

УДК 664:330.35

Бескупська О.В.

аспірант кафедри міжнародної економіки
Вінницького національного аграрного університету

СЕРТИФІКАЦІЯ ТА СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ЇЇ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

В статті описана необхідність впровадження міжнародних стандартів та сертифікатів на підприємствах харчової промисловості України. Вказані основні перспективні напрямки впровадження стандартів HACCP та GMP+. Проаналізовані потенційні конкурентні переваги після впровадження даних стандартів.

Ключові слова: стандартизація, сертифікація, харчова промисловість, безпека виробництва, екологізація, HACCP, GMP+.

Бескупская Е.В. СЕРТИФИКАЦИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ КАК ФАКТОР ПОВЫШЕНИЯ ЕЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ

В статье описана необходимость внедрения международных стандартов и сертификатов на предприятиях пищевой промышленности Украины. Указаны основные перспективные направления внедрения стандартов HACCP та GMP+. Проанализированы потенциальные конкурентные преимущества после внедрения данных сертификатов.

Ключевые слова: стандартизация, сертификация, пищевая промышленность, безопасность производства, экологизация, HACCP, GMP+.

Besкупska O.V. CERTIFICATION AND STANDARDIZATION OF ENTERPRISES OF FOOD INDUSTRY AS ITS' COMPETITIVENESS IMPROVEMENT FACTOR

The article refers to the need of implementation of international certification and standardization on Ukrainian food industry enterprises. Main perspective areas of HACCP and GMP+ are specified. Competitive advantages after their implementation are analyzed.

Keywords: standardization, certification, food industry, food safety, ecologization, HACCP, GMP+.

Постановка проблеми. Особливе місце в забезпеченні високої якості продукції належить стандартизації та сертифікації. Комплексна стандартизація сировини, матеріалів, комплектуючих виробів, логістики та готової продукції – це неповний список необхідних для покращення якості продукції складових. Особливо це актуально для підприємств харчової промисловості України, які потерпають на сьогоднішній день від численних проблем, пов'язаних із недостатнім рівнем інноваційних впроваджень, складної ситуації всередині країни, застарілого обладнання та недосконалості законодавчої бази.

Саме тому виникає потреба поглибленого аналізу необхідності впровадження міжнародних систем сертифікації та стандартизації, можливість їх впровадження на підприємствах харчової промисловості України та дослідження можливих наслідків й потенційних переваг їх запровадження.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням питань підвищення конкурентоспроможності харчової промисловості України займалися багато вчених. Так, О.В. Тарасова присвятила свої дослідження вивченню проблем інноваційної стагнації на підприємствах харчової промисловості [5]. Л.В. Дейнеко та П.М. Купчак розглядали просторовий розвиток харчової промисловості та тенденцію розвитку промисловості за регіонами України [1]. Т.Б. Харченко присвятила свою роботу дослідженню екологічної стандартизації [7], Г.М. Тарасюк вивчала нормативно-правове забезпечення контролю якості продукції підприємств харчової промисловості [6]. О.М. Коваленко розглядав основні аспекти, що допоможуть підвищити конкурентоспроможність харчового підприємства [2]. Однак питання, пов'язані зі стандартизацією та сертифікацією підприємств, особливо на міжнародному рівні, потребують більш глибокого вивчення.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Дослідження стандартизації та сертифікації як найважливіших факторів підвищення конкурентоспроможності харчової продукції України,

аналіз їх потенційної ефективності та надання рекомендацій щодо можливих наслідків їх впровадження.

Виклад основного матеріалу дослідження. Харчова промисловість України – одна з найперспективніших галузей української економіки, яка відповідає більш ніж за 20% виробленої промислової продукції. Останнім часом спостерігається досить повільний розвиток харчової промисловості, що в першу чергу пов'язане із низьким рівнем інноваційних впроваджень на підприємствах. Якщо 10 років тому питома вага підприємств, що впроваджували інновації, становила 37,1%, то у 2014 р. лише 20,7% підприємств займалися інноваційною діяльністю [8]. Досить негативно на розвиток промисловості впливають також недостатня забезпеченість сировиною та проблеми в становленні регіональних продовольчих ринків [1, с. 13].

Особливу роль в забезпеченні високої якості виготовленої продукції у контексті Європейської інтеграції та розширенні ринків збуту необхідно надати міжнародній стандартизації. Отримання сертифікатів міжнародного зразка допоможе українським підприємствам покращити свій імідж на світовій арені, збільшити об'єми експортованої продукції та залучити більшу кількість інвестицій.

