

people, in this case - tourists. The element of the scientific novelty of the research is that the issue of attractiveness of the sphere of hospitality has not been a subject of study as a separate direction. In this case, the attractiveness of tourist regions in general, and not the spheres of hospitality, in particular, was considered. The article names and describes the factors of formation and development of the sphere of hospitality and periods of its evolution. The main factors of the formation and development of the sphere of hospitality are the following: historical, economic, cultural, scientific and technological progress, political and natural-resource. The publication deals with the issues of attractiveness of tourist regions and the research results in this area, which were conducted by various scholars. With regard to the indicators by which the tourist attractiveness of the territory can be evaluated, they do not provide accurate information about the level of attractiveness of a particular territory, but only reflect the factors of influence and the situation on the market. Therefore, it is necessary to determine the indicators that would most fully evaluate the opportunities and prospects of the sphere of hospitality in one region or another. Further research will be aimed at identifying a system of indicators that will allow an evaluation of the attractiveness of this sphere for a specific area.

Key words: sphere of hospitality, hospitality industry, attractiveness, attractiveness of the tourist region, indicators of attractiveness.

Одержано 11.10.2017 р.

УДК 658.562:338.439.6

Молнар Джосія Імреївна,
к.х.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
Чорій Мирослава Василівна,
ст. викладач кафедри готельно-ресторанної справи,
Рубіш Марина Андріївна,
к.е.н., ст. викладач кафедри готельно-ресторанної справи,
Мукачівський державний університет

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ І МОЖЛИВОСТІ УКРАЇНИ ГАРМОНІЗАЦІЇ СТАНДАРТАМ ЄС

Україна має всі можливості бути одним із передових експортерів харчової продукції та сировини з високим валовим прибутком. Для впровадження цих можливостей необхідно запровадити жорстку систему контролю якості харчової продукції. Метою статті є подати обґрунтовані рекомендації з питань контролю якості продуктів харчування та можливостей України щодо гармонізації стандартам ЄС. У процесі наукового дослідження використані такі методи: фактичний аналіз, експертних оцінок, структурно-системний підхід. Досліджено проблему контролю якості та гармонізації українських стандартів якості зі стандартами ЄС. Високі вимоги до якості продукту і дотримання цих вимог є одним із важливих чинників конкурентоспроможності підприємства та забезпечує перевагу продукції розвинутих країн на світовому ринку, їх безпеку, конкурентоздатність і дозволяє відігравати провідну роль у світовому розподілі праці. Низький рівень забезпечення населення якісними харчовими продуктами є глобальною проблемою, яка з часом зростає все інтенсивніше. Неефективне управління якістю та безпечністю харчової продукції на різних етапах виробництва та у процесі її транспортування, реалізації, зберігання призводить як до захворювання населення, так і до додаткових втрат, штрафів, банкрутства бізнесу. Необхідність впровадження НАССР зумовлена споживчим попитом на безпечну, екологічно чисту, високої якості продукцію. Окрім того, використовуючи НАССР, підприємства харчової промисловості повинні акцентувати увагу на виготовленні екологічно чистої, натуральної продукції, що забезпечить стабільне високе місце на вітчизняному та зарубіжному ринках. Система забезпечення якості (система якості) відноситься до методів розроблених світовою і вітчизняною діяльністю із забезпечення постійної якості харчової продукції. Визначено, що одним з механізмів підвищення конкурентоспроможності продукції є гармонізація національних стандартів якості з європейськими. Подальші дослідження будуть спрямовані на вдосконалення методів контролю за якістю сировини за стандартами, які гармонізовані з європейськими.

Ключові слова: якість, контроль якості, керування якістю, безпека харчової сировини, система якості, стандарти якості.

