

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Академічне товариство ім. М. Балудянського
(м. Кошице, Словаччина)
Вища школа економіки і права імені
проф. Едварда Ліпінського (м. Кельце, Польща)
Університет Яна Кохановського (м. Кельце, Польща)
Тбіліський державний університет імені
Іване Джавахішвілі (м. Тбілісі, Грузія)
Технічний університет (м. Кошице, Словаччина)
Університет «Petre Andreia» (м. Яси, Румунія)
Університет суспільних наук (м. Лодзь, Польща)
Folkuniversitetet (м. Уппсала, Швеція)



***СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ, ЕКОНОМІЧНІ
ТА ГУМАНІТАРНІ ВИМІРИ
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ***

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ
VIII Міжнародної науково-практичної конференції**

03 червня 2020 року

Частина III

Вінниця 2020

УДК 339.922
С69

Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 03 черв. 2020 р. Вінниця, 2020. Ч. 3. 256 с.

У збірнику наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції розглядаються питання управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства в сучасних умовах; актуальні проблеми менеджменту та фінансові механізми забезпечення розвитку економіки України; проблеми обліково-аналітичного, контрольного та інформаційного забезпечення управління підприємства. Досліджуються інноваційні моделі та інформаційні технології в науці, освіті, економіці; теоретичні та практичні аспекти сучасного товарознавства; актуальні проблеми та перспективи, тенденції розвитку маркетингових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Україні, державотворчі процеси в умовах глобалізованого суспільства: історичні, філософські, соціально-психологічні та правові аспекти.

Висвітлюються інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції, теоретичні та практичні аспекти розвитку студентського спорту в системі фізичного виховання ЗВО.

Розраховано на науковців, спеціалістів, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – **Замкова Н.Л.**, д-р філос. наук, професор

Відповідальний секретар – **Мартінова Л.Б.**, д-р екон. наук, доцент

Члени редакційної колегії:

Боковець В.В., д-р екон. наук, професор, **Власенко І.Г.**, д-р мед. наук, професор,

Корж Н.В., д-р екон. наук, професор, **Іваницька Н.Б.**, д-р філол. наук, професор,

Поліщук І.І., д-р екон. наук, доцент, **Прутська О.О.**, д-р екон. наук, професор,

Чорна Н.М., д-р іст. наук, професор, **Штифурак В.Є.**, д-р пед. наук, професор,

Бондар А.А., канд. наук з фіз. виховання і спорту, **Мельничук О.П.**, канд. екон. наук,

Нечипоренко В.О., канд. філол. наук, доцент, **Радзіховська Л.М.**, канд. пед. наук,

доцент, **Романовська Ю.А.**, канд. екон. наук, доцент, **Сегеда С.А.**, канд. екон. наук,

доцент, **Тернова А.С.**, канд. техн. наук, доцент.

Друкується за ухвалою вченої ради Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

ISBN 978-966-629-958-4

Онищук Н.В., канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ АНАЛІЗ ФАКТОРІВ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА РЕГІОНІВ УКРАЇНИ.....	221
Пахомська О.В. Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ.....	229
Рябенька М.О., канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОСОБЛИВОСТІ ТА УМОВИ УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНО- ЕКОНОМІЧНОГО МЕХАНІЗМУ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	235
Семко Т.В., канд. техн. наук Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ СИСТЕМА НАССР ЯК ІНСТРУМЕНТ В БУДІВНИЦТВІ РЕЗУЛЬТАТИВНОЇ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ БЕЗПЕКИ.....	242
Чорна Н.М., д-р іст. наук, професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ЗЕЛЕНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ.....	250

СИСТЕМА НАССР ЯК ІНСТРУМЕНТ В БУДІВНИЦТВІ

РЕЗУЛЬТАТИВНОЇ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ БЕЗПЕКИ

В Україні створюється сучасна ризик-орієнтована прозора система офіційного контролю операторів ринку харчових продуктів, яка передбачає співпрацю виробників і органів контролю заради безпечної продукції на ринку. Нові підходи видаються важкими для виробників. Практика застосування таких підходів у країнах Європейської Спільноти показує ефективність цієї системи і її необтяжливість для бізнесу, тому що підприємства планують працювати на ринку довго. НАССР допомагає запобігти виготовленню небезпечного харчового продукту, є інструментом, який дозволяє уникнути непередбачуваних ситуацій. Його наявність гарантує стабільнішу систему менеджменту виробництва якісної та безпечної продукції..

