

УДК 338.001.36

Костогриз І.В.
студент*Університету митної справи та фінансів***Кахович Ю.О.***кандидат економічних наук,**доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності
Університету митної справи та фінансів*

ПРОБЛЕМИ ВІДПОВІДНОСТІ ЯКОСТІ УКРАЇНСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ МІЖНАРОДНИМ СТАНДАРТАМ

PROBLEMS OF ACCORDANCE OF QUALITY OF UKRAINIAN PRODUCTS TO INTERNATIONAL STANDARDS

АНОТАЦІЯ

Статтю присвячено дослідженню невідповідності якості продукції українського виробника міжнародним стандартам. Представлено умови виходу вітчизняних підприємств на міжнародний ринок. Досліджено вимоги до якості продуктів в Україні та за кордоном. Особливу увагу надано вмісту заборонених елементів у найпоширеніших продуктах харчування. Надано пропозиції щодо підвищення конкурентоспроможності продукції українських виробників.

Ключові слова: якість, стандартизація, стандарт, продукція, фальсифікація, конкурентоздатність.

АННОТАЦИЯ

Статья посвящена исследованию несоответствия качества продукции украинских производителей международным стандартам. Представлены условия выхода отечественных предприятий на международный рынок. Исследованы требования к качеству продуктов в Украине и за рубежом. Особое внимание уделено содержанию запрещенных элементов в распространенных продуктах питания. Представлены предложения относительно повышения конкурентоспособности продукции украинских производителей.

Ключевые слова: качество, стандартизация, стандарт, продукция, фальсификация, конкурентоспособность.

ANNOTATION

The article investigates discrepancies Ukrainian manufacturer of product quality to international standards. It is presented by the exit of domestic enterprises in the international market. It is investigated the requirements for quality products in Ukraine and abroad. Particular attention is paid to the content of prohibited items in the most common foods. Suggestions are given in relation to the increase of competitiveness of products of the Ukrainian producers.

Keywords: quality, standardization, standard products, falsification, competitiveness.

Постановка проблеми. Визначення рівня відповідності продукції українських виробників міжнародним стандартам та можливих шляхів підвищення конкурентоспроможності товарів українського виробництва на міжнародному ринку.

Аналіз досліджень і публікацій. Питання якості продукції постає в усіх без винятку країнах. Особливо актуальність зростає в міру поглиблення ринкових відносин, загострення конкурентоспроможності та зменшення протекціоністських заходів.

Дослідженням питань якості займалися і займається на даний момент багато науковців, серед яких П. Лайко, П. Саблук, А. Лисецький, Г. Чернюк. Також значний внесок у розвиток

теорії управління якістю зробили А. Глічев, В. Панов, М. Шаповал, Ю. Койфман, Г. Азгальдов, Р. Бичківський, В. Версан, Ю. Адлер, П. Калита, А. Вакуленко.

Мета статті полягає у виявленні проблем у відповідності української продукції міжнародним стандартам та пошуку шляхів подолання такої невідповідності.

Виклад основного матеріалу дослідження. На сьогоднішній день, напевно, кожен другий свідомий українець звертає увагу на якість, безпеку та надійність продукції. В умовах ринкового середовища якість трактується як один із найважливіших факторів, що забезпечують конкурентоспроможність продукції та подальший вихід на міжнародну арену. Необхідно передусім сконцентрувати свою увагу на поняттях якості та шляхів її забезпечення.

Якість – це сукупність властивостей, характеристик, що є умовою здатності продукту задовольняти потреби споживачів. Якість продукції не є поняттям стихійним та неконтрольованим. Такими питаннями на підприємстві займаються спеціалісти з управління якістю.

Управління якістю продукції – сукупність дій, спрямованих на встановлення, забезпечення і підтримку необхідного рівня якості продукції. Найбільш ефективний засіб забезпечення утримання якості на належному рівні – стандартизація.

