

ВИКОРИСТАННЯ МЕХАНІЗМІВ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ЯК ЗАСІБ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ЯКОСТІ

У статті розглянуто використання механізмів стандартизації як засобу державного регулювання якості товарів та послуг. Висвітлено основні нормативно-правові акти, які регулюють систему забезпечення якості харчової продукції в Україні.

Ключові слова: *якість, ринок, продукти харчування, стандарти, конкурентоспроможність, регулювання.*

I. Вступ

Для підтримки іміджу країни на міжнародному ринку та забезпечення належної конкурентоспроможності продукції й послуг загалом державне регулювання повинно мати особливе значення в забезпеченні належних стандартів якості продукції та життя населення [13, с. 191].

Як зазначає О. Покатаєва, саме з метою регулювання якості продукції розроблена система стандартизації. У розвинутих країнах світу якість продуктів харчування та послуг є національною ідеєю. Насамперед, це стосується якості продуктів харчування та послуг, які є соціально значущими (орієнтованими) для населення. Вимоги до якості продукції та послуг є рушійною силою конкурентоспроможності товарів і послуг на національному та міжнародному ринках.

Згідно з твердженнями вчених М. Мареніч, С. Аранчій, Н. Марюха, на відміну від європейських країн, головним критерієм для бізнесу та споживача є не якість товару в цілому і продуктів харчування зокрема, а ціна. Норми безпеки, які повинні міститися в державних стандартах, залишаються незмінними вже тривалий час, державні інститути ігнорують зусилля вітчизняних стандартизаторів і споживачів. Державний контроль не в змозі припинити як випуск вітчизняної низькоякісної продукції, так і ввіз на територію України товарів сумнівної якості, що стосується, насамперед, продуктів харчування та напівфабрикатів. Усе це відбувається на тлі існування досить розвинутої системи стандартизації, метрології й сертифікації та наявності відповідних кадрів.

Така ситуація може призвести до істотного погіршення здоров'я населення, зростання соціальної напруги, зниження рівня вітчизняного виробництва. Ще одна причина невисокої якості деяких продуктів харчування – використання дешевої сировини для їх виробництва, скорочення технологічного цик-

лу та використання високотехнологічного обладнання (забезпечення безперебійного масового виробництва).

Питання, пов'язані з управлінням якістю продукції, відображено в працях вітчизняних і зарубіжних авторів: Л. Бадалова, В. Власова, А. Глічева, Д. Джурана, К. Ісікави, В. Качалова, М. Круглова, В. Лапідуса, Ф. Ніксона, В. Огвоздіна, В. Окрепілова, О. Покатаєвої, А. Робертсона, С. Стасіневич, А. Фейгенбаума та ін. [14, с. 3]. Питання щодо гарантій безпеки харчових продуктів досліджували С. Белінська, Н. Орлова, Ю. Мотузка.

Важливу роль у вивченні проблем підвищення якості продукції шляхом її стандартизації й сертифікації відіграють праці М. Андрієнка, М. Брусенка, Я. Жаліло, Т. Кисельової, В. Максимович, С. Полнар'єва, В. М. Степанова, С. Юшина та ін.

Проблема вдосконалення управління якістю є об'єктом та предметом наукових досліджень. Різні її аспекти розглядали такі вчені, як О. Аристов, Л. Басовський, А. Богатир'єв, С. Варакута, В. Гіссін, О. Глудкін, А. Заїнчковський, А. Ковальов, В. Окропилов, В. Протасьєв, В. Спіцнадель, В. Федюкін, С. Фомічов.

У сучасних умовах глобалізації та можливості обирати з-поміж виробників продукції споживачі стають дедалі вимогливішими щодо якості продуктів харчування та продукції загалом. Сучасний споживач має право обирати з-поміж представлених товарів (різних країн-виробників) однієї категорії більш якісний товар. Тому в сучасних умовах міжнародної торгівлі успіх підприємств, які проводять ЗЕД, залежить від того, наскільки їх продукція відповідає стандартам якості.

II. Постановка завдання

Мета статті – теоретичне обґрунтування механізмів стандартизації та сертифікації як засіб державного регулювання якості.

