

УДК 613.26 : 338.439

КУПИНЕЦ Л.Е., канд. экон. наук, ст. науч. сотрудник, ведущий науч. сотрудник  
Институт проблем рынка и экономико-экологических исследований НАН Украины, г. Одесса

## КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КАК ДОМИНАНТА РАЗВИТИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

В контексте продовольственной безопасности рассмотрена проблема качества и безопасности пищевых продуктов. Определены факторы, влияющие на загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Оценено санитарно-эпидемиологическое и экологическое состояние территории Украины, дана характеристика уровня природно-техногенной безопасности. Обоснована необходимость формирования национальной стратегии формирования безопасного потребительского рынка продовольствия.

**Ключевые слова:** продовольственная безопасность, качество пищевых продуктов, безопасность питания, опасный пищевой продукт, продовольственный рынок.

In the context of food safety the problem of quality and safety of food products has been considered. The factors which influence contamination of the agriculture raw material and food products, have been determined. Sanitary and epidemiological and ecological condition of Ukrainian territory has been evaluated, the characteristic of the level of natural and technogenic safety has been given. The necessity of formation of the national strategy of formation of safe consumers' food market, has been grounded.

**Key words:** food safety, quality of food products, safety of nutrition, dangerous food product; food market.

**Вступление.** Проблема продовольственной безопасности как в советский, так и постсоветский периоды относилась к числу приоритетных задач развития страны и рассматривалась как ключевой элемент аграрной политики. Сегодня она по-прежнему остаётся острой [1].

Современные экономические исследования в области продовольственной безопасности развиваются в направлениях исследования национальных и мировых тенденций, факторов развития сельского хозяйства и производства продовольствия; стратегии национальной продовольственной безопасности; моделирования, критериев и оценки продовольственной безопасности; внутренних и внешних угроз национальной продовольственной безопасности; региональных проблем продовольственной безопасности; правового, организационного и экономии-

ческого механизмов достижения продовольственной безопасности.

Указанные проблемы рассматриваются в многочисленных трудах учёных, представляющих известные школы академической и вузовской науки - Билыка Ю.Л., Власова В.И., Гойчука А.И., Гудзинского А.Д., Ильиной З.И., Ковальчука Т.Т., Кочеткова А.В., Лисецкого А.С., Лукинова И.И., Маркова Р.В., Маслакова В.В., Мищенко И.М., Осташко Т.А., Саблука П.Т., Поплавского В.Г., Трегобчука В.М., Царенко А.М., Черевко Г.В., Шовкалюка В.С., Щербаня В.П., Юрчишина В.В. и др.

Важнейшей составляющей продовольственной безопасности страны, наряду с физической и экономической доступностью продовольствия, является его качество и безопасность для населения. Эта проблема в последнее десятилетие приобрела особую актуальность.

**Постановка задачи.** Целью данной статьи является изучение качественного состояния и тенденций развития продовольственного рынка в Украине, выявление проблемного поля и определение путей формирования безопасного потребительского рынка.

**Результаты.** Качество продовольствия - это сочетание его свойств, определяющих способность обеспечивать потребности организма человека в энергии и питательных веществах, безопасность для здоровья, стабильность состава и потребительских характеристик в течение указанного срока пригодности.

Идентификация показателей качества пищевых продуктов и сельскохозяйственного сырья показателям действующих стандартов зачастую свидетельствует о снижении питательной ценности пищевой продукции и превышении предельно допустимых норм содержания вредных веществ в ней, что не позволяет относить продукцию сельского хозяйства к классу безопасной.

Основываясь на традиционном понимании категории качества, Закон Украины «Про безпечність та якість харчових продуктів» определяет понятие безопасного пищевого продукта. Это продукт, который не создаёт непосредственного или опосредованного вредного влияния на здоровье человека при условии его производства и обращения

с соблюдением требований санитарных мер и/или технических регламентов и потребления по назначению. Следовательно, опасный пищевой продукт – это такой продукт, который не отвечает определениям закона и содержит опасный фактор (химический, физический, биологический либо вещество, материал или продукт), влияющий через питание на здоровье человека [2].