Ключові слова: НАССР, харчові продукти, євроінтеграція, регламент, аналіз, контрольні критичні точки

Постановка проблеми. Згідно статистики Всесвітньої організації здоров'я захворювання, що співвідносяться з харчовими продуктами, являють собою надзвичайно складну для вирішення проблему не тільки у країнах, що розвиваються, а й у розвинутих країнах, з огляду на суттєву шкоду для здоров'я людей та значні економічні збитки. Більше однієї третини населення розвинутих країн потерпають від харчових захворювань кожного року, і, звичайно, проблема є більш складною та глибшою для країн, що розвиваються. Тому питання системи оповіщення країн, населення з проблематикою харчових отруєнь та забракувань в середині країни та оповіщення країн-сусідів є актуальною проблемою і для України. Євроінтеграційні наміри України та процес гармонізації українського законодавства з нормами та правилами Європейського Союзу є ще одним рушійним стимулом до запровадження

системи НАССР в Україні. Так, згідно з Регламентом ЄС №852/2004, з 1 січня 2006 р. НАССР є обов'язковою для європейських виробників харчових продуктів та кормів; аналогічна вимога висувається до експортерів з інших країн, в т.ч. з України. Українські виробники м'яса та м'ясопродуктів для отримання міжнародного ветеринарного сертифікату, котрий є обов'язковою передумовою експорту, крім іншого повинні мати дієву систему НАССР.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню питань розробки та впровадження нових стандартів у виробництво, системи НАССР та її ефективності присвячено роботи вітчизняних та зарубіжних вчених. У роботі Дашковського О.О., Салати В.З. наведено аналіз ризиків та критичних контрольних точок (НАССР), при виробництві м'ясних ковбас [1]. У праці Сливи Ю. досліджено чинники, які впливають на безпечну роботу харчового підприємства [2]. В статті Семко Т.В., Іваніщевої О.А. описані вимоги ЄС щодо безпечності харчових продуктів та особливості впровадження систем НАССР у м'ясній промисловості України [3].

Мета статті- визначення пріоритету харчового законодавства, системи НАССР, як інструменту в будівництві результативної системи менеджменту безпеки. В подальшому – здоров'я людей, їх захист від небезпечної продукції.

Виклад основного матеріалу. Продукти на полицях магазинів мають бути безпечними і споживач повинен отримати про це правдиву інформацію. А далі він сам обере продукт, відповідно до своїх уподобань – щодо виробника, складу продукту, кількості, способу пакування чи, не в останню чергу, цінової категорії. Всі ми є споживачами харчових продуктів. Просто ті, хто їх виготовляє, пише про них, аналізує, мають повнішу інформацію про те, що їдять. Важливо, щоб таку саму інформацію мали всі. Тому маркування продукту є важливою складовою законодавства, а контроль за його відповідністю часто є питанням безпеки продукту – склад продукту, наявність слідів алергенів, термін придатності, умови зберігання, спосіб споживання. Формування культури споживання харчових продуктів є одним із базових принципів успішного функціонування нового харчового законодавства та сучасного ринку харчових продуктів.

Загалом в Україні створюється сучасна ризик-орієнтована прозора система офіційного контролю операторів ринку харчових продуктів, яка передбачає співпрацю виробників і органів контролю заради безпечної продукції на ринку. Звичайно, на перший погляд нові підходи видаються важкими для виробників. Однак це лише через те, що вони нові. Практика застосування таких підходів у країнах Європейської Спільноти показує ефективність цієї системи і її необтяжливості для бізнесу, тому що підприємства планують працювати на ринку довго. НАССР допомагає запобігти виготовленню небезпечного харчового продукту, є інструментом, який дозволяє уникнути непередбачуваних ситуацій. Його наявність гарантує стабільнішу систему виробництва. Це, у свою чергу, дозволяє знайти інвесторів, які дуже люблять стабільність і зацікавлені в тому, щоб діяльність підприємства, у яке вкладаються гроші, максимально виключала неприємні ситуації, що можуть вплинути на репутацію компанії та завдати матеріальних збитків.