III. Результати

Відповідно до Закону України "Про стандартизацію" від 05.06.2014 р. № 1315-VII, стандартизація це – діяльність, що полягає в установленні положень для загального та

неодноразового використання щодо наявних чи потенційних завдань і спрямована на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері [8]. У чинному Законі визначено основні функції стандартизації, які узагальнені в меті стандартизації:

- 1) забезпечення відповідності об'єктів стандартизації своєму призначенню;
- 2) керування різноманітністю, застосовність, сумісність, взаємозамінність об'єктів стандартизації;
- 3) забезпечення раціонального виробництва шляхом застосування визнаних правил, настанов і процедур;
- 4) забезпечення охорони життя та здоров'я;
- 5) забезпечення прав та інтересів споживачів;
- 6) забезпечення безпечності праці;
- 7) збереження навколишнього природного середовища й економія всіх видів ресурсів;
- 8) усунення технічних бар'єрів у торгівлі та запобігання їх виникненню, підтримка розвитку й міжнародної конкурентоспроможності продукції.

Об'єктами стандартизації є матеріали, складники, обладнання, системи, їх сумісність; правила, процедури, функції, методи, діяльність чи її результати, включаючи продукцію, персонал, системи управління; вимоги до термінології, позначення, фасування, пакування, маркування, етикетування тощо [8].

Результатом стандартизації є нормативні документи в цій сфері. Вони встановлюють правила, загальні принципи чи характеристики різних видів діяльності або їх результатів. Такими нормативними документами є стандарт, кодекс ustalеної практики та технічні умови.

Стандарт – це документ, що встановлює для загального й багаторазового застосування правила, загальні принципи або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, з метою досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній галузі, та розроблений у встановленому порядку на основі консенсусу (загальної згоди) [8].

В Україні процедура забезпечення конкурентоспроможності товарів та послуг регламентована такими нормативно-правовими актами: Законом України “Про стандартизацію” від 17.05.2001 р. № 2408–III, Законом України “Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності” від 01.12.2005 р. № 3164–IV, Законом України “Про безпечність та якість харчових продуктів” від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР зі змінами від 04.07.2013 р., ВВР (регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) і споживачами під час розробки, виробництва, ввезення харчових продуктів на митну територію України, їх закупівлю, використання, споживання та утилізацію) [7], Декретом Ка-

бінету Міністрів України “Про стандартизацію і сертифікацію” [3]; Законом України “Про підтвердження відповідності” № 2406–14, редакція від 02.12.2012 р. [9]; Правилами обов'язкової сертифікації нафти та нафтопродуктів, затвердженими наказом Держспоживстандарту України від 16.01.1997 р. № 19 (зареєстровані Мін'юстом України 26.02.1997 р. за № 52/1856).

Відповідно до Декрету Кабінету Міністрів України “Про стандартизацію і сертифікацію” від 10.05.1993 р. № 46-93, на Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики покладено створення та забезпечення функціонування державної системи сертифікації. Також, згідно з Декретом, нормативні документи із стандартизації поділяються на державні стандарти України – ДСТУ; галузеві стандарти – ГСТУ; стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок – СТТУ; технічні умови – ТУ; стандарти підприємств – СТП. Товари, які перебувають у роздрібній торгівлі, повинні відповідати цим стандартам [3].

Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики є національним органом України із сертифікації.