Важливим стимулом до активного розвитку харчової промисловості має стати запровадження нульового мита, застосованого Європейським Союзом для більшості товарних груп. Після створення зони вільної торгівлі між Україною та ЄС за умови належного інвестиційного клімату можна очікувати збільшення капіталовкладень у вітчизняну харчову промисловість країнами ЄС [10, с. 5]. Але скасування мит зовсім не означає, що тепер всі бажаючі підприємства будуть без проблем вивозити свою продукцію на європейські ринки. Для того щоб потрапити на ринок ЄС, продукція повинна бути не тільки якісною, але й відповідати усім нормам безпеки та стандартам. При цьому, маючи сертифікати відповідності європейським стандартам, продукцію автоматично можна буде продавати третім країнам.

В розвинутих країнах світу стандартизація – це найважливіший засіб управління народним господарством, що впливає на підвищення якості виробленої продукції і ефективності суспільного виробництва. Стандартизація в загальнодержавному масштабі забезпечує оптимальне впорядкування номенклатури, підвищення технічного рівня і покращення якості продукції, а також підвищення якості роботи.

На сьогоднішній день Україна переживає своє нове становлення. Зміни відбуваються у всіх галузях, включаючи і харчову промисловість. Поступово посилюються вимоги та відповідність стандартам всієї системи харчового ланцюга. І важливо саме зараз розуміти, що майбутнє не лише за інноваціями у технологічному плані, але й у розумінні важливості екологічності та безпеки виробництва. Основною метою стандартизації являється захист прав споживачів і держави в питаннях номенклатури і якості продукції, процесів і послуг [4, с. 28].

Споживачі по праву сподіваються, що їжа, яку вони споживають, являється безпечною та якісною. В розвинутих країнах кожне підприємство-виробник розробляє власну систему управління якістю, в котрій враховуються всі технологічні особливості роботи підприємства. Розроблена система може підлягати змінам, перероблятися з метою відповідності яким-небудь змінам в процесах технології виробництва. Серед найбільш поширених стандартів якості продуктів споживання у світі є: НААСР, ISO 9001, ISO 22000, GMP, SQF та інші. Безпосередньо з ними «співпрацюють» і інші сертифікати, які неодмінно впливають на якість продукції. Це, наприклад, такі стандарти і сертифікати, як ISO 14000, ISO 50001, GMP+, ISCC Plus.

Так, ISO 14000 являється стандартом з екологічного менеджменту та встановлює правила для компаній, що шукають шляхи покращення екологічних зобов'язань. Цей стандарт неодмінно має відношення і до харчової промисловості, оскільки чим менше компанія шкоди завдає навколишньому середовищу та піклується про чистоту та сталість своєї діяльності, тим якісніший продукт вона може пропонувати своїм споживачам.

Найбільш визнані сертифікати з харчової безпеки та якості, що визнаються більшістю провідних країн світу – це системи ХАССП та GMP+. ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) являє собою систему контролю якості. Вона дає можливість визначити загрози та застосовувати міри контролю над ними у рамках всього виробничого ланцюга. Концепція HACCP відповідає вимогам комісії Codex Alimentarius, заснованої Всесвітньою організацією з охорони здоров'я та Продовольчим та сільськогосподарським органом ООН з метою об'єднати міжнародні харчові стандарти, правила і кодекси для забезпечення чесних умов торгівлі.

Існує сім принципів, що лягли в основу системи ХАССП та застосовуються в обов'язковому порядку при створенні системи для певного підприємства – виробника харчової продукції [13, с. 4]. Перший принцип – проведення ретельного аналізу ризиків. Це здійснюється шляхом процесу оцінки значущості потенційно небезпечних факторів на всіх етапах життєвого циклу харчової продукції, підконтрольних підприємству-виробнику. Також оцінюється ймовірність будь-яких ризиків, і виробляються профілактичні заходи загального характеру для запобігання, усунення та зведення до мінімуму виявлених небезпечних факторів.

Другий принцип – визначення критичних точок контролю, а також технологічних етапів і процедур, у рамках яких жорсткий контроль дає можливість запобігти, не допустити потенційну небезпеку або за допомогою певних заходів звести до нуля можливість виникнення ризиків. Третій принцип – встановлення критичних меж для кожної контрольної точки. Тут визначаються критерії, які показують, що процес знаходиться під контролем. Розробниками системи формуються допуски і ліміти, які вкрай необхідно дотримуватися, щоб в критичних контрольних точках ситуація не виходила з-під контролю.