ВСТУП

Постановка проблеми. На сьогоднішній день категорія якості є провідною у всіх країн світу. Високі

вимоги до якості продукту і дотримання цих вимог є одним із важливих чинників конкурентоспроможності підприємства та забезпечує перевагу продукції розвинутих країн на світовому ринку, забезпечує їхню

безпеку, конкурентоздатність і дозволяє відігравати провідну роль у світовому розподілі праці. Зрозуміло, що в умовах ринкових відносин виробник намагається досягти постійної якості продукції, використовувати всі методи, розроблені світовою і вітчизняною практикою. Тому контроль якості продуктів харчування є однією з основних проблем сьогодення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Над проблемами контролю якості продуктів харчування та гармонізації українських стандартів стандартам ЄС працюють такі вчені, як: Т. Коломієць, Н. Притульська, О. Романенко, А. Дубініна, І. Овчиннікова, С. Дубініна, С. Усик, Л. Богданович, Г. Дейниченко, І. Золотухіна, К. Сефіханова, Т. Коваленко, А. Петренко, Л. Радченко, В. Архіпов, Т. Іваннікова, Г. Крилова, Ю. Койфман, О. Герус, Т. Кисельова, А. Сергеев, М. Латышев, В. Цюцюра, М. Шаповал та інші.

Мета статті (постановка завдання). Мета статті – подати обґрунтовані рекомендації з питань контролю якості продуктів харчування та можливостей гармонізації українських стандартів стандартам ЄС.

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

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 обсяг 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 більше приділяється увага Україні, щоб задовольнити свою потребу в продуктах та харчовій сировині.

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

Низький рівень забезпечення населення якісними харчовими продуктами є глобальною проблемою, яка з часом зростає все інтенсивніше. Неякісне управління якістю та безпечністю харчової продукції на різних етапах виробництва та у процесі її транспортування, реалізації, зберігання, приводить як до захворювання населення, так і до додаткових втрат, штрафів, банкрутства бізнесу.

До якості продуктів харчування встановлені відповідні вимоги ЗУ «Про якість і безпечність харчових продуктів і продовольчої сировини» [2] та рядом інших документів: Сертифікат відповідності (якості), Державний реєстр або висновок державної санітарно-гігієнічної служби, ветеринарний дозвіл для харчових продуктів і продовольчої сировини

тваринництва, карантинний дозвіл для продукції рослинництва [1].

В Україні методи контролю харчової продукції здебільшого ґрунтуються на досвіді 1990-х рр. Система забезпечення якості (система 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].

Останнім часом застосовують контроль не товару, а здатність підприємства випускати продукцію з постійною якістю, що відповідає очікуванням споживачів. Стосується це і підприємств громадського харчування. 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.

Українські виробники часто зустрічають перепони, які викликані глобальною кризою, конкуренцією з боку імпортерів, ціновим тиском з боку роздрібних реалізаторів і перевітками державних органів. Але, ці перевірки не ґрунтуються на аналізі і не гарантують якості та безпечності продукції, що виробляється. Не в останню чергу і законодавство щодо безпечності харчової продукції має прогалини, які нав'язують бізнесу непотрібні витрати, при цьому не гарантують безпечності продукції для споживачів та гальмують підприємства збільшувати її продажі.

Тому створенням 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 визначенням та адекватним бюджетом, з інспекторами, праця яких гідно оплачується. Інспектори повинні регулярно навчатися, відповідно до виду здійснення перевірки. Результати перевірки мають бути внесені до реєстру і збереженням даних. Це дає змогу зробити результати перевірок прозорими та підконтрольними. Окрім цього, владні дозвільні документи мають гармонізувати з міжнародними для їх наступного визнання. Споживач має отримати продукцію, яка належить виробнику із системою контролю за світовими вимогами. Це стане можливим після прийняття нової редакції закону України «Про безпеку та якість харчових продуктів», проект якого вже існує [4].

Виробники максимально зацікавлені в дотриманні найвищих стандартів якості при виготовленні своєї продукції, а завдяки сучасному точному обладнанню системи НАССР підробити дані для їх надання у контролюючі органи неможливо [5]. Це найбільш сучасна попереджувальна система, яка забезпечує якість та безпеку харчової продукції [6]. Система НАССР є основою для створення якості харчової продукції (рис. 1).

На сьогодні в харчовій промисловості розроблено більше 400 національних стандартів на харкову продукцію, гармонізованих до міжнародних і європейських стандартів. Необхідність впровадження HACCP зумовлена споживчим попитом на безпечну, екологічно чисту, високої якості продукцію. Окрім

того, використовуючи HACCP, підприємства харчової промисловості повинні акцентувати увагу на виготовленні екологічно чистої, натуральної продукції, що забезпечить стабільне високе місце на вітчизняному та зарубіжному ринках.



