р.), Lloyds Register of Shipping, Société Générale de Surveillance, German Lloyd, Det Norske Veritas, TUV Rheinland, American Petroleum Institut, Maritime Register of Shipping; Національні органи сертифікації: УкрСЕПРО (з 1996 р.), Українська асоціація якості, Орган сертифікації систем менеджменту «ПРИРОСТ».

1	2	3	4
6.	Роль управлінського персоналу (вищого менеджменту) підприємства	Реалізація заходів адміністративного характеру по забезпеченню розроблення та впровадженню систем управління якістю (підвищенню ефективності виробництва) на промисловому підприємстві, навчання персоналу ефективному використанню ресурсів, підвищенню особистої відповідальності за якість праці та бездефектність продукції, її здавання «з першого пред'явлення»	Створення сприятливого морального клімату в компанії з метою підвищення культури на виробництві, впровадження та сертифікації систем менеджменту безпечністю/якістю, орієнтації колективу на безумовне дотримання системних вимог процесного підходу та постійне поліпшення безпечності/якості вироблюваної агрохарчової продукції
7.	Спрямованість безпечності/якості продукції	Низький рівень дефектів (тобто бездефектність) промислової продукції	Орієнтація на задоволення потреб у безпечних та якісних харчових продуктах із урахуванням результатів опитування запитів споживачів та їх кастомізації
8.	Контроль за дотриманням вимог нормативних документів	Представники Держстандарту Союзу РСР, відділи технічного контролю на підприємствах шляхом безпосереднього контролю якості виробничого процесу, відділи управління якістю на основі аналізу якості/дефектності продукції, розроблення планів підвищення якості виробів та їх реалізації, проведення «Днів якості»	Виконання вимог, що містяться в міжнародних і європейських стандартах, для виробників є справою добровільною, водночас технічних регламентів Європейського Союзу, які базуються на вимогах стандартів, кодексах усталеної практики й інших нормативних документів, є обов'язковою умовою
9.	Роль інженерного персоналу й цехових робітників підприємств	Орієнтація на забезпечення чіткого дотримання здебільшого кількісних, а не якісних показників виконання планових завдань	Чітке виконання вимог, передбачених НАССР, обов'язкове документування порушень, їх аналіз та усунення. Поетапне запровадження НАССР згідно продуктової спеціалізації підприємств – до 20.09.2019 р.
10.	Способи контролю	Директивні методи: атестація виробництва на відповідність чинним нормативним вимогам, оцінювання відповідності виробленої продукції вимогам ГОСТів, затвердженням технічним умовам, а також забезпечення дотримання	Сертифікація продукції (самостійно, споживачем, третьою стороною), сертифікація функціональних систем менеджменту (якості, безпечності, захисту довкілля, професійної безпеки і здоров'я працівників, інформаційної

1	2	3	4
		стабільного рівня якості впродовж усього життєвого циклу продукції. Запровадження державного приймання продукції на 1,5 тис. промислових підприємствах (з 1987 р.)	безпеки, соціальної відповідальності), державний ринковий контроль та нагляд за виконанням обов'язкових вимог агрохарчовою продукцією
11.	Відповідальність за недотримання вимог нормативних документів	На першій сторінці кожного нормативного документу (ГОСТ) завжди містився наступний запис: «Недотримання стандарту переслідується по закону», - тобто, його вимоги мали обов'язковий характер. Однак вони практично повсюдно порушувались, навіть на підприємствах військово-промислового комплексу. За недотримання вимог стандартів практикувалось зняття премій, накладання штрафів, адміністративні покарання	При невідповідності агрохарчової продукції встановленим вимогам, перевірка проводиться по всьому продовольчому ланцюжку з метою виявлення тих ланок, де вони порушуються. Виробництво зупиняється до моменту усунення встановлених порушень, а у складних випадках – відбирається (анулюється) ліцензія чи інший документ. Спектр покарань: від адміністративної та кримінальної відповідальності, штрафів, вилучення товарів, що не відповідають встановленим вимогам, до повної зупинки виробництва. Небезпечна продукція вилучається з ринку виробником і за його рахунок утилізується
12.	Знаки якості або маркування продукції	ГОСТ 1.9-67 «Державний знак якості. Форма, розміри і порядок застосування» - для позначення високоякісної серійної вітчизняної атестованої продукції (з 1967 р.)	CE (франц. Conformité Européenne) - європейська відповідність (підтверджує відповідність продукції європейським стандартам безпеки для людини, майна та навколишнього середовища); PDO (Protected Designation of Origin) – захищене зазначення походження (продукт, тісно пов'язаний з його територією); PGI (Protected Geographical Indication) - захищене географічне зазначення (продукт, пов'язаний з його територією); TSG (Traditional Specialities Guaranteed) – традиційний продукт (традиційні методи

