ПРОБЛЕМИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ В РАМКАХ ЄС

PROBLEMS OF STANDARDIZATION OF UKRAINIAN MILLS PROCESSING ENTERPRISES WITHIN THE EU FRAMEWORK

Стаття присвячена визначенню проблем, що виникають у процесі стандартизації молокопереробних підприємств у рамках ЄС. Обґрунтовано доцільність створення ветеринарної системи, яка б забезпечувала захист не лише споживачів, а й тварин і навколишнього середовища. Визначено переваги, які може дати впровадження на молокопереробних підприємствах системи управління безпечністю харчових продуктів, відповідно до вимог стандарту ISO 22000. Проаналізовано діяльність вітчизняних підприємств, які пройшли сертифікацію та стандартизацію згідно європейських вимог. Визначено перспективи розвитку молокопереробних підприємств, стандартизованих згідно європейського законодавства.

Ключові слова: *стандарт, стандартизація, сертифікація, Європейський Союз, європейський ринок.*

Статья посвящена определению проблем, возникающих в процессе стандартизации молокоперерабатывающих предприятий в рамках ЕС. Обоснована целесообразность создания ветеринарной системы, которая бы обеспечивала защиту не только потребителей, но и животных и окружающей среды. Определены преимущества, которые может дать внедрение на молокоперерабатывающих предприятиях системы управления безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандарта ISO 22000. Проанализирована деятельность отечественных предприятий, прошедших сертификацию и стандартизацию согласно европейским требованиям. Определены перспективы развития молокоперерабатывающих предприятий, стандартизированных согласно европейскому законодательству.

Ключевые слова: *стандарт, стандартизация, сертификация, Европейский Союз, европейский рынок.*

The article is devoted to the definition of problems that arise in the process of standardization of dairy processing enterprises within the framework of the EU. The expediency of creating a veterinary system, which would protect not only consumers, but also animals and the environment, was substantiated. The advantages that may be introduced by the food safety management system in milk processing enterprises in accordance with the requirements of the ISO 22000 standard can be defined. The activity of domestic enterprises that have been certified and standardized according to European requirements has been analyzed. The prospects of development of milk processing enterprises, standardized according to the European legislation.

Key words: *standard, standardization, certification, European Union, European market.*

УДК 658.56

Закревська Л.М.
к.е.н.,
доцент кафедри економіки і права
Національний університет
харчових технологій

Постановка проблеми. Одним із найважливіших завдань подальшого розвитку вітчизняної молокопереробної галузі на ринку ЄС є її відповідність міжнародним стандартам якості і безпеки. Тому для інтеграції українських виробників молока у світову економічну спільноту необхідна докорінна перебудова державної системи стандартизації. Доцільно виявити ключові проблеми для виходу підприємств на європейські ринки та адаптувати вітчизняні законодавчі акти до європейського законодавства. Це дасть змогу не лише забезпечити присутність вітчизняних підприємств на зовнішніх ринках, але й сприятиме поліпшенню якості молочної продукції, яку пропонують товаровиробники українським споживачам.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблеми молокопереробних підприємств щодо формування основних шляхів підвищення ефективності виробництва молока і молочних продуктів як основних продуктів споживання досліджували В. Андрійчук, М. Ільчук, Т. Мостенська, Т. Іщенко, В. Уланчук, Р. Мудрак, І. Волкова тощо. Проте, недостатньо дослідженими залишаються проблеми, які гальмують вихід вітчизняних молокопереробних підприємств на європейський ринок. Основною з них є забезпеченість відповідної якості та безпеки виробленої продукції, що гарантується шляхом дотримання європейських стандартів.

Постановка завдання. Метою статті є визначення основних проблем, що виникають у процесі стандартизації молокопереробних підприємств у рамках ЄС.

