

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ІНЖЕНЕРНИЙ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

МЕНЕДЖМЕНТУ ОРГАНІЗАЦІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ

(повна назва кафедри)

Кваліфікаційна робота(проект)

магістр

(рівень вищої освіти)

**НА ТЕМУ: УДОСКОНАЛЕННЯ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ**

Виконав: студент другого курсу, групи 8.0739-пм- з
Спеціальності 073 Менеджмент

(код і назва спеціальності)

освітньої програми Промисловий менеджмент

(назва освітньої програми)

О.М. Кондратенко

(ініціали та прізвище)

Керівник: завідувачка кафедри менеджменту
організацій та управління проектами, професор,

д.філос.н. Воронкова В.Г.

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Рецензент доцент кафедри менеджменту організацій
та управління проектами, професор,

к.філос.н. Нікітенко В.О.

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Запоріжжя

2020

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Інженерний навчально-науковий інститут
Кафедра менеджменту організацій та управління проектами
Рівень вищої освіти _____ магістр _____
Спеціальність _____ 073 Менеджмент _____
(код та назва)
Освітня програма _____ Промисловий менеджмент _____

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри д.філос.н.,
проф.Воронкова В.Г. _____
«25» листопада 2020 року

З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ (ПРОЄКТ) СТУДЕНТОВІ (СТУДЕНТЦІ)

Кондратенко Оксана Миколаївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи (проєкту) Удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України

керівник роботи Воронкова В.Г. д.філософ.н., проф.

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом ЗНУ від «25» 05.2020 року № 595-С

2. Строк подання студентом роботи 01 грудня 2020 р.

3. Вихідні дані до роботи 1. Формування плану. 2. Формування гіпотези дослідження. 3. Аналіз літературних джерел за останні п'ять років. 5.

Методологія дослідження.

1. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) 1. Організаційно-управлінська структура організації. 2. Діагностика проблем удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України. SWOT-аналіз проблем удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України.

2. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) Організаційно-управлінська структура підприємства. Діагностика проблем інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості. SWOT-аналіз проблем удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України.

3. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада	Підпис, дата
--------	------------------------------	--------------

	консультанта	завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Воронкова В.Г., зав. кафедри менеджменту організацій та управління проектами	25.05.20	
Розділ 2	Воронкова В.Г., зав. кафедри менеджменту організацій та управління проектами	15.07.20	
Розділ 3	Воронкова В.Г., зав. кафедри менеджменту організацій та управління проектами	15.10.20	
Нормоконтроль	Венгер О.М., к.п.н., доц. кафедри менеджменту організацій та управління проектами		

4. Дата видачі завдання 25 травня 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Здійснити аналіз наукових засад удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України	25.05.20	
2	Проаналізувати понятійно-категоріальний апарат удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України	15.06.20	
3	Визначити методологію удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України	15.07.20	
4	Охарактеризувати організаційно-управлінську структуру	15.08.20	
5	Розглянути діагностику проблем удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України	15.09.20	
6	Сформувати SWOT-аналіз удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України	01.10.20	
7	Визначити основні механізми удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України	15.10.20	
8	Розробити практичні рекомендації удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України	01.11.20	
9	Обґрунтувати напрями механізми удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України	25.11.20	

Студент _____ О.М. Кондратенко
(підпис) (ініціали та прізвище)

Керівник роботи (проєкту) _____ В.Г. Воронкова
(підпис) (ініціали та прізвище)

Нормоконтроль пройдено

Нормоконтролер _____ О.М. Венгер
(підпис) (ініціали та прізвище)

АНОТАЦІЯ

Кондратенко О.М. Удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України.

Кваліфікаційна робота для здобуття ступеня вищої освіти магістра за спеціальністю 073 Менеджмент, науковий керівник В.Г.Воронкова. Запорізький національний університет. Інженерний навчально-науковий інститут. Кафедра менеджменту організацій та управління проектами, 2020.

В кваліфікаційній роботі розглянуто теоретико-методологічні засади формування інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України. Розглянуто особливості формування інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України. Певна увага приділяється виявленню перспектив і недоліків інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України.

Ключові слова: ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, УПРАВЛІННЯ, ЕФЕКТИВНІСТЬ УПРАВЛІННЯ, СТАНДАРТИ, ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ УКРАЇНИ

ABSTRACT

Kondratenko O. Improving the information support of food industry standards in Ukraine.

Qualification work for obtaining a master's degree in specialty 073 Management, supervisor V. Voronkova. Zaporizhia national university. Engineering educational and scientific institute. Department of organizational management and project management, 2020.

In the qualification work the theoretical and methodological bases of formation of information support of standards of the food industry of Ukraine are considered. Peculiarities of formation of information support of food industry standards of Ukraine are considered. Some attention is paid to identifying prospects and shortcomings of information support of food industry standards in Ukraine.

Keywords: INFORMATION SUPPORT, MANAGEMENT, MANAGEMENT EFFICIENCY, STANDARDS, FOOD INDUSTRY OF UKRAINE

АННОТАЦИЯ

Кондратенко А.Н. Усовершенствование информационного обеспечения стандартов пищевой промышленности Украины.

Квалификационная работа для получения степени высшего образования магистра по специальности 073 Менеджмент, научный руководитель В.Г.Воронкова. Запорожский национальный университет. Инженерный учебно-научный институт. Кафедра менеджмента организаций и управления проектами, 2020.

В квалификационной работе рассмотрены теоретико-методологические основы формирования информационного обеспечения стандартов пищевой промышленности Украины. Рассмотрены особенности формирования информационного обеспечения стандартов пищевой промышленности Украины. Определенное внимание уделяется выявлению перспектив и недостатков информационного обеспечения стандартов пищевой промышленности Украины.

Ключевые слова: ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, УПРАВЛЕНИЕ, ЭФФЕКТИВНОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ, СТАНДАРТЫ, ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ УКРАИНЫ

ЗМІСТ

ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ	16
1.1. Теоретичні засади інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України	16
1.2. Понятійно-категоріальний апарат інформаційного забезпечення	30
1.3. Методи та засоби створення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України	38
Висновки до розділу 1	46
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИКО-ДОСЛІДНИЦЬКІ ВИМІРИ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ (НА ПРИКЛАДІ ТОВ «СОК ТРЕЙД»»)	49
2.1. Організаційно-управлінська структура підприємства	49
2.2. Діагностика проблем інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості	53
2.3. SWOT-аналіз інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України	61
Висновки до розділу 2	68
РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ	70
3.1. Експортна стратегія для сектору харчової і переробної промисловості України як національна перспектива розвитку сектору харчової промисловості в економіці України	70

3.2. Алгоритмізація основних етапів інформаційного модельовання на підприємствах харчової промисловості	79
3.3. Практичні рекомендації щодо удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості	84
Висновки до розділу 3	101
ВИСНОВКИ	103
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	108
ДОДАТКИ	119

ВСТУП

Актуальність теми дослідження полягає в тому, що сучасне середовище функціонування підприємств в Україні характеризується високою динамічністю, що змушує керівників переосмислювати підходи до управління інформаційного забезпечення ресурсами підприємства. Тому у керівників підприємствах харчової промисловості на різних рівнях управління (відповідно до виконуваних функцій і повноважень) об'єктивно виникає потреба в одержанні інформації. Інформація повинна вчасно надходити керівникам структурних підрозділів або центрів відповідальності в тих обсягах, які дозволили б приймати управлінські рішення, адекватні поточній ситуації, враховуючи вплив зовнішніх чинників і стратегічних завдань бізнесу. Забезпечення управлінського апарату інформацією є складним і важливим завданням на кожному підприємстві.

Україна має значний природо-ресурсний потенціал сільського господарства (велика площа родючих ґрунтів та розташування у сприятливих кліматичних зонах, які дозволяють вирощувати широкий спектр продукції), а також давні традиції сільськогосподарського виробництва, які разом є запорукою розвитку сектору харчової і переробної промисловості та виходу/закріплення України на швидкозростаючому світовому ринку, обсяг якого перевищує 10 трильйонів дол. США. Проте, наразі головними статтями агроекспорту з України є сировинна продукція та продукція первинної обробки. Значна частина виробництва харчових продуктів в Україні припадає на малі та середні підприємства, які традиційно не співпрацюють між собою задля забезпечення стабільного рівня якості та обсягу постачання, який необхідний для здійснення діяльності на світовому ринку, відтак домінуючу роль відіграють великі компанії.

Зростаючий рівень гігієнічних вимог та стандартів безпечності харчових продуктів означає, що виробники харчової та переробної

промисловості на усіх ділянках ланцюга створення вартості продукції повинні мати належні системи забезпечення якості, щоб їхня продукція була прийнятною для експортних ринків. Витрати на контроль якості повинні бути враховані у бізнес-моделі виробництва. Зростаюча увага до екологічних аспектів з боку споживачів означає, що велика кількість торгівельних мереж бажають купувати продукцію поблизу та доставляти її автомобільним транспортом. У цьому контексті Україна може запропонувати ЄС (найбільший ринок роздрібної торгівлі харчовими продуктами у світі) низку продуктів, які відповідають наведеним вимогам. Проте, виробники повинні відстежувати рівень викидів CO₂, відповідати новітнім вимогам пакування продукції та застосовувати альтернативні варіанти пакування.

Зростаюча популярність здорової їжі та органічних харчових продуктів означає, що українські виробники, які бажають працювати у відповідному сегменті, повинні слідувати цьому тренду та належним чином адаптувати свої рецепти і асортимент (наприклад, знижувати вміст жирів та пропонувати продукти безпечні для споживачів, які страждають на алергію), а також активізувати використання механізмів сертифікації органічного виробництва та/або обігу органічної продукції на відповідність вимогам законодавства із залученням акредитованих організацій.

Ця проблема недостатньо висвітлена в науковій літературі, не виправдано мало уваги приділено питанням інформаційного забезпечення на підприємстві, не розроблена концепція управлінської звітності тощо. Разом з тим, формування управлінської звітності на підприємствах є надзвичайно необхідним, оскільки джерелом інформації про умови й результати діяльності господарюючого суб'єкта була і залишається звітність. Показники управлінської звітності задовольняють інформаційні потреби менеджменту підприємства, уможлиблюють контроль за витратами і результатами діяльності на різних рівнях управління, ухвалення та оцінювання виконання управлінських рішень.

Дослідженню методології інформаційного забезпечення в системі

управління інноваціями промислового підприємства присвячені праці таких зарубіжних та українських вчених, як, зокрема, В.Г. Воронкова, А.В. Череп, О.М. Панченко, Л.А. Птиціна, В.М. Нижник, Н.І. Чухрай, А.М. Ткаченко, Т.О. Дробецька, В.В. Стадник, О.В. Головчук, П. Друкер, А.А. Турило, Л.Г. Мельник. Це ще раз підтверджує актуальність питань формування інформаційного забезпечення в системі управління інноваційною складовою підприємства. А.М. Ткаченко та Т.О. Дробецька розглядають інформаційне забезпечення як складову системи управління організаційно-економічного забезпечення, поділяють його на види та дають характеристику кожного з видів, їх недоліків та переваг. В.В. Стадник та О.В. Головчук класифікують інформаційне забезпечення управління інноваційною діяльністю відповідно до потреб цільових груп споживачів.

А.В. Череп, О.М. Панченко, Л.А. Птиціна розглядають теоретичні основи формування інформаційного забезпечення в системі управління підприємством. Зокрема, серед авторів немає єдності стосовно сутності інформаційного забезпечення управління інноваціями та класифікації його видів.

Наукові проблеми економіки харчової галузі та діяльності харчових підприємств досліджували П. П. Борщевський, Л. В. Дейнеко, А. О. Заїнчковський, І. О. Іртищева, Д. Ф. Крисанов, П. М. Купчак, П. В. Осипов, Н. Т. Шадура-Никипорець, Л. Г. Чернюк та інші українські вчені. Проте, незважаючи на значні напрацювання науковців з цього напрямку дослідження, невизначеними є особливості визначення впливу зовнішніх факторів формування інноваційної діяльності харчової промисловості України.

