

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ ТА
МЕНЕДЖМЕНТУ ІМ. Г.Е. ВЕЙНШТЕЙНА



МАТЕРІАЛИ

V МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

12 – 13 жовтня 2017 р.

**ЕКОНОМІЧНІ ТА СОЦІАЛЬНІ АСПЕКТИ
РОЗВИТКУ УКРАЇНИ НА
ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ**

Видання присвячене

115-річчю Одеської національної академії харчових технологій

**та 5-річчю Навчально-наукового інституту прикладної
економіки і менеджменту ім.Г.Е.Вейнштейна**

м.Одеса

УДК: 338.43:316.502(477)

Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття. Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції 12-13 жовтня 2017р. Одеса: Одеська національна академія харчових технологій, 2017. – 291 с.

У матеріалах конференції знайшли відображення економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття. Були запропоновані шляхи вирішення найактуальніших та нагальних проблем багатьох сфер сучасного бізнесу та новітні управлінські технології в сучасних турбулентних умовах існування підприємств. В доповідях особлива увага приділялась прикладному характеру досліджень та їх впливу на поліпшення економічної ситуації в країні.

Науковий редактор Каламан О.Б. – директор ННПЕіМ ім.Г.Е.Вейнштейна ОНАХТ

Редакційна колегія:

Ангелов Г.В. – д-р філософії, проф., Агеева І.М. – к.е.н., доц., Басюркіна Н.Й. – д.е.н., доц., Купріна Н.М. – к.е.н., доц., Лагодієнко В.В. – д.е.н., проф., Немченко В.В. – д.е.н., проф., Павлов О.І. – д.е.н., проф., Рогатіна Л.П. – к.с.н., доц., Савенко І.І. – д.е.н., проф.

Рекомендовано до видання Вченою Радою Одеської національної академії харчових технологій протоколом № 3 від 03.10.2017 р.

Матеріали додаються за оригіналами рукопису
Редакційна колегія не несе відповідальності за зміст та сутність
наданих матеріалів

Література

1. Денісюк І. Стратегія розвитку підприємства харчової промисловості: економічна сутність [Електронний ресурс]/ І. Денісюк // Економічний аналіз. – [Тернопіль: Терноп. нац. екон. ун-т., 2013. – Т. 12(3). – С. 112-115]. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecan_2013_12%283%29_25
2. Величко В. В. Сталий розвиток як характеристика ефективності бізнес-адміністрування підприємства [Електронний ресурс]/ В.В. Величко, Г.С. Коротеєва, А.С. Стецюра// II Міжн.наук.-пр. інтернет-конференція «Бізнес-адміністрування в умовах турбулентної економіки» – [Харків: ХНУМП ім. О.М.Бекетова]. – Режим доступу: <http://ojs.kname.edu.ua/index.php/area/article/view/663>
3. Грінченко О.В. Сутність та складові механізму ефективного розвитку виробничих підприємств [Електронний ресурс]/ О.В. Грінченко // Молодий вчений – щомісячний науковий журнал. – Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2017/3/147.pdf>

БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ, ЯК ФАКТОР КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ

Дьяченко Ю.В., асистент

Одеська національна академія харчових технологій

Євроінтеграційний курс вимагає від України освоєння міжнародних норм та правил ведення господарської діяльності. Сертифікація продукції за системою ISO вже стала звичною для багатьох підприємств, але на ринках Європи та США, окрім поняття «якості», існує поняття «безпеки». Безпечний харчовий продукт – це продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання.

Саме поняття «безпеки» є ключовим у системі, призначеній для управління ризиками у галузі виробництва харчової продукції НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Мета цієї системи - виявити усі критичні точки й чинники, які можуть вплинути на безпеку кінцевого продукту, усунути їх і постійно контролювати.