Системный кризис сельскохозяйственного производства привёл к снижению уровня и негативному изменению структуры потребления населением основных пищевых продуктов. Его последствия всё ещё ощутимы. Преодоление стагнации в агропродовольственном комплексе связано с появлением новых тенденций, проявившихся в перераспределении объёмов производства валовой продукции растениеводства и животноводства между общественным и частным секторами. Около 70% валовой продукции сельского хозяйства производится в хозяйствах населения, находящихся, как известно, на низшем уровне общественной организации производства в части восприимчивости инноваций, организации агробизнеса, низкой товарности производства и несоответствия продукции требованиям национальных и международных стандартов [3, с.181].

Постепенно увеличиваются количественные показатели производства продовольствия, изменяется в той или иной мере покупательная способность всех категорий населения, снижается доля семей, находящихся за чертой бедности. Однако эти положительные тенденции сопряжены с ухудшением качества отечественного продовольствия, созданием огромного количества малых предприятий, занятых производством пищевой продукции, увеличением поступления на продовольственный рынок импортных некачественных, фальсифицированных и опасных для здоровья населения продуктов.

По результатам проверок качество продукции на крупных и средних предприятиях выше, чем на мелких. Это связано с тем, что на малых предприятиях, как правило, нет лабораторий качества, не ведется входной контроль качества сырья, отсутствует квалифицированный технологический контроль, продукция производится в соответствии не со стандартами, а с техническими условиями. В целом снизилась ответственность производителей за соблюдение технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Всё ещё действуют «подпольные» производства продовольственных товаров, далеко не единичны случаи контрабандного ввоза продукции на территорию страны.

Продовольственная проблема на современном этапе развития в странах мира имеет разный

характер и степень остроты [4, с.6]. Но поддержание стабильного качества и безопасности продовольствия в условиях интенсификации аграрного производства и расширения ассортимента пищевых продуктов является общей задачей для мирового сообщества. Ведь добившись увеличения количества продовольствия, большинство стран значительно проиграли в его качестве. Не случайно эксперты Всемирного банка отмечают, что к числу наиболее важных угроз национальной безопасности стран и народов в настоящее время следует относить питьевую воду и продовольствие.

Интенсификация хозяйственной деятельности привела к небывалому загрязнению среды, которая выступает главным источником вредных веществ, попадающих в сырьё и продовольствие [5, с.21].

Следствием глобального загрязнения окружающей природной среды, является производство продуктов питания и продовольственного сырья с высоким содержанием нитратов, пестицидов, тяжелых металлов, антибактериальных препаратов, радионуклидов и пр. Утрачено биохимическое разнообразие питания ввиду сокращения биологического разнообразия сельскохозяйственных культур и пород животных.

Современные исследования в области безопасности питания свидетельствуют, что в переработку поступает сырьё растительного и животного происхождения с пониженными показателями питательности и прочих составляющих технологической пригодности, что существенно снижает выход готовой продукции. Так, отмечается повсеместное снижение качества сырья. Падает сахаристость сахарной свеклы, масличность семян подсолнечника, содержание крахмала в картофеле, белка и жира в молоке, сухих веществ в овощах [5, с.13].

Кроме того, необходимо отметить не менее важный аспект продовольственной проблемы. Современная мировая пищевая промышленность ориентирована на производство не только качественной продукции, но и на выпуск дешевых пищевых суррогатов, содержащих концентраты, консерванты, химические красители, идентичные натуральным компонентам заменители и химические добавки. В соответствии с экспертными оценками, в производстве пищевой продукции используется более 500 синтетических добавок.

Именно эти аспекты продовольственной безопасности придают ей новое проблемное наполнение и требуют определения путей её решения. Необходимость этого очевидна, поскольку современная ситуация на продовольственном рынке может быть охарактеризована как весьма существенная угроза здоровью нации.

Известно, что продолжительность жизни человека на две трети зависит от фактора питания, состава пищи, ее загрязненности и лишь на одну треть от генетической предрасположенности и развития здравоохранения. По данным ВОЗ здоровье человека зависит на 49-53% от образа жизни, на 18-22% от наследственных факторов, на 17-20% от качества окружающей среды и лишь на 8-10% от уровня медицинского обслуживания [6, с.76]. Пища – один из источников и носителей множества различных веществ и соединений, значительная часть которых может быть опасна для человека. По разным оценкам с продуктами питания в организм человека поступает 40-50 % вредных веществ, с водой 20-40 % [7, с.6]. Добавим к этому, что в переработанном виде используется 50-55% продукции сельского хозяйства, 20% используется в самом сельском хозяйстве и 25% потребляется в свежем виде. При этом доля перерабатываемой продукции в перспективе будет возрастать, что при существующем положении вещей потенциально может ещё более обострить проблему безопасности питания.