Відповідно до Закону України «Про стандартизацію» № 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 [1].

Кожен виробник України прагне до розширення меж збуту своєї продукції та виходу на міжнародний ринок. Для цього необхідно подолати велику конкуренцію серед виробників.

Звичайно, вихід українських підприємств на міжнародний ринок є досить актуальним питанням, особливо в умовах зниження платоспроможності споживачів на внутрішньому ринку

країни та кризового стану економіки. Водночас більшості підприємств на шляху виходу «за межі країни» стоїть багато перешкод. Основними з них є невідповідність продукції міжнародним стандартам, дисбаланс у співвідношенні «ціна/якість» та багато інших факторів, що є суттєвою перешкодою для розширення діяльності підприємств на зовнішньому ринку.

Проте в Україні функціонують підприємства, продукція яких є конкурентоспроможною не лише на внутрішньому ринку, а потенціал виробництва перевищує внутрішні потреби країни. Прикладом таких виробників є компанія «Верес», що експортує свою продукцію в країни Європейського Союзу, США, Канаду та інші країни, також такі відомі компанії як «Чумак», «Roshen», «Українське село», що експортує соняшникову олію в країни Азії, львівське підприємство «Galicia».

На жаль, більшість українських підприємств не в змозі подолати бар'єри виходу на міжнародний ринок не стільки через низьку якість самих продуктів, скільки через невміння адаптуватися до вже існуючих та нових вимог цього ринку, насамперед стандартів.

Важливою умовою забезпечення виходу вітчизняних товаровиробників на міжнародний ринок є встановлення відповідності рівня якості українських товарів світовим стандартам. Найближчим і найпривабливішим ринком для українських виробників на даний момент виступає Європейський Союз (ЄС), тому в дослідженні проблемі відповідності будемо розглядати на прикладі співпраці України з ЄС.

Для отримання права на постачання продукції до країн ЄС підприємство в обов'язковому порядку має пройти перевірку, що включає в себе інспектування не лише безпосереднього виробника, а й постачальників сировини, рівень ветеринарного та фітосанітарного контролю, відповідність національного законодавства міжнародному.

Проблеми у стандартизації української продукції на міжнародній арені можна проілюструвати безліччю прикладів. Так, країни Європейського Союзу мають значну кількість власних виробників молочної продукції та молока, у деяких випадках спостерігається навіть перевиробництво. Проте експерти запевняють, що українські молочні продукти можуть конкурувати за рахунок своєї дешевизни порівняно з ринком країн ЄС, де ціни в декілька разів вищі. Тут існують певні обмеження, що дають змогу країнам ЄС імпортувати лише молоко екстра-класу.

Серед молокопереробних підприємств України таке молоко виготовляють лише 6%. У ході дослідження було виявлено невідповідність стандартів на молочну сировину в Україні стандартам країн Євросоюзу [2].

Але з цих незначних за кількістю підприємств на зовнішній ринок зможуть вийти лише ті, що пройдуть європейську перевірку, тобто

визначення відповідності стандартам. Насамперед увага приділятиметься сировинній базі, де заготовлялося молоко, і, як наслідок, результатам перевірок ветеринарної лабораторії, що контролюють безпечність сировини та готової продукції. Контроль сировинної бази є питанням непростим, оскільки постачальникам молока вигідніше нарощувати об'єми продукції, ніж підвищувати якість. Щоб корови продукували більше молока, їх власники вдаються до певних хитрощів, що не завжди добре проявляється на властивостях продукції. Для підвищення удою молока застосовують різні харчові добавки, премікси, що є не шкідливими, але лише за правильного дозування та поєднання з іншими компонентами. Дуже часто до складу кормових добавок входять антибіотики та інші «зайві гості», що пагубно позначаються на якісних характеристиках продукції та, як наслідок, на здоров'ї споживачів. Очевидно, що таке молоко має мало шансів для виходу на зовнішній ринок.