Різним аспектам проблематики дослідження присвячені праці провідних вітчизняних і зарубіжних учених. Найбільш вагомий внесок у дослідження теорії і практики інформаційно-аналітичної діяльності на рівні підприємств зробили такі науковці, як: Н. Валькова, В. Галіцин, В. Лазарєв, Д. Ланде, П. Лун, О. Ляшенко, О. Матвієнко, З. Партико, Г. Почепцов,

Е. Тофлер, А. Устенко, Е. Ющук та ін. Окремі питання, які пов'язані з інформаційно-аналітичними процесами на підприємствах, вивчали: В. Вернадський, Д. Вессет, Н. Вінер, В. Глушков, Б. Евелсон, Р. Коуз, Ю. Курносов, М. Портер, Дж. Стігліц, К. Фляйшер, К. Шенон, Р. Ямароне та ін. Проблемам експортно-імпортової діяльності підприємств харчової промисловості України присвячені праці таких вчених, як: Л. Дейнеко, С. Петруха, Ю. Ушкаренко, Е. Шелудько та ін.

Питання теорії і методології використання інформації управлінською ланкою в процесі прийняття рішень висвітлені у працях відомих українських дослідників В. І. Бачинського, М. Т. Білухи, О. С. Бородкіна, Ф. Ф. Бутинця, С. Ф. Голова, В. І. Єфіменка, О. В. Карпенко, В. П. Моссаковського, Л. В. Нападовської, В. О. Озерана, М. С. Пушкаря, М. Г. Чумаченка, а також зарубіжних учених М. А. Вахрушиної, К. Друрі, В. Б. Івашкевича, Р. С. Каплана, Р. Купера, Б. Є. Нідлза, В. Ф. Палія, Б. Райана, Т. Скоуна, Я. В. Соколова, В. І. Ткача, М. В. Ткача, Дж. Фостера, Ч. Хорнгрена, А. Яругової та інших. Питання використання облікової інформації в процесі здійснення управлінського контролю розглядалися у роботах В. Ф. Максимової, Є. В. Мниха, О. А. Петрик, В. С. Рудницького, В. В. Сопка, Б. Ф. Усача, та інших

Мета дослідження – концептуалізація теоретичних та практичних аспектів удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України.

Об'єкт дослідження – харчова промисловість України як соціальне та економічне явище.

Предмет дослідження – соціально-економічні закономірності розвитку харчової промисловості України в сучасних умовах.

Формування цілей дослідження:

- з'ясувати теоретичні засади інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України;
- сформувати понятійно-категоріальний апарат інформаційного забезпечення;

- розкрити методи та засоби створення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України;
- дослідити організаційно-управлінську структуру ТОВ «СОК ТРЕЙД»;
- виявити діагностику проблем інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості;
- розробити SWOT-аналіз інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України;
- дослідити експортну стратегію для сектору харчової і переробної промисловості України як національної перспективи розвитку сектору харчової промисловості в економіці України;
- здійснити алгоритмізацію основних етапів інформаційного моделювання на підприємствах харчової промисловості;
- розробити практичні рекомендації щодо удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості.

Методи дослідження. Теоретичною та методологічною базою кваліфікаційної роботи є загальні та спеціальні наукові методи: історичного аналізу (при дослідженні поняття «інформаційне забезпечення», інституційного аспекту інформаційно-аналітичного забезпечення, досвіду провідних аналітичних компаній); логічного аналізу (при визначенні співвідношення аналітичних методів із різних сфер економічної науки); економіко-статистичного аналізу (при аналізі стану інформаційно-аналітичного забезпечення на вітчизняних підприємствах, виробництва-експорту харчової промисловості України); системного та порівняльного аналізу (при виявленні інформаційних потреб підприємств, компонентів для синтезу аналітичної системи); синтезу (для побудови функціональної моделі інформаційного забезпечення, визначення перспективної організаційної структури харчових підприємств, які досліджено); аналогії (при удосконаленні методу оцінювання ефективності інформаційно-аналітичної системи, визначенні ефектів від упровадження інформаційного

забезпечення); моделювання (для синтезу загальної моделі оточення підприємства, деталізованої моделі середовища функціонування харчового підприємства); індукції (при класифікації інформаційних потреб підприємства); дедукції (при виявленні відмінності значень економічних показників при різних рівнях їхнього дослідження); графічний (для наочного відображення досліджених економічних явищ).

Реалізація мети кваліфікаційної роботи ґрунтується на системному підході до аналізу економічних явищ, зокрема на фундаментальних положеннях економічної теорії, а також теорії конкурентного аналізу, інтелектуального аналізу даних, системного аналізу, економіки підприємств, теорії міжнародної економіки.

Інформаційною базою дослідження є наукові праці провідних зарубіжних і вітчизняних вчених, в яких висвітлюються теоретичні та методологічні засади інформаційного забезпечення діяльності підприємств, законодавчі й нормативні акти України, офіційні дані Держслужби статистики України, аналітичні записки, звіти та огляди ринків провідних світових маркетингових компаній.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в обґрунтуванні теоретичних положень і наданні практичних рекомендацій щодо розробки інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості, що виявляється у наступному:

- вперше на базі обґрунтованих концептуальних положень проаналізовано систему інформаційно-аналітичного інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості, елементами якої є деталізована структурна модель інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості, яка спрямована на зовнішнє оточення підприємства та отримання інформації конкурентного характеру з метою підвищення ефективності прийнятих управлінських рішень;

- отримало подальшого розвитку процес ідентифікації інформаційних потреб підприємств харчової промисловості як спосіб задання вимог,

пріоритетів і вектора діяльності підрозділу інформаційного забезпечення, що дає змогу націлити наявні ресурси інформаційно-аналітичної системи стандартизації підприємств харчової промисловості на вирішення конкретних завдань для обґрунтування прийняття правильних управлінських рішень;

– удосконалено тлумачення терміна «інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості» для інформаційно-аналітичної системи підприємства через розгляд критеріїв достовірності, повноти, точності, цінності, своєчасності, зрозумілості, доступності, чіткості.

Практичне значення одержаних результатів кваліфікаційної роботи полягає у можливості практичного застосування системи інформаційного забезпечення стандартів на підприємствах харчової промисловості України, що забезпечить підвищення стратегічної конкурентоспроможності цих компаній.

Матеріали роботи та результати досліджень пройшли апробацію на міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях, зокрема:

1. Кондратенко О.М., магістрант гр. 8.0739-ПМ-3, Воронкова В.Г., проф., доктор філософ. наук - науковий керівник. Інформаційне забезпечення стандартів харчової промисловості в Україні. Матеріали XXIV науково-технічної конференції студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. Проблеми економічного розвитку в сучасних умовах. Том IV / II ЗНУ. Запоріжжя: II ЗНУ. 2019 р. 136 с. С.47-48.
<https://web.znu.edu.ua/NIS/2019/tom-4.pdf>

2. Кондратенко О.М. Інформаційне забезпечення стандартів харчової промисловості. «Освіта як чинник формування креативних компетентностей в умовах цифрового суспільства» // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 27- 28 листопада 2019 року / Ред.-упорядник – д.філософ.н., проф. В.Г.Воронкова. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. С.73-76.
<https://web.znu.edu.ua/NIS//2019/zbirka-tez.pdf>

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

1.1. Теоретичні засади інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України

Продукти харчування є джерелом життя і здоров'я для людини, але, на жаль, протягом останніх десятиліть цей факт перестав бути пріоритетним для виробників сировини. Масові отруєння і навіть смерті спричинені вживанням тих чи інших продуктів вже не є рідкістю навіть для багатьох індустріально розвинених країн. В процесі виробництва продуктів активно застосовуються нові хімічні харчові добавки, ГМО, консерванти, які загрожують здоров'ю і безпеці людини. Тому зараз це питання є об'єктом особливої уваги фахівців і громадськості в усьому світі. Контролем застосування шкідливих домішок, а також проблемою харчових захворювань займаються такі організації як Всесвітня організація охорони здоров'я, Продовольча і сільськогосподарська організація, а також Комісія Кодекс Аліментаріус. Рекомендації Кодексу Аліментаріус є орієнтиром для міжнародних вимог щодо безпеки продукції, а також відправною точкою для вимог на національному рівні. Тому принципи побудови системи НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point), які присутні в документах Кодексу Аліментаріус (Додаток САС / RCP 1-1969, 3 вид. (1997) «Принципи системи НАССР»), прийняті в 120 країнах світу або відображені в національних стандартах [8].

Споживачі продукції, що випускається, стають все більш вимогливими і очікують високого рівня якості за низькими цінами. Їм потрібне підтвердження і гарантія того, що якість дотримана. Таким типом гарантії стає сертифікат, що підтверджує існування на підприємстві реалізованої

системи якості.

Національні стандарти в сфері систем якості вперше були встановлені у Великобританії в 1983 р. Метою кампанії, що проводиться, стало впровадження на підприємствах систем якості і створення процедур сертифікації таких систем. За Великобританією пішли й інші країни Європи [6].

У ISO 9000 встановлюються єдині міжнародні стандарти на систему управління якістю в будь-якому виробничому підприємстві. Даний стандарт застосовується саме до системи якості у вигляді задокументованої серії заходів з реалізації виробничого процесу. Він містить вимоги до побудови такої системи, яка б забезпечувала довгострокову підтримку та поліпшення якості [104].

Комплекс міжнародних стандартів ISO 9000 містить наступні елементи [104]:

- ISO 9000-87 - загальне управління якістю і стандарти по забезпеченню якості. Стандарт дає визначення ключових договірних і недоговірних умов договірних поставчань і розкриває основні принципи реалізації політики в сфері якості. Визначаються правила застосування моделей систем якості, що зазначено в стандартах ISO 9001-9003;

- ISO 9001-87 - модель системи якості для забезпечення якості при проектуванні або розробці, виробництві, монтажі й обслуговуванні. У стандарті встановлюються вимоги щодо системи якості, якщо контракт укладений між двома сторонами вимагає продемонструвати здатність постачальника розробляти і поставляти продукцію;

- ISO 9002-87 - модель системи якості для забезпечення якості при виробництві і монтажі. У стандарті вказані вимоги за якістю, якщо договір укладений між двома сторонами вимагає демонстрації можливостей контролю технологічних процесів, що має вирішальне значення для прийняття кінцевого продукту;

- ISO 9003-87 - модель системи якості для забезпечення якості при

остаточному контролю і випробуваннях. Стандарт встановлює вимоги за якістю, якщо контракт укладений між двома сторонами, вимагає демонстрації здатності контролювати і здійснювати остаточні випробування, необхідні для приймання кінцевого продукту;

- ISO 9004-87 - загальне керівництво і елементи системи якості. У стандарті розглядаються елементи системи якості. Дає рекомендації щодо загальних принципів розробки і впровадження системи якості в умовах, не пов'язаних з контрактом.

Стандарти не передбачають поділ на сектори, але з 1993 р. в стандартах відображені наступні основні категорії продукції: технічні засоби (9004-1) програмне забезпечення (9000- 3), послуги (9004-2), технології (9004-3) [105].

Інші важливі стандарти включають в себе [105]:

- ISO 8402-86 - в стандарті розкриваються терміни і визначення в сфері якості;

- ISO 10011-92 - керівні вказівки по перевірці систем якості;

- ISO 10012-92 - система підтвердження метрологічної придатності вимірювального устаткування, управління процесом вимірювання;

- ISO 10013-94 - керівні принципи для розробки керівництва за якістю.