Виклад основного матеріалу дослідження. Ще до недавнього часу українські виробники молочної продукції експортували свою продукцію переважно до Росії, оскільки система стандартів була схожа, хоча вимоги до якості молока були нижчими, ніж в Європі. На етапі виходу на європейський ринок українським молокопереробним підприємствам необхідно здійснити заходи, які забезпечать відповідну якість та безпеку виробленої продукції.

Під час перевірки українських підприємств представники ЄС виявили невідповідність європейським стандартам системи ветеринарно-санітарного контролю при виробництві молочної продукції, термінів зберігання, технічних умов заготівлі молокопродуктів, методів визначення жиру, мікробіологічного аналізу тощо [1, с. 54].

Порівняння європейських та національних норм дало можливість зробити висновок про невідповідність вимог щодо загального бактері-

ального обсіменіння. Цей показник визначає також санітарні умови отримання і первинної обробки сировини, придатність до виготовлення молочних продуктів. Однією з причин значного бактеріального обсіменіння молока з особистих селянських господарств є змішування декількох дрібних партій молока в одній ємності. З іншого боку, власники корів здають молоко здебільшого один раз на добу, змішуючи при цьому молоко вечірнього надою (охолоджене) і ранкового (тепле), що активізує ріст і розмноження мікрофлори. Крім того, санітарно-гігієнічні умови отримання, первинної обробки молока, його зберігання та транспортування залишають бажати кращого.

В Україні якість виробленої продукції регулюється законами «Про безпечність та якість продовольчої сировини та харчових продуктів», «Про ветеринарну медицину», «Про забезпечення санітарного епідеміологічного благополуччя населення», «Про стандарти», «Про молоко і молочні продукти», Державними стандартами України (ДСТУ), міжнародними ДСТУ ISO, Государственными стандартами (ГОСТ) та Республіканськими стандартами (РСТ УРСР). Більшість з них містять суперечності та чітко не відображають механізм захисту споживачів, маючи декларативних характер.

Натомість, країни ЄС створили дієву ветеринарну систему, яка забезпечує захист не лише споживачів, а й тварин і навколишнього середовища (рис. 1).

У країнах, які входять до Світової організації торгівлі (СОТ) та ЄС, контроль за виробництвом харчових продуктів подвійний і здійснюється як з боку державних структур, так і з боку виробника, який застосовує систему самоконтролю для забезпечення якості та безпечності готової продукції. Характерним для міжнародного харчового законодавства є також те, що контроль за виробництвом харчових продуктів повинен бути суцільним на всьому харчовому ланцюгу «від ферми до столу». Жодна ланка цього харчового ланцюга не повинна бути поза полем зору вищезазначеного подвійного контролю.

Проаналізувавши сучасний стан молокопереробної сертифікації, ми дійшли висновку, що якість молока, що виробляється в Україні, не відповідає європейським стандартам, щонайменше з двох причин. По-перше, якість сировини не відповідає європейським стандартам. По-друге, підприємства переважно не мають фінансових ресурсів для систематичного морального та фізичного оновлення основних засобів. Багато виробників молока і молочних продуктів використовують технологічні лінії, які встановлювалися ще за радянських часів, що не сприяє високій якості продукції. 90-95% молочних ферм в Україні потребують оновлення та реконструкції. Так само, як і близько 75 відсотків підприємств переробної галузі [2].

Водночас ще однією перешкодою на шляху до європейських ринків може стати відсутність в Україні системи виробництва молока, оскільки близько 60% цього продукту заготовляють у домашніх господарствах. Такої практики в ЄС не існує, тому довести, що за українським молоком є належний контроль, вкрай складно. Саме тому вітчизняним виробникам молокопродуктів необхідно спрямувати свої сили на зміцнення сировинної ланки «від ферми до столу».