1	2	3	4
			виробництва і гарантії дотримання рецептур); Organic farming - органічне сільське господарство; Label Rouge - Етикетка Руж: високоякісний продукт; УКРАЇНА: «Знак Якості»; BioLan - Біолан Україна; «Національний знак відповідності»; «Добрий знак»
13.	Рейтингування підприємств і продукції	Соціалістичне змагання за виконання планових показників виробництва (за місяць, квартал, рік, п'ятирічку) між підприємствами однієї галузі, їх внутрішніми підрозділами (цехами, змінами, бригадами, ланками, окремими працівниками) з дотриманням графіків підведення підсумків виробничої діяльності за певний період часу та визначенням переможців	Моделі досконалості: японська імені Демінга, американська імені Болдріджа, європейська EFQM (описується будь-яка організація через дев'ять критеріїв: Лідерство; Стратегія; Персонал; Партнерство та ресурси; Процеси, продукти та послуги; результати, які відносяться до Споживачів, Персоналу та Суспільства; Ключові результати. Критерії включають 32 підкритеріїв); Рівні досконалості підприємства: визнання прагнення до досконалості – в Україні – в Європі; Конкурси з якості: національний - міжнародний в країнах ЦСЄ – нагорода за досконалість EFQM; Всеукраїнський конкурс якості продукції «100 кращих товарів України» (проводиться щорічно).
14.	Результативність функціонування систем управління (менеджменту) безпечністю/якістю	Низька та дуже низька результативність функціонування систем управління унаслідок відсутності конкуренції між підприємствами за умов планово-директивної економіки, а також низької мотивації зацікавленості працівників у високих результатах власної роботи	Висока результативність функціонування систем менеджменту на підприємствах, які отримали сертифікат на них в міжнародних центрах сертифікації. Низька результативність на підприємствах, яким сертифікат на систему менеджменту безпечності/якості видали в національних органах сертифікації

1	2	3	4
15.	Сучасні функціональні моделі управління (менеджменту) безпечністю/якістю	Законсервованість та гальмівний для науково-технічного прогресу характер нормативних документів колишнього СРСР (ГОСТ і ТУ) пізніше зіграло роль вагомого чинника для обґрунтування започаткування (з середини 90-тих років) перегляду стандартів, які були розроблені та затверджені до 1992 р., надання чинності міждержавним нормативним документам або ж їх скасування, гармонізації національних стандартів з європейськими і міжнародними нормативними документами тощо. На кінець 2015 р. фонд національних стандартів в Україні становив 30247 нормативних документів, з яких 9014 - гармонізовані з міжнародними та європейськими стандартами. По продовольчому комплексу загальна чисельність чинних нормативних документів перевищує 3,4 тис., у т. ч. національних – понад 1,8 тис., з них гармонізовано – 0,9 тис. стандартів	Система сертифікації виробників сільськогос-подарської продукції: GlobalGAP (GAP – Good Agricultural Practice) – належна сільськогосподарська практика); « Базові стандарти IFOAM щодо органічного виробництва і переробки»; <i>Корпоративні стандарти менеджменту харчової безпеки:</i> BRC (British Retail Consortium) – стандарт Британського консорціуму роздрібної торгівлі); IFC (International Food Standard) – міжнародний стандарт виробництва харчових продуктів); Схема FAMI-QS (Feed Additives and their Mixtures Quality System) – Система якості кормових добавок та їх сумішей); GFSI (Global Food Safety Initiative) - Глобальна ініціатива з безпеки харчових продуктів).

*Розроблено автором

З метою більш адекватного сприйняття зрушень в реалізації системних методів управління якістю, а пізніше й безпечністю, сільськогосподарських і харчових продуктів, деталізації їх сутнісних ознак і характеристик за різних економічних систем була розроблена парадигма. Вона охоплює період з 60-тих років, коли зазначені методи почали запроваджуватися в Україні, і дотепер з акцентуванням уваги на досліджуваному спектрі питань (табл.1).