Кінцевим висновком роботи із створення системи якості є комплект документації, що складається з документів трьох рівнів. Основним документом системи якості є керівництво за якістю, що включає зміст політики в сфері якості, межі застосування, а також опис організаційної структури підприємства із зазначенням обов'язків і повноважень. У керівництві за якістю відображаються всі передбачені стандартами ISO 9000 елементи системи якості [104].

Основними користувачами керівництва за якістю є вищий менеджмент і клієнти підприємства. Другий етап в ієрархії документів системи якості займають методичні інструкції, в яких встановлюється, які обов'язки і ким, в якій послідовності виконуватимуться для реалізації елементів системи

якості. Методичні вказівки призначені для всіх служб і підрозділів підприємства. Детальний же опис виконання певних видів діяльності з виробництва, збірки, монтажу, контролю і інших процесах міститься в робочих інструкціях, вказівках по контролю, довідниках, які складають третій рівень в ієрархії документації і призначені для використання рядовими співробітниками підприємства. Документація системи якості повинна відповідати таким вимогам: однакова структура для всіх документів, загальні колонтитули, нумерація [25].

Дотримання на підприємстві стандартів ISO 9000 підтверджується сертифікатом, виданим незалежною організацією за наслідками проведення сертифікації системи якості. Цей сертифікат визнаний у всьому світі і є достатнім, щоб гарантувати покупцеві якість продукції. Наявність сертифікату на відповідність системи якості підприємства нормам ISO 9000 стає значною конкурентною перевагою, може бути використано як інструмент маркетингу для створення іміджу компанії. У деяких галузях сертифікат ISO 9000 є необхідною умовою для нормального функціонування, отримання замовлень [104].

У всіх країнах ЄС якість та безпечність продукції контролюється самими виробниками та забезпечується підприємствами, які реалізують системи якості, такі як ISO, HACCP та стандарти належної виробничої практики (Good manufacturing practice - GMP - частина системи забезпечення якості, яка гарантує, що продукція постійно виготовляється та контролюється відповідно зі стандартами якості. Стандарти GMP особливу увагу звертають на створення якості в процесі виробництва та спрямовані на зниження ризиків) [58].

Без приведення теорії і практики виробництва продуктів харчування 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, організації, які забезпечують перевезення та зберігання, організації роздрібної торгівлі, а також виробники обладнання, пакувального матеріалу, домішок та інгредієнтів) дозволяє адаптація до вітчизняних умов міжнародного стандарту ISO 22000 «Система менеджменту безпеки харчових продуктів». Цей стандарт встановлює вимоги до системи управління безпекою харчових продуктів, якщо організація в харчовому ланцюзі має необхідність представити свою здатність керувати небезпечними чинниками харчових продуктів для гарантування того, що харчовий продукт є безпечним на момент його споживання людиною [32].

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 виготовлення, зберігання, збуту та використання. Система НАССР передбачає поділ виробничого процесу на блоки і впровадження системи контролю за потенційними «ризиками» на кожній із цих ділянок. Плануючи всі ці дії, кваліфіковане і відповідальне виконання операцій кожним фахівцем підприємства харчової промисловості та документація усіх заходів дозволяють зменшити ймовірність виробництва недоброякісного виробництва до мінімуму, майже до нуля. Система НАССР є єдиною системою управління безпекою харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Реалізація системи НАССР на підприємстві залежить від наявних ресурсів [58].

При впровадженні системи здійснюється: доповнення контролю продукції контролем процесів, підвищення ефективності вкладення засобів тощо. Ця система пов'язана із системою норм та правил підприємства, яка

повинна бути спрямована 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 [58].

Працівники підприємств харчової промисловості повинні мати більш високий рівень професійної підготовки з питань якості, тому що їм доведеться брати участь у всьому комплексі робіт з оцінювання потреб споживачів, дослідження кон'юнктури ринку, стратегічного планування компанії, розроблення нової продукції, контролю якості проектів, оцінювання ступеня підготовки виробництва і осмислення інших завдань, які вирішуються функціональними службами підприємства. У виробництві повинні використовуватись інноваційні технології, більш складне устаткування, контрольно-вимірювальні засоби, і таким чином збільшиться значення статистичних методів контролю, зросте обсяг робіт з автоматизованого проектування нової продукції [59].

Харчовим підприємствам потрібно встановити такі взаємовідносини з постачальниками, щоб вчасно отримувати від них необхідну сировину заздалегідь установленої якості. Контроль за цим варто делегувати фахівцю чи спеціально створеному відділу з матеріально-технічного забезпечення.

Для українських підприємств харчової промисловості необхідність впровадження системи НАССР встановлюється, перш за все, в Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р, а також в Законі «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів «№ 1602 VII від 20.09.2015 р Згідно Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 року “Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», українські оператори потужностей повинні розробити і впровадити ефективну систему НАССР, що дозволяє контролювати всі небезпечні чинники, які можуть бути в харчовому

продукті [48, 49, 50, 51, 52, 53, 54].

НАССР – система безпеки, розроблена для підприємств, які займаються виробництвом харчових продуктів (сировина, напівфабрикати), а також підприємств, продукція яких застосовується в харчовій промисловості і впливає на її безпеку. Система НАССР контролює не фінальний продукт, а весь процес виробництва, починаючи від обробки сировини, закінчуючи процесом споживання продукту. Перевагою системи є ідентифікація небезпечних чинників (мікробіологічні, токсичні, механічні, фізичні і т.д.) і вдосконалення процесів, що дозволяють виключити вплив даних факторів [60]. В Україні загальнодержавна концепція впровадження принципів НАССР знаходиться в стадії формування, про що свідчить Закон України «Про Безпечність та якість харчових продуктів» (розділ III. Права та обов'язки виробників и продавців (постачальників), стаття 20. Обов'язки виробників та продавців (постачальників). Впровадження системи менеджменту, яка побудована на основі принципів НАССР, в діяльність українських підприємств надасть ряд значних переваг. По-перше, це дозволить скоротити витрати ресурсів на підприємстві. Крім того, це підвищить кваліфікованість співробітників працевлаштованих на підприємстві, що в свою чергу забезпечить стабільність якості продукції. Введення системи також дозволить значно заощадити фінансові кошти, дозволить подолати бар'єри, надасть додаткові переваги. Система також підвищить рівень довіри і допоможе у формуванні концепції безпечної продукції [59].

Сьогодні однією з ключових умов участі в міжнародній торгівлі харчовими продуктами є здатність каїни-експортера з конкретного підприємства забезпечити безпеку продукції. Основним фактором, що визначає конкурентоспроможність продукції є його якість. Якість продуктів харчування характеризується в першу чергу показниками безпеки. Перевагою системи є ідентифікація небезпечних чинників (мікробіологічні, токсичні, механічні, фізичні вдосконалення процесів, що дозволяють

виключити вплив даних факторів [32].

Система HACCP була таємно розроблена в США в 1960 році на підприємстві Pillsbury, яке співпрацювало з NASA. Саме в цей час кампанія активно займалася безпекою їжі для американських астронавтів [102]. В Україні загальнодержавна концепція впровадження принципів HACCP знаходиться в стадії формування, про що свідчить Закон України

«Про Безпечність та якість харчових продуктів» (розділ III. Права та обов'язки виробників и продавців (постачальників), стаття 20. Обов'язки виробників та продавців (постачальників) [48-54].

Існує 7 етапів розробки плану HACCP.

Етап 1 – це визначення аналіз небезпек. Ідентифікація небезпечних факторів і оцінка ризиків, харчування, починаючи з моменту отримання сировини підприємством до моменту кінцевого споживання, включаючи всі стадії життєвого циклу продукції (обробку) з метою виявлення потенційного ризику і визначення необхідних заходів для його усунення.

Етап 2 – ідентифікація процедур, що охоплюють постачання сировини, що можуть контролюватися організацією.

Етап 3 – аналіз критичних точок на предмет відповідності зазначеним параметрам.

4 етап - дозволяє забезпечити контроль критичних контрольних точок на основі планованих заходів або спостережень.

Етап 5 – визначення заходів для усунення невідповідностей, які вживаються, коли результати моніторингу свідчать про порушення критичних меж або відсутності контролю. Розробка коригувальних дій і застосування їх в разі негативних результатів моніторингу.

Етап 6 – встановлення процедур верифікації системи HACCP для підтвердження її функціонування. Розробка процедур перевірки, які повинні регулярно проводитися для забезпечення результативного функціонування системи.

Етап 7 полягає на фіксуванні результатів функціонування системи

НАССР. Документування всіх процедур системи, форм і способів реєстрації даних [25].

Система НАССР ґрунтується на семи базових принципах, які представлено на рис. 1.1.



Рисунок 1.1. Базові принципи системи НАССР

Найбільш популярною є «система менеджменту якості міжнародного стандарту ISO 9001:2008, в основі якого універсальні вимоги до забезпечення виконання організацією вимог до продукції на основі процесного підходу. Стандарт ISO 9001: 2008 є основою побудови системи менеджменту якості в будь-якій організації, незалежно від сфери діяльності, технологій, кваліфікації і кількості співробітників, а також інших особливостей. Але універсальність даного стандарту має і зворотну сторону. Вона не дозволяє врахувати особливості ряду галузей промисловості, де вимог до якості, безпеки, екологічності є значно вищими, отже, в цій ситуації застосування вимог стандарту ISO 9001: 2008 є недостатнім [104].

У 2001 році організація зі стандартизації (ISO) розробила стандарт ISO

15161, який містить рекомендації щодо застосування вимог стандарту ISO 9001 в харчовій промисловості, враховуючи всі особливості виробництва. Цей стандарт також містив в собі загальні принципи HACCP. Однак стандарт ISO 15161 визнали не відповідним сучасним вимогам якості продукції [8].

У зв'язку з цим Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) розробила і опублікувала в 2005 стандарт ISO 22000: 2005 «Системи менеджменту безпеки харчової продукції. Необхідні програми створення необхідних умов для виробництва харчової продукції», що включають процедури санітарної обробки приміщень і обладнання, гігієни працівників і т.д. [9].

Даний стандарт був розроблений в 2005 році, щоб охопити всі процеси харчового ланцюга постачання, починаючи від сільськогосподарських робіт до переробки, транспортування і зберігання, аж до упаковки і роздрібної торгівлі.

Стандарт ISO 22000 встановлює вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів, об'єднуючи в собі елементи аналізу ризиків і критичних точок контролю (HACCP), пререквізітних програм (програм створення попередніх умов) та інтерактивний обмін інформацією, в рамках структурованої системи менеджменту (повністю сумісною з ISO 9001). Він отримав визнання у всьому світі [44].

Пререквізітні програми (ППП) є базовим рівнем забезпечення безпеки харчових продуктів і описують вимоги, встановлені в пункті 7.2 стандарту ISO 22000 до конструкції і розташуванню будівель, інженерних мереж, приміщень, робочих місць, обладнання та його обслуговування, допоміжним службам (в тому числі утилізація відходів і стічних вод), управлінню закупівлями, заходам щодо запобігання перехресного забруднення, заходам з прибирання, очищення та санітарної обробки, боротьбі з шкідниками, особистої гігієни працівників [54].

Найбільш часто харчові підприємства розробляють і сертифікують свої системи менеджменту відразу за двома стандартами ISO 22000 та ISO 9001,

інтегруючи аспекти управління якістю та безпекою продукту в загальну, інтегровану систему менеджменту (ІСМ). Система є інтегрованою, якщо на підприємстві [58]:

- існує єдина програма внутрішніх аудитів, що покриває елементи і якості і безпеки;
- проводиться єдиний аналіз з боку вищого керівництва, що покриває ІСМ;
- існує єдина система управління документообігом, що покриває всю ІСМ;
- працює єдина команда управління ІСМ, що відповідає за її впровадження і підтримка.

В Україні в більшості випадків ці заходи здійснювалися і здійснюються без впровадження систем менеджменту, а виконуються тільки на основі санітарних правил і норм, розроблених для всіх галузей промисловості [4].