Рис. 1. Ієрархія системи якості харчової продукції

Одним з основних чинників, що перешкоджає розширенню доступу українських товарів на європейський ринок в умовах запровадження зони вільної торгівлі, є невідповідність національних стандартів вимогам ЄС.

В Україні проблемами 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), Міждержавна Рада зі стандартизації, метрології і сертифікації (МДР), Міжнародна електротехнічна комісія (IEC). Взаємодіючи з IEC та ISO, Україна має право на пряме впровадження їхніх стандартів [10].

Європейський Союз зобов'язався допомогти уряду України наданням 9 млн. євро на фінансування проекту щодо безпеки продуктів харчування в рамках Програми всебічного інституційного розвитку України. Програма передбачає гармонізацію законодавства, стандартів і модернізацію інститутів забезпечення високої якості. Ця програма охоплює також технічну підтримку і проекти Twinning (проекти інституціонального партнерства між органами державної влади України й країн-членів ЄС) [11]. Отже, гармонізація національних стандартів якості з європейськими є одним з основних механізмів

підвищення конкурентоспроможності української продукції на європейському ринку.

ВИСНОВКИ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Підсумовуючи результати проведеного дослідження, можна стверджувати, що проблема якості харчових продуктів є багатогранною та невичерпною. Враховуючи існуючі методи та інструменти у сфері контролю та управління якістю, а також можливості України 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; сформувати розуміння у бізнесу, що харчові підприємства, а не держава, відповідають за продукцію, яку вони випускають; налагодити систему контролю за безпекою цієї продукції з боку держави.

Перетворення національної системи державного контролю якості харчової продукції на систему, здатну відповідати на виклики сьогодення, вимагає здійснення низки кроків.

Подальші дослідження будуть спрямовані на вдосконалення методів контролю за якістю сировини за стандартами, які гармонізовані з європейськими.

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. Бойко, Т. Г. Формування теоретичних та нормативно-технічних засад оцінювання якісного рівня продукції: автореф. дис. д-ра техн. наук / Т. Г. Бойко // Національний університет «Львівська політехніка». – Львів, 2010. – 34 с.
3. Радченко, Л. О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування / Л. О. Радченко. – Ростов н/Д: Фенікс, 2006. – 352 с.
4. Система HACCP вже ефективно працює на 99% підприємств [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://regionews.com.ua/node/56850>.
5. Посібник для малих та середніх підприємств молокопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції HACCP. Локальні інвестиції та національна конкурентоспроможність. – К., 2010. – 200 с.
6. Гоблик-Маркович, Н. М. Безпека продуктів харчування [Електронний ресурс] / Н. М. Гоблик-Маркович, Д. І. Молнар, Т. І. Ільтьо. – Режим доступу: http://www.economyandsociety.in.ua/journal/8_ukr/20.pdf.
7. Коваленко, Т. Вимоги до безпеки продовольчої сировини [Електронний ресурс] / Т. Коваленко. – Режим доступу: http://lsej.org.ua/6_2016/6_2016.pdf.
8. Усик, С. Харчові добавки у продуктах або смертельна їжа / С. Усик, Л. Богданович // Безпека Життєдіяльності. – №9. – 2016. – 128 с.

9. Дейниченко, Г. В. Дослідження показників безпеки молочно-білкових кремів / Г. В. Дейниченко, І. В. Золотухіна, К. А. Сефіханова // Науковий вісник ЛНУВМБГ імені С. З. Гжицького. – Том 12. – № 3(45). – Частина 4. – 2010. – 457 с.

10. Уляниченко, Ю. О. Державне регулювання стандартизації та сертифікації продукції аграрного сектора економіки України [Електронний ресурс] / Ю. О. Уляниченко. – Режим доступу: <http://www.kbuapa.kharkov.ua/e-book/putp/2013-2/doc/3/01.pdf>.

11. Прядко, О. Аграрный сектор Украины использует менее половины заложенного в него экономического потенциала [Электронный ресурс] / О. Прядко. – Режим доступу: <http://www.apk-inform.com/ru/exclusive/opinion/110807#.VHxKaNKsVBk>.

REFERENCES

1. Arhipova, V. V. (2008). Restoranna sprava: asortyment, tehnologija i upravlinnja jakistju produkcii' v suchasnomu restorani. Kyiv: Centr uchbovoi' literatury.

