

Лариса Страшинська

д.е.н., професор, професор кафедри маркетингу  
Національний університет харчових технологій**ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ЯК КЛЮЧОВИЙ ФАКТОР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ  
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ВІТЧИЗНЯНОЇ ПРОДОВОЛЬЧОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Одним з найактуальніших завдань розвитку вітчизняного споживчого ринку, а також посилення конкурентоспроможності вітчизняної продукції на світовому ринку є вирішення проблеми забезпечення населення якісними та безпечними продуктами харчування.

Відповідно до концепції вільної торгівлі конкурентоспроможними на світовому ринку є товари або галузі, які характеризуються порівняльними перевагами. Агропромисловий комплекс України завдяки сприятливим ґрунтово-кліматичним умовам та віковим традиціям вирощування значної кількості сільськогосподарських культур апіорі визнається конкурентоспроможною експортною галуззю, проте якість вироблюваних харчових продуктів часто не відповідає світовому рівню.

Основними вимогами до якості продуктів харчування мають бути: гарантування, що вони є безпечними для здоров'я людини, збереження поживних якостей; дотримання правил гігієни у процесі їх виробництва та транспортування; високі смакові якості; низький рівень вмісту хімічних та інших шкідливих речовин.

У значній мірі якість кінцевої продукції залежить від якості сільськогосподарської сировини, що надходить на вітчизняні переробні підприємства. На жаль, протягом останніх років через складну економічну, політичну та екологічну ситуацію, якість сільськогосподарської сировини та харчових продуктів за різними параметрами залишається недостатньою. Так, низький вміст білка і клейковини у зерні озимої та ярої пшениці негативно позначається на якості борошна і, відповідно, хлібобулочних виробів. Основними причинами зниження якості є недотримання термінів виконання агротехнологічних прийомів, що призводить до погіршення фітосанітарного стану посівів. Низька якість насінневого матеріалу, а також недостатнє внесення органічних і мінеральних добрив у правильному співвідношенні NPK та широке застосування агрохімікатів є причиною невеликого виходу цукру з цукрових буряків та зниження їх цукристості. Крім того, сировина, що надходить на підприємства переробних галузей промисловості за санітарно-мікробіологічними та санітарно-хімічними показниками не відповідає стандартам: худоба в основному не вгодована та з певними захворюваннями, молоко низькоякісне з недопустимою кількістю мікроорганізмів, а також із постійним зниженим вмістом у ньому білка і жиру. З такої сировини неможливе виробництво якісної продукції, що негативно впливає на її ціну, а також попит з боку споживачів.

Поряд із зниженням технологічних якостей і харчової цінності спостерігається погіршення екологічної безпечності харчової сировини. Порушення технології використання пестицидів навіть у невеликих дозах, а також застосування застарілих технологій призвело до того, що у великій кількості вітчизняних господарств у сільськогосподарській продукції виявлено високий вміст пестицидів і важких металів.

Прискорення останнім часом темпів деградації навколишнього середовища, а саме збільшення забруднення земельних площ, водоймищ та ґрунтових вод, при збільшенні нагромаджень відходів виробництва і побуту призвели до того, що в цілому лише 1 з кожних 10 га сільськогосподарських угідь має нормальний екологічний стан, а щорічне збільшення використання гербіцидів та пестицидів у сільськогосподарському виробництві ще більш ускладнює ситуацію.

Найбільшого загострення проблема екологічної безпечності харчових продуктів набула після аварії на Чорнобильській АЕС через радіоактивне забруднення значних територій і, як наслідок цього, переходу радіонуклідів у сільськогосподарську сировину і продукти харчування. Зокрема, за оцінками спеціалістів, в атмосферу потрапила значна кількість

радіонуклідів (цезій-134, 137, плутоній-239, стронцій-90 та ін.), що випала на поверхню земель України.

Зважаючи на все вищезазначене, на теперішній час основними шляхами забруднення продовольчої сировини і продуктів харчування є наступні:

– порушення гігієнічних правил використання добрив (у рослинництві), зрошувальних вод, твердих та рідких відходів промисловості та тваринництва, комунальних та інших стічних вод, осадів очисних споруд та ін.;

– забруднення сільськогосподарських культур і продуктів тваринництва пестицидами, що використовуються для боротьби зі шкідниками рослин;

– використання в тваринництві і птахівництві недозволених кормових добавок, консервантів, стимуляторів росту, профілактичних і лікувальних медикаментів або застосування дозволених добавок у підвищених дозах;

– застосування нових нетрадиційних технологій виробництва продуктів харчування або окремих харчових речовин, у тому числі отриманих шляхом хімічного або мікробіологічного синтезу;

– використання недозволених фарбників, консервантів, антиокислювачів або їх застосування у збільшених дозах;

– міграція в продукти харчування токсичних речовин з харчового обладнання, посуду, інвентарю, тари, упаковок внаслідок використання недозволених полімерних, гумових і металевих матеріалів;

– утворення в харчових продуктах ендогенних токсичних сполук у процесі теплового впливу (кип'ятіння, жаріння, опромінення) та інших способів технологічної обробки;

– недотримання санітарних вимог в технології, виробництві і зберіганні харчових продуктів, що призводить до створення бактеріальних токсинів (мікотоксини, ботулотоксини та ін.);

- надходження в продукти харчування токсичних речовин, у тому числі радіонуклідів із навколишнього середовища – атмосферного повітря, ґрунту, водою.