Після розробки програм-передумов в рамках побудови СМ на основі вимог ISO 22000 здійснюється розробка заходів з управління небезпечними чинниками в контрольних точках (КТ) та відповідної організації управління критичними контрольними точками (ККТ) відповідно до плану НАССР. Особлива увага в стандарті приділяється системі моніторингу в КТ і ККТ, в рамках якої забезпечується виконання необхідних вимірювань і спостережень, які підтверджують перебування контрольованих параметрів в запланованих межах. У разі їх перевищення застосовують коригувальні дії. Крім того, система НАССР підлягає періодичній верифікації з метою підтвердження їх результативності. Верифікація здійснюється на основі зовнішніх і внутрішніх перевірок, аудитів СМ. Рекомендації впровадження даного стандарту наведено в ISO 22004: 2005 «Системи менеджменту безпеки харчової продукції. Рекомендації щодо застосування ISO 22000: 2005» [3].

Компанії, що беруть участь в глобальному ланцюгу постачання харчових продуктів, включаючи роздрібні і оптові торговельні мережі, дуже

ретельно ставляться до вибору своїх постачальників. Будь-яка компанія, яка планує постачання харчових продуктів цим підприємствам, повинна відповідати встановленим стандартам і вимогам. З цією метою дані компанії проводять аудит своїх постачальників, як силами власних відділів якості, так і залучаючи третю сторону для отримання незалежної оцінки відповідності вимогам, за їх власним корпоративним стандартам, або стандартам, розробленим об'єднанням підприємств, в основі яких також лежать ключові елементи для харчового виробництва [32]:

- Система менеджменту харчової безпеки,
- Належні практики і вимоги HACCP,
- система менеджменту якості.

GFSI – Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпеки харчових продуктів), місія якої: «Постійне поліпшення в системі менеджменту харчової безпеки для забезпечення безпечних продуктів харчування споживачам у всьому світі».

Компанії, які беруть і використовують GFSI-схвалені схеми – це і глобальні роздрібні мережі (наприклад, діючі в Україні Fozzy, Metro, Auchan), і відомі харчові бренди-виробники (такі як Nestle, Coca-Cola, McDonalds, Mondelez International, Danone).

Простіше кажучи, це означає, що харчове підприємство, сертифіковане за однією з визнаних GFSI-схем, отримує «ліцензію» на постачання своєї продукції цим брендам, і «звільняється» від аудитів другої сторони, або періодичність таких аудитів значно знижується.

FSSC 22000 ГЛОБАЛЬНІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ [33]

Введення схеми сертифікації FSSC 22000 є важливим кроком до єдиного міжнародного підходу до управління безпекою харчових продуктів. Дана схема схвалена GFSI і акредитована в ЕА (European Cooperation for Accreditation). Вона складається з наступних елементів:

1. Стандарт ISO 22000,

2. Технічна специфікація ISO / TS 22002-1 (ППП з безпеки харчових продуктів),

3. П'ять додаткових вимог

Не застосовується схема FSSC до виробників первинного сектора (фермерські господарства, розплідники, рослинництво).

BRC ГЛОБАЛЬНИЙ СТАНДАРТ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

British Retail Consortium (BRC) – британська торговельна організація, що представляє інтереси підприємств роздрібної торгівлі Великобританії, – створила глобальний стандарт з безпеки харчових продуктів в 1998 році. Даний стандарт був розроблений для визначення критеріїв безпеки, якості та виробництва, які необхідні виробникам харчових продуктів для забезпечення дотримання нормативних вимог і захисту споживачів. Спочатку він був призначений для виробників продуктів харчування, що поставляють продовольчі товари в Великобританію [34].

Компанії, які задіяні в розширеному ланцюгу постачання продовольства, повинні мати повне уявлення про продукти, які вони виробляють та поширюють, а також про систему виявлення і контролю ризиків для безпеки харчових продуктів.

Стандарт вимагає розробки [35]:

- Зобов'язань вищого керівництва, включаючи ресурси, необхідні для того, щоб продемонструвати свою прихильність виконанням вимог стандарту;
- Плану НАССР (аналіз ризиків і критичні точки контролю), покроковий підхід до управління ризиками безпеки харчових продуктів;
- Системи менеджменту якості, яка детально описує організаційні та управлінські політики і процедури, необхідні для визначення структури, в рамках якої організація досягне відповідності вимогам стандарту, і
- Програм попередніх умов, які передбачають загальні, операційні умови і умови робочого середовища в харчовій промисловості, необхідні для виробництва безпечних харчових продуктів. Вони контролюють характерні

ризика, які охоплюються Належними виробничими і Належними гігієнічними практиками.

Стандарт BRC схвалений ініціативою GFSI.

МІЖНАРОДНИЙ СТАНДАРТ IFS

Протягом багатьох років аудити постачальників є постійним елементом систем і процедур підприємств роздрібної торгівлі. Постійно зростаючий споживчий попит, підвищення відповідальності роздрібних і оптових торгових компаній, численні нормативні вимоги та глобалізація ланцюга постачання харчових продуктів – все це зробило необхідною розробку єдиного стандарту, що забезпечує якість і безпеку для роздрібних брендів харчових продуктів. Міжнародний стандарт International Food Standard (IFS) задовольняє ці потреби харчової промисловості. Метою IFS є створення послідовної системи оцінки, яка містить уніфіковані процедури проведення аудиту для всіх компаній, що постачають брендові харчові продукти в роздріб. Це допомагає встановити високий рівень прозорості по всьому ланцюжку постачання. [36]

Основними цілями IFS є [36]:

- створення єдиного стандарту з уніфікованою системою оцінки;
- робота з акредитованими органами з сертифікації та кваліфікованими аудиторами;
- забезпечення порівнянності та прозорості по всьому ланцюжку поставок і
- зниження витрат і часу для постачальників і ритейлерів.

Система IFS, також як і BRC і FSSC 22000, контролює все: від якості води, використовуваної на виробництві, до систем контролю стисненого повітря і кондиціонування, від стель і стін приміщень, до розташування обладнання, і т.д.

Даний стандарт є GFSI-визнаним.

БАЗОВІ НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ У СФЕРІ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ [48-54; 85-91]

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

Закон України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції».

Закон України «Про безпечність та гігієну кормів».

Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

ДСТУ ISO 22000:2007. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. (ISO 22000:2005, IDT) [48-54; 85-91]

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».

НАССР, для українських підприємств надасть ряд значних переваг. По-перше, це дозволить скоротити витрати ресурсів на підприємстві. Крім того, це підвищить кваліфікованість співробітників працевлаштованих на підприємстві, що в свою чергу забезпечить стабільність якості продукції. Введення системи також дозволить значно заощадити фінансові кошти за рахунок зниження частки брак та великої кількості рекламаций, дозволить подолати бар'єри, надасть додаткові переваги. Система також підвищить рівень довіри і допоможе у формуванні репутації.

1.2. Понятійно-категоріальний апарат інформаційного забезпечення підприємств харчової промисловості

Реалізація функцій системи управління підприємств харчової промисловості відбувається через механізм інформаційних взаємодій завдань системи управління. Технологія управління і потреби в інформації нерозривно пов'язані між собою. При розгляді технології управління варто мати на увазі інтегральну природу інформаційних потоків. Кожна об'єктна функція управління розглядається як певна інформаційна структура зі своїми компонентами у вигляді вхідної інформації, технології її переробки і вихідної інформації. Кожна з функцій поєднана з іншими за допомогою інформації і каналів зв'язку [28].

Інформаційний простір підприємств харчової промисловості формує інформаційне забезпечення системи управління. Саме через обмін інформацією відбуваються потоки між елементами системи управління.

Належне інформаційне забезпечення діяльності, як всього підприємства харчової промисловості так і окремих його підрозділів є ключовим інструментом забезпечення стійкості системи управління. Дієве управління підприємством можливо лише при наявності точної, достовірної, оперативної, своєчасної та достатньої інформації, представленої у зручній і зрозумілій формі, а саме це і є головними задачами інформаційного забезпечення системи управління підприємства. В свою чергу інформаційне забезпечення створює певний інформаційний механізм підприємства складений з певних інформаційних потоків, що містять в собі всю інформацію про діяльність підприємства з точки зору ефективності кожної ланки, що є дуже важливим при здійсненні оперативного управління [27].

Метою функціонування інформаційного забезпечення на підприємстві є постійна якісна інформаційна підтримка процесу прийняття управлінських рішень, яка має містити комплексну систематизовану інформацію щодо ланок діяльності, структурних підрозділів та рівнів управління підприємства. Для забезпечення досягнення встановленої мети в процесі формування інформаційного забезпечення відбувається перетворення інформації (збір,

зберігання, алгоритмізація, обробка використання та ін.) для її ефективного використання в процесі оперативного управління [27].

Інформація, яка використовується для управління на підприємствах харчової промисловості – різноманітна, тому вона складається в певні інформаційні системи, які можна умовно поділити на дві групи: внутрішні та зовнішні. Внутрішні інформаційні системи надають керівникам інформацію яка зорієнтована на внутрішнє середовище (технологію, організацію виробництва, фінансово – економічні ретроспективні показники, тощо) і використовуються під час прийняття негайних управлінських рішень. Зовнішні інформаційні системи надають керівникам інформацію яка зорієнтована на зовнішнє середовище (конкурентів, постачальників, ринок споживачів, тощо), тому використовуються тільки при прийнятті таких глобальних рішень як, зміна роду або галузі діяльності, зміна випуску продукції тощо. Оскільки і внутрішні і зовнішні інформаційні системи формуються з метою здійснення якісного та ефективного управління підприємством то пропонується надалі їх розглядати як інформаційні системи управління [29].

Через здатність якісно перетворювати інформацію інформаційна системи управління на підприємстві харчової промисловості підвищить ступінь обґрунтованості прийнятих рішень за рахунок оперативного збору, передачі й обробки інформації; забезпечить своєчасність прийняття управлінських рішень в умовах ринкової економіки; підвищить зріст ефективності управління за рахунок своєчасного подання необхідної інформації керівникам всіх рівнів управління з єдиного інформаційного фонду; погодить рішення, прийняті на різних рівнях управління та структурних підрозділах; за рахунок інформованості управлінського персоналу про поточний стан економічного об'єкта забезпечить приріст продуктивності праці, скорочення невиробничих витрат [29].

Інформаційна система управління на підприємствах харчової промисловості здатна забезпечити керівника оперативною інформацією у

будь який момент часу, на основі якої можна спланувати і збалансувати ресурси підприємства (матеріальні, фінансові і кадрові), прорахувати і оцінити результати управлінських рішень, налагодити оперативне управління собівартістю продукції та перебігом виконання плану, використанням ресурсів, тощо.

В.М. Нижник, І.В. Радіонова розглядають інформаційну підсистему забезпечення стосовно інноваційної діяльності та інноваційних ризиків. Вони вважають [56, с. 64], що інформаційна підсистема забезпечення «спрямована на збір, обробку та накопичення інформації стосовно процесу втілення інноваційних рішень керівництва, що забезпечує гнучкість у реагуванні на різні обставини, що особливо стосується інноваційних ризиків». Також автори підкреслюють, що для швидкої адаптації до змін необхідно застосовувати сучасні інформаційні технології забезпечення. Як зазначають автори, оперативність передачі інформації може бути досягнута за допомогою «налагодженої системи документообігу та зручних каналів засобів комунікацій» [56]. Вступ інформації, як вважають автори, повинен бути покроковим та охоплювати управлінський процес загалом.

