

НОРМАТИВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПИТАНЬ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК ОСНОВНА УМОВА ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ

*Бурковська А.І., аспірант
Миколаївський національний аграрний університет*

Якість тривалий час залишається фактором успішної торгівлі продуктами харчування, через що питання безпеки харчової продукції висувають контроль якості на передній план міжнародних торговельних проблем. Незважаючи на значну поширеність, термін «якість» нелегко визначити. У найбільш загальному сенсі, якість відноситься до поєднання характеристик, які встановлюють прийнятність продукту. У харчовій промисловості це, як правило, комплексний показник чистоти, аромату, текстури, кольору, зовнішнього вигляду та інше [1].

Якість продукції є основним критерієм для отримання доступу до конкурентних ринків, які вимагають стабільного постачання та стабільної якості. Стандарти якості та надійності вже встановлені для сировини та більшості товарів із доданою вартістю на міжнародних ринках агропродовольства. Будь-які продукти, які не можуть досягти відповідних рівнів якості, функціональності або надійності, не зможуть бути конкурентоздатними світових ринках, окрім певних нішевих або етнічних ринків.

Нормативні стандарти зазвичай встановлюються національними урядами і в цілому стосуються безпеки. Ці стандарти часто є обов'язковими і являють собою мінімальні стандарти якості та безпеки. Основною метою стандартизації є забезпечення того, щоб продукти не були фальсифіковані або не мали небезпечного забруднення. Комісія Codex Alimentarius, що налічує понад 180 національних членів, є найбільш широко визнаним міжнародним органом, що встановлює стандарти харчових продуктів [2].

Значний авторитет також мають Міжнародний офіс з епізоотій та Міжнародна конвенція із захисту рослин. Двостороннє призначення Кодексу полягає у тому, щоб захистити здоров'я споживачів і забезпечити справедливу міжнародну торгівлю продуктами харчування. З 1962 року Кодекс випустив численні стандарти, керівні принципи, кодекси практики і рекомендації, а також оцінив безпеку понад 500 харчових добавок і забруднюючих речовин, а також встановив граничні значення залишків для приблизно 2500 поєднань пестицидів [2].

ISO є неурядовою організацією, створеною в 1947 році як всесвітня федерація національних органів з стандартизації із близько 130 країн. Місія ISO полягає у сприянні розвитку стандартизації та пов'язаної з нею діяльності у світі з метою сприяння міжнародному обміну товарами та послугами, а також розвитку співпраці у сфері інтелектуальної, наукової, технологічної та економічної діяльності [3].

Зі зростанням міжнародної торгівлі, стандартизація пронизує всі аспекти ланцюгів постачання агробізнесу та сільського господарства. Міжнародно стандартизований вантажний контейнер, наприклад, дозволяє ефективно взаємодіяти з усіма компонентами транспортної системи: повітряними і морськими портами, залізницями, автомагістралями і т.д. Це, у поєднанні зі стандартизованими документами для визначення чутливих або небезпечних вантажів, робить міжнародну торгівлю дешевшою, швидшою та безпечнішою. Міжнародна стандартизація є ринковою і тому ґрунтується на добровільній участі усіх учасників.

Угода СОТ щодо технічних бар'єрів у торгівлі (ТБТ) має відношення до аспектів управління якістю агробізнесу. Угода покликана сприяти використанню країнами стандартів, технічних регламентів та процедур оцінки відповідності, які базуються на роботі міжнародних органів із встановлення стандартів. У угоді ТБТ термін «стандарт» визнача-

ється наступним чином: документ, затверджений визнаним органом, який забезпечує для загального і багаторазового використання правила, керівні принципи або характеристики для продуктів або пов'язаних з ними процесів і методів виробництва [3].

Угода СОТ 1994 року забезпечує основу для гармонізації та вирішення санітарних та фітосанітарних (СФС) питань. Угода охоплює серед іншого заходи, спрямовані на: захист здоров'я людей або тварин, що виникають внаслідок хвороб, що переносяться тваринами, рослинами або продуктами з них, а також ризиками небезпечних добавок, забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів у продуктах харчування, напоях або кормах [3]. Кожна країна не зобов'язана застосовувати міжнародний стандарт, але повинна мати наукове обґрунтування для встановлення або підтримання більш суворих заходів для задоволення обраного рівня захисту країни, якщо цей захід несправедливо перешкоджатиме торгівлі.

Отже, із зростанням глобалізації торгівлі якість продуктів харчування стає ваговою компонентою угод на внутрішніх ринках, оскільки якість і різноманітність конкурують за увагу покупця, а регуляторні органи прагнуть краще контролювати потенційні загрози продовольчій безпеці.

Перелік посилань:

1. Міляр Л. Ф. Державне регулювання забезпечення продовольчої безпеки: сучасний стан, проблеми та перспективи. *Журнал Науковий огляд*. 2015. Вип. 7 (17). С. 1–14.

2. Желай Я. Л. Державне регулювання розвитку АПК у контексті забезпечення продовольчої безпеки держави. *Кримський економічний вісник*. 2014. Вип. 2. С. 80–82.

3. Тарасюк О. Б. Державне регулювання забезпечення продовольчої безпеки країни. *Актуальні проблеми економіки*. 2012. Вип. 10 (136). С. 58–63.