Впровадження систем управління безпекою харчових продуктів, заснованих на принципах НАССР, інтенсивно розпочалось після прийняття Директиви про гігієну харчових продуктів, відповідно до якої, у кожній країні ЄС були розроблені національні регламенти і стандарти та контроль виконання вимог НАССР з боку уповноважених урядом органів. Згідно з Регламентом ЄС №853/2004, з 01.01.2006 р. НАССР є обов'язковою для європейських виробників харчових продуктів та кормів; аналогічна вимога висувається до експортерів з інших країн, в т.ч. з України. Українські виробники м'яса та м'ясопродуктів для отримання міжнародного ветеринарного сертифікату, котрий є обов'язковою передумовою експорту, крім іншого повинні мати дієву систему НАССР. Окрім зазначеного, в Україні діє кілька добровільних стандартів, які виробник може

застосовувати на додаток до дотримання законодавчих вимог. До них відносяться стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги», і стандарти ISO серії 22000.

В Україні відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями та споживачами харчової продукції регулює Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» [1], який передбачає загальнодержавну концепцію впровадження принципів НАССР. Цим Законом передбачено гармонізацію законодавства України відповідно до вимог ЄС у сфері безпеки та якості харчових продуктів. Закон регламентує здійснювати заходи щодо поетапного впровадження систем управління безпекою харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості. Першими вимоги Закону, щодо впровадження принципів системи НАССР мають виконати підприємства з високим ступенем ризику, чия продукція містить активні компоненти тваринного походження. Зокрема, бійні, молокозаводи та підприємства з переробки й виробництва м'яса (до 20 вересня 2017 р.). Як вказано в Законі, НАССР упроваджується «на потужностях, які провадять діяльність із харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (необроблене молоко, м'ясо, риба, моллюски і ракоподібні, зокрема свіжі, охолоджені або заморожені, яйця, мед, їхні похідні та інші продукти, виготовлені з частин тварин, окремих їхніх органів та/або тканин, призначені для споживання людиною)». До 20 вересня 2018 р. цю процедуру мають пройти підприємства, котрі провадять діяльність із харчовими продуктами, у складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження (кондитерські фабрики, підприємства з переробки й виробництва фруктової і овочевої продукції). Перші два етапи стосуються передусім крупних підприємств. А до 20.09.2019 р. систему мають запровадити на малих потужностях. Слідкувати за тим, щоб усі підприємства-виробники виконували норму Закону, має Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та прав споживачів (Держпродспоживслужба). Вона була утворена на базі ветеринарної і фіто санітарної служби, інспекції із захисту прав споживачів, та санепідемслужби. Постановою КМУ від 2 вересня 2015 р. № 667 затверджено Положення про Держпродспоживслужбу [2].

У Наказі Міністерства аграрної політики та продовольства України №590 від 01.10.2012р. [3] сказано, що застосування системи НАССР полягає в:

1. ідентифікації можливих небезпечних факторів;
 2. встановленні того, де і як небезпечні фактори можуть бути усунуті, попереджені або приведені до прийнятного рівня;
 3. розробці відповідних заходів і навчання персоналу;
 4. впровадженні заходів на практиці та документування процедур.
- Тобто, система НАССР має охоплювати такі процеси:
- належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;
 - вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;

- вимоги до планування і стану комунікацій — вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;
- безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, які контактують із харчовими продуктами;
- чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь);
- здоров'я та гігієна персоналу;
- захист продуктів від сторонніх домішок;
- поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;
- контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їхній появі, засоби профілактики та боротьби;
- зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
- специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;
- зберігання і транспортування;
- контроль за технологічними процесами;
- маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

Отже, впровадження системи НАССР є необхідним заходом для забезпечення конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств України на внутрішньому та зовнішньому ринках, а здійснити це можна завдяки реалізації таких кроків: 1) створити спеціальну групу співробітників для розробки плану НАССР; 2) забезпечити наявність щонайменше однієї людини на підприємстві, яка пройшла спеціальне навчання із застосування цієї системи; 3) обов'язковою є наявність розроблених програм-передумов системи НАССР.