Т.В. Гринько, І.О. Вакуленко підкреслюють, що до інформаційного забезпечення в сучасних умовах необхідно використовувати новітні підходи, які включають застосування нових та найбільш прогресивних засобів забезпечення для прийняття управлінських рішень на всіх рівнях. Автори пропонують застосовувати для забезпечення управлінського персоналу інформацією концепцію необхідного інтервалу часу, у який буде отримана потрібна інформація з відповідним рівнем якості інформації та кількісним складом. Для ефективної системи інформаційного забезпечення управлінського персоналу, як вважають автори, потрібно вирішення деяких самостійних завдань різними структурними підрозділами підприємства, що потребує використання кількісних та не кількісних показників для застосування необхідної інформації. Автори відокремлюють наукову та технічну інформацію для прийняття управлінських рішень одна від одної та

поділяють її на такі види [83, с. 13]: креслення, плани, виробничі схеми; інформація про стандарти та відповідність; технічні та наукові розробки (власні розробки та права на використання сторонніх розробок). Т.В. Гринько, І.О. Вакуленко також підкреслюють, що для керівної ланки підприємства потрібно застосовувати не тільки наукову та технічну інформацію, але й інформацію загально-виробничого характеру (наприклад, технологічне та технічне забезпечення виробництва) та економічні показники (інформація про збут та закупівлі; організаційна оргструктура; стратегічні та тактичні плани, інтегральні показники діяльності).

По-третє, необхідність систематизації наявних підходів до сутності поняття «інформаційне забезпечення» викликана наявністю великої кількості публікацій [83; 84].

На основі дослідження поглядів зарубіжних та вітчизняних вчених, представлених у цих публікаціях, отримано результати, які узагальнені в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 – Морфологічний аналіз категорії «інформаційне забезпечення» в працях сучасних вчених

№	Автор	Ключові слова
1	2	3
1	Л.О. Волощук, В.В. Кірсанова, С.В. Філіппова	Сукупність засобів отримання, пошуку, збереження, накопичення, передачі, обробки інформації; сукупність інформаційних ресурсів та засобів їх організації.
2	В.В. Стадник, О.В. Головчук	Система взаємодоповнюючих інформаційних потоків; сукупність інформаційних потоків; суто фізичний процес; невід’ємний елемент між учасниками інноваційної діяльності; частина функціонального розподілу інноваційної праці; інформаційний фундамент обґрунтування та прийняття управлінських рішень; з’єднувальна ланка.
3	Т.М. Іванюта	Система, що включає сукупність методів, засобів і способів на збирання, аналіз, захист інформації.
4	Ю.Г. Горющенко	Процес, що будується на вхідній інформації за допомогою показників; процес цілеспрямованого добору інформаційних показників.
5	В.М. Нижник, І.В. Радіонова	Збір, обробка та накопичення інформації стосовно процесу втілення інноваційних рішень.
6	В.В. Немченко, Г.О. Ткачук	Цілеспрямована робота щодо збору інформації, її реєстрації, передавання, обробки, узагальнення, зберігання та пошуку суб’єктами контролю з метою використання для управління.

Продовження таблиці 1.1

1	2	3
7	Е.П. Голенищев	Поєднання всієї використовуваної у системі управління інформації, специфічних засобів і методів її обробки, а також діяльності фахівців; динамічна система одержання, оцінки, зберігання та переробки даних, створена з метою вироблення управлінських рішень.
8	Сучасний економічний словник	Інформаційне обслуговування управління.
9	Г.О. Дорошенко, Л.В. Піддубна, О.В. Піддубний, Л.В. Ярошенко	Сукупність методів і засобів розміщення та організації інформації, які охоплюють системи класифікації та кодування, уніфіковані системи документації, раціоналізації документообігу та форм документів.
10	А.В. Череп, О.М. Панченко, Л.А. Птіцина	Сукупність процесів, засобів та методів, пов'язаних зі збором, обробкою, зберіганням і використанням інформації, які забезпечують досягнення високої економічної ефективності системи управління підприємством.
11	В.П. Фельдман	Сукупність дій, спрямованих на забезпечення інформацією процесу прийняття управлінських рішень.
12	Л.Г. Мельник	Формування інформаційної впорядкованості процесів.
13	О.В. Матвієнко	Сукупність процесів з підготовки та надання спеціально підготовленої інформації для вирішення управлінських завдань.
14	А.М. Ткаченко	Один з ключових елементів системи планування діяльності під час створення первинних документів.
15	Г.В. Товганець	Пов'язана система взаємозалежних елементів, яка складається з компонентів.

На основі поглибленого морфологічного аналізу можна зробити такі висновки.

Більшість авторів розглядає інформаційне забезпечення як сукупність засобів, методів і способів, інформаційних ресурсів та потоків. Друге місце за частотою використання належить ключовим словам «система» та «процес».

Погоджуємося з думкою авторів [92; 93], які пов'язують поняття «інформаційне забезпечення» з прийняттям управлінських рішень. А.В. Череп, О.М. Панченко, Л.А. Птіцина трактують досліджувану категорію з точки зору системи управління підприємством. Деякі автори вважають, що інформаційне забезпечення [94] – це невід'ємний елемент або один з ключових елементів.

Отже, аналіз наведених визначень дав змогу стверджувати, що існують відмінності у підходах до трактування інформаційного забезпечення, але

більшість авторів розглядає його на основі ключових слів «сукупність», «система» та «процес».

Загалом інформаційне забезпечення – це сукупність методів, засобів, способів та процесів щодо збору, обробки, узагальнення, зберігання та використання інформації, яка розглядається як інноваційна складова підприємства в системі управління інноваціями та інноваційною працею сучасного підприємства [94].

По-четверте, особливості інформаційного забезпечення в системі управління інноваційною складовою промислового підприємства необхідно розглядати з урахуванням класифікації видів інформаційного забезпечення.

В працях зарубіжних та українських вчених існують досить різні точки зору щодо класифікації видів інформації. У табл. 1.2 наведено результати проведеного аналізу підходів до систематизації видів інформації для її забезпечення.

Таблиця 1.2 – Аналіз підходів до видів інформації для її забезпечення

№	Автор	Види інформаційного забезпечення
1	А.М. Ткаченко, Т.О. Дробецька	Первинна, вторинна, зовнішня, внутрішня, на макрорівні, науково-технічна (технологічна), економічна.
2	М.М. Єрмошенко, Л.М. Ганущак-Єфименко	Потреби ринку, конкуруючі виробу, зародки нових виробів у науці та техніці, виявлення власних переваг і слабких сторін.
3	П.Г. Перерва, С.А. Мехович, М.Г. Погорелов	Первинна, вторинна.
4	А.В. Череп, Л.Г. Олейнікова та ін.	Зовнішня, внутрішня.
5	В.В. Стадник, О.В. Головчук	Відповідність технологічних характеристик продукції стандартам, інформація про когнітивну складову споживчої цінності, інформація з метою прийняття відповідних рішень.
6	Ю.Г. Горющенко	Семантична (за об'єктами та процесами), організаційна; за призначенням відносно цього органу управління може бути тою, що інформус, керуючою.
7	Т.В. Гринько, І.О. Вакуленко	Наукова та технічна інформація, інформація загальнопромислового характеру, економічні показники.
8	А.А. Турило	Зовнішня, внутрішня.

Ю.Г. Горющенко [26] класифікує інформацію за такими ознаками: за напрямом; за призначенням відносно цього органу управління; за функціями

управління; за ознакою ступеня організації; за тривалістю періоду; за відображуваними об'єктами; за ознакою взаємовідносин між об'єктами; за змістом.

А.В. Череп, О.М. Панченко, Л.А. Птіцина виділяють окремо економічну інформацію та розподіляють її за такими класифікаційними ознаками [95]: за функціональним призначенням; по відношенню до об'єкта управління; по відношенню до процесу оброблення інформації; за періодичністю; за способом надання; за стабільністю; за стадією виникнення; за складністю та за правовим режимом.

На основі проведеного дослідження, представленого у табл. 1.2, зроблено висновок, що частіше за все використовується розподіл інформації на такі види: первинна, вторинна та зовнішня, внутрішня. Слід зазначити, що тільки деякі вчені виділяють інформаційні ресурси та інформаційне забезпечення управління інноваційною діяльністю. До них належать Л.О. Волощук, В.В. Кірсанова, С.В. Філіппова, А.М. Ткаченко, Т.О. Дробецька, В.В. Стадник, О.В. Головчук, Т.М. Іванюта, Ю.Г. Горющенко.

Висновки. Запропоновані концептуальні положення інформаційного забезпечення інноваційної складової підприємства на основі сучасної парадигми управління містять такі наукові результати:

- 1) упорядковано категорійний апарат предметної галузі, зокрема визначено сутність категорії «інформаційне забезпечення»;
- 2) обґрунтовано підходи до систематизації видів інформації для її забезпечення;
- 3) визначено перелік інструментів інформаційного забезпечення управління інноваційною складовою підприємства.

Таким чином, ефективне управління підприємством харчової промисловості залежить від якості не лише використаної інформації, а й від якості її перетворення та оперативності представлення. Всі ці процеси враховуються при формуванні інформаційного забезпечення системи управління, тому вибір корисних систем управління є вкрай важливим.

Інформаційні системи управління мають враховувати як особливості діяльності підприємства так і значимість їх кінцевого продукту, адже виробництво харчової продукції покладає на виробників певну соціальну відповідальність перед споживачами та залежність від державних органів влади. В таких складних умовах перед виробниками постає проблема прийняття оперативних управлінських рішень на основі актуальної, достовірної та своєчасної інформації в будь який момент часу.

В рамках розділу розглянуто теоретичні аспекти використання інформаційних систем управління на підприємствах харчової промисловості, тому виникає потреба в подальшому дослідженні практичного використання подібних систем та визначення очікуваного економічного ефекту від їх впровадження на підприємствах харчової промисловості.

1.3. Методи та засоби створення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України

Інформаційні послуги надають публікуванням офіційних текстів стандартів, кодексів усталеної практики, класифікаторів, каталогів, переліків, інформаційних та довідкових видань, а також їх розповсюдженням інформаційними мережами з дозволу Центрального органу виконавчої влади у сфері стандартизації в ініціативному порядку та на замовлення користувачів [55].

На основі типізації невідповідностей системи управління якістю підприємств харчової промисловості вимогам стандарту ISO необхідно обґрунтувати основні напрями її удосконалення, дослідити організаційно-методичні основи розробки, впровадити та підготувати до сертифікації системи менеджменту якості згідно вимог міжнародних стандартів, досліджені методологічні підходи до управління системою якості,

удосконалити методичні підходи до впровадження та забезпечення ефективного управління якістю продукції на підприємстві.

Проведений аналіз невідповідностей, сертифікованих на відповідність системам якості ISO 9001:2000 підприємств харчової промисловості, дав можливість виявити, що серед основних невідповідностей, які мають місце при запровадженні та підтриманні стандартів якості на підприємствах харчової промисловості найпоширенішими є: інфраструктурне забезпечення бізнес-процесів (5,73%), навчання та ознайомленість персоналу з системою якості (5,09%), середовище виробничого процесу (3,60%) [104].

Дослідження змісту невідповідностей вимогам стандарту якості ISO 9001:2000 (табл.1.3) дало можливість зробити узагальнення основних причин низької ефективності функціонування системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості та розробити шляхи їх подолання.

Таблиця 1.3 – Невідповідність системи якості підприємств харчової промисловості вимогам ISO 9001:2000 [104, 105]

Номер пункту	Назва розділу	Кількість невідповідностей	Структура невідповідностей, %
Пункт 4	Система менеджменту якості	95	20,1
Пункт 5	Відповідальність керівництва	51	10,8
Пункт 6	Менеджмент ресурсів	71	15,0
Пункт 7	Процеси життєвого циклу продукції	82	17,4
Пункт 8	Вимірювання, аналіз і покращення	173	3,7
Всього невідповідностей		472	100

В найбільш узагальненому вигляді до них можна віднести наступні:

- формальний підхід до виконання вимог стандарту; незбалансованість систем менеджменту якості з системою управління підприємством;
- неналежна підготовка персоналу по системі менеджменту якості;
- відсутність мотивації;
- невідповідність персоналу до виконання функцій, які інтегрують знання трьох наук: функціональної (за виконуваними функціями), стратегічного менеджменту, менеджменту якості;

- складність адаптації термінології стандарту до функціональних обов'язків структурних підрозділів;
- низька якість методичного забезпечення системи управління якістю;
- відсутність системи зворотніх зв'язків зі споживачами та постачальниками; тощо.