Згідно з дослідженням М. Маренич, С. Аранчій, Н. Марюха, в Україні якість і безпека продуктів харчування є питанням, яке хвилює не лише спеціалістів, а й пересічних громадян. Деякі речовини, які потрапляють в організм людини з продуктами харчування, викликають руйнівні процеси для здоров'я людини. Модернізація систем безпечності і якості харчових продуктів тваринного й рослинного походження дасть змогу забезпечити продовольчу безпеку країни в умовах євроінтеграції аграрного сектора економіки, підвищити конкурентоспроможність вітчизняної сільськогосподарської продукції на міжнародному ринку. В Україні для цього напрацьована певна законодавча база, а саме Закони: “Про безпечність та якість харчових продуктів” від 06.09.2005 р. № 2809–IV; “Про ветеринарну медицину” від 16.11.2006 р. № 361–V; “Про карантин рослин” від 19.01.2006 р. № 3369–IV. Вони є гармонізованими з міжнародними вимогами, Угодою СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів, Санітарним кодексом наземних тварин Міжнародного епізоотичного бюро; урядом схвалено Концепцію Загальнодержавної цільової економічної програми проведення моніторингу залишкових кількостей препаратів та забруднюючих речовин у живих тваринах, продуктах тваринного походження і кормах, а також у харчових продуктах, підконтрольних ветеринарній службі, на 2008–2013 рр. На сьогодні в харчовій промисловості розроблено понад 400 національних стандартів на харчову продукцію, гармонізованих з міжнародними і європейськими стандартами.

У процесі забезпечення конкурентоспроможності своєї продукції Україна приєдналась до міжнародних систем сертифікації:

- системи міжнародної електротехнічної комісії (МЕК) з випробувань електрообладнання на відповідність стандартам безпеки;
- системи сертифікації компонентів електронної техніки МЕК.

В Україні діє державна система сертифікації продукції УкрСЕПРО, яка була створена Держспоживстандартом України. Головною організацією в системі Держспоживстандарту України з розробки науково-методичних та організаційних засад сертифікації продукції, послуг, систем управління якістю є Державне підприємство Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості (УкрНДНЦ). УкрНДНЦ здійснює інформаційне забезпечення підприємств і організацій з питань сертифікації.

Згідно із Законом 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 HACCP та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів” [7].

В Україні з 01.07.2003 р. діє національний стандарт ДСТУ 4161–2003 “Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги”, 01.08.2007 р. набув чинності національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 (ідентичний ISO 22000:2005) [6].

Система міжнародних стандартів ISO серії 22000 включає:

- ISO 22000:2005 “Системи управління безпечністю харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга”.
- ISO/TS 22003:2007 “Системи управління безпечністю харчових продуктів – Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів”.
- ISO 22004:2005 “Системи управління безпечністю харчових продуктів – Настанова щодо застосування ISO 22000:2005”.
- ISO 22005:2007 “Простежуваність у ланцюгу кормів і харчовому ланцюгу – Загальні принципи та настанова щодо проектування та розроблення системи”.

У зв'язку з певними труднощами виконання українськими підприємствами вимог стандарту ДСТУ ISO 22000 (наприклад, орендовані, а не власні виробничі приміщення), деякий час ці два стандарти будуть діяти паралельно. Процес упровадження ДСТУ ISO 22000 для підприємств, на яких функціонує система управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ 4161-2003, бу-

де легше, ніж для підприємств, які розпочинають цю роботу з нуля, оскільки в основі цих стандартів закладені єдині принципи. Стандарт ISO 22000:2005 максимально узгоджений з ISO 9001 для уможливлення їх комбінованого застосування [5].

ISO 22000:2005 “Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain” (“Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга”) гармонізований зі стандартами менеджменту якості, екологічного менеджменту та пристосований до сертифікації перший стандарт, який був опублікований у 2005 р. і встановлює єдині вимоги до систем HACCP. Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок контролю (у латинській абрєвіатурі – HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point) є науково обґрунтованою системою, що дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю за небезпечними чинниками. Система HACCP є єдиною системою забезпечення безпечності харчової продукції, що довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Використання системи HACCP дає змогу перейти від випробувань кінцевого продукту до розробки запобіжних методів забезпечення безпечності харчової продукції.

Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції HACCP дає змогу підприємству:

- забезпечити випуск безпечної продукції за рахунок системного контролю на всіх етапах виробництва;
- належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності харчових продуктів: запобігати, усувати чи мінімізувати їх;
- гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх вживання в їжу;
- забезпечити належні гігієнічні умови виробництва відповідно до міжнародних норм;
- демонструвати відповідність застосовуваним законодавчим та нормативним вимогам щодо безпечності харчових продуктів;
- зміцнити довіру споживачів, замовників і органів нагляду до продукції, що виробляється, і підвищити імідж підприємства;
- розширити мережу споживачів продукції та вийти на закордонні ринки;
- підвищити відповідальність персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечити розуміння всіма робітниками підприємства першорядної важливості аспектів безпечності продукції.