Література

1. Закон України № 771/97-ВР від 23.12.1997 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
2. Постанова Кабінету Міністрів України №667 від 02.09.2015 «Про затвердження Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів»
3. Наказ міністерства аграрної політики та продовольства України №590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»

ПОЛІТИЧНИЙ ВПЛИВ НА ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗВИТОК УКРАЇНИ НА ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ

Константинова Т.В., асистент

Одеська національна академія харчових технологій

Актуальність дослідження обраної теми обумовлена нестабільною політичною ситуацією в Україні сьогодні, яка впливає на економічний розвиток держави та на соціальні зміни в соціумі. Тому нами було проаналізовано

41. АНАЛІЗ РИНКУ ХЛІБА І ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ: РЕГІОНАЛЬНИЙ АСПЕКТ 122
Лобоцька Л.Л., Матвійчук О.В.
42. СТРАТЕГІЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ 125
Ощепков О.П., Магденко С.О.
43. БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЯК ФАКТОР КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ 127
Дьяченко Ю.В.
44. ПОЛІТИЧНИЙ ВПЛИВ НА ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗВИТОК УКРАЇНИ НА ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ 129
Константинова Т.В.
45. ПРАКСЕОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРАЦІ МЕНЕДЖЕРА 132
Корсікова Н.М.
46. РАЗВИТИЕ ВИНODEЛЬЧЕСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ В УСЛОВИЯХ ПЕРЕМЕНЧИВОЙ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ СРЕДЫ 136
Шалимо В.Г.
47. УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ СФЕРЫ 138
Мартыновский В. С.
48. ЗАХИСТ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ В УКРАЇНІ В КОНТЕКСТІ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ДОСВІДУ 139
Мужайло В.Д., Кривоногова І.Г.
49. ОЦІНКА ДОВГОСТРОКОВИХ РИЗИКІВ ПІДПРИЄМСТВ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ 141
Шалений В.А.
50. АСПЕКТИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРИВАБЛИВОСТІ ХАРЧОВОГО БІЗНЕСУ В РИНКОВИХ УМОВАХ 146
Ліпова О.Л.
51. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА РЕГУЛЮВАННЯ ФІНАНСОВОГО ОБЛІКУ ГОСПОДАРЮЮЧИХ СУБ'ЄКТІВ 147
Скляр Л.Б.
52. ОСОБЛИВОСТІ ФІНАНСОВОГО КОНТРОЛЮ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ 151
Іванченкова Л.В.
53. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ БІЗНЕС-ІДЕЇ ДЛЯ ПОЧАТКІВЦІВ У МАЛОМУ БІЗНЕСІ В УКРАЇНІ 153
Колесник В.І., Вігуржинська С. Ю.
54. ПРОБЛЕМИ ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ УКРАЇНИ 155
Мартинюк О.М.
55. МАРКЕТИНГОВІ ПІДХОДИ ДО РОЗРОБКИ СТРАТЕГІЇ ВИВЕДЕННЯ НА РИНОК ІННОВАЦІЙНОГО ПРОДУКТУ 158
Голодонюк О.М., Мільчева В.В.
56. АНАЛІЗ РИНКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ФЕСТИВАЛЕЙ В ОДЕСІ 162
Сорокіна А.Г.
57. УПРАВЛІННЯ ДІЛОВОЮ КАР'ЄРОЮ ПЕРСОНАЛУ В УМОВАХ НОВИХ ЕКОНОМІЧНИХ ВІДНОСИН 164
Козак К.Б.
58. КОНЦЕПТУАЛЬНИЙ ПІДХІД ДО УПРАВЛІННЯ СТАЛИМ РОЗВИТКОМ АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ 166
Кулаковська Т.А.
59. ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ КОРПОРАТИВНОЮ КУЛЬТУРОЮ ЯК ЗАСІБ ПОПЕРЕДЖЕННЯ КОНФЛІКТІВ НА ПІДПРИЄМСТВІ 168
Удовиця О.Ф.
60. ТРАНСПОРТНІ ПЕРЕВЕЗЕННЯ В ЛОГІСТИЧНИХ СИСТЕМАХ. Дроздова В.А. 170