2. Bojko, T. G. (2010). Formuvannja teoretychnyh ta normatyvno-tehnychnyh zasad ocinjuvannja jakisnogo rivnja produkcii' (Unpublished doctoral dissertation). Lviv Polytechnic National University. Lviv.

3. Radchenko, L. O. (2006). Organizacija vyrobnyctva na pidpryjemstvah gromads'kogo harchuvannja. Rostov n/D: Feniks.

4. Systema NASSR vzhe efektyvno pracjuje na 99% pidpryjemstv. Retrieved from <http://regionews.com.ua/node/56850>.

5. Posibnyk dlja malyh ta serednih pidpryjemstv molokopererobnoi' galuzi z pidgotovky ta vprovadzhennja systemy upravlinnja bezpechnistju harchovyh produktiv na osnovi koncepcii' NASSR. Lokal'ni investycii' ta nacional'na konkurentospromozhnist' (2010). Kyiv.

6. Goblyk-Markovych, N. M. Bezpeka produktiv harchuvannja. Retrieved from http://www.economyandsociety.in.ua/journal/8_ukr/20.pdf.

7. Kovalenko, T. Vymogy do bezpeky prodovol'choi' syrovyny. Retrieved from http://lsej.org.ua/6_2016/6_2016.pdf.

8. Usyk, S. (2016). Harchovi dobavky u produktah abo smertel'na i'zha. Life Safety, 9, 128.

9. Dejnychenko, G. V. (2010). Doslidzhennja pokaznykiv bezpeky molochno-bilkovyh kremiv. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnology after S.Z. Gzhytskyi, 3(45), Part 4, 457.

10. Ul'janchenko, Ju. O. Derzhavne reguljuvannja standartyzacji' ta sertyfikacii' produkcii' agrarnogo sektora ekonomiky Ukrai'ny. Retrieved from <http://www.kbuapa.kharkov.ua/e-book/putp/2013-2/doc/3/01.pdf>.

11. Prjadko, O. Agrarnyj sektor Ukrai'ny vykorystovuje menshe polovyny zakladenogo v n'ogo ekonomichnogo potencialu. Retrieved from <http://www.apk-inform.com/ru/exclusive/opinion/110807#.VHxKaNKsVBk>.

Молнар Джосия Имреевна, Чорий Мирослава Васильевна, Рубиш Марина Андреевна. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ВОЗМОЖНОСТИ УКРАИНЫ ГАРМОНИЗАЦИИ СТАНДАРТАМ ЕС

Украина имеет все возможности быть одним из передовых экспортеров пищевой продукции и сырья с высокой валовой прибылью. Для внедрения этих возможностей необходимо ввести жесткую систему контроля качества пищевой продукции. Целью статьи является подать обоснованные рекомендации по вопросам контроля качества продуктов питания и возможностей Украины гармонизации стандартам ЕС. В процессе научного исследования использованы следующие методы: фактический анализ, экспертных оценок, структурно-системный подход. Исследована проблема контроля качества и гармонизации украинских стандартов качества со стандартами ЕС. Высокие требования к качеству продукта и соблюдения этих требований являются одним из важных факторов конкурентоспособности предприятия и обеспечивает преимущество продукции развитых стран на мировом рынке, их безопасность, конкурентоспособность и позволяет играть ведущую роль в мировом разделении труда. Низкий уровень обеспечения населения качественными пищевыми продуктами является глобальной проблемой, которая со временем растет все интенсивнее. Некачественное управление качеством и безопасностью пищевой продукции на разных этапах производства и в процессе ее транспортировки, реализации, хранения приводит как к заболеванию населения, так и к дополнительным потерям, штрафам, банкротству бизнеса. Необходимость внедрения НАССР предопределена потребительским спросом на безопасную, экологически чистую, высокого качества продукцию. Кроме того, используя НАССР, предприятия пищевой промышленности должны акцентировать внимание на изготовлении экологически чистой, натуральной продукции, которая обеспечит стабильное высокое место на отечественном и зарубежном рынках. Система обеспечения качества (система качества) относится к методам, разработанным мировой и отечественной деятельностью из обеспечения постоянного качества пищевой продукции. Определенно, что одним из механизмов повышения конкурентоспособности продукции есть гармонизация национальных стандартов качества с европейскими. Дальнейшие исследования будут направлены на совершенствование методов контроля за качеством сырья по стандартам, которые гармонизированы с европейскими.