Формалізація проблем функціонування систем менеджменту якості на підприємствах дала можливість визначити найбільш узагальнені шляхи їх вирішення: побудова адекватної цілям організаційної структури управління з визначенням функцій кожного з підрозділів, координація діяльності учасників системи управління якістю, організація тренінгів для кожного із бізнес-процесів, розробка показників якості для кожного бізнес-процесу, організація контролю за їх виконанням, посилення вимог до атестації учасників системи управління якістю, чітка організація документування бізнес-процесів та аналізу результатів їх виконання, координація діяльності всіх служб в напрямку планування поліпшення якості, тощо [56].

Проблеми, пов'язані з функціонуванням систем менеджменту якості на підприємстві частково виникають з проблем, закладених в систему менеджменту на етапі її розробки та запровадження. Поетапне дослідження схеми розробки та запровадження систем управління якістю та їх реалізації на підприємствах харчової промисловості дало можливість виявити найгостріші проблеми організаційного характеру, які визначають ефективність функціонування всієї системи в цілому. До таких слід віднести: неадекватність виявлених бізнес-процесів та неналежна організація внутрішнього аудиту [26].

На сьогодні на більшості підприємств процесний підхід реалізується шляхом оголошення функцій процесами без відповідної децентралізації управління, відсутності права у керівника підрозділу з управління якістю розпоряджатися відповідними ресурсами, без передачі повноважень планування, контролю, мотивації та координації за якістю до відповідних ланок управління. В дисертаційній роботі розглянута сутність бізнес-

процесів та етапи управління бізнес-процесами, проаналізовані невідповідності щодо використання процесного підходу до управління якістю на підприємстві.

Для забезпечення ефективності контролю за функціонуванням системи менеджменту якості запропоновано внесення змін до організаційної структури управління на підприємствах шляхом організації відділу внутрішнього аудиту, який буде підпорядкований виконавчому органу підприємства (правлінню). В дисертаційному дослідженні розроблені організаційні підходи до структурних змін на підприємстві, розроблені функції відділу внутрішнього аудиту та сформована система його повноважень [57].

Політика в області якості – це орієнтир загального напрямку, який виявляє роль і місце якості в діяльності підприємства. Однак статистика підтверджує значну кількість невідповідностей при розробці політики якості на підприємстві. Основна частина невідповідностей викликана неповним розумінням співвідношень між категоріями: цілі та політика.

У відповідності з методологією управління будь-яке управління має починатися з постановки цілей організації. Досяжність цілей реалізується вирішенням відповідного комплексу задач. Таким чином, виходячи з методологічних основ управління ціль є вихідною в будь-якій системі управління [58].

Що ж до сутнісного змісту категорії «політика», то в методології управління їй відводиться не визначальна, а підпорядкувальна роль. Політика – це спосіб дій направлений на досягнення визначеної мети.

В стандартах ISO 9001, 9004 висунута вимога до встановлення цілей на основі стратегічного планування і політики у сфері якості [4].

Для приведення термінологічного апарату міжнародних стандартів якості у відповідність з методологією економічної науки, яка на протязі століть використовує економічні категорії відносно до сутностної характеристики процесів, які вони виражають, необхідно змінити підходи до

розробки політики і цілей процесу управління якістю, змінивши їх підпорядкованість, закладену в стандарт, а відповідно привівши їх у відповідність з науковими та практичними підходами до управління якістю.

Однією із найголовніших функцій процесу управління якістю є її забезпечення. в стандарті ISO 9000:2000, забезпечення якості розглядається як складова частина управління якістю, зосереджена на виконанні вимог до якості. Дане визначення є максимально узагальненим і акцентує увагу на результаті такої діяльності не розкриваючи її змістовної частини. З метою надання більшої термінологічної ясності даній категорії та розкриття її змістовної частини пропонуємо наступне визначення терміну «забезпечення якості» як – сукупності матеріальних, метрологічних, інформаційних, трудових ресурсів та організаційних заходів направлених на підтримання необхідної якості при виконанні всіх операційних процесів [104].

Інформаційне забезпечення робіт у сфері стандартизації проводять згідно з чинним законодавством, ДСТУ 1.2, ДСТУ 1.13, ДСТУ ISO/IEC Guide 59, «Угодою про технічні бар'єри у торгівлі» та «Положенням про Національний фонд нормативних документів». Центральний орган виконавчої влади у сфері стандартизації через національний фонд нормативних документів та національний центр міжнародної інформаційної мережі ISONET WTO забезпечує користувачів інформацією про [32-45]:

- технічні регламенти з підтвердження відповідності та інші правові акти, що встановлюють вимоги до продукції, процесів чи послуг;
- національні нормативні документи;
- нормативні документи міжнародних та регіональних організацій, членом яких є Україна, та в яких Центральний орган виконавчої влади у сфері стандартизації представляє інтереси України;
- офіційні бібліографічні та інформаційні видання міжнародних (регіональних) організацій;
- міжнародні договори України з питань стандартизації, метрології, оцінювання відповідності та акредитації у сфері технічного регулювання;

- національні стандарти інших держав;
- технічні комітети стандартизації;
- офіційні інформаційні та бібліографічні видання Центрального органу виконавчої влади у сфері стандартизації;
- інформаційні видання інших фондів нормативних документів, які згідно з положенням затверджено встановленим порядком.

Національний центр міжнародної інформаційної мережі ISONET WTO (НЦМ) є складовою частиною Національного автоматизованого інформаційного фонду стандартів. Центр містить нормативні документи з стандартизації, та сертифікації, а також автоматизовані бази і банки даних цих документів та їх проектів. НЦМ створений згідно з вимогами «Угоди про технічні торгові обмеження» Генеральної Угоди з тарифів і торгівлі GATT (Кодексу GATT по стандартах), Конституції Міжнародної Організації з Стандартизації (ISO) та Конституції ISONET. Головна діяльність центру, як вже зазначалось, полягає в інформаційному обміні з країнами-учасниками ISO, WTO та країнами Договірними сторонами GATT. Відповідно по відношенню до цих країн НЦМ має такі зобов'язання [105]:

- забезпечення всіх зацікавлених сторін в Україні інформацією про нормативну документацію країн-учасниць GATT (технічні регламенти, директиви, міжнародні, регіональні, національні стандарти та інші нормативні документи;

- доведення до Секретаріату GATT та через нього до країн-учасниць GATT/WTO повідомлень (нотифікацій), що містять інформацію про стандарти та інші нормативні документи, які плануються до введення в Україні з вказанням мети їх розроблення;

- забезпечення країн-учасниць GATT/WTO, а також інших зацікавлених сторін в цих країнах докладними описами або копіями нормативних документів та їх проектів з позначенням тих частин цих документів, які суттєво відрізняються від відповідних міжнародних стандартів;

- надання країнам-учасницям GATT/WTO коментарів (відгуків) на проекти нормативних документів, що розробляються, та на чинні нормативні документи, які на думку української сторони можуть створити технічні бар'єри у торговельних відносинах;

- доведення до зацікавлених сторін в Україні стандартів та їх проектів з позначенням тих частин цих документів, які суттєво відрізняються від відповідних міжнародних стандартів;

- доведення до зацікавлених сторін в Україні повідомлень Секретаріату GATT та коментарів (відгуків) від іноземних учасників GATT/WTO.

НЦМ також взаємодіє з усіма зацікавленими сторонами в Україні з одного боку з метою отримання інформації (нотифікацій) стосовно:

- нормативних документів, які плануються цими сторонами до введення або перегляду;

- відповідності вітчизняної продукції (робіт, послуг) до вимог чинних міжнародних стандартів, норм, технічних регламентів та правил, які стосуються безпеки життя, здоров'я людини, охорони довкілля та сертифікації продукції.

З іншого боку центр для всіх зацікавлених сторін в Україні [48-54]:

- надає інформацію про нормативні документи з стандартизації і сертифікації країн-учасниць GATT/WTO;

- організовує підготовку коментарів (відгуків) на проекти нормативних документів цих країн;

- організовує періодичну публікацію нотифікацій проектів нормативних документів іноземних країн-учасниць GATT/WTO з метою залучення до підготовки коментарів всіх зацікавлених сторін в Україні і запобігання виникненню технічних перешкод для українського експорту.

Центр формує і веде Держстандарт України, як Національний член міжнародної інформаційної мережі ISONET. Участь Держстандарту в мережі ISONET накладає на нього певні зобов'язання, а саме:

- виконувати для інших членів ISONET функції довідково-

бібліографічного центру стосовно стандартів і технічних регламентів, що діють на території України та суміжних питань;

- керуватися всіма вказівками ISONET, які відносяться до його діяльності;

- пропагувати на своїй території послуги, які надає ISONET.

Крім того Держстандарт повинен брати на себе взаємні обов'язки з надання іншим членам ISONET допомоги з питань, пов'язаних з послугами, які надаються у відповідності до Конституції ISONET, зокрема з проведення технічних консультацій відносно функціонування системи інформаційного забезпечення і підготовки кадрів;

Поруч з тим участь Держстандарту в мережі ISONET є дуже вигідною, бо надає йому можливість співпраці з іншими національними членами, що також входять до цієї мережі. Держстандарт одержує регулярну інформацію про національні стандарти закордонних країн, а також самі стандарти цих країн, що є дуже необхідним для роботи технічних комітетів. Щорічна кількість інформації, що надходить в Держстандарт може становити 7-8 тис. найменувань. Держстандарт має право надсилати будь-якому іншому члену ISONET запити, що стосуються їх повноважень; встановлювати через мережу контакти з національними, територіальними та іншими центрами науково-технічної інформації; брати участь в різних заходах, які організуються ISONET, інформаційним комітетом INFSCO та їх робочими групами [72].

Національний інформаційний центр відповідно до покладених на нього завдань організовує формування і ведення автоматизованих баз та банків даних міжнародних, регіональних (міждержавних) і національних нормативних документів країн-учасниць ГАТТ/ВТО та проектів цих документів. До складу центру входять такі основні автоматизовані бази та банки даних (АБД):

- АБД міжнародних, регіональних (міждержавних) і національних нормативних документів з стандартизації та сертифікації і їх перекладів;

- АБД проектів нормативних документів із стандартизації та

сертифікації, які розробляються в Україні;

- АБД чинних нормативних документів України, які стосуються сфери торгівлі та сертифікації продукції;

- АБД повідомлень, які надійшли від Секретаріату ГАТТ;

- АБД коментарів та відгуків, які надійшли від країн-учасниць ГАТТ/ВТО та відгуків, підготовлених зацікавленими сторонами (установами, підприємствами України).

Загальне керівництво діяльністю Національного інформаційного центру здійснює заступник Голови Держстандарту України по стандартизації. Фінансування витрат Національного інформаційного центру проводиться за рахунок коштів державного бюджету, а також коштів, що надходять від користувачів інформації цього центру.

Висновки до розділу 1

У проекті Стратегії сталого розвитку України до 2030 року визначено стратегічну ціль 2 «Забезпечення сталого галузевого та регіонального розвитку», яка може бути досягнення після реалізації операційної цілі 2.1 «Сприяти сталому розвитку агропромислового комплексу» за рахунок виконання наступних завдань:

- До 2030 року підвищити вдвічі продуктивність людської праці у сільському господарстві (до 15 тис. дол. США на рік у розрахунку на одного зайнятого в аграрному секторі) та доходи дрібних виробників аграрної продукції, зокрема жінок, фермерських сімейних господарств, скотарів і рибалок, у том числі шляхом забезпечення гарантованого та рівного доступу до землі, інших виробничих ресурсів і чинників сільськогосподарського виробництва, знань, фінансових послуг, ринків і можливостей для збільшення доданої вартості та зайнятості в несільськогосподарських секторах.