При цьому відзначимо докорінну зміну ролі стандартів у забезпеченні дотримання нормативних вимог при виготовленні продукції. За умов планово-директивної економіки дотримання вимог стандартів Союзу РСР (ГОСТ) носило обов'язковий характер. «Недотримання стандарту переслідується по закону» - такий запис містився на першій сторінці кожного нормативного документу. Ситуація кардинально змінилася при переході до ринкових методів господарювання. Зокрема, відбулося «розщеплення відповідальності» за якість і за безпечність: держава прийняла на себе обов'язки по гарантуванню безпечності харчових продуктів, що надаються на ринку, а за якість відповідальність несе сам споживач, який голосує за неї гаманцем.

Крім того, держава зняла з себе відповідальність за безпосереднє контролювання процесів виробництва продукції – нині уся відповідальність за випущену продукцію та її відповідність нормативним вимогам покладається на виробника. Однак, з метою реалізації взятих на себе функцій щодо безпечності продукції, вона активно формує систему державного ринкового нагляду за торгівлею сільськогосподарськими та харчовими продуктами щодо дотримання ними обов'язкових вимог. Змінилася правова база і практична сутність стандарту: із обов'язкового він набув статусу добровільного для виробника і в ньому переважно регламентуються показники якості продукції, а також вимоги до процесів її виробництва.

В ст. 1 Закону України [5] зазначається, що **стандарт** - документ, розроблений на основі консенсусу та затверджений уповноваженою організацією, який встановлює правила, інструкції або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, включаючи продукцію, процеси або послуги, **дотримання яких є обов'язковим**.

Стандарт може містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції, процесу чи послуги. Стандарт не містить вимог щодо безпечності харчових продуктів, встановлених санітарними заходами. Отже, виробник самостійно вирішує, на яку ступінь якості продукції він буде орієнтуватись при її виробництві, але про це повинен обов'язково задекларувати при маркуванні.

Водночас, відповідальність за показники безпечності продукції покладається на технічні регламенти. Згідно ст.1 Закону України [6], **технічний регламент** - нормативно-правовий акт, в якому визначено характеристики продукції або пов'язані з ними процеси та методи виробництва, включаючи відповідні процедурні положення, **додержання яких є обов'язковим**. Він може також включати або виключно стосуватися вимог до термінології, позначень, пакування, маркування чи етикетування в тій мірі, в якій вони застосовуються до продукції, процесу або методу виробництва.

Технічні регламенти затверджуються Кабінетом Міністрів України, мають статус нормативних документів прямої дії, як і Закони України, а отже їхні вимоги є обов'язковими для дотримання усіма виробниками. Зазначимо, що в Україні вже прийнято 49 технічних регламентів, з них 45 розроблені на основі актів законодавства Європейського Союзу (тобто, директиви ЄС і технічні регламенти), 40 технічних регламентів вже є обов'язковими до застосування [7]. Для реалізації Закону України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» [6], який набрав чинності з 10.02.2016 року, проводиться підготовка проєктів ще 33 нормативних актів.

Водночас, необхідно звернути увагу на одну особливість нинішньої нормативної бази у сфері безпечності та якості продукції. У грудні 2015 року Міністерство економічного розвитку і торгівлі видало наказ про підготовку до початку скасування 12776 технічних

стандартів СРСР (з них кожний сьомий – для аграрного сектора), які були розроблені до 1992 року, але і дотепер діють в Україні (тобто 42,2 % від Фонду національних стандартів). Враховуючи, що усі нормативні вимоги, які були закріплені у техстандартах, підприємці застосовували в обов'язковому порядку, то для адаптації бізнесу до нових умов перехідний період їх чинності було встановлено до початку 2018 року. Отже, до цієї дати зазначені нормативні документи повинні бути проаналізовані та скасовані і, тим самим, підприємців буде звільнено від непотрібних обмежень у розробці товарів та послуг. Це ключовий момент у реформуванні національної системи технічного регулювання та її зближення з європейською базовою моделлю технічного регулювання, яка ґрунтується на обов'язковому застосуванні технічних регламентів й добровільному використанні стандартів, але за винятком випадків, коли обов'язковість їх (стандартів) застосування встановлена нормативно-правовими актами.

Водночас, необхідно зазначити, що і дотепер залишаються чинними технічні умови, хоча їх державна реєстрація відмінена. **Технічні умови** - документ, затверджений оператором ринку, в якому визначені технічні вимоги до харчових продуктів та/або процесів їх виробництва [5]. Встановлено [5], що **оператором ринку** є суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів. Отже, це підприємці, що зайняті вирощуванням сільськогосподарської сировини, її переробленням та випуском і реалізацією готових харчових продуктів. На нашу думку, збереження такого нормативного документу, як технічні умови, є тимчасовим заходом, що зумовлено низкою різнопланових обставин, зокрема: відсутністю стандартів на певні види продукції і процеси, ексклюзивну продукцію, а також харчові продукти, виготовлення яких не несе загрози здоров'ю або ж з мінімальним ризиком для споживачів.