Четвертий принцип являє собою встановлення процедур моніторингу критичних точок контролю (як? хто? коли?). Для цього встановлюються системи спостереження в критичних точках, і створюються різні інспекції шляхом регулярного аналізу, випробувань та інших видів виробничого нагляду. П'ятий принцип стосується розробки коригувальних дій, які необхідно зробити в тих випадках, коли інспекція та спостереження свідчать про те, що ситуація може вийти, виходить або вже вийшла з-під контролю. Шостий принцип – встановлення процедур обліку і ведення документації, в якій фіксуються необхідні параметри. Документація буде яскравим свідченням того, що виробничі процеси в критичних точках знаходяться під контролем, всі виниклі відхилення виправляються, а розроблена система ХАССП для даної компанії в цілому функціонує ефективно. Останній, сьомий, принцип – встановлення процедур перевірки набору документації, яка повинна постійно підтримуватися в робочому стані, відображати всі заходи з впровадження, виконання і дотримання всіх принципів ХАССП. Іншими словами, даний набір документів буде відображати факт життєздатності розробленої системи ХАССП для даного підприємства – виробника харчової продукції.

Головна ідея ХАССП – сконцентрувати увагу на критичних точках. Система являє собою попереджувальний метод та використовується в харчовій промисловості як гарантія безпеки продуктів. Першочерговою перевагою даного стандарту є гарантія якості виготовленої продукції, оцінка всіх слабких місць ведення бізнесу, можливість їх нівелювання, а відтак, і збільшення прибутку. Серед інших переваг можна назвати наступні:

1. Оптимізація контролю виробничих процесів;
2. Зниження псування та збільшення термінів зберігання;
3. Збільшення стабільності продукту;
4. Зменшення затрат завдяки зниженню об'ємів бракованої продукції;
5. Закріплення позицій на ринку.

Розвиток ринкової економіки України та вихід на світові ринки має визначити нові пріоритети розвитку виробництва. Це, по-перше, підвищення конкурентоспроможності виробленої продукції. І тут мова не йде про конкретну систему, ХАССП являється одним із способів досягти даної мети, і якщо слідувати всім принципам системи, про які мова йшла вище, то шанси на покращення іміджу досить високі. По-друге, важливим етапом є перехід від видобувної до переробної промисловості. По-третє, не менш важливою ланкою підвищення конкурентоспроможності має стати створення системи забезпечення безпеки споживаної продукції.

Саме на цих етапах виникає необхідність використовувати новий підхід до вирішення задач. На даний момент, на жаль, далеко не всі підприємства харчової промисловості схильні до впровадження сис-

теми ХАССП (як і інших міжнародних стандартів). Однак варто зазначити, що дані заходи неодмінно призведуть до збільшення конкурентоспроможності продукції, що випускається, та зниження витрат на утилізацію або ж переробку браку виробництва, що призводить до більшої рентабельності підприємства. Також не потрібно забувати, що реформування технічного регулювання в нашій країні веде нас до відповідності європейським стандартам, і, як наслідок, в найближчому майбутньому функціонування підприємств харчової промисловості, що не пройшли сертифікацію за стандартами ХАССП, стане неможливим.

Система GMP+, що була започаткована в 1992 р., є ще одним досить серйозним міжнародним механізмом, основна мета якого – розробка управлінської системи, що гарантує безпеку та якість кормових продуктів та харчових послуг. GMP – це абревіатура від *good manufacturing practice* – «належна виробнича практика», що являє собою систему норм, правил і вказівок, необхідних для виробництва безпечної продукції. Плюс (+) вказує на присутність у даному стандарті принципів ХАССП. Правила GMP+ досить схожі на правила ХАССП та ISO 9001, але вони більш розширені в сторону постачальників сировини.

Даний стандарт вже об'єднав 12000 компаній 67 країн всього світу та є лідируючим світовим гравцем на ринку забезпечення харчової безпеки. Сертифікат забезпечує кожного підприємця, який має справу з харчовою промисловістю, додатковим забезпеченням якості. Маркування GMP+ на товарі говорить про те, що усі компанії, які брали участь у виробництві даної продукції, гарантують надійність, якісність, сталість та безпеку своєї продукції. В Україні сертифіковані 38 компаній, і найближчим часом очікується збільшення кількості підприємств, які мають бажання працювати за новими принципами.