Парадоксальним є те, що корм у формі преміксів для великої рогатої худоби здебільшого імпортується в Україну з-за кордону. Тобто причиною неякісної продукції та низької конкурентоспроможності порівняно з іноземними молочними товарами є імпорт кормових добавок. Щоб повернути ситуацію в позитивне русло, вітчизняним постачальникам продукції варто було б переглянути ситуацію з кормом для тварин та використовувати більш екологічне харчування, що знаходиться на теренах нашої держави, тим самим підтримуючи національного товаровиробника і водночас підвищувати якість та конкурентоздатність продукції. За таких умов відповідність якості української продукції міжнародним стандартам буде більш значною, що збільшує ймовірність виходу на ринок Європейського Союзу.

Ще однією причиною невідповідності української молочної продукції вимогам ЄС стало використання деякими виробниками молока з підвищеним вмістом бактерій порівняно з нормами ЄС (табл. 1).

Також значно зросла фальсифікація згущеного молока, що пояснюється використанням пальмової, кокосової чи соняшникової олії замість необхідних молочних жирів. Більше того, майже неконтрольованим залишається використання небезпечних забруднювачів, таких як діоксин, бензапирен і трансізомери ненасичених жирних кислот.

Понад 70% українського молока не відповідає вимогам європейських стандартів ні за складом, ні за показниками бактеріальної безпеки. Україна сьогодні посідає 11-ту позицію серед основних світових виробників молока та молочної продукції за обсягами виробництва молока (близько 12 млн. т) і 20-ту – за випуском молочних продуктів [5].

Схожа ситуація спостерігається і на ринку м'яса. Зокрема, українська курятина славиться

Таблиця 1

**Порівняльна таблиця вимог України та країн ЄС до молока,
яке надходить на переробні підприємства [3; 4]**

	Показник	Україна	Країни Європи
1.	Базова частка білка, %	2,8	3,2
2.	Базова частка жиру, %	3,4	3,6
3.	Бактеріальна забрудненість, тис./см ³		
	Гатунок «екстра»	в ДСТУ гатунок «екстра» відсутній	До 100
	Вищий	До 300	Не використовується як сировина для харчової продукції
	Перший	До 500	X
		До 3000	X
4.	Кількість осматичних клітин, тис./см ³		
	Гатунок «екстра»	в ДСТУ гатунок «екстра» відсутній	Німеччина – до 400 Франція – до 100-500 Великобританія – 50-250
	Вищий	До 400	Не використовується як сировина для харчової продукції
	Перший	До 600	X
	Другий	До 800	X

своєю нібито екологічністю. Певною мірою з цим можна погодитися, якщо не заглянути «під шкіру». Більшість вітчизняних товаровиробників для того, щоб курча швидше росло та збільшувало свою масу, використовують ті ж самі премікси. В одному з досліджень, що проводилися ветеринарною службою, у курячому м'ясі було виявлено гормони та антибіотики. Якщо тваринам систематично давати гормони росту, то і м'ясо ряснітиме цими «чудодійними» добавками, які нікуди не діваються з організму. Так, гормональні препарати використовуються для лікування багатьох захворювань. Але здоровій людині регулярне «накачування» ними абсолютно не на користь. На тлі глобальних процесів, що спостерігаються у світі (потепління клімату і зниження врожайності полів, як наслідок – подорожчання зерна, відведення орних земель під культури для біопалива), будь-яка економія на кормах і терміни видачі готового продукту – знахідка для бізнесу.

Таблиця 2
**Порівняльна характеристика ДСТУ та
Регламенту ЄС щодо вмісту гормонів,
антибіотиків та важких металів у м'ясі тварин
[6; 7]**

	Україна	Європа
Антибіотики		
Грізін	< 0.5 од./грам	заборонено
Цинкбацитрацин	<0.02 од./грам	заборонено
Гормони		
Естрадіол	0.0005 мг/кг	заборонено
Тестостерон	0.015 мг/кг	заборонено
Важкі метали		
Свинець	0.50 мг/кг	0.1
Миш'як	0.10 (0.02)	Не зазначено
Кадмій	0.05	0.05

Невідповідність у нормах гормонів та антибіотиків між стандартами України та ЄС можна прослідкувати в табл. 2.