Водночас, необхідно привернути увагу до тенденцій поширення в Україні у різні періоди процесів впровадження системних методів менеджменту у сфері якості та безпечності харчових продуктів, а також їх ефективності та результативності. У цьому зв'язку діагностика ідентифікованих та узгоджених за часовими періодами найприкметніших ознак систем менеджменту якості, а пізніше й безпечності агрохарчової продукції (табл. 1) дозволяє систематизувати й запропонувати кілька важливих висновків, а також ув'язати їх з відповідною практикою, що запроваджується у цій сфері зарубіжними компаніями, зокрема:

- в Україні до проблем виникнення загроз для здоров'я людини від продовольчої продукції посилена увага зі сторони науковців почала активно проявлятися після аварії на ЧАЕС – поширення радіонуклідів у природному середовищі, забруднення ними продовольчої сировини, їх накопичення та диференційований розподіл між учасниками харчових ланцюжків, включаючи людину, як заключну ланку. Належна увага також приділялась розробленню нормативів щодо забруднення продовольчої сировини та готових харчових продуктів різними видами радіонуклідів, важких й інших металів, шкідливими мікроорганізмами, опрацюванню способів та методів зменшення їх концентрації, встановленню мінімальних, максимальних та нормативних значень різних видів забруднень тощо. Переважно зазначені види досліджень проводилися союзними науковими установами у 80-ті роки;

- основні нормативні документи медико-біологічного та гігієнічного характеру стосовно аграрної сировини і харчових продуктів були оприлюднені наприкінці існування колишнього Союзу РСР, але вони і дотепер є чинними, а за відсутності власних розробок ще певний період часу будуть виконувати свою основну нормативну функцію;

- перші позитивні приклади запровадження системних методів менеджменту фактично були привнесені в Україну з середини 90-их років. Це відбулося у результаті викупу підприємств харчової промисловості, які вже перебували у колективній власності, іноземними корпораціями та модернізації їх техніко-технологічної бази із залученням

материнськими компаніями сучасних зарубіжних технологій, що повністю задовольняли вимогам європейських і міжнародних стандартів стосовно виробничих процесів і продукції. Інший варіант – спорудження на території України нових підприємств на базі сучасних європейських технологій;

- перші спроби запровадження системних методів менеджменту на вітчизняних підприємствах мали місце на початку 2000-их років, тобто коли реально розпочався вихід національного господарства із економічної кризи, а в Європейському Союзі запроваджувався єдиний (внутрішній) ринок з метою безперешкодного переміщення продукції між його країнами-членами. Однак недостатній професійний рівень спеціалістів вітчизняних сертифікаційних центрів та низька вимогливість до підприємств, які замовляли проекти впровадження систем менеджменту якості, щодо досягнення необхідного рівня досконалості виробництва мало своїм наслідком формальний характер їх впровадження. Ось чому, на думку експертів, не більше 20% сертифікованих систем управління якістю в Україні реально функціонують [8, с. 136].

В європейських країнах провідні торговельні мережі і харчові компанії розробляють та впроваджують власні (приватні) стандарти, які забезпечують підвищений рівень безпечності і якості сільськогосподарських і харчових продуктів, що перевищує загальноприйнятий. За нього приймається мінімальний рівень безпечності, що гарантується при впровадженні системи HACCP [9, с.7 - 8]. На свою власну продукцію харчові компанії надають, а на продукцію своїх постачальників вимагають сертифікат відповідності системи менеджменту одному із стандартів і схем сертифікації, що визнані GFSI (Global Food Safety Initiative - Глобальна ініціатива з безпечності харчових продуктів) [10, с. 4 - 16]. Ключова ідея GFSI «Сертифікований одного разу - визнаний скрізь» полягає в тому, що компанії, яка пройшла сертифікацію на відповідність одному із стандартів, визнаних GFSI, непотрібно додатково сертифікуватися за іншим рівнозначним стандартом. На сьогодні GFSI визнано наступних десять стандартів і схем сертифікації, зокрема: FSSC 22000 (версія від жовтня 2011); IFS Food Standard (версія 6); BRC Global Standard (версія 6); SQF CODE (7 видання, 2 рівень); Global Red Meat Standard (GRMS) (4 видання, версія 4.1); GLOBAL GAP (версія 4); Canada GAP Scheme (версія 6); Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard (2 видання від серпня 2012); PrimusGFS Standard (версія 2.1 від грудня 2011); IFS PACsecure. Крім того, GFSI визнала стандарти і схеми сертифікації, що запроваджені на більше десятка крупних компаній з виробництва харчових продуктів та інгредієнтів, які є приватними, зокрема: Hormel Foods Corporation, The Coca-Cola Company, Kraft Foods Inc. Migros, Danone, Sodexo та ін.