Найбільшу небезпеку з точки зору розповсюдження і токсичності мають наступні контамінанти: токсини мікроорганізмів; токсичні (важкі) метали; антибіотики; пестициди; нітрати; нітрити; діоксини і діоксиноподібні сполуки; поліциклічні ароматичні вуглеводні; радіонукліди.

За розрахунками фахівців, понад 60% токсичних речовин надходить до організму людини з продуктами харчування. Це свідчить про недостатній рівень контролю відповідними державними службами за якістю продуктів харчування.

Велику загрозу якості харчової продукції становлять дрібні переробні підприємства, які часто виробляють її в антисанітарних умовах, порушуючи вимоги державних стандартів, використовуючи неякісну сировину й пакувальні матеріали. Особливо це стосується молочної і м'ясної продукції. Такі підприємства створюють серйозну конкуренцію для великих вітчизняних товаровиробників з огляду на ціни. Тому державний контроль має забезпечувати захист споживачів від неякісної продукції на основі моніторингу ринку.

Не завжди відповідають якісним параметрам й імпортовані продукти харчування, що надходять у великих обсягах на внутрішній ринок. Через відсутність достатнього контролю за такою продукцією спостерігаються непоодинокі випадки харчових отруєнь, особливо дітей та людей похилого віку. Крім того, ця продукція створює нездорову конкуренцію для вітчизняних виробників. Низька купівельна спроможність пересічного українського споживача сприяє зростанню пропозиції дешевого товару, де за низькою ціною часто насправді криється не низька собівартість виробництва цього товару, а низька якість і сумнівне походження, про що свідчать скарги споживачів та результати перевірок державних органів у справах захисту прав споживачів.

Вступ України до Світової організації торгівлі сприяв виходу української промисловості у відкритий світовий торговельно-економічний простір, де поряд із завоюванням зовнішнього ринку, доводиться утримувати й внутрішній. При цьому слід

враховувати, що при відкритому русі товарів та послуг, недоброякісна продукція пересуватиметься туди, де нижчий рівень культури якості.

Захистити вітчизняного споживача від небезпечних харчових продуктів покликано впровадження на вітчизняних підприємствах міжнародного стандарту ISO 22000 – 2005 «Система управління безпечністю харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Цей стандарт містить певні вимоги до безпеки продуктів харчування – вміст важких металів, відсутність токсинів, мікробіологічні показники, де розмежовуються поняття «якість» та «безпека», а зсув акцентів передбачається вже не за ланцюгом «ціна - якість», а «ціна - безпека». Проте, як показує багаторічна практика, впроваджувати цей стандарт зацікавлені великі підприємства, які в тому числі займаються експортом власної продукції і вихід на зовнішні ринки неможливий без відповідності продукції міжнародним стандартам. Малі ж вітчизняні підприємства, які реалізують свою продукцію на внутрішньому ринку, як правило ігнорують вимоги цього стандарту, вважаючи низьку ціну достатнім аргументом конкурентоспроможності власної продукції.

Серед усього комплексу проблем, пов'язаних із безпечністю продукції, однією з найбільш суперечливих є проблема виробництва та споживання генетично модифікованого продовольства. Технологічні зрушення, що відкрили необмежені можливості зростання виробництва продовольства, були викликані розвитком біотехнології, а саме одним з трьох основних її напрямків – генної інженерії (зміна генотипу рослин і тварин на основі рекомбінації ДНК), стрімкий розвиток якої і призвів до виникнення генетично модифікованих організмів, чи генетично модифікованого продовольства. Зважаючи на останні світові тенденції щодо невизначеності корисності вживання такої продукції в їжу з точки зору подальшого її впливу на здоров'я споживачів, вважаємо за необхідне прийняття державних заходів щодо обмеження її надходження на внутрішній ринок країни та недопущення вирощування власними товаровиробниками такої продукції, що призначена для споживання.

Противагою цим тенденціям може стати розвиток органічного землеробства та збільшення на його основі обсягів виробництва вітчизняної конкурентоспроможної сільськогосподарської продукції. Основними чинниками, що зумовлюють розвиток органічного землеробства і визначають його переваги порівняно з інтенсивними технологіями є наступні: органічний продукт знижує ризик захворювань, викликаних застосуванням пестицидів, і ризик забруднення води шляхом ґрунтового самоочищення; сприяє збереженню поверхневого шару ґрунту; зберігає необхідний баланс для здорової екосистеми; сприяє інноваційним дослідженням з метою зниження сільськогосподарського вторгнення в навколишнє природне середовище, сприяє збиранню і збереженню насіння унікальних сортів і видів. Крім того, органічні продукти харчування мають значно вищі смакові властивості. Отже, розвиток органічного землеробства в Україні сприятиме екологізації галузі, посиленню її експортного потенціалу та підвищенню конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції.

**Леонід Сук**

д.е.н., професор,

завідувач кафедри фінансів та обліку

Відкритий міжнародний університет

розвитку людини “Україна”

## **ОБЛІК СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ**

В сільському господарстві значна частина готової продукції знову використовується у процесі виробництва: насіння на посів, корми для годівлі тварин, переробка сільськогосподарської продукції.

Як правило, завжди є такі ситуації: