

Бараболя О.В. к.с.-г.н.,
доцент кафедри рослинництва,
Полтавська державна аграрна академія,
Україна

МОЖЛИВОСТІ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Низький рівень забезпечення населення нашої та інших держав якісними продуктами харчування є глобальною проблемою, яка з часом зростає все інтенсивніше. Неякісне управління якістю та безпечністю харчової продукції на різноманітних етапах виробництва та у процесі її транспортування, реалізації, зберіганні, проводять як до інфекційного захворювання споживачів, так і до додаткових втрат, штрафів та банкрутства бізнесу.

Україна має всі можливості бути передовим експортером харчової продукції та сировини з високим валовим прибутком. Для впровадження цих можливостей необхідно запровадити жорстку систему контролю якості харчової продукції. Це дасть змогу експортувати продукцію на ринки ЄС та інші розвинуті країни збільшуючи обсяги продаж та прибутки країни збільшуючи обсяги продаж та прибутки, оскільки, харчова продукція – це продукція з більш високим валовим прибутком. Ринок ЄС досяг своєї максимальної здатності щодо випуску харчової продукції і все більша увага приділяється Україні, щоб задовольнити свою потребу в продуктах та харчовій

На сьогоднішня категорія якості є провідною у всіх країн світу. Відповідно високі вимоги до якості продукту і дотримання даних вимог є одним із важливих аспектів конкурентоспроможності підприємства та надає перевагу продукції розвинутих країн на світовому ринку, забезпечує їхню безпеку, конкурентоздатність і дозволяє відігравати провідну роль у світовому розподілі праці. В ринкових відносинах виробник харчової продукції використовувати всі методи, розроблені світовою і вітчизняною

практикою. Тому контроль якості продуктів харчування є однією з основних проблем сьогодення.

Якість – це сукупність властивостей і характеристик товару або послуг, які здатні задовольнити конкретні особові чи виробничі потреби споживача, відповідно за призначенням. Забезпечення якості це постійний процес оцінки якості сировини з метою підтвердження того, що задовольняються відповідні цілі та стандарти якості. Управління якістю продукції – це вже конкретні дії, що здійснюються при створенні харчової продукції, вони призначені для того, щоб забезпечити необхідний рівень якості[1].

В нашій державі методи контролю харчової продукції здебільшого базуються на досвіді 1990-х рр. система забезпечення якості відноситься до методів, розроблених світовою і вітчизняною діяльністю із забезпечення постійної якості продукції.

Система якості – сукупність організаційної структури, відповідальності, процесів і ресурсів, що забезпечує здійснення загального керівництва якістю. [3].

Найбільш важливим способом дотримання та комплексного управління якістю є система якості. Розроблено три міжнародних стандарти Міжнародною організацією по стандартизації (ІСО), які отримали в ІСО індекс 9000 та ряд інших оновлених стандартів до індексу 14000. Важливим у питанні комплексного управління якістю є створення та впровадження в діяльності підприємств систем комплексного контролю управління якістю.

Створення єдиного контролюючого органу або єдиного відомства можна буде забезпечити ефективний спосіб проведення зрозумілих перевірок якості харчової продукції та захистити права споживачів, функції та сфери відповідальності якого розділені та детерміновані, з інспекторами, праця яких гідно оплачується. Споживач має отримати продукцію, яка належить виробнику із системою контролю за світовими вимогами [3].

В Україні проблеми стандартизації і сертифікації займається Держспоживстандарт. Цей національний орган зі стандартизації представляє

Україну в таких міжнародних організаціях, як Міжнародна організація зі стандартизації (ISO), Європейський комітет із стандартизації (CEN), Міжнародна Рада зі стандартизації, метрології із сертифікації (МДР), Міжнародна електротехнічна комісія (IEC). Взаємодія з IEC та ISO. Україна має право на пряме впровадження їхніх стандартів [4].

Можна зробити висновок, що проблема якості харчових продуктів є багатогранною та невичерпною. Якщо врахувати існуючі методи та інструменти у сфері контролю та управління якістю, а також можливості нашої держави щодо гармонізації стандартам ЄС пропонуємо такі кроки для реалізації: практикувати безперервний контроль виконуваних процесів з виготовлення харчової продукції, розробляти та впроваджувати підприємствами системи управління якістю, сформувані розуміння у бізнесу, що харчові підприємства, а не держава, відповідають за продукцію, яку вони випускають; налаштувати систему контролю за безпекою цієї продукції з боку держави.

Список використаних джерел

1. *Архіпова В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані/ В.В. Архіпова, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: центр учбової літератури, 2008. 286 с.*
2. *Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування/ Л.О. Радченко. – Ростов н/Д: Фенікс, 2006. – 352 с.*
3. *Система НАССР вже ефективно працює на 99% підприємств [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://regionews.com.ua/node/56850>.*
4. *Ульянченко Ю.О. Державне регулювання стандартизації та сертифікації продукції аграрного сектора економіки України [Електронний ресурс]/ Ю.О. Ульянченко. – Режим доступу: <http://www.kbuapa.kharkov.ua/e-book/putp/2013-2/doc/3/01.pdf>.*