Репутація підприємства є важливим чинником розвитку, сприяє збільшенню партнерів і споживачів. Саме тому міжнародні ритейли вимагають від постачальників наявності системи керування безпекою харчових продуктів, заснованих на принципах НАССР, таким чином НАССР — це ще й вхідний квиток на нові ринки.

Нині існуючі системи управління безпекою харчових продуктів ґрунтуються на принципах НАССР. НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Аналіз Ризиків і Критичні Точки Контролю – є науково обґрунтованою системою, що дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпекою харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Концепцію НАССР розроблено в 60-х роках спільними зусиллями компанії «Pillsbury», Лабораторії збройних сил США та Національного управління аеронавтики і космонавтики (NASA) під час роботи над Американською Космічною Програмою. NASA бажало мати систему, що гарантує безпеку харчових продуктів, які споживають астронавти в космосі з «нульовою дефектністю». Про концепцію

НАССР публічно заявили в 1971 р. на конференції із захисту продовольства. У середині 80-х років Національна академія наук США запропонувала впровадити цю систему на службу «земним» споживачам. У 1996 р. остаточний варіант системи був схвалений Президентом США і рекомендований для широкого впровадження спочатку на м'ясопереробних підприємствах, а пізніше – і на всіх підприємствах харчової промисловості. У 1993 р. Комісія «Кодекс Аліментаріус» схвалила керівні вказівки щодо системи НАССР. Протягом більш ніж 40-річного використання концепції НАССР міжнародною спільнотою було визнано, що система НАССР найкраще функціонує, якщо вона ґрунтується на семи принципах:

1. Проведення аналізу небезпечних чинників.
2. Визначення критичних точок контролю (КТК).
3. Визначення критичних меж для КТК.
4. Встановлення системи моніторингу для КТК
5. Встановлення коригувальних дій, якщо результати моніторингу свідчать про втрату контролю в КТК.
6. Встановлення процедур перевірки для підтвердження ефективності функціонування системи НАССР.

7. Установлення системи ведення документації та реєстрації даних. НАССР – це інструмент управління, що забезпечує більш структурований підхід до контролю ідентифікованих небезпек, порівняно з традиційними методами, такими як інспектування або контроль якості. Використання системи НАССР дає змогу перейти від випробування кінцевого продукту до розроблення превентивних методів. Відповідно до НАССР небезпеки поділяються на три групи. Зазначені групи небезпек можуть бути біологічного, хімічного та фізичного походження. Переваг від використання системи НАССР багато. Найважливіші з них:

- НАССР є системним підходом, що охоплює всі аспекти безпечності харчових продуктів, починаючи від вирощування, збирання врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням кінцевим споживачем;

- використання HACCP перенесе акценти від випробування кінцевого продукту до використання превентивних методів забезпечення безпеки під час виробництва та реалізації;

- правильно проведений аналіз небезпечних чинників дає змогу виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу; зменшення втрат, пов'язаних із відкликанням продукції, штрафними санкціями та судовими позовами;

- HACCP може інтегруватися в загальну систему управління, досить органічно поєднуючись з іншими управлінськими концепціями управління якістю (стандарти ISO серії 9000), управління довкіллям (стандарти ISO серії 14000) тощо; застосування HACCP може бути корисним для підтвердження виконання законодавчих і нормативних вимог, адже в багатьох країнах світу HACCP є обов'язковою законодавчо встановленою вимогою.