Общая схема загрязнения пищевых продуктов опасными веществами представлена в табл. 1.

Механизмы поступления загрязняющих веществ в продукты питания известны и являются

следствием недостаточного учёта природно-климатических особенностей территории, применения средоразрушающих агротехнологий и техногенных катастроф. Тем не менее, главным источником роста опасности загрязнения пищевых продуктов являются современные агротехнологии.

Основные факторы, влияющие на загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия, представлены в табл. 2.

В различных публикациях последних лет отмечается мировой ежегодный рост числа стихийных бедствий и техногенных катастроф на 5-7 %, увеличение ущерба – на 5-10 %. Это увеличивает риск трансграничного переноса загрязняющих веществ.

Рассмотрим некоторые количественные оценки, подтверждающие факты роста техногенной нагрузки на среду. Санитарно-эпидемическое и экологическое состояние территории Украины, уровень природно-техногенной безопасности характеризуется: деформированной структурой хозяйственного комплекса при преобладании производств с ресурсозатратными, экологически опасными технологиями, высоким уровнем загрязнения окружающей естественной среды многих регионов, недостаточным развитием экологической инфраструктуры.

Таблица 1

**Причины снижения качества и безопасности продовольствия**

Сектор ПК*	Основные причины снижения качества и безопасности продовольствия	Последствия для товарного производства и потребителя
<i>Отечественная продукция</i>		
<b>Сельское хозяйство</b>	Рост антропогенной и техногенной нагрузки на окружающую природную среду. Отсутствие системы сертификации почв, воды, сырья, удобрений	Получение некондиционного сырья, снижение сроков хранения, загрязнённость продовольствия вредными веществами
	Нарушение аграрных технологий возделывания с/х культур, растягивание агротехнических сроков. Недостаток оборудования для производства, транспортировки и хранения плодоовощной продукции и комплектов машин для возделывания и уборки овощных культур в различных почвенно-климатических условиях.	Потери сельскохозяйственной продукции и снижение её качества
	Использование в животноводстве антибиотиков и гормональных препаратов, искусственно синтезируемых витаминов.	Возникновение патогенных микроорганизмов, устойчивых к воздействию современных лекарств.
	Производство трансгенных культур Использование трансгенных кормов	Получение трансгенных продуктов растениеводства и животноводства, последствия потребления которых окончательно не ясны

Пищевая промышленность	Низкий санитарный уровень производства; ослабление производственного контроля, устаревшие стандарты. Осуществление сертификации только по конечной продукции	Производство продовольствия, не соответствующего международным стандартам
	Замена натуральных насыщенных жиров различными искусственными продуктами и, в частности, маргарином и его производными. Фальсификация продуктов питания.	Обилие синтетических ингредиентов в пище ведет к хроническому голоданию организма, болезням кровеносных сосудов, онкологическим заболеваниям.
	Использование трансгенных продуктов без соответствующей маркировки	Последствия потребления окончательно не ясны
	Узость сферы лицензирования производства пищевых продуктов, отсутствие практики экспертизы стандартов предприятий на выпускаемую продукцию.	Производство продукции низкого качества
Хранение	Отсутствие гигиенической сертификации тары, находящейся в непосредственном соприкосновении с продовольствием в целях защиты от внешних воздействий при производстве, транспортировке, хранении и реализации	Потеря качества и внешнего вида товара
	Дефицит складских площадей и несоответствие производственных и коммерческих складов современным требованиям.	Потери с/х продукции при хранении и перегрузках, снижение её потребительских качеств
	Обработка пищевых продуктов с целью их обеззараживания: ультрафиолетовое и радиационное облучение, озонирование, химические препараты, регулируемые и модифицированные газовые среды. Недостаточное использование биологических средств защиты.	Блокирование фитопатогенной микрофлоры, снижение потерь от микробной порчи. Однако все перечисленные средства не лишены недостатков и могут влиять на безопасность пищевой продукции.
Транспортировка	Недостаток специализированного транспорта Отсутствие системы контроля над перевозками скоропортящихся грузов	Потеря сохранности массы и потребительской стоимости в процессе транспортирования с/х сырья в сферу производства и готовой продукции.
Торговля	Невыполнение санитарных норм и правил, торговля просроченными и фальсифицированными товарами	Потеря продуктом потребительских качеств
	Большое число посредников на пути продовольствия от производителя к потребителю	Невозможность установить ответственного за качество
	Резкое снижение количества специалистов с профильным образованием	Утрата функции контроля качества и безопасности в торговле
<b>Импортная продукция</b>		
	Грубые нарушения в составлении контрактов в части соблюдения действующей нормативной документации, предусматривающей обязательные требования к качеству товаров по потребительским характеристикам и их безопасности (отсутствует или указан неполный перечень показателей качества и безопасности продукции, часть требований занижена и не соответствует украинским нормам, не оговорены температурные режимы транспортировки, требования к маркировке и срокам хранения на момент поставки). Не проводится экспертиза раздела качества контрактов и инспектирование продовольствия	Проникновения на потребительский рынок некачественного продовольствия

**Источник:** составлено автором по материалам многочисленных публикаций по проблемам качества и безопасности продовольствия

\* продовольственный комплекс

**Факторы загрязнения продуктов питания, продовольственного сырья и кормов**

Загрязняющие вещества	Основные факторы загрязнения
<b>Нитраты</b>	Нарушение технологии внесения азотных удобрений, несбалансированность по основным макро- и микроэлементам Тип почв, их состав и влажность Значительные колебания температур в период вегетации Технология производства Биологические особенности различных культур Сроки уборки урожая Освещённость при выращивании культур в условиях закрытого грунта
<b>Пестициды</b> (гербициды, зооциды, инсектициды, нематоциды, бактерициды, фунгициды, акарициды)	При непосредственной обработке сельскохозяйственных культур и продовольственных запасов Ротация их из грунта Физико-химические особенности пестицидов и способ обработки Норма расхода, кратность обработки и степень стойкости Тип почв и влажность Характер земледелия
<b>Тяжелые металлы</b>	Загрязнение почв и воды Наличие радиационного загрязнения
<b>Антибиотики</b> (лечебно-ветеринарные препараты), <b>биостимуляторы и гормональные препараты</b>	Кормовые добавки, предназначенные для стимулирования роста и продуктивности животных (антибиотики немедицинского назначения в составе премиксов, белково-витаминных добавок, заменителей цельного молока, комбикормов) Лекарственные и химические препараты, используемые для профилактики заболеваний и повышения сохранности кормов
<b>Радиационное загрязнение</b>	Результат техногенных катастроф

Вследствие этого территория Украины отличается чрезмерной техногенной нагрузкой на окружающую среду, высокой степенью ее загрязнения и природно-техногенной опасности [8]. Так, в «Національній доповіді про стан навколишнього природного середовища в Україні за 1998 рік» отмечается, что вследствие аварии на ЧАЭС загрязнено 8,4 млн. га сельскохозяйственных угодий, в т.ч. 3,5 млн. га пашни, около 400 тыс. га природных кормовых угодий и свыше 3 млн. га лесов [9]. Агропромышленное производство во всех формах хозяйств приходится вести в очень широком диапазоне типов грунтов и их радиоактивного загрязнения от 37 до 555 кБк/м<sup>2</sup>. Безусловно, процесс самодезактивации почв уже идёт, но скорость его незначительна.

Радиоэкологический мониторинг показал, что изменение радиационной обстановки на загрязненных территориях происходит под влиянием следующих основных факторов:

- естественного распада радионуклидов;
- заглубления радионуклидов под действием природно-климатических процессов;

- фиксации радионуклидов в геохимических и почвенных структурах;
- перераспределения радионуклидов в почвенном слое за счет антропогенного воздействия [10].

Горизонтальная миграция радионуклидов (в особенности цезия-137 и стронция-90) не привела к заметному их перераспределению в агроландшафтах. В то же время отмечается вертикальная миграция по профилю грунтов. Это означает, что увеличивается слой зараженного радионуклидами грунта. Величина его достигает одного метра, при этом 40% загрязняющих радиоактивных компонентов находится в верхнем слое – до 20 см. Далее загрязнение уменьшается, а равномерность его нарастает.

Между тем известно, что именно загрязнение почв, их тип, радиоэкологические особенности, агрохимические и водно-физические характеристики определяют степень накопления радионуклидов в продукции. Хотя и биологические особенности самого растения также определяют степень его загрязнённости.

Для отдаленного периода ликвидации последствий свойственны следующие признаки:

- снижаются мощности дозы облучения живых организмов в среде их обитания (в т. ч. сельскохозяйственных животных и растений);

- продолжается процесс трансформации радиоактивных веществ в окружающую среду и вовлечение их в биологический кругооборот;

- через пищевые цепи, радионуклиды попадают в пищевые продукты, а затем в организм человека, накапливаются в нём и продолжают облучать организм изнутри.

Так, по данным спектрометрических исследований 160 тыс. продуктов питания и питьевой воды, проведенных государственной санитарно-эпидемиологической службой Министерства здравоохранения Украины в 2005 г., зафиксировано превышение допустимых уровней радионуклидов (ДР-97). Наибольший процент превышения допустимых уровней зафиксирован в молоке частного сектора Волынской (51,0%), Житомирской (30,1%), Киевской (1,1%), Ровенской (17,8%), Черниговской (1,8%), мясе Волынской (4,6%), Житомирской (70,8%), Киевской (6,0%), Ровенской (5,4%), Черниговской (4,2%) областей и г. Киева (4,1%) от общего количества исследованных проб по каждой территории.

В настоящее время остается около 40 населенных пунктов, где радиоактивность в молоке и мясе постоянно превышает допустимые уровни в 5-15 раз, и более чем 400 населенных пунктов, где уровень радиоактивного загрязнения молока во многих частных хозяйствах (>30%) превышает ДР-97. Наряду с этим, встречаются случаи превышения содержания <sup>137</sup>Cs в картофеле, овощах (около 10 сёл) и <sup>90</sup>Sr в зерновых культурах (около 50 сёл), чего не наблюдалось в предыдущие годы [11].

Кроме того, в районах интенсивного земледелия и высокой концентрации промышленного производства наблюдается техногенное загрязнение земель, которое вызывает снижение урожайности до 37% и ухудшение качества продукции за счёт снижения содержания питательных веществ [12, раздел 5.3], [9].

Анализ качества воды по гидрохимическим показателям в основных бассейнах рек Украины свидетельствует об ухудшении экологического состояния водоёмов. Каждая река имеет свои особенности, но негативные тенденции наблюдаются повсеместно.

Запрет использования пестицидов, особенно группы хлорорганических соединений, способствовал снижению их абсолютных концентраций в грунте и продукции растениеводства. Для сравнения заметим, что в период интенсивного использования средств

защиты растений (80-е годы XX ст.) частота выявления остатков пестицидов составляла 42-48% в почве и 45-50% в продукции растениеводства, в т.ч. 4,4% и 7,5% с превышением ПДК соответственно. В то же время состояние складов и условия хранения пестицидов вызывают опасения. В 2004 году в Украине по данным инвентаризации насчитывалось 5 тыс. хранилищ, в которых находится более 19 тыс. тонн пестицидов. Из общего количества складских помещений паспортизировано в санэпидслужбе только 33%, а в службе охраны окружающей среды – 23% [9].

Снижение количества вносимых в почву минеральных удобрений привело к существенному снижению загрязнения овощной продукции и водных источников нитратами. Однако, частные хозяйства в отличие от хозяйств общественного сектора, широко и бесконтрольно применяют удобрения, загрязняя при этом не только продукцию, но и водоёмы, особенно закрытые.

По данным мониторинга, содержание тяжёлых металлов на землях сельскохозяйственного назначения в большинстве районов Украины не превышает пороговых значений. Однако в Запорожской, Луганской, Донецкой, Харьковской и некоторых других областях с высоким уровнем развития промышленности сельскохозяйственные земли содержат концентрацию свинца, кадмия, никеля, марганца и др. элементов в 2-5 раз превышающую ПДК. Всё это подтверждает факт загрязнения пищевых продуктов и, как следствие, рост заболеваемости населения в настоящее время и в будущем.

На каждом из этапов превращения сырья в готовый пищевой продукт действуют присущие им факторы, обусловившие снижение качества и безопасности продовольствия. Степень реализации этих факторов разная и определяется условиями и методами хозяйственной деятельности соответствующих предприятий продовольственного комплекса.

Итогом их синергетического эффекта являются довольно существенные изъяты из торговой сети пищевых продуктов, потребление которых может нанести ущерб здоровью потребителя. В числе регулярно инспектированных товаров бракуют и снижают в сортности мясо всех видов, колбасные изделия и копчености, цельномолочную продукцию, сыры всех видов, маргарин, майонез, рыбу и рыбопродукты, масло растительное и животное, яйца, продукты детского питания, кондитерские изделия, консервы мясные и мясорастительные.

Приведенные факты свидетельствуют, что проблема качества и безопасности продовольствия реально существует. Более того, она является общей практически для всех стран постсоветского пространства. Решение её носит комплексный, межведомственный характер и отличается спецификой на всех этапах производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации продуктов.

Качество и безопасность, являясь факторами конкурентного преимущества продукции и предприятия, одновременно не становятся прямым стимулом для работы в направлении его улучшения. Таким стимулом может быть изменение предпочтений потребителя. Безусловно, социальная дифференциация населения порождает спрос на все виды продовольствия, и качественного, и некачественного, что обусловлено платежеспособностью потребителя. Однако многообразие и насыщенность продовольственного рынка при отсутствии соответствующей информированности населения и должного контроля создают условия для массового потребления некачественной и опасной продукции. Ведь пока потребительское поведение большей части населения построено на простом удовлетворении потребности в пище, как жизненной необходимости, и не ориентировано на принципы культуры питания.

Потребление «опасных» продуктов питания обуславливает повышенную степень риска канцерогенеза, возникновение генетических сбоев, угнетение иммунитета, сокращение длительности жизни и даже наступление смерти, обусловленной отравлением. Эти тенденции характерны для многих стран мира, и в условиях неэффективного контроля становятся повсеместными.

Поэтому авторское видение проблемы сводится к формированию безопасного потребительского рынка продовольствия, целенаправленного формирования предпочтений потребителя и предоставления ему права выбора наполнения своей продовольственной корзины.

**Выводы.** Ориентация субъектов хозяйствования на максимизацию прибыли привела в условиях дефицита продовольствия, растущего импорта, слабого государственного контроля и надзора к потере качества продовольствия, особенно в условиях ненасыщенного рынка. Безусловно, конкуренция на рынке продовольствия вынуждает товаропроизводителей предпринимать целенаправленные шаги для удовлетворения потребительского спроса, расширения своих рыночных ниш, диверсификации ассортимента. Но в условиях низкой покупательной способности населения, ориентации

его на дешёвый продукт, отсутствии массового интереса к составу потребляемой продукции, у предприятий-товаропроизводителей отсутствует мотивация, как к соответствующей маркировке, так и рекламе качества своей продукции. Более того, отмечается тенденция несоответствия потребительского спроса на качественный продукт вопреки ожиданиям производителя. Качественный продукт не может быть дешевым, но именно этот факт ведёт к тому, что ряд продуктов остаётся без внимания потребителя. Таким образом, розничный продовольственный рынок предлагает как отечественную, так и импортную продукцию самого разного качества и не ориентирует потребителя в его выборе. Торговля, в свою очередь не спешит избавляться от некачественного товара, поскольку ориентация на максимизацию прибыли несовместима с ростом затрат и потерями.

Повышение качества и его составляющей - безопасности сельскохозяйственной продукции и продовольствия - приоритетная задача, требующая выработки национальной стратегии в этой области. В данном контексте под стратегией, определяющей перспективы дальнейших научных исследований, следует понимать:

- систематизацию действий правительства, администрации регионов, руководства предприятий в отношении производства качественной и безопасной продукции,
- долговременные, наиболее принципиальные вопросы теории и практики внедрения на отечественных сельскохозяйственных и пищевых предприятиях систем менеджмента качества,
- подготовку предприятий к этому процессу,
- связанные с этим проблемы мотивации и стимулирования национальных товаропроизводителей, инвестиционной и инновационной политики, создания налогового, финансово-кредитного механизмов.

Таким образом, важнейшей задачей украинской экономики является внедрение эколого-ориентированных систем качества и их сертификации на предприятиях в целом, и в особенности на предприятиях тех сфер экономической деятельности, которые формируют экспортный потенциал страны. Это направление можно рассматривать как важнейшее условие конкурентоспособности продукции на внутреннем и внешнем рынках, как основу формирования потребительского спроса и кредита доверия потребителя, как путь к расширению рынков сбыта и гарантию стабильной безопасности продукции, как основу финансовой устойчивости и инвестиционной активности.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРЫ

1. Концепція поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення. Затверджено Розпорядженням КМ України від 26 травня 2004 р. № 332-р. <http://www.rada.gov.ua>
2. ЗУ «Про безпечність та якість харчових продуктів» № 2809-IV от 06.09.2005 г., Ст.1. <http://www.rada.gov.ua>
3. Стратегія економічного і соціального розвитку України (2004-2015 роки) “Шляхом Європейської інтеграції” / Авт. Кол.: А.С.Гальчинський, В.М. Гесць та ін.; Нац. ін.-т стратегічних досліджень, Ін-т екон. прогнозування НАН України, М-во економіки та з питань європейської інтеграції України. – К.: ІВЦ Держкомстату України., 2004. – 416 с., Розділ VII, С.181-193.
4. Про стратегію трансформації АПК і забезпечення продовольчої безпеки України. Наукова доповідь / За ред.. академіка НАНУ і УААН І.І. Лукінова та академіка УААН П.Т. Саблука; Інститут економіки НАН України, Інститут аграрної економіки УААН. – Київ, 2000. – 60 с.
5. Лайко П.А., Бабієнко М.Ф., Буровський Є.А. Іщенко Т.Д. Якість сільськогосподарської продукції та продуктів харчування як вирішальна складова продовольчої безпеки // Економіка АПК. – 2005. – №1. – С. 12-21.
6. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – К.: Лібра, 1999. – 272 с.
7. Генеральня схема планування території України. / Закон України «Про Генеральну схему планування території України» № 3059-III від 7.02.2002 г. Розділ 2.
8. Національна доповідь про стан навколишнього природного середовища в Україні за 2004 рік. <http://www.menr.gov.ua>
9. Чернобыльская катастрофа. Итоги и проблемы преодоления ее последствий в России 1986-2001. Российский национальный доклад. /Н. В. Герасимова, Б. К. Блинов, Т. А. Марченко, А. М. Зиборов и др.; Министерство РФ по делам гражданской обороны, ЧС и ликвидации последствий стихийных бедствий, Министерство сельского хозяйства РФ, Министерство здравоохранения РФ. – Москва, 1997 г. [http://www.ibrae.ac.ru/russian/nat\\_rep2001.html](http://www.ibrae.ac.ru/russian/nat_rep2001.html)
10. <http://nupport.net.ua/news/thread-view.asp?tid=22>



### ДО УВАГИ АВТОРІВ! ВИМОГИ ДО СТРУКТУРИ ТА ОФОРМЛЕННЯ СТАТЕЙ

Стаття повинна бути набрана в текстовому редакторі Microsoft Word. Поля з усіх боків – 20 мм. Шрифт – Times New Roman, 10 пунктів. Інтервал між рядками – одинарний. **Рисунки** виконуються в чорнобілому зображенні і дублюються на дискетах окремими файлами та на окремих паперових сторінках. **Формули** наводяться у редакторі *Microsoft Equation*. Обсяг наукових статей не менше 3 сторінок комп'ютерного тексту.

Текст статті повинен мати такі необхідні елементи: **Анотація** мовою статті та англійською мовою. **Ключові слова** мовою статті та англійською мовою. **Вступ** (постановка проблеми в загальному вигляді та її зв'язок з останніми дослідженнями і публікаціями, а також з важливими науковими і практичними завданнями з обов'язковими посиланнями в тексті на використану літературу. Автор повинен виділити із загальної проблеми ту частину, яку він досліджує, і показати її актуальність). **Постановка завдання** (формулювання мети і методів дослідження теми, що розглядається). **Результати** (виклад основного матеріалу дослідження з обґрунтуванням одержаних наукових результатів). **Висновки** (наукова новизна, теоретичне і практичне значення досліджень, перспективи подальших наукових розробок у цьому напрямку). **Список літератури** наводиться у порядку цитування, посилання в тексті у вигляді номерів у квадратних дужках.

До дискети формату 3,5' додають: паперовий варіант статті, підписаний авторами; завірену відповідним чином рецензію доктора економічних наук (якщо серед авторів немає доктора економічних наук); дані про автора окремим файлом і на окремому аркуші (прізвище, ім'я, по батькові всіх співавторів українською, російською та англійською мовами, назва статті українською, російською та англійською мовами, домашня адреса із вказівкою поштового індексу, телефони з вказівкою коду міста, місце роботи або навчання із зазначенням посади, вчене звання, науковий ступінь).

*Редакція залишає за собою право на незначне редагування статті (зі збереженням головних висновків і стилю автора). Надані матеріали не повертаються. Адреса редакції : Одеська національна академія харчових технологій, вул. Канатна, 112, к. А-343, тел.: 8 (048) 712-40-14, 712-41-03*