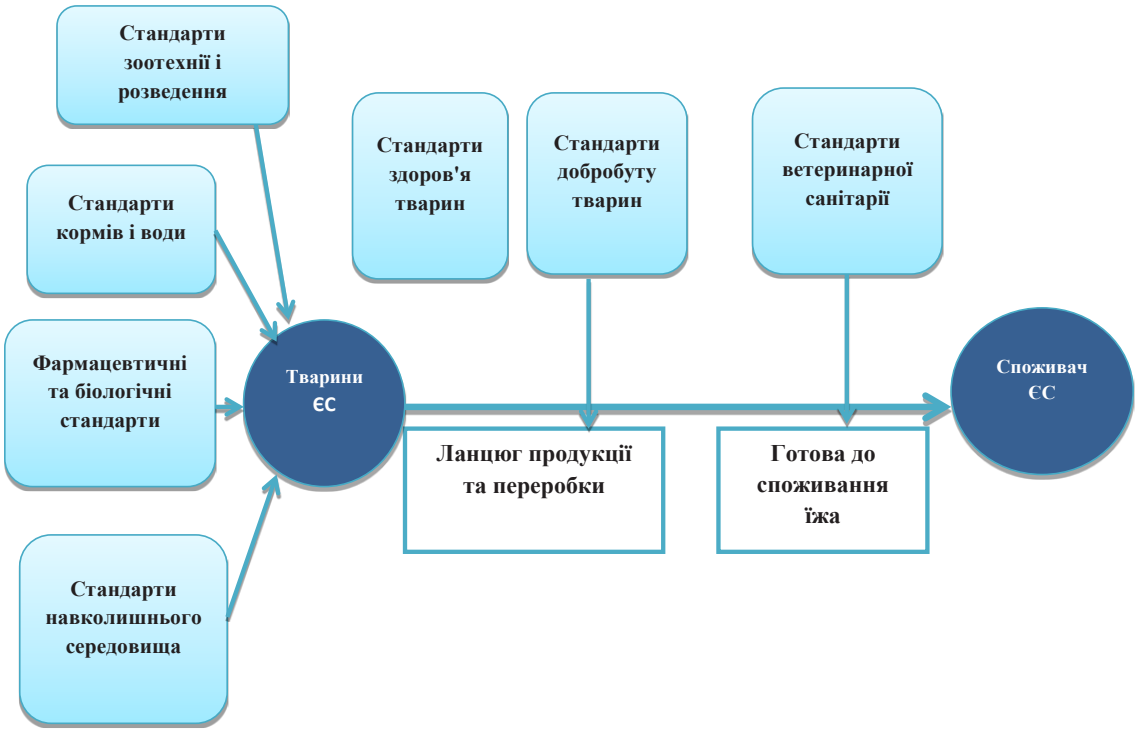

Рис. 1. Ветеринарна система ЄС захисту споживачів, тварин і навколишнього середовища

В Європі та світі система управління безпечністю харчових продуктів ґрунтуються на принципах HACCP. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Аналіз Ризиків і Критичні Точки Контролю (КТК) – є науково обґрунтованою системою, що дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників.

HACCP найкраще функціонує, якщо вона ґрунтується на семи принципах [3, с. 13]:

1 – проведення аналізу небезпечних чинників;

2 – визначення критичних точок контролю (КТК);

3 – визначення критичних меж для КТК;

4 – установлення системи моніторингу для КТК;

5 – установлення коригувальних дій, якщо результати моніторингу свідчать про втрату контролю в КТК;

6 – установлення процедур перевірки для підтвердження ефективності функціонування системи HACCP;

7 – установлення системи ведення документації та реєстрації даних.

До системи HACCP входить стандарт ISO 22000 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Відповідно до цього стандарту, харчовий ланцюг («food chain» – це послідовність стадій та операцій, що включають виготовлення, оброблення, дистрибуцію, зберігання й перероблення засобів для харчування і харчових продуктів, від первинного виробництва до споживання. Так виробничий ланцюг розглядається, як єдиний процес, протягом якого повинні бути усунуті всі чинники, що можуть призвести до виробництва недоброякісної та небезпечної для здоров'я людини продукції. Забезпечення безпечності харчової продукції може бути найбільш ефективним, коли воно будується на основі системи управління якістю підприємства, відповідно до вимог ISO. Усі вимоги ISO 22000 є засадничими і призначені для використання будь-якими підприємствами, що беруть участь у ланцюзі створення харчової продукції, незалежно від їх масштабу і спеціалізації, а також безпосередньо або дотично залученими до діяльності на одному або декількох етапах ланцюга створення харчової продукції [3, с. 35].