Принципи HACCP:

- 1) з'ясування небезпек, яких слід уникати або зводити до мінімуму;
- 2) обладнання контрольних пунктів на етапах;

3) встановлення критичних меж у критичних контрольних пунктах;

4) розробка ефективних процедур спостереження;

5) планування коригувальних дій на випадок зниження ефективності контролю;

6) встановлення процедур перевірки ефективності контролю;

7) створення документів і баз даних, вказаних у пп. 1–6.

В Україні система HACCP не є обов'язковою процедурою та застосовується суб'єктами господарювання на добровільних засадах, які самостійно вирішують: сертифікувати відповідно до міжнародних вимог чи ні.

На думку С. Белінської, Н. Орлової, Ю. Мотузки, основні недоліки вітчизняної системи державного контролю за безпечністю харчових продуктів зумовлені низкою чинників, серед яких: дублювання функцій органів контролю, відсутність чіткої організаційної структури на національному рівні, повільне впровадження ризик-орієнтованої системи управління безпечністю – системи HACCP [2, с. 177].

Слід зазначити, що в Україні діє Міжнародний інститут безпеки та якості продуктів харчування. Він заснований як урядова консалтингова організація у межах Програми міжнародного партнерства з розвитку харчової галузі (PFID), що підтримується Американським агентством з міжнародного розвитку (USAID), яке надає навчальну, методичну та консультативну допомогу підприємствам, що мають намір упровадити в себе на виробництві сучасні методи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів HACCP. Основне завдання Інституту – сприяння виходу вітчизняної продукції переробної галузі на міжнародні ринки.

Як зазначив В. Місячний, заступник директора зі стандартизації та наукової діяльності «ДП “Укрметтестстандарт”», коли ми говоримо про якість продукції, маємо на увазі, що її виготовлено відповідно до норм і стандартів. Вступ України до СОТ та її інтеграція в Європейський простір зобов'язують країну провести адаптацію національної системи технічного регулювання до європейської [17].

Прийняття Закону України “Про стандартизацію” є кроком до створення нової системи стандартизації, що зробить прозорішими процедуру стандартизації.

IV. Висновки

Таким чином, існують певні види стандартів, які гарантують безпеку та якість продуктів харчування. Україна також намагається брати участь у процесі вдосконалення та забезпечення якості продуктів харчування.

Отже, можна погодитись із твердженнями В. Максимович стосовно головних напрямів розвитку стандартизації й сертифікації товарів для підприємств, а саме: вдос-

коналення процедур розробки стандартів, упорядкування їх складу й гармонізація вимог із світовими. Крім того, використання обов'язкової сертифікації продукції як інструмента конкурентної політики держави сприятиме формуванню прагматичної зовнішньоекономічної політики держави.

Список використаної літератури

1. Алексеева Е. В. Совершенствование организационной структуры системы управления качеством и безопасностью / Е. В. Алексеева // Пищевая промышленность. – 2007. – № 5. – С. 72–73.
2. Белінська С. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів / С. Белінська, Н. Орлова, Ю. Мотузка // Товари і ринки. – 2011. – № 1. – С. 176–182.
3. Про стандартизацію і сертифікацію : Декрет Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/46-93>.
4. Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.dsiu.gov.ua/>.
5. ДП “Укрметтестстандарт” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrcsm.kiev.ua/index.php/uk/2009-02-12-13-16-36/63-2009-02-12-08-27-01/128-2009-02-19-14-02-46>.
6. ДП “Хмельницькстандартметрологія” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://csmc-ua.com/index.php?option=com_content&view=article&id=218&Itemid=67.
7. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97–ВР зі змінами від 04.07.2013 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.
8. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 р. № 1315–VII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>.
9. Про підтвердження відповідності : Закон України від 02.12.2012 р. № 2406–14 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2406-14>.
10. Михальські Т. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів : довідник / Т. Михальські, Ф. Ліліє, А. Досін. – Львів : ПАІС, 2006. – 336 с.
11. Науково-технічний центр № 14 ДП “Укрметтестстандарт” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.certsystems.kiev.ua/uk/>.
12. Оглашений Ю. Основні міжнародно визнані стандарти на харчові продукти / Ю. Оглашений, А. Досін // Продукты и ингредиенты. – 2007. – № 2. – С. 82.
13. Покатаєва О. В. Державне регулювання трансформації торговельно-економічних