- Сприяти створенню та розвитку малих сільськогосподарських

підприємств (до 50 га земельних угідь).

- Наростити питому вагу продукції харчової промисловості та переробленої сільськогосподарської сировини у експорті до 65 %.

- До 2030 року забезпечити створення систем збалансованого виробництва продуктів харчування та запровадити методи ведення сільського господарства, які дають можливість підвищити життєстійкість і продуктивність та збільшити обсяги виробництва, сприяють збереженню екосистем, зміцнюють здатність адаптуватися до зміни клімату, екстремальних погодних явищ, посух, повеней та інших стихійних лих і поступово поліпшують якість земель і ґрунтів.

- До 2030 року збільшити площу земель сільськогосподарського призначення, зайнятих під органічним виробництвом, до 3 млн га та забезпечити щорічний приріст, починаючи з 2020 року, обсягів виробництва та реалізації органічної продукції щонайменше на 5 %.

- До 2020 року забезпечити збереження генетичного різноманіття насіння і культивованих рослин, а також сільськогосподарських і домашніх тварин та відповідних їм диких видів, у тому числі шляхом належного утримання різноманітних банків насіння і рослин на національному рівні.

- Збільшити інвестування в сільську інфраструктуру, сільськогосподарські дослідження, розвиток технологій і створення генетичних банків рослин і тварин.

- До 2020 року припинити незаконне вирощування генетично модифікованих рослин та використання генетично модифікованих організмів.

- Забезпечити належне функціонування ринків продовольства, зокрема шляхом зниження ринкових ризиків для сільгоспвиробників та урізноманітнення ринкових інструментів (страхування, гарантійні фонди, форвардна торгівля, торгівля деривативами, електронна торгівля тощо), використання механізмів проведення товарних і фінансових інтервенцій.

- Забезпечити населення, зокрема його малозабезпечені верстви,

основними видами продовольства на рівні науково-обґрунтованих норм відповідно до міжнародних стандартів.

Таким чином, інформаційне забезпечення треба надавати, використовуючи сучасні програмно-технічні засоби збирання, оброблення, передавання та відтворення інформації. Суб'єкти стандартизації повинні забезпечувати користувачів інформацією про відповідні чинні нормативні документи, зміни та поправки до них, програми робіт зі стандартизації. Інформація повинна бути доступна, її треба надавати на однакових умовах національному та іноземному користувачеві.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИКО-ДОСЛІДНИЦЬКІ ВИМІРИ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ (НА ПРИКЛАДІ ТОВ «СОК ТРЕЙД»)

2.1. Організаційно-управлінська структура підприємства

«SocTrade» – транснаціональна компанія, її офіси розташовані в Швеції, Україні, Росії, Казахстані; в інших країнах ефективно працює дилерська мережа.

«SocTrade» спеціалізується на поставках лабораторного обладнання для контролю якості продукції за чотирма основними напрямками:

- нафтогазовий, газопереробний і нафтохімічний комплекс;
- аграрний комплекс;
- фармацевтичний комплекс;
- мікробіологічні дослідження.

Компанія SocTrade заснована в Швеції в 1986р. и протягом майже 30 років допомагає лабораторіям забезпечувати точний контроль якості, пропонуючи найкраще лабораторне обладнання та виключний сервіс на всіх етапах співробітництва з замовником. З 1991р. працює представництво SocTrade в Росії, с 2004р. в Казахстані. В Україні офіс ТОВ «SocTrade» почав свою роботу в 2003р. Переїзд до власного офісу в 2009р. відкрив можливості клієнтам відвідувати наш демонстраційний та тренінговий центр. В 2010 р. компанія отримала звання «Підприємство року 2010» по даним рейтингу «Ліга Кращих», а в 2015р. – «Лідер галузі» в номінації «Соціальний вклад підприємства до бюджету».

Товариство з обмеженою відповідальністю «СОК ТРЕЙД»

33.19 Ремонт і технічне обслуговування інших машин і устаткування

Статутний капітал: 2 905 870 грн.

Телефони: +3807578788

Організаційно-правова форма: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ

Дата реєстрації: 24 вересня 2003 р.

65016, Україна, м. Одеса, вул. Літературна 12, офіс 206

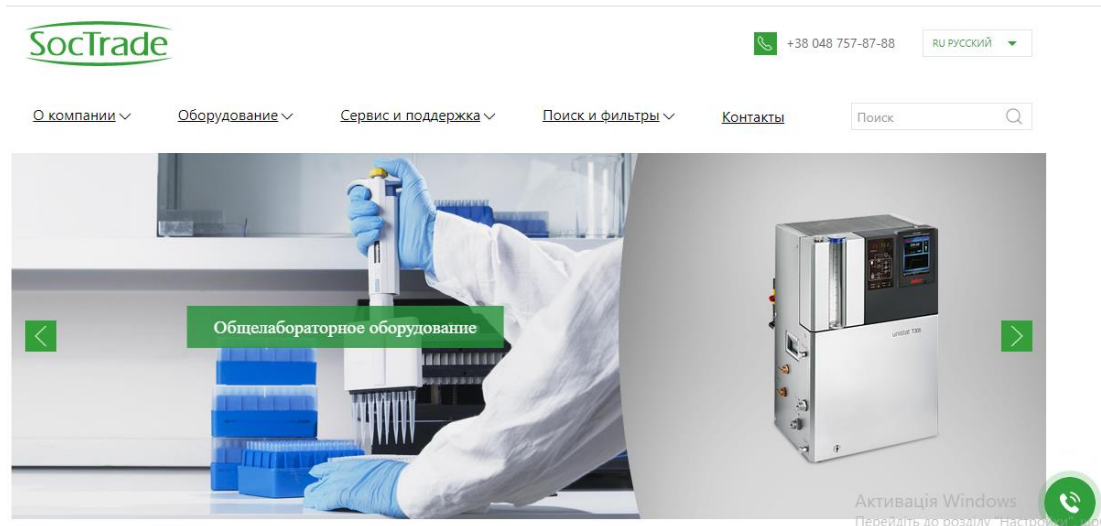


Рисунок 2.1. Сайт ТОВ «СОК ТРЕЙД», <https://soctrade.ua/>

ТОВ «СОК ТРЕЙД» в Україні обслуговує сотні клієнтів, більшість з яких є лідерами у своїй галузі. Наші постачальники – провідні світові виробники лабораторного обладнання. ТОВ «СОК ТРЕЙД» ексклюзивно представляє на території України більше десятка компаній, а з іншими укладені угоди авторизованого дилера. Фахівці сервісного відділу мають багаторічний досвід роботи і проходять періодичне стажування на заводах виробників.

Компанія SocTrade активно бере участь в практичних семінарах, інформаційних конференціях, профільних виставках, бере участь в розробці нових ДСТУ, що допомагають ефективно використати в Українській лабораторії сучасне лабораторне обладнання.

Корпорація PerkinElmer заснована в 1937 році в місті Норфолк, США і в даний час є визнаним лідером на ринку аналітичного приладобудування.

Компанія має розвинену мережу представництв і сервісних центрів більш ніж в 100 країнах світу, основні заводи PerkinElmer розташовані в

США, Канаді, Великобританії та Німеччини.

Надійність приладів PerkinElmer, що стала легендою, заснована на найвищому рівні виробництва і багаторічних традиціях якості. Постійний пошук нових і сучасних рішень визначає основний слоган компанії - For The Better.

З 1 січня 2016 року SocTrade, ТОВ є офіційним дистриб'ютором корпорації PerkinElmer на території України, пропонуючи весь набір аналітичного обладнання, забезпечуючи якісну сервісну і методичну підтримку.

ТОВ «SocTrade» працює на ринку з 1986 року і є ексклюзивними представниками лідируючих світових постачальників лабораторного обладнання: Tanaka Scientific, Kyoto Electronics (Японія), CIAanalytics (Канада), Grabner, Rofa (Австрія), Chopin (Франція), Perten (Швеція), Brookhaven Instruments, DataPhysics (Німеччина), Phoenix Tribology (Великобританія) та інших, а також авторизованими дилерами Huber, Binder, Tintometer (Великобританія), Tamson, Technoglas (Нідерланди), Parr Instrument (США) і ін.

Компанія SocTrade не тільки поставляє аналітичне обладнання в лабораторії своїх клієнтів, але і надає технічну підтримку, забезпечує сервіс, виробляє гарантійне і післягарантійне обслуговування. Крім того, допомагає в постановці методик аналізу і вирішенні проблем атестації та перевірки лабораторного обладнання.

Місія SocTrade – забезпечити точний контроль якості у вашій лабораторії. У каталогах SocTrade представлено обладнання для всіх стадій здійснення аналітичного контролю:

- пристрою для відбору проб;
- аналітичні ваги;
- муфельні печі і водяні лазні, термошафи;
- термостати лабораторні;
- сушильні шафи, інкубатори;

- центрифуги;
- аналізатори компонентного складу;
- аналізатори газів, газові та рідинні хроматографи;
- спеціалізовані аналізатори для контролю якості масел, мастил і бітумів;
- титратори, густиноміри, віскозиметри, рефрактометри;
- колориметри;
- реактори хімічні, калориметри для визначення теплоти згорання;
- аналізатори зерна, борошна, різних продуктів харчування;
- загальнолабораторне аналітичне обладнання.

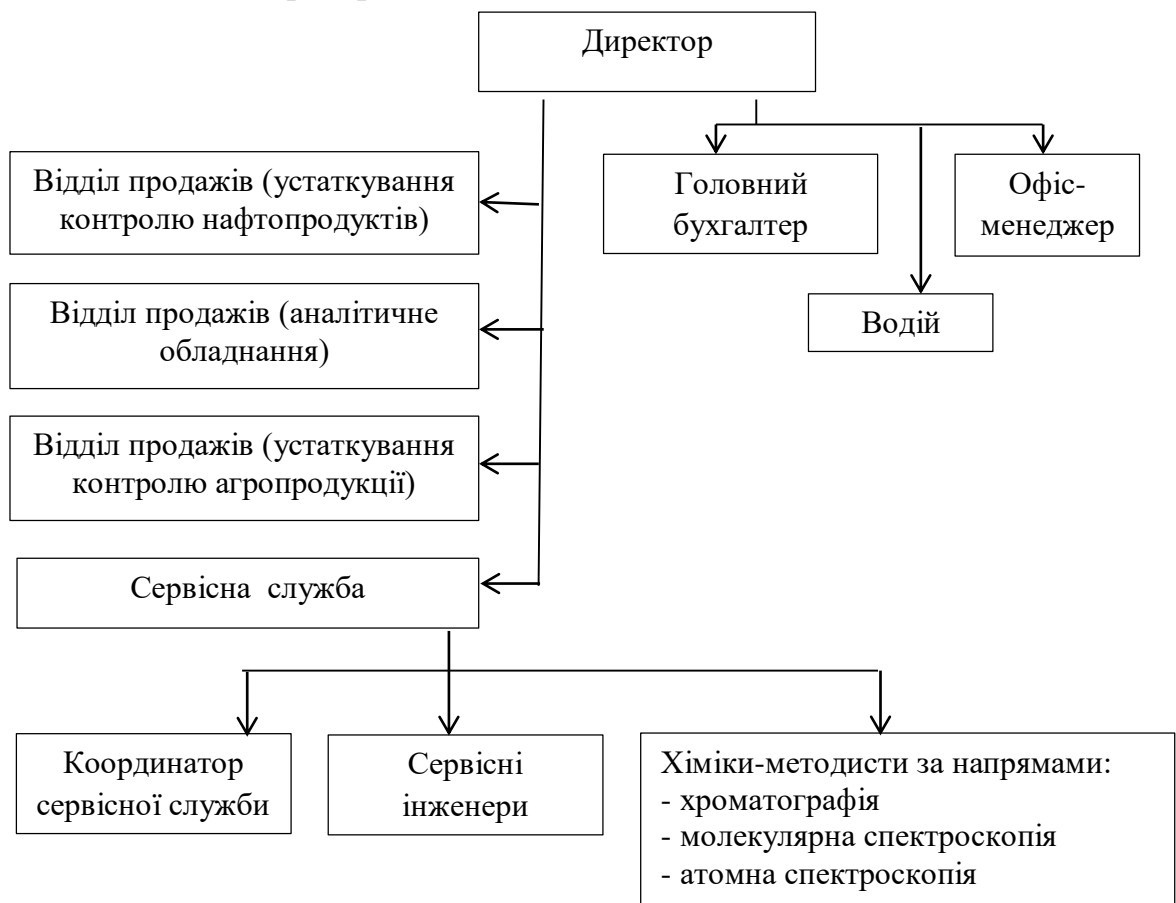


Рисунок 2.2. Організаційно-управлінська структура ТОВ «СОК ТРЕЙД»

На сайті SocTrade розміщена не тільки детальна технічна інформація щодо лабораторного обладнання для комплексного вирішення завдань клієнта, а й інші відомості, корисні для роботи з аналітичним обладнанням:

SocTrade веде активний діалог з виробниками лабораторного обладнання, представниками сертифікаційних органів, провідними вченими, спеціалістами підприємств, постійно відстежує нові розробки і зміни в нормативній базі. Все це дозволяє SocTrade протягом багатьох років забезпечувати своїх партнерів високоякісним обладнанням і підтримувати стабільно високу якість наших послуг.