Успішне впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, відповідно до вимог стандарту ISO 22000, може дати молокопереробному підприємству такі переваги:

– можливість сертифікації системи управління безпечністю харчової продукції підприємства на відповідність міжнародним вимогам;

– система управління, заснована на всесвітньо визнаних принципах;

– використання запобіжних засобів управління, а не боротьба з наслідками;

– документальне підтвердження безпечності виробництва продукції;

– умова виходу підприємства на міжнародні ринки;

– переваги при участі в тендерах;

– підвищення довіри споживачів до продукції, що випускається, і, як наслідок, підвищення конкурентоспроможності продукції.

Українським виробникам, які пройшли сертифікацію та стандартизацію згідно європейських вимог, з січня 2016 року було відкрито доступ на європейський ринок. До них належать: Люстдорф (Вінницька область), Молочний дім (Дніпропетровська область), Лакталіс (Миколаївська область), Гадячсир (Полтавська область), Львівський холодокомбінат, Менський сир (Чернігівська область), Роменський молочний комбінат і його філія в Недригайлові (обидва – Сумська область), Золотоніський маслоробний комбінат (Черкаська область) та філія Яготинського маслозаводу «Яготинське для дітей» (Київська область). Ці підприємства отримали дозвіл на експорт своєї продукції, завдяки дотриманню усіх санітарно-технічних норм і правил безпеки, які відповідають не лише українським стандартам якості, але й міжнародним, заснованих на принципах HACCP, які впроваджені у відповідності до вимог міжнародних стандартів ISO 22000 та ISO/TS 22002-1 [1, с. 145].

Особливо слід відзначити ті підприємства з їх структурними підрозділами, які прагнуть визнання у світі, сертифікуючи продукцію за декількома напрямами. Зокрема, філія ПАТ «Яготинський маслозавод» «Яготинське для дітей» підтвердила свою відповідність вимогам двох міжнародних стандартів ISO та отримала сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007 (HACCP) і сертифікат на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2009.

Філія ПАТ «Яготинський маслозавод» «Яготинське для дітей» – це унікальний для України окремо побудований спеціалізований завод з виробництва дитячого молочного харчування. На заводі встановлено найсучасніше обладнання закритого циклу зі Швеції, Італії, Німеччини, Ізраїлю, Болгарії, Тайваню та інших країн, що виключає контакт людських рук із продукцією під час її виробництва. Окрім цього, на заводі існує власна система контролю. Величезна увага приділяється контролю якості молока та готової продукції. У сучасній лабораторії заводу здійснюється контроль всієї вхідної сировини, характеристики якої відповідають жорстким нормам законодавчих документів, а також власної специфікації підприємства. Кожна партія молока перевіряється за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками. Обов'язковому щоденному контролю підлягає і готова продукція підприємства. Для виробництва молочної продукції ТМ «Яготинське для дітей» використовується лише натуральне фермерське молоко найвищої якості

та натуральні фруктові, овочеві та ягідні наповнювачі. Технологічний процес виготовлення продукції ТМ «Яготинське для дітей» виключає додавання будь-яких консервантів, синтетичних барвників, антибіотиків та інших шкідливих харчових добавок, а також цукру. За роки свого існування ТМ «Яготинське для дітей» міцно закріпилася на лідерських позиціях у своїй категорії та претендує на завоювання ніші на ринках ЄС.