Також варто зазначити, що список антибіотиків для перевірки в Україні обмежений групою грізину і цинкбацитрацину, у той час коли список ЄС є набагато більшим.

Стандарти, що були запроваджені в Україні, відрізняються від європейських. Так, наприклад, дозволена норма вмісту канцерогенної та токсичної речовини «афлатоксин» у вітчизняному та європейському законодавстві різна.

Для того щоб українська курятина займала все більше місця на полицях європейських супермаркетів, необхідно виконати цілу низку умов.

У документах на продукт має бути вказана бригада, яка виростила курку, ветеринарний висновок про стан здоров'я птиці, дата та зміна забою, хто з працівників її пакував. Не менш строгими є вимоги до миючих засобів у цеху та оформлення упаковки – аж до розмірів шрифту.

На те, щоб отримати євросертифікати для експорту фуагра та гусятини, у птахофабрики «Снятинська Нова» пішло два роки. За словами директора, за цей час довелося реконструювати цех, всі матеріали замінили антикорозійними, вдосконалили систему руху продукції по цеху. Але найбільш важким для виконання виявилася необхідність змінити психологію співробітників у питанні дотримання санітарних норм.

Українські держстандарти настільки далекі від європейських вимог до якості, що українським підприємствам доводиться витратити на отримання сертифікатів ЄС у середньому від двох до п'яти років.

Деякі з великих виробників м'яса індички на ринку України в бік Європейського Союзу навіть не дивляться. Причиною цього є відсут-

ність можливості отримати сертифікат відповідності через те, що наші підприємства не були побудовані з нуля за стандартами Євросоюзу, а модернізувалися.

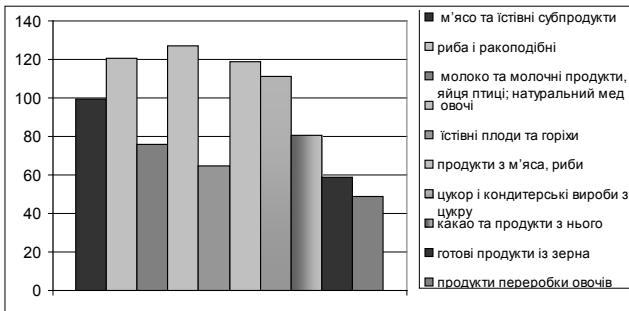


Рис. 1. Товарна структура експорту української продукції на 2016 р., у % до 2015 р. [8]

Для успішного виходу на зовнішній ринок виробник повинен неухильно дотримуватися всіх до єдиного стандартів якості та сертифікації нового для себе ринку збуту, а також експортер має усвідомлювати, що він не отримає моментального прибутку, навпаки, він повинен з нуля побудувати торговельні відносини з новим споживачем, що принесе дохід, але в довгостроковій перспективі.

Однак не всі виробники готові до таких умов. Багато в чому саме цим пояснюється те, що в європейських супермаркетах досі немає практично ніякої готової продукції українського виробництва.

Ринок ЄС відкриває свої двері лише тим, хто готовий та відповідає європейським стандартам.

Ми звикли до того, що одним з основних трендів в Європейському Союзі є споживання здорової їжі, що в нашому розумінні означає – безпечної. Разом із тим розуміння того, що на ринок Співтовариства небезпечна продукція потрапити не зможе, спонукає мешканців Європи дедалі більше зважати на низку інших критеріїв, за якими обирається продукт.