Висновки

З набуттям Україною політичної незалежності на початку 1990-их років постало завдання зменшення економічної залежності від Російської Федерації та розширення співробітництва й набуття асоціативного членства в Європейському Союзі. Важлива складова у вирішенні цих завдань – формування національної системи технічного регулювання та її зближення з базовою моделлю ЄС, що вимагають поступового відходу від системи міждержавної стандартизації СНД та вилучення із національної системи стандартизації усіх нормативних документів, розроблених до 1992 року. Цей процес розпочався наприкінці 1990-их років і має перспективу закінчитися до початку 2018 року. Основні здобутки на цьому шляху охоплюють створення національної системи технічного регулювання, включно із складовою для аграрного сектора, та її зближення з європейською базовою моделлю – відміна обов'язковості дотримання вимог стандартів та заміна їх добровільним запровадженням виробником, встановлення обов'язкового характеру використання технічних регламентів у сфері безпечності продукції, розмежування відповідальності за безпечність і якість харчових продуктів між державою та споживачем тощо.

У Європейському Союзі запити споживачів з точки зору підвищення довіри та впевненості в безпечності продукції, зниженні вірогідності виникнення харчових ризиків виходять на перший план і реалізуються через впровадження стандартів і схем сертифікації, що визнані GFSI (Global Food Safety Initiative – Глобальна ініціатива з безпечності харчових продуктів). Розширення масштабів присутності міжнародних торговельно-продовольчих корпорацій на вітчизняних ринках свідчить про поступове включення України у сферу їхніх інтересів і це відіграє роль своєрідного каталізатора для активізації впровадження на сільськогосподарських та переробно-харчових підприємствах сучасних систем менеджменту на основі НАССР.

Література

1. Буряк Р.І. Менеджмент якості: забезпечення сталого розвитку аграрних підприємств: Монографія / Р.І. Буряк. – К. : ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2013. – 534 с.
2. Якубовский В.В. Системные методы менеджмента в международном бизнесе: монография / В.В. Якубовский. – К. : Освіта України, 2014. – 744 с.
3. Карпенко Е.М. Менеджмент качества. Учебное пособие для студентов специальности «Менеджмент» учреждений, обеспечивающих получение высшего образования / Е.М. Карпенко, С.Ю. Комков. – Минск : ИВЦ Минфина, 2007. – 208 с.
4. Деминг Э. Выход из кризиса. Новая парадигма управления людьми, системами и процессами / Э. Деминг. – М. : Альпина Паблишер, 2012. – 417 с.
5. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів. Закон України від 22.07.2014 р. № 1602-УІІ. – [Електронний ресурс]. – Доступний з : <http://zakon.rada.gov.ua/go/1602-18>.
6. Про технічні регламенти та оцінку відповідності. Закон України від 15.01.2015 р. №124-УІІІ // Офіційний вісник України. – 2015. – № 12. – С. 306.
7. Віткін Л.М. Значення Блакитної настанови у контексті реформування системи технічного регулювання України/Л.М.Віткін (25 вересня 2015 року, м. Київ) [Електронний ресурс]. – Доступний з : www.knteu.kiev.ua/file/MTc=/d350d34d170bfd86f65c4fd559f6bea
8. Калита П.Я. Главное звено. Деловая лирика и публицистика / П.Я. Калита; издание пятое, дополненное. – К.: Украинская ассоциация качества, 2011. – 220 с.
9. Посібник для малих та середніх підприємств плодоовочевої галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР/Підготовлено Міжнародним інститутом безпеки та якості харчових продуктів (IFSQ) на замовлення Проекту «Локальні інвестиції та національна конкурентоспроможність» USAID|LINC. – К., 2010. – Видання друге. – 183 с.
10. Слива Ю.В. Вимоги європейських торгових мереж до національної сільськогосподарської та харчової продукції, що імпортується в ЄС / Ю.В. Слива; за підтримки Посольства Великобританії в Україні. – К., 2015. – 50 с.