Висновки з проведеного дослідження. Для ефективного розвитку вітчизняної молокопереробної галузі необхідно, щоб продукція підприємств відповідала вимогам та стандартам ЄС, які на сьогоднішній день суттєво відрізняються від вітчизняних. Насамперед, це стосується зміни ветеринарно-санітарних вимог та державних стандартів, якими регулюється якість та безпечність молока і молочної сировини. Впровадження системи європейських стандартів вітчизняними молокопереробними підприємствами дасть змогу набути конкурентні переваги та досягти економічного зростання.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Крисанов Д. Ф. Інтеграція агрохарчового сектора України в єдиний нормативний простір Європейського Союзу: монографія / Д. Ф. Крисанов; НАН України, ДУ «Ін-т екон. та прогнозув. НАН України». – Електрон. дані. – К., 2016. – 368 с.

2. Конкурентоспроможність виробництва молока в Україні [Електронний ресурс]: аналітична доповідь / С. Зоря, Ш. Ф. Крамон-Таубаден. – К.: Інститут економічних досліджень та політичних консультацій. – Режим доступу: http://www.ier.kiev.ua

3. Слива Ю. В. Ведення бізнесу з Європейським Союзом [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Ю. В. Слива. – К.: НУБіП, 2015. – 50 с. – Режим доступу: http://cci.dp.ua/tl_files/data/study/FER (pdf).

REFERENCES:

1. Krysanov D. F. (2016) Intehratsiia ahrokharchovoho sektora Ukrainy v yedynyi normatyvnyi prostir Yevropeiskoho Soiuzu: monohrafiia [Integration of the agro-food sector of Ukraine into a single normative space of the European Union: monograph]. Kiev: Electronic data (in Ukrainian).

2. Zoria C., Kramon-Taubaden Sh. F. (2017) Konkurentospromozhnist vyrobnytstva moloka v Ukraini: analitychna dopovid [Competitiveness of milk production in Ukraine: analytical report]. Kiev: Institute for Economic Research and Policy Consulting. Available at: (http://www.ier.kiev.ua) (accessed (05 September 2017).

3. Slyva Yu. V. (2015) Vedennia biznesu z Yevropeiskym Soiuzom: navch. posib. [Doing business with the European Union]. – Kiev: NUBiP, pp, 50. – Available at: (http://cci.dp.ua/tl_files/data/study/FER (pdf) (accessed (25 August 2017).

Zakrevska L.M.
Candidate of Economic Sciences, Associate Professor,
Senior Lecturer at Department of Economics and Law,
National University of Food Technologies

PROBLEMS OF STANDARDIZATION OF UKRAINIAN MILLS PROCESSING ENTERPRISES WITHIN THE EU FRAMEWORK

Ukrainian dairy enterprises need to take measures that will ensure the appropriate quality and safety of manufactured products. Representatives of the EU during the inspection of Ukrainian enterprises found a non-compliance with European standards of the system of veterinary and sanitary control in the production of dairy products, terms of storage, technical terms of harvesting of dairy products, methods for determining fat, microbiological analysis, etc.

The quality of Ukrainian milk does not meet European standards for at least two reasons. First, the quality of raw materials does not meet European standards. Secondly, most enterprises do not have financial resources for systematic moral and physical renewal of fixed assets.

A comparison of European and national standards made it possible to conclude that the requirements for general bacterial insemination have not been met. This indicator also determines the sanitary conditions for the receipt and primary processing of raw materials, the suitability for the manufacture of dairy products. One of the reasons for significant bacterial colonization of milk from personal farms is the mixing of several small batches of milk in one container. The sanitary conditions of obtaining, primary processing of milk, its storage, and transportation leave much to be desired.

Therefore, we substantiated the feasibility of creating a veterinary system that would provide protection for consumers, animals, and the environment. The advantages of implementing the food safety management system in dairy processing enterprises in accordance with the requirements of ISO 22000 standard are determined. The activity of domestic enterprises, which have been certified and standardized according to European requirements, is analysed. The prospects of their development are determined.