Так, вишуканість продукту привертає увагу більш ніж 21% опитаних, легкість у приготуванні – 10,7%, натуральність – 10,6%, екзотичність – 3,2% споживачів ЄС [9].

Тобто для того, щоб мати успіх на ринку Євросоюзу, продукція повинна бути з певною не лише якісною та безпечною, а й мати певну «цікавинку».

Наприклад, інтерес може викликати той продукт, що наділений унікальними властивостями, зумовленими особливостями місцевості його виробництва, та у зв'язку з цим захищений знаком географічного походження.

Як свідчать останні проведені дослідження, сьогодні дедалі більшої популярності набирає органічний рух, на підтвердження чого вже 1,4 млн. гектарів у країнах ЄС віддано під органічне вирощування зернових. Тобто, відповідаючи вимогам про органічне виробництво, українські зернові можуть отримати друге дихання

та постачатись як продукція найвищої якості, що дасть змогу не тільки розширити експортні можливості, а й збільшити прибутки від її продажу.

Проте перший крок до реалізації цього має базуватись на зміні законодавства, адже навіть у підходах до визначення органічної продукції вимоги є різними: за українським законодавством до складу такої продукції має входити 90% органічних інгредієнтів, а за європейським – 95%.

Висновки. На сьогодні вітчизняні вимоги до продукції визначено на рівні національних або галузевих стандартів (ДСТУ або СОУ), які на відміну від законодавства Європейського Союзу є добровільними у застосуванні.

Впровадження європейських норм фактично спонукатиме зміну самої системи встановлення вимог до такої продукції – від добровільного застосування до мінімальних, але обов'язкових вимог на рівні законодавства.

Отже, такі зміни сприятимуть не лише підвищенню відповідності рівня якості українських товарів міжнародним вимогам, а й захисту прав споживачів і на внутрішньому ринку. Дивлячись на обгортку, людина розумітиме, що назва продукту відповідає його змісту, серед іншого, коли продукція вироблена за технічними умовами (так званими ТУ), оскільки їхні показники не зможуть бути гіршими за встановлені законодавством. При цьому вітчизняні виробники не будуть обтяжені виконанням інших вимог, ніж ті мінімальні, що встановлені законодавством.

Для того щоб підвищити якість та конкурентоспроможність української продукції, передусім необхідно внести зміни до національного законодавства, зокрема відмінити обов'язкову сертифікацію, адже вона не завжди свідчить про безпеку продукції.

Доцільно зосереджувати контроль безпеки ю продуктів харчування на аналізі ризиків, особливо на початкових стадіях виробництва, щоб дефектна та неякісна продукція навіть не доходила до кінцевого етапу.

Вітчизняним товаровиробникам необхідно передусім концентрувати свою увагу на якісних показниках сировинної бази. Значний внесок у підвищення конкурентоспроможності роблять за рахунок уведення в експлуатацію новітніх технологій, застосування інновацій у процесі виготовлення тих чи інших продуктів, постійне підвищення кваліфікації працівників.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Закон України «Про стандартизацію» № 1315-VII від 05.06.2014.
2. Інформаційне агентство УНІАН [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://economics.unian.ua>.
3. ДСТУ 3662-97. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі, введ. 2002-01-01. – Київ : Держстандарт України.

4. Регламент Європейського Парламенту і Ради про встановлення спеціальних гігієнічних правил, які підлягають виконанню щодо продовольчих товарів тваринного походження № 853/2004 від 29.04.2004 р. – Страсбург.
5. Проект «Розвиток органічного ринку в Україні» (2012–2016 рр.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukraine.fibl.org>.
6. Наказ Міністерства охорони здоров'я «Про затвердження параметрів безпеки м'яса птиці» від 06.08.2013 р. № 695.
7. Codex Alimentarius Commission CAC/MRL «Maximum residues limits of veterinary drugs in food» 2-2012.
8. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ukrstat.gov.ua>.
9. Аграрний сектор України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://agroua.net/tops/news>.