У 2001 р. бере початок розроблення стандарту, який розвинув роль HACCP в системах управління безпекою харчових продуктів і отримав надалі позначення ISO 22000, який запровадили як міжнародний у 2005 р. та відомий на сьогодні як стандарт ISO 22000:2005 «Системи управління безпекою 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. Цей нормативний документ містить вимоги до систем управління безпекою харчових продуктів для будь яких операторів, які бажають працювати в рамках законодавства у сфері харчової безпеки в будь-якій країні світу. Стандарт ISO 22000:2005 об'єднує принципи аналізу ризиків у контрольних критичних точках і практичні кроки, розроблені в Кодексі

Аліментаріус щодо гігієни продуктів харчування. Визначення небезпек, що ґрунтується на аналізі ризиків є ключовим для створення та функціонування ефективної системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), оскільки його виконання допомагає систематизувати знання, необхідні для створення ефективної комбінації заходів контролю. Стандарт вимагає ідентифікації і оцінювання всіх ризиків, які можуть бути передбачені та мати місце в ланцюзі виробництва і вживання харчових продуктів, включаючи ризики, які можуть бути пов'язані з особливістю технологічного процесу або устаткування.

Підхід до управління, запропонований у цьому стандарті, може бути використаний також для розгляду інших питань, пов'язаних з харчовими продуктами, наприклад, етичних питань та інформованості споживачів. Для того щоб система забезпечення безпечності харчової продукції була найбільш ефективною, її доцільно розробляти, застосовувати і актуалізувати в рамках структурованої системи менеджменту і інтегрувати в загальну управлінську діяльність підприємства. Такий підхід забезпечує максимальну вигоду для підприємства і його зацікавлених сторін. Тому стандарт ISO 22000:2005 під час його розроблення був приведений у відповідність з ISO 9001, що підвищує сумісність цих стандартів. Забезпечення безпечності харчової продукції може бути найбільш ефективним, коли воно будується на основі системи управління якістю підприємства, відповідно до вимог ISO 9001, з урахуванням належних практик GMP, GHP і керується в системі управління безпечністю харчової продукції, відповідно до ISO 22000.

Стандарт на системи управління безпечністю харчової продукції може застосовуватися незалежно від вимог інших стандартів щодо системи управління, але розроблена на його основі система може бути впроваджена і з урахуванням вимог до систем управління, що вже є на підприємстві, та інтегрована з ними. 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. Наприклад, підприємствами-виробниками кормів, що збирають урожай, фермерами; виробниками інгредієнтів; виробниками харчової продукції; роздрібними торговцями; підприємствами громадського харчування; організаціями, що надають послуги з чищення і санітарного оброблення транспортування, зберігання і розподілу виробниками устаткування, мийних і санітарних засобів, пакувальних та інших матеріалів, з якими харчова продукція може контактувати.

Як показує досвід, найефективніше розробка і впровадження системи, згідно з вимогами стандарту ISO 22000, відбувається на тих підприємствах, де вже впроваджено систему управління якістю відповідно до вимог стандарту ISO 9001. Успішне впровадження системи управління безпекою харчових продуктів, відповідно до вимог стандарту ISO 22000, дає підприємству такі переваги:

- можливість сертифікації системи управління безпекою 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 безпеки 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.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Розробка і впровадження системи НАССР, як результативної системи допомагає в успішному впровадженні управління менеджменту безпеки харчових продуктів згідно до вимог стандарту ISO 22000, а також дає підприємству безліч переваг в результативній роботі.

Список використаних джерел:

1. Дашковський О.О., Салата В.З. Аналіз ризиків та критичних контрольних точок (НАССР), при виробництві м'ясних ковбас на ПП «Стрийські делікатеси». *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*. 2016. Т. 18. № 3 (70). С. 83-87.
2. Slyva Yu. (2017). Shcho slid vrakhovuvaty, vprovadzhuiuchy NASSR na pidpriemstvi. URL: <http://agravery.com/uk/posts/author/show?slug=so-slid-vrahovuvati-vprovadzuucinassr-na-pidpriemstvi>
3. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Вимоги ЄС щодо безпечності харчових продуктів та особливості впровадження систем НАССР у м'ясній промисловості України. *Продовольчі ресурси*. 2018. № 11. С. 155-165.
4. Наказ міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2012. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>
5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 1998 . № 19. ст. 98.
6. CODEX ALIMENTARIUS. 1993. Guidelines for the application of the Hazard Analysis Critical Control Point (НАССР) system. ALINORM 93/13A Appendix II.
7. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18 травня 2017 № 2042-VIII. *Відомості Верховної Ради*. 2017. 4 серпня.
8. Розробник стандартів FCCS 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.fssc22000.com