Система GMP відображає загальний підхід, що охоплює весь процес виробництва, оцінює і регулює усі параметри виробництва. Даний міжнародний стандарт включає у себе досить великий ряд показників, яким повинні відповідати підприємства, що виробляють ту чи іншу продукцію. Сюди входять абсолютно всі етапи виробництва – від матеріалів, з яких виготовлена підлога цеху, транспорт, який перевозить продукцію, до умов праці робітників та кінцевої упаковки товару.

Основні правила роботи даної системи включають у себе роботу за наступними секціями: управління якістю, персонал, приміщення та устаткування, документація, виробництво, контроль якості. Найважливіший основоположний принцип GMP+ – управління якістю свідчить, що виробники мають створити та впровадити ефективну систему забезпечення якості, включаючи активну участь дирекції та всього персоналу. Система якості має бути сукупністю організаційної структури та методик, необхідних для здійснення управління якістю. Стандарт GMP+ призначений для побудови системи якості на підприємствах.

Даний стандарт є досить унікальним, оскільки включає в себе загальні правила, застосовані також у ISO та HACCP, що адаптовані до конкретних процесів, властивих сфері виробництва кормів. Більше того, в даний стандарт інтегровано ряд контролюючих і коригуючих інструментів, такі як система аналізу, контролю, простежуваність, стандарти по товарам та ін. Отже, можна із впевненістю стверджувати, що, впроваджуючи даний стандарт, компанії неодмінно отримують низку вагомих переваг.

Українські компанії, що зрозуміли необхідність впровадження даної міжнародної сертифікації, матимуть внутрішні та зовнішні переваги. До внутрішніх можна віднести наступні: регламентація та оптимізація бізнес-процесів, впровадження функцій планування, контролю та зростання продуктивності праці. Дані переваги призведуть до збільшення операційної ефективності підприємства. Також до внутрішніх переваг для підприємства варто віднести той факт, що, впроваджуючи систему GMP+, вони відповідатимуть міжнародним стандартам. Обмеженість строку дії сертифікату та можливість його вилучення означає збільшення довіри зацікавлених сторін до компанії.

До зовнішніх переваг впровадження даного сертифікату відносяться наступні: відповідність продукції потребам споживача, можливість зниження ціни на продукцію, збільшення долі ринку, вихід на нові ринки. Усі дані переваги разом допоможуть компанії збільшити кількість споживачів та значно розширити ринки збуту [12].

Описані переваги, як внутрішні, так і зовнішні, сприятимуть покращенню іміджу українських компаній на світовому ринку, особливо в контексті Європейської інтеграції. В Україні вироблення кормів для тварин не контролюється законодавством, тому що прийнятий закон «Про корми» лише заплановано на 2015 р. Даний закон буде регулювати весь процес вироблення кормів, а отже, і процес потрапляння більш якісної продукції до споживачів. Усі шляхи досягнення цієї мети уже описані в правилах та умовах GMP+. Важливими аспектами прийняття даного законопроекту буде захист виробників та споживачів діючим законодавством від небезпечної сировини, а також продукції. А сам сертифікат буде лише додатковим «бонусом» для компанії при бажанні виходити на міжнародні ринки для збуту своєї продукції.

За даними Держкомстату, в 2014 р. приплив прямих іноземних інвестицій з країн Європейського Союзу знизився майже на 20%. Станом на 1 січня 2014 р. в Україну було направлено 57,1 млрд. дол., а вже на кінець 2014 р. інвестиції зменшилися до 45,9 млрд. дол. Аналогічна динаміка спостерігається і з експортними операціями. Так, обсяги експорту у 2014 р. становили близько 540 млрд. дол., а у 2013 – 633 млрд. дол., тобто у 2014 р. знизилися майже на 15% [9; 11].