- відносин: інституціональний підхід : монографія / О. В. Покатаєва. – Запоріжжя : КПУ, 2009. – 408 с.
14. Рафальська В. А. Управління якістю цукру в умовах глобалізації світової економіки : автореф. дис. ... канд. екон. наук / В. А. Рафальська ; Нац. аграр. ун-т. – Київ, 2006. – 21 с.
15. Траченко Л. А. Підвищення ефективності управління якістю продукції на підприємствах харчової промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Л. А. Траченко ; Одес. держ. екон. ун-т. – Одеса, 2008. – 19 с.
16. Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukmdnc.org.ua/index.php?option=com_content&task=category§ionid=9&id=55&Itemid=59.
17. Урядовий кур'єр [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukurier.gov.ua/uk/articles/volodimir-misyachnij-koncentruyemo-uvagu-na-garmon/>.
18. American National Standards Institute [Electronic resource]. – Mode of access: http://www.ansi.org/about_ansi/overview/overview.aspx?menuid=1.

Стаття надійшла до редакції 16.06.2014.

Трохимец Е. И. Использование механизмов стандартизации как средство государственного регулирования качества

В статье рассматривается использование механизмов стандартизации как средства государственного регулирования качества товаров и услуг. Освещаются основные нормативно-правовые акты, регулирующие систему обеспечения качества продуктов питания в Украине.

Ключевые слова: *качество, рынок, продукты питания, стандарты, конкурентоспособность, регулирование.*

Trokhymets O. Implementation of Standardization Mechanisms as Means of Quality State Regulation

The article examines the use and implementation of mechanisms of standardization as means of state regulation of goods and services. The article describes the main legal acts which regulate the system of providing of food quality in Ukraine.

In order to maintain the country's image on international market and to provide with competitive products and services in general, state regulation should play an important role in providing with adequate standards of living. In order to regulate the quality of products the standardization system has been developed.

The modern consumer has the right to choose the product of higher quality from the submitted products (of various producing countries) of the same category. Therefore, in the current international trade environment, the success of companies that conduct foreign trade activities, depends on how their products meet quality standards.

The purpose of the article is theoretical study of mechanisms of standardization and certification as means of state regulation of quality.

The objects of standardization are the materials, components, equipment, systems, their compatibility; rules, procedures, functions, methods, activities or their results, including production, personnel management; requirements to terminology, symbols, packaging, packing, marking, labeling, etc. In Ukraine, the procedure of providing with the competitiveness of goods and services regulated by the following legal acts: the Law of Ukraine "On Standardization", the Law of Ukraine "On Standards, Technical Regulations and Conformity Assessment Procedures", the Law of Ukraine "On the safety and quality of food" Decree of the Cabinet of Ministers Ukraine "On Standardization and Certification"; Law of Ukraine "On conformity assessment". State Committee of Ukraine for Technical Regulation and Consumer Policy is Ukraine's national agency for certification.

In Ukraine the national standard DSTU 4161–2003 "System of food safety management. Requirement" became valid from July 1, 2003. On August 1, 2007 the national standard of ISO 22000:2007 (identical to ISO 22000:2005) came into force. The main weakness of the national system of state control of food safety due to several factors, are the following: duplication of control, the lack of a clear organizational structure at the national level, the slow implementation of a risk-based safety management system – HACCP – hazard analysis and critical control points.

Thus, there are certain standards that ensure the safety and quality of food. Ukraine is also trying to participate in the improvement and maintenance of food quality.

Key words: *quality, market, food, standards, competitiveness, regulation.*