Ключевые слова: качество, контроль качества, управления качеством, безопасность пищевого сырья, система качества, стандарты.

Molnar Dzhosija I., Chorij Myroslava V., Rubish Marina A. QUALITY CONTROL OF FOODSTUFFS AND THE POSSIBILITIES OF UKRAINE HARMONIZATION TO EU STANDARDS

Ukraine has all possibilities to be one of the front-rank exporters of food products and raw material from high gross revenue. For introduction of these possibilities it is necessary to enter the hard checking of quality of food products system. The aim of the article is to give reasonable recommendations on questions of quality control of food stuffs and possibilities of Ukraine's harmonization to the standards of EU. In the process of scientific research next methods have been used: actual analysis, expert estimation. The problem of control of quality and harmonization of the Ukrainian standards of quality is investigational with the standards of EU. Rigorists to quality of product and observance of these requirements are one of important factors of competitiveness of enterprise and provides advantage of products of the developed countries in the world market, provides their safety, competitiveness and allows to play a leading role the world division of labor the Low level of providing of population quality food foods is a global problem what in course of time grows all more intensive. Off-grade management control after quality and unconcern of food products on the different stages of production and in the process of her transporting, realization, storage leads as to the disease of population, so to the additional losses, fines, bankruptcy of business. The necessity of introduction of (HACCP) is predefined by consumer demand on safe, ecologically clean, high quality products. Except that, using (HACCP), the enterprises of food industry must accent attention on making ecologically of clean, natural products that will provide a stable high place on home and foreign markets. The system of providing of quality (system of quality) behaves to the methods worked out world and home activity from providing of permanent quality of food products. Certainly, that one of mechanisms of increase of competitiveness of products there is harmonization of national standards of quality with European. Further researches will be sent to perfection of control methods after quality of raw material on standards that is harmonized from European.

Key words: quality, control of quality, quality management, safety of food raw material, system of quality, standards of quality.

Одержано 10.10.2017 р.

УДК 338.43

Росола Уляна Василівна,
старший викладач кафедри фінансів,
Мукачівський державний університет

СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Актуальність теми дослідження обумовлена тим, що продовольча безпека завжди була, є і залишається пріоритетною для будь-якої держави. Для України, яка зараз знаходиться в кризових умовах, сільське господарство може забезпечити їй певну економічну безпеку. Підвищення ефективності та стабільності розвитку сільського господарства загалом є однією з найбільш вагомих у системі розвитку економіки, адже від нього залежить функціонування інших галузей, зокрема: хімічної, фармацевтичної, хлібопекарської, консервної, кондитерської та інших галузей. Метою статті є дослідження та аналіз виробництва сільськогосподарської продукції України шляхом дослідження певних показників діяльності цієї галузі. Для аналізу та розрахунку обрано статистичні дані за період з 2010 року по 2016 рік включно. Зокрема, було визначено частку сільського господарства у структурі ВВП країни у абсолютних та відносних показниках, проаналізовано динаміку виробництва основних видів продукції тваринництва, а саме проаналізовано виробництво м'яса, молока і яєць. В науковій праці акцентовано увагу на важливості державної підтримки даної галузі. Обґрунтовано основні цілі державного регулювання сільського господарства на сучасному етапі. Визначено, що основними напрямками розвитку АПК на рівні держави на 2017 рік є розвиток сільських місцевостей, земельна реформа, допомога фермерам. Подальші дослідження будуть спрямовані на пошук ефективних методів підтримки АПК, а також впливу маркетингових інструментів в цій галузі.

Ключові слова: сільське господарство, ринок сільськогосподарської продукції, виробництво, державна підтримка, ефективність.

ВСТУП

Агропромисловий комплекс (АПК), а також його основна складова частина – сільське господарство – є вагомими частинами української економіки загалом. Саме ця галузь забезпечує продовольчу

безпеку країни, а вона, своєю чергою, є складовою частиною економічної безпеки країни.

Постановка проблеми. Сучасні економічні умови зумовлюють необхідність до певних структурних зрушень у галузях економіки, особливо тих, що розвиваються на певних інноваційних