Причин для цього є чимало: складна економічна і політична ситуація всередині країни, девальвація гривні, підірвана довіра інвесторів та багато інших. І хоча Україна вже не перший рік працює в умовах макроекономічного дисбалансу, основними факторами, що будуть впливати на розвиток харчової промисловості, будуть дії самих компаній щодо покращення свого іміджу. Це допоможе покращити інвестиційну привабливість та розпочати роботу в новому руслі. Так, все більшого оберту у всьому світі набирають програми з екологізації виробництва. Серед найважливіших напрямків розвитку даних програм є в першу чергу екологізація правової бази та податкової системи, а лише потім – екологізація інвестицій та виробництва. Тобто потрібно розуміти, що першим кроком до впровадження міжнародних стандартів має стати державна підтримка підприємств харчової промисловості (і не тільки), які прагнуть до покращення якості виготовленої продукції. Кожен з цих кроків допоможе покращити конкурентоспроможність українських підприємств на світовому ринку та стане важливим аргументом під час проведення сертифікації.

Висновки з даного дослідження. В сучасних умовах управління підприємствам харчової промисловості необхідно значно посилити стратегічні орієнтації усіх своїх внутрішніх систем виробництва. Для того щоб посилити конкурентні позиції на світовій арені, сертифікація та стандартизація мають стати основоположними механізмами роботи компаній. Запровадження всесвітньо визнаних сертифікатів надасть українським компаніям чималу кількість переваг:

- підвищення конкурентоспроможності продукції, порівняно із аналогічною продукцією інших виробників, що не мають даних сертифікатів;
- зниження фінансових ризиків, претензій та збитків, підвищення загальних показників економічної ефективності підприємств;
- покращення корпоративного іміджу та доказ надійності компанії;
- вдосконалення внутрішніх процесів;
- закріплення позицій на ринку та покращення фінансових показників.

Таким чином, враховуючи той факт, що іноземні замовники все частіше вимагають, щоб безпека харчових продуктів і кормів була гарантована і підтверджена документально, підприємствам харчової промисловості України варто більше уваги приділяти стандартизації та сертифікації на міжнародному рівні.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Дейнеко Л.В. Просторовий розвиток харчової промисловості України / Л.В. Дейнеко, П.М. Купчак // Економіка. Управління. Інновації : зб. наук. праць. – Житомир : Житомир. держ. ун-т ім. І. Франка, 2009. – Вип. 1(2). – С. 13–25.
2. Коваленко О.М. Проблеми та передумови забезпечення конкурентоспроможності сучасного харчового підприємства / О.М. Коваленко // Праці Одеського політехнічного університету. – 2011. – № 1. – С. 267–272.
3. Никитченко В.Е., Васильєв Д.А., Никитченко Д.В. Стандартизація в пищевой промышленности как фактор повышения качества продуктов / [В.Е. Никитченко, Д.А. Васильєв, Д.В. Никитченко]. – Москва : РУДН, 2008. – 270 с.
4. Риженков М., Галько С. Вплив поглибленої та всеохоплюючої ЗВТ між ЄС та Україною на торгівлю сільськогосподарськими товарами. Консультативна робота APD/PP/01/2013 / М. Риженков, С. Галько [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.ier.com.ua/files/publications/News/2013/PolPap_01-2013_DCFTA_ukr.pdf.
5. Тарасова О.В. Основні проблеми і напрями інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості України / О.В. Тарасова, А.В. Пастир // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 2. – С. 69–74.
6. Тарасюк Г.М. Нормативне забезпечення планування та контролю якості продукції як основа конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості / Г.М. Тарасюк // Економіка. Управління. Інновації. – 2010. – № 2 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/j-pdf/eui_2010_2_45.pdf.
7. Харченко Т.Б. Впровадження екологічної стандартизації як чинник підвищення конкурентоспроможності українських підприємств. / Т.Б. Харченко // Теоретичні та прикладні питання економіки. – 2011. – № 26. – С. 208–213.
8. Впровадження інновацій на промислових підприємствах [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.kiev.ukrstat.gov.ua/r.php3?c=1168&lang=1>.
9. Обсяги експорту-імпорту товарів за регіонами України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
10. Оцінка впливу Угоди про асоціацію/ЗВТ між Україною та ЄС на економіку України : наукова доповідь / [за ред. акад. НАН України В.М. Гесця, чл.-кор. НААН України, д.е.н. Т.О. Осташко, чл.-кор. НАН України, д.е.н. Шинкарук Л.В.] ; НАН України, ДУ «Ін-т екон. та прогнозів. НАН України». – К., 2014. – 102 с.
11. Прямі іноземні інвестиції (акціонерний капітал) з країн ЄС в економіці України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
12. GMP+ certificate: discover the benefits [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://www.gmpplus.org/pagina/902/cert_feed_safety_assurance.aspx.
13. Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf