

НОРМАТИВНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПЛАНУВАННЯ ТА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ЯК ОСНОВА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

В статті розглядаються особливості нормативно-правового забезпечення планування та контролю якості продукції підприємств харчової промисловості. Визначені основні напрями його удосконалення в контексті забезпечення конкурентоспроможності в умовах глобалізації

Ключові слова: продукція, харчова промисловість, контроль якості, планування, конкурентоспроможність

Постановка проблеми. Важливість розробки та реалізації стратегічного плану розвитку підприємств харчової промисловості України зумовлена необхідністю створення сприятливих умов для розвитку вітчизняного харчового виробництва, впровадження наукоємних технологій у галузі, підвищення рівня конкурентоспроможності продукції на світовому ринку в умовах фінансово-економічної кризи та забезпечення продовольчої безпеки держави.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Значний внесок у розв'язання зазначеної проблеми зробили відомі науковці України: Дейнеко Л. В., Заїнчковський А. О., Крисанов Д. Ф., Мармуль Л. О., Москалюк В. Є., Мостенська Т. Л., Орлов О. О., Прядко В. В., Саблук П. Т., Сичевський М. П. та інші. Проте, питання удосконалення нормативно-правового забезпечення планування та контролю якості продукції підприємств харчової промисловості залишається нагальним і сьогодні.

Відповідно до Концепції державної промислової політики України від 12 лютого 2003 року та Державної програми розвитку промисловості на 2003 - 2011 роки від 28 липня 2003 року розвиток харчової промисловості визначений як один із пріоритетних напрямів структурної економічної політики України. Пріоритетними напрямками розвитку харчової промисловості повинні бути: підтримка конкурентоспроможності продукції на внутрішньому та зовнішньому ринку; подальша диверсифікація виробництва; впровадження сертифікованих за європейськими стандартами виробництв та ресурсозберігаючих технологій. Необхідно забезпечити зростання обсягів виробництва порівняно із 2002 роком: у 2006 році – на 26 відсотків, у 2011 році – в 1,7 рази. З цією метою передбачено розв'язати такі основні завдання: створити умови для впровадження виробництв, сертифікованих відповідно до європейських стандартів; розробити та впровадити контроль за якістю і безпекою сільськогосподарської продукції і продовольчих товарів; розширити експорт продовольчих товарів глибокої переробки; розробити та впровадити системи захисту внутрішнього ринку та стимулювання вітчизняного виробника кінцевої продукції поглибленої переробки; забезпечити виробництво харчових продуктів в обсязі та асортименті, достатніх для харчування населення за науково-обґрунтованими нормами; створити умови для широкого впровадження ресурсозберігаючих технологій; запровадити механізми здорової конкуренції та поступової ліквідації тіньового сектору [1]. Свої корективи внесла фінансово-економічна криза, яка вимагає від виробників не тільки змін в управлінні, більш відповідального дотримання правил ведення бізнесу, але й дотримання високих стандартів якості продукції, робіт та послуг, підвищення рівня конкурентоспроможності підприємства.

Постановка завдань. Метою статті є аналіз та удосконалення нормативно - правового забезпечення планування та контролю якості продукції підприємств харчової промисловості,

яке повинне стати основою їх довгострокової конкурентоспроможності в умовах глобалізації процесів розвитку економіки.

Виклад основного матеріалу. Значна увага питанням стандартизації і нормування була приділена у трудовому законодавстві. Починаючи від Закону України «Про охорону праці» від 14.10.1992 року №2694 - XII, де відзначалось, що нормативно - правові акти з охорони праці – це правила, норми, регламенти, положення, стандарти, інструкції та інші документи, обов'язкові до виконання; Закону України «Про державні соціальні стандарти та державні соціальні гарантії» (№2017, 2000 р.) до розробок Українським науково-дослідним інститутом продуктивності агропромислового комплексу Міністерства аграрної політики України комплексу наукових праць з нормативного управління продуктивністю праці на підприємствах агропромислового комплексу, в тому числі в харчовій і переробній промисловості, принципи стандартизації і нормування у сфері праці займають центральне місце.

В радянські часи в харчовій промисловості існувало багато різних норм та нормативів. Державні стандарти («ГОСТы») та галузеві стандарти («ОСТы»), технічні умови («ТУ») регламентували практично кожен крок підприємства. Що стосується виробничих стандартів, то в умовах відсутності конкуренції вони не завжди забезпечували відповідну якість продукції. Та й розроблялись вони в СРСР переважно на стратегічні товари, які закладались в державний продовольчий резерв. Наприклад, молочні продукти традиційно регламентувались або галузевими стандартами або звичайними технічними умовами, які прописували склад і спосіб виробництва продукту. Технічні умови розроблялись галузевими інститутами, і до них, як і до Державних стандартів, мали доступ всі підприємства країни [2]. Проте, навіть в радянські часи, не було стандартів на виробництво усіх видів продукції. Сьогодні, коли підприємства мають самостійність, змінили форму власності, вони самостійно вирішують які стандарти використовувати. Хоча, деякі підприємства і тепер використовують галузеві стандарти 15 - 20 річної давності. З технічними умовами значно простіше, оскільки це автономні документи, які ні до чого не зобов'язують. І якщо керівництво вважає за потрібне ввести в асортимент товар дешевший, наприклад, «розбавити» дорогі вершки дешевим соєвим маслом, пройшовши перевірку в санітарно-гігієнічному Інституті харчування на відсутність шкідливих речовин, виробництво такого продукту здійснюють. Те саме з виробництвом ковбас, шоколаду тощо. І тут відкриваються всі можливості для фальсифікації. Із-за нестачі та відповідно дороговизни високоякісної сировини, звички конкурувати ціною, а не якістю, виробники постійно «придумують» економну рецептуру. Вітчизняна харчова промисловість отримала можливість використовувати сировину, яка не дозволялась раніше. Радянські стандарти на дешеві ковбаси та сосиски допускали до 5 % білкових домішок. Це були всі натуральні інгредієнти – сухе молоко, яєчний білок, крохмаль. На нашу думку, на продукти доцільно встановити Державні стандарти загального характеру, які б визначали єдині обов'язкові вимоги до продукту через введення міжнародних норм. Вони ставлять галузь в певні рамки, – які види сировини можуть використовуватися, в яких пропорціях, яка технологія – і одночасно, дадуть можливість кожному виробнику, кожному продукту зберегти свою індивідуальність [3]. Необхідним є перегляд термінів зберігання продукції по всіх галузях харчової промисловості. Не варто забувати в умовах розвитку конкуренції та просування на світові ринки про міжнародні стандарти якості і безпеки харчових продуктів.

До законодавчих актів в сфері безпеки та якості харчових продуктів відноситься велика кількість підзаконних нормативних актів, якими встановлюються певні процедури контролю. Однак, на практиці відслідковується неузгодженість українського законодавства в сфері контролю та нагляду за харчовими продуктами, і чинна система технічного регулювання (стандартизація, метрологія, сертифікація) гальмує розвиток підприємств харчової промисловості, і в той же час не забезпечує прав споживачів на отримання якісної та безпечної продукції. Наприклад, норми Закону України «Про захист прав споживачів» не відповідають нормам профільного законодавства з питань стандартизації. Так, у

відповідності до абзацу другої частини першої статті 14 Закону України «Про захист прав споживачів»: «у разі відсутності нормативних документів, нормативно - правових актів, що містять обов'язкові вимоги до продукції, використання якої може завдати шкоди життю, здоров'ю споживача, навколишньому природному середовищу, а також майну споживача, відповідні органи виконавчої влади, що здійснюють державний захист прав споживачів, зобов'язані негайно заборонити випуск і реалізацію такої продукції /4/»¹. Окрім цього, відповідно до пункту 2 частини першої статті 15 цього закону: «інформація про продукцію повинна містити... найменування нормативних документів, вимогам яких повинна відповідати вітчизняна продукція /4/»². Зазначені норми фактично означають обов'язковість відповідності практично всіх товарів тим чи іншим стандартам, що суперечить нормам закону України «Про стандартизацію», оскільки частина третя статті 11 Закону України «Про стандартизацію» говорить: «Стандарти застосовуються на добровільній основі, за винятком випадків, коли застосування цих стандартів вимагають технічні регламенти /5/»³. Окрім цього, наявність зазначеної норми статті 14 означає, що органи Держспоживстандарту в будь-який час можуть зупинити виробництво практично будь-якого товару, оскільки критерії можливості завдання шкоди життю, здоров'ю споживача, навколишньому природному середовищу, а також майну споживача не визначені. Таким чином, може бути зупинене виробництво товарів, стандартів на які взагалі не існує, без доведення їх небезпеки для життя, здоров'я, майна споживача чи навколишнього природного середовища тощо.

Завдання приведення вітчизняної нормативної бази до міжнародних норм стало актуальним із членством України в СОТ. Протокол про приєднання України до Марракеської Угоди про створення СОТ підписано в Женеві 5 лютого 2008 року. 10 квітня 2008 року Верховна Рада України ратифікувала вищевказаний Протокол, який набув чинності 16 травня 2008 року. З моменту набрання Україною повноправного членства в цій міжнародній організації, країни - члени СОТ вимагатимуть від України дотримання основних положень угод СОТ і виконання домовленостей, досягнутих в ході переговорного процесу щодо вступу України до СОТ. Чи не найбільші застереження викликають наслідки торговельної лібералізації для сільського господарства і харчової промисловості країни. Країни, що приєднуються до СОТ, беруть на себе зобов'язання з чотирьох напрямків, а саме щодо: 1) доступу на ринок сільськогосподарських і продовольчих товарів; 2) державної підтримки сільського господарства; 3) санітарних і фітосанітарних заходів; 4) експортної конкуренції в сільськогосподарській і продовольчій торгівлі [6].

Умови вступу до СОТ для вітчизняного виробника агропродовольчої продукції досить жорсткі, і можливості як тарифного, так і нетарифного захисту внутрішнього агропродовольчого ринку від імпортової продукції обмежені. В цих умовах, основні зусилля мають зосереджуватися на пришвидшенні гармонізації законодавства у сфері безпеки та якості продукції харчування та запровадженні міжнародних стандартів вітчизняними виробниками. В той же час, законодавство ЄС висуває жорсткі вимоги щодо показників безпеки і якості продукції, що значною мірою впливає на просування вітчизняної сільськогосподарської продукції (зокрема, тваринного походження) та продуктів харчування на ринки ЄС. Процедурі легалізації експорту тваринницької продукції до ЄС передують складний підготовчий етап щодо проходження та відповідності продукції міжнародним стандартам. Обов'язковою умовою є проведення державного моніторингу залишкових речовин у живих тваринах і продуктах тваринного походження. Основна перешкода для українського експорту до ЄС – це невідповідність продукції стандартам якості, прийнятим в ЄС. Перехід від обов'язкової сертифікації до європейської (міжнародної) моделі оцінки відповідності має супроводжуватися скоординованою роботою щодо створення на законодавчому, нормативному та інфраструктурному рівні ефективної системи контролю за

¹ /4/) ст. 14, п.1.

² Там само, ст. 15, п.2.

³ /5/) ст. 11.

якістю та безпекою продукції. Скасування обов'язкової сертифікації харчових продуктів повинен передувати певний перехідний період, під час якого необхідно організувати державний контроль у відповідності з європейським та міжнародним досвідом.

Перехід від обов'язкової сертифікації до оцінки відповідності в Україні гальмується повільною розробкою та впровадженням технічних регламентів.

Разом із тим досвід інших країн, зокрема країн - членів ЄС, свідчить про те, що для забезпечення безпеки продукції та захисту прав споживачів обов'язкова сертифікація не є необхідною. Замість цього впроваджена система оцінки та підтвердження відповідності. Зазначена система базується на системі оцінки ризику, тобто рівня небезпечності кожного виду продукції. Відповідно до більш небезпечної продукції застосовується більш жорстка процедура оцінки та підтвердження відповідності. Так, для найменш небезпечної продукції – можливе самостійне декларування виробником відповідності продукції технічним вимогам, для потенційно небезпечної – передбачена перевірка на таку відповідність кожної одиниці продукції незалежним органом. Наприклад, в ЄС відсутня обов'язкова сертифікація харчової продукції, але це не означає, що європейські продукти харчування нижчої якості та небезпечні для споживача. Але варто пам'ятати, що відповідно до Закону України «Про підтвердження відповідності» процедура виключення продукції з Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації здійснюється після впровадження відповідних технічних регламентів на продукцію. В рамках ЄС, зокрема, лише питаннями безпеки та якості харчових продуктів у ланцюгу «від поля до столу» регулюється близько 160 європейськими директивами, які необхідно запровадити в законодавство України для створення аналогічної системи.

У всіх країнах ЄС якість та безпечність продукції контролюється самими виробниками та забезпечується підприємствами, які впроваджують системи якості, такі як ISO, НАССР та стандарти доброї виробничої практики (Good manufacturing practice – GMP – частина системи забезпечення якості, яка гарантує, що продукція постійно виробляється та контролюється згідно зі стандартами якості. Стандарти GMP особливу увагу приділяють створенню якості під час виробництва та направлені на зниження ризиків). Саме система планування на підприємстві повинна забезпечити реалізацію таких змін.

Без приведення теорії і практики виробництва харчових продуктів у відповідність до встановлених у цивілізованому світі норм і правил, успіхів в умовах ринкової економіки не досягти. Наприклад, впровадження системи менеджменту безпеки харчових продуктів по всьому ланцюгу постачання харчових продуктів (виробники сировини, виробники харчових продуктів, компанії, які забезпечують транспортування та зберігання, організації роздрібною торгівлі, а також виробники обладнання, пакувального матеріалу, домішок та інгредієнтів) дозволяє адаптація до вітчизняних умов міжнародного стандарту ISO 22000 «Система менеджменту безпеки харчових продуктів. Вимоги до організації в харчовому ланцюгу», який з серпня 2007 р. чинний в Україні як ДСТУ ISO 22000:2007. Цей стандарт встановлює вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, якщо організація в харчовому ланцюзі має необхідність продемонструвати свою здатність керувати небезпечними чинниками харчових продуктів для гарантування того, що харчовий продукт є безпечним на момент його споживання людиною [3, с. 126].

Серед основних міжнародних документів, які тлумачать та дають рекомендації щодо запровадження системи НАССР (Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок керування (у латинській аббревіатурі – НАССР «Hazard Analysis and Critical Control Point») є науково - обґрунтованою системою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. В основі системи лежить оцінка небезпек, які можуть вплинути на харчовий продукт у процесі його виробництва, зберігання, реалізації та використання. Система НАССР передбачає поділ процесу виробництва на блоки і впровадження системи контролю за потенційними «ризиками» на кожній із цих ділянок. Плануючи всі ці дії, кваліфіковане і відповідальне виконання операцій кожним спеціалістом підприємства харчової промисловості та документація усіх заходів

дозволяють звести ймовірність виробництва недоброякісного виробництва до мінімуму, практично до нуля. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Впровадження системи НАССР на підприємстві залежить від наявних ресурсів. Наприклад, невелике підприємство не буде мати таких технічних засобів для мікробіологічного контролю, які має можливість використовувати корпорація, але можна проводити моніторинг критичних контрольних точок, використовуючи параметри, які не відносяться до мікробіологічних. При впровадженні системи реалізується: доповнення контролю продукції контролем процесів, задоволення необхідності в постійно небезпечних продуктах харчування, підвищення ефективності вкладення засобів тощо. Ця система пов'язана із системою норм та нормативів підприємства, яка повинна бути направлена на реалізацію принципів системи НАССР – сучасної системи управління якістю продукції, основним завданням якої є оцінка виробничого процесу з точки зору аналізу загроз і ризиків, які можуть виникнути в процесі виробництва харчової продукції [7].

Стратегічний план трансформації системи технічного регулювання і споживчої політики у відповідності з вимогами СОТ та ЄС на 2007 - 2010 роки передбачає конкретні кроки щодо розширення і активізації співробітництва з міжнародними організаціями зі стандартизації, в першу чергу, з ISO. Це, зокрема, прискорення темпів гармонізації міжнародних стандартів; забезпечення процесу визначення ринкової відповідності майбутніх проектів стандартів, з урахуванням обслуговування промисловості, потреб ринку; розроблення механізму, за допомогою якого враховуватиметься громадська оцінка проектів стандартів [8]. Для цього необхідно гармонізувати всю нормативно - правову базу; прийняти Концепцію державної політики у сфері управління безпечністю харчових продуктів та продовольчої сировини на основі принципів НАССР; прийняти національні відповідники стандартів ISO серії 22000; докорінно поліпшити систему санітарії та гігієни на виробництві харчових продуктів; створити єдиний орган з контролю за їх безпечністю; запровадити ефективну систему підготовки та підвищення кваліфікації інженерно - технічного персоналу підприємств галузі з урахуванням сучасних міжнародних вимог [3, с. 127].

Дослідивши існуючу систему організації контролю за харчовими продуктами в Україні, можна зробити висновки, що кожному шаблю цієї системи бракує узгодженості, починаючи із законодавства і закінчуючи лабораторними дослідженнями. Це, по-перше, призводить до перехресного контролю харчових продуктів, а отже до додаткових витрат часу і коштів суб'єктів підприємницької діяльності; по-друге, така нерегульованість спричиняє корупцію; і, по-третє, що є найголовнішим, не забезпечує ефективного і повноцінного контролю. В свою чергу, така ситуація наражає на небезпеку самих споживачів. Окрім того, що продукція дорожчає, адже свої витрати підприємець закладає в кінцеву ціну продукту, споживач не є стовідсотково захищеним від недоброякісної та небезпечної продукції. Така ситуація вимагає проведення адаптації українського законодавства до європейського, гармонізації нормативної бази з міжнародними і європейськими стандартами, поступового переходу від обов'язкової сертифікації до оцінки відповідності за вимогами технічних регламентів, зміцнення та розвиток спроможності українських інституцій у сфері ринкового нагляду за досвідом держав - членів ЄС. Першим кроком по вдосконаленню системи контролю за харчовою продукцією має стати розробка Національної стратегії забезпечення продовольчої безпеки країни.

Розгалужена і громіздка система державного контролю якості й безпеки харчових продуктів в Україні є неефективною і не сприяє підвищенню якості харчових продуктів. Кожна служба функціонує автономно за рахунок надання платних послуг виробникам продукції, визначаючи окремі показники безпеки в харчових продуктах і поєднуючи в собі функції державного нагляду за дотриманням цих показників.

Враховуючи аналіз організації контролю в Україні та досвід європейських країн, доцільним є створення ефективної системи контролю за харчовою продукцією через об'єднання всіх функцій забезпечення безпеки продуктів харчування в одному відомстві, яке

б відповідало за продовольчу безпеку з чітко окресленим колом повноважень. Це дасть можливість: гармонізувати стандарти на харчові продукти і скоординувати заходи контролю по всьому ланцюгу «з лану до столу»; приймати термінові та послідовні рішення та вживати заходи задля ефективного захисту споживачів; підвищити рентабельність та ефективність використання бюджетних ресурсів та експертних знань; надавати більш ефективні та якісні консультаційні послуги, що позитивно відобразиться на розвитку промисловості та торгівлі тощо. Таким органом може стати окремий державний орган виконавчої влади, який би мав декілька підрозділів щодо контролю всього харчового ланцюгу від сировини на виробництво до реалізації харчової продукції «з лану до столу». Таке відомство, перш за все, має стати органом регулювання ризиків. При цьому, важливо також враховувати певні ризики такої системи, зокрема, об'єднання функцій оцінки та регулювання ризиків [9]. Таким органом може бути Агентство продовольчої безпеки Міністерства аграрної політики України, організаційна структура якого побудована за принципом структуризації подібних агенцій в Європейських країнах на основі реорганізації існуючих управлінських структур, які опікуються даними проблемами.

Важливим є також розробка і ухвалення Закону України «Про загальні принципи, структуру і вимоги продовольчого законодавства» на основі принципів Регламентів (ЄС) № 178 / 2002 Європейського парламенту і Ради від 28 січня 2002 року «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у галузі безпеки харчових продуктів», що встановлює загальні принципи та вимоги до харчового законодавства та № 852 / 2004 Європейського Парламенту і Ради від 29 квітня 2004 року «Про проведення офіційного контролю з метою забезпечення перевірок додержання закону про продукти харчування та фураж і правил, що стосуються здоров'я та благополуччя тварин», яким встановлені загальні правила гігієни харчових продуктів для європейських підприємців.

Введення обов'язковості виконання Технічного регламенту щодо маркування харчових продуктів, повинно було б надавати можливість отримати такі вигоди: в інтересах держави – забезпечення виконання статті 50 Конституції України щодо гарантування кожному громадянину України права вільного доступу до інформації про якість харчових продуктів (на сьогодні принцип достовірності щодо якості порушений); гармонізувати вимоги щодо маркування харчових продуктів з європейськими вимогами; встановити загальні, чіткі та прозорі вимоги до маркування харчових продуктів, виконання яких суб'єктами господарювання періодично контролюватиметься відповідним державним органом у межах його компетенції; в інтересах суб'єктів господарювання – запровадити гармонізовані з європейськими вимоги до маркування харчової продукції для забезпечення рівних конкурентних умов у цій сфері; запровадити самостійний регуляторний акт, яким встановлюється загальний перелік відомостей, які слід зазначати у маркуванні всіх харчових продуктів, замість існування окремих вимог у різних законодавчих актах, що стосуються однієї і тієї ж продукції тощо; в інтересах споживачів – привести до рівня поінформованості вітчизняного споживача про вид і характеристики харчового продукту до європейського рівня (хоча, наприклад помітка "Без ГМО", сьогодні ще не означає, що так це є насправді). Система норм та нормативів кожного підприємства, зайнятого виробництвом продуктів харчування та її сировини для харчової промисловості повинна базуватись на принципах безпечного для здоров'я людини виробництва. І цей принцип повинен бути закладений в основи планування діяльності підприємств харчової промисловості.

Виховання культури безпечного виробництва і споживання їжі має стати важливим завданням засобів масової інформації, державних та громадських організацій. Крім того, у профільних вищих навчальних закладах України доцільно ввести в навчальні плани дисципліни з продовольчого права.

Державна політика у сфері управління безпечністю харчових продуктів повинна забезпечувати створення необхідних правових, економічних та соціальних умов,

встановлених в країнах СОТ, з метою: виробництва високоякісної та безпечної продукції для внутрішнього споживання та реалізації на зовнішньому ринку; рівноправного міжнародного торговельного обміну; задоволення попиту на безпечну та якісну продукцію; стабільного розвитку харчової та переробної галузі; запобігання біотероризму.

Висновки. Врахування даних умов при плануванні розвитку підприємств харчової промисловості є обов'язковим. Крім того, на нашу думку, система норм та нормативів, яка розробляється та використовується повинна враховувати наступні вимоги: обов'язковість дотримання єдності продуктивних стандартів, норм та нормативів кожної групи за рівнями управління і періодами планування та розвитку; забезпечення їх прогресивності; їх науково - технічне, економічне, соціальне, екологічне обґрунтування; систематичне оновлення на основі відображення в них змін технологій, покращення якості продукції, вдосконалення організації виробництва і праці, поліпшення соціально - економічних умов та інших викликів конкуренції та вимог споживачів в умовах розвитку ринкових відносин та інтеграції до європейських та світових ринків продуктів харчування.

В рамках Стратегії соціально - економічного розвитку України до 2015 року та визначених Державною програмою розвитку промисловості на 2003 - 2011 роки завдань, Департаменту харчової промисловості Міністерства аграрної політики України, Науково - методичному і координаційному центру з наукових проблем розвитку агропромислового комплексу України УААН, Всеукраїнській організації «Союзхарчопром», галузевим формуванням варто ініціювати розробку та схвалення Концепції розвитку харчової промисловості та стратегічних планів розвитку галузей з виробництва харчових продуктів на засадах своєрідної тріади: державна промислова політика – стратегічне бачення майбутнього галузі – конкретні завдання розвитку галузі.

Список використаних джерел:

1. Державна програма стандартизації на 2006 - 2010 роки : затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 01.03.2006 р. №229 СОТ / [Електронний ресурс]./ офіційний сайт Верховної Ради України (база даних «Загальне законодавство») – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws>
2. Розенберг І. Продуктовые стандарты пережили продуктовую революцию [Электронный ресурс]. // Ежедневный журнал «Итоги. Ru.» от 20.03.2008 г. № 14 (252)– Режим доступа : <http://www.Itogi.ru/>
3. Тарасюк Г. М. Необхідність удосконалення продуктивних стандартів, норм та нормативів при плануванні розвитку підприємств харчової промисловості / Г. М. Тарасюк // Вісник Хмельницького національного університету. – Хмельницький, 2008. – №4, Том 1 (114). – С. 125 – 127
4. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023 - XII (чинний) станом на 13 січня 2006 р. [Електронний ресурс]. / офіційний сайт Верховної Ради України (база даних «Загальне законодавство»)– Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws>
5. Закон України «Про стандартизацію» від 17.05.2001р. № 2408 - III (чинний) станом на 11 січня 2006 р [Електронний ресурс]../ офіційний сайт Верховної Ради України (база даних «Загальне законодавство») – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws>
6. Кому потрібні генетично модифіковані продукти і що ми з ними робитимемо / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.consumerinfo.org.ua/>
7. Управління якістю за вимогами МС ISO 9001/9004: 2000 і система управління ризиками НАССР на підприємствах харчової промисловості [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://qsys.com.ua> – сайт КВЦ «Системи качества»
8. Стратегічний план трансформації системи технічного регулювання та захисту прав споживачів відповідно до вимог Світової організації торгівлі та Європейського союзу на 2007-2010 роки [Електронний ресурс] / – Режим доступу :

<http://www.dssu.gov.ua/cjntrol/uk/>

9. В центрі уваги: контроль за якістю та безпекою харчової продукції : аналітичний звіт, підготовлений Комітетом експортерів та імпортерів Європейської Бізнес асоціації з метою висвітлення проблеми неузгодженості системи державного контролю безпечності харчових продуктів [Електронний ресурс]. /Режим доступу : <http://www.eba.com.ua>

Тарасюк Г.Н. Нормативное обеспечение планирования и контроля качества продукции как основа конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности

В статье исследованы особенности нормативно-правового обеспечения планирования и контроля качества продукции предприятий пищевой промышленности. определены основные направления его усовершенствования в контексте обеспечения конкурентоспособности в условиях глобализации.

Ключевые слова: продукция, пищевая промышленность, контроль качества, планирование, конкурентоспособность.

Tarasyuk G. M. Normative providing of planning and control of quality of products as basis of competitiveness of food industry enterprises.

Features of normatively legal providing of planning and control of products quality of food industry enterprises have been examined in the article. Basic directions of his improvement in the context of providing of competitiveness in the conditions of globalization have been determined.

Keywords: products, food industry, control of planning quality, competitiveness