SocTrade забезпечує методичну підтримку та проводить кругові випробування для українських лабораторій.

SocTrade здійснює постгарантійне обслуговування обладнання, поставленого й іншими компаніями (якщо по даному типу обладнання в Україні призначено декілька офіційних дистриб'юторів).

2.2. Діагностика проблем інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості

У сучасному інформаційному суспільстві активізувалися процеси інтеграції інформаційних технологій в діяльність підприємств, а проблеми постачання сільськогосподарської сировини вітчизняним підприємствам харчової промисловості в останні роки набувають особливо актуального значення.

Позитивний досвід провідних зарубіжних та вітчизняних підприємств стосовно успішної реалізації маркетингових стратегічних рішень у сфері постачання з використанням інформаційно-комунікаційних технологій дозволяє окреслити заходи, які можуть використовувати вітчизняні підприємства харчової промисловості [26].

Враховуючи цей досвід, спочатку розглянемо заходи, які сприяють ефективній закупівельній діяльності. Особливо це важливо й актуально для підприємств харчової промисловості, оскільки якість, безпечність,

відповідність нормам і стандартам МОЗ (а сьогодні ЄС) сільськогосподарської сировини має надзвичайно важливе значення для збільшення виробництва продуктів харчування та підвищення рентабельності підприємств [27].

1. Дотримання обов'язкових процедур і регламентацій, норм і стандартів МОЗ та ЄС стосовно якості, безпечності, умов і термінів зберігання, транспортування при організації постачання сільськогосподарської сировини.

2. Забезпечення конкуренції через запровадження конкурсної процедури закупівлі для реалізації антикорупційних заходів.

3. Збільшення кількості підприємств постачальників (сільськогосподарські фірми, фермерські господарства, особисті селянські господарства) сільськогосподарської сировини для встановлення конкурентних цін та ліквідації монополій.

4. Проведення організаційної, маркетингової, інформаційної та виробничої інтеграції з постачальниками для реалізації ефективних маркетингових стратегій в умовах інформатизації суспільства.

5. Здійснення централізації закупівель при розташуванні підрозділів і філій підприємств харчової промисловості в різних регіонах держави, яка призведе до зниження закупівельних цін за рахунок великих обсягів поставок.

Інтенсивна інтеграція інформаційно-комунікаційних технологій посилить ефективність вищезазначених заходів, про що свідчить таблиця 2.1.

Використання інформаційно-комунікаційних технологій сприяє формуванню ефективних стратегічних рішень в закупівельній діяльності та оптимізує взаємодію між підприємствами-виробниками і постачальниками.

Інтернет-середовище суттєво впливає на встановлення нових взаємозв'язків між підприємствами-виробниками готової продукції і постачальниками сировини, що ґрунтуються на таких концептуальних засадах, які визначають рівень та особливості інтеграції підприємств-

постачальників у виробничий процес, а також можливість їх застосування на підприємствах харчової промисловості [28].

Таблиця 2.1 – Заходи підвищення ефективності закупівель сільськогосподарської сировини для підприємств харчової промисловості з використанням інформаційно-комунікаційних технологій

Заходи підвищення ефективності закупівель с / г сировини з використанням інформаційно-комунікаційних технологій	Використання інформаційно-комунікаційних технологій для реалізації заходів підвищення ефективності закупівель
Обов'язкові процедури та регламентації закупівель, с / г сировини відповідно до норм і стандартів МОЗ (ЄС)	Використання інформаційно-комунікаційних технологій та автоматизація на всіх етапах проведення закупівель, організація комунікації між учасниками процесу закупівель за допомогою інструментів маркетингових комунікацій в Інтернет та запровадження електронного документообігу.
Збільшення кількості постачальників с/г сировини	Проведення електронних торгів у сегменті В2В в мережі Інтернет
Підготовка та проведення конкурсних процедур	Розміщення інформації на сайті підприємства та сайтах-супутниках, у соціальних мережах для інформування потенційних постачальників про потреби підприємства щодо закупівель сільськогосподарської сировини.
Інтеграція підприємств харчової промисловості з постачальниками с/г сировини (с/г підприємствами, фермерами, особистими селянськими господарствами)	Проведення інформаційної, організаційної, маркетингової та виробничої інтеграції з постачальниками для підвищення ефективності. Використання для постачання аутсорсингу.
Проведення централізованих закупівель	За наявності підрозділів і філій в різних регіонах країни проводити централізоване замовлення на постачання с/г сировини для підприємств харчової промисловості.

1. Одноразова закупівля (постачання) сільськогосподарської сировини. Відбуватиметься мінімальний процес інтеграції між підприємством-виробником продукції харчової промисловості і постачальниками сільськогосподарської сировини (сільськогосподарськими підприємствами, фірмами, фермерськими та особистими селянськими господарствами). Кожна із сторін концентрується на своїх виробничих процесах, на завданнях щодо зниження витрат, підвищення прибутковості та

конкурентоспроможності [70].

2. Довгострокова кооперація між підприємством харчової промисловості і постачальником сільськогосподарської сировини, за якої важливо активно використовувати Інтернет-технології, інтеграційні процеси, розробляти спільні маркетингові стратегії з урахуванням того, що більшість фермерських та особистих селянських господарств не використовують маркетинговий інструментарій. Необхідними умовами успішного функціонування підприємства є впровадження інноваційних видів діяльності, підвищення якості та безпечності продуктів харчування відповідно до стандартів МОЗ і, бажано, нормативів ЄС, а також розширення асортименту продукції. Такий підхід важливо реалізовувати з урахуванням західного досвіду: інтегрувати інноваційні системи підприємств-виробників продуктів харчування й постачальників сільськогосподарської сировини; використовувати сайти один одного, соціальні мережі, інші онлайн-площадки та весь інструментарій маркетингових комунікацій в мережі Інтернет; координувати управлінську, виробничу та маркетингову діяльність для оптимізації взаємодії між ними [70].

Організація стратегічної співпраці повинна мати на меті подальшу та більш глобальну інтеграцію між підприємствами харчової промисловості, постачальниками сільськогосподарської сировини та споживачами харчових продуктів – цільовим сегментом ринку. Актуальним є вивчення потреб цільового сегмента ринку (якість, безпечність, попит та вартість продукту харчування) як виробниками продуктів харчування, так і постачальниками сільськогосподарської сировини. Для цього буде доцільно створити спільну маркетингову групу (центр), яка буде досліджувати ринок, аналізувати конкуренцію на ньому, вивчати потреби і бажання споживачів і налагоджувати з ними комунікацію в мережі Інтернет. Для вирішення цих завдань потрібно розробити та впровадити спільні маркетингові стратегії з використання інформаційно-комунікаційних технологій. Такий концептуальний підхід потребує об'єднання бізнес-процесів усіх учасників,

їх управлінських та маркетингових структур, а в перспективі започаткування загальної бізнес-моделі [71].

1. Регіональна економічна спільнота обумовлює широку економічну інтеграцію, яка охоплює підприємства харчової промисловості, розміщені в одному регіоні. В такому випадку необхідно сформувавши як комерційну, так й інформаційну інфраструктури, спільно розробляти загальну маркетингову стратегію та активно використовувати інструменти маркетингових комунікацій у мережі Інтернет.

2. Інтеграція до світової економічної спільноти зумовлює використання глобального економічного ринку. Суб'єктами інтеграції можуть бути не тільки лідери галузі, великі підприємства, але й малі та середні підприємства харчової промисловості.

Важливо підкреслити, що існує ієрархічна залежність і чітка логічна послідовність між усіма концептуальними підходами. Ефективніше ніж здійснення одноразової закупівлі є довгострокова кооперація, для реалізації якої необхідно провести суттєві перетворення у взаємовідносинах між підприємствами харчової промисловості і всіма постачальниками сільськогосподарської сировини, залежно від цілей і завдань маркетингової стратегії в умовах інформатизації суспільства [72].

Підприємство, яке здійснює закупівлю, повинно вирішити, здійснювати разову закупівлю чи формувати довгострокову кооперацію, яка вимагає налагодження довгострокових дружніх стосунків з постачальниками сільськогосподарської сировини (сільськогосподарським підприємствами, фермерськими господарствами, особистими селянськими господарствами) та відповідного рівня довіри до партнерів та якості їх продукції.

Вищезазначені концептуальні підходи, тобто тип взаємовідносин підприємств харчової промисловості з постачальниками сільськогосподарської сировини стосовно закупівель, обирається з урахуванням різного роду факторів, якими керуються залежно від обраної стратегії і специфіки постачання. Аналіз закупівель проводять за такими

критеріями [73]:

1. Обсяг закупівель сільськогосподарської сировини та частка витрат у вартості продукту харчування. Більший обсяг закупівель впливає на більшу кінцеву вартість продукту. Це викликає потребу в більш тісній кооперації підприємства харчової промисловості зі своїми постачальниками на довготривалу перспективу.

2. Вплив на кінцевий результат. Різна закупівельна сільськогосподарська сировина здійснює різний вплив на кінцевий продукт харчування та результати діяльності підприємства харчової промисловості. Чим більший цей вплив, тим більш інтегрованими повинні бути взаємовідносини підприємства з постачальниками.

Відповідність стандартам і нормам щодо якості, безпечності, термінів та умов зберігання, транспортування закупівель сільськогосподарської сировини. За відсутності цього критерія немає потреби формувати довгострокові партнерські відносини з постачальниками. При закупівлі сільськогосподарської сировини до якої висуваються вимоги відповідно стандартам МОЗ та нормативам ЄС щодо якості, безпечності умовам і термінам зберігання і транспортування, необхідно встановлювати довгострокові інтеграційні стосунки з постачальниками. Підприємства, що виробляють продукти харчування, повинні враховувати обізнаність, кваліфікацію і спеціалізацію постачальників. Тому, без урахування цих чинників, витрати під час зміни постачальників значно збільшуються [74].

Ризики, які пов'язані з постачанням сільськогосподарської сировини. Важливо розрізняти внутрішні та зовнішні ризики. Внутрішні ризики пов'язані з низькою якістю сільськогосподарської сировини, невідповідністю стандартам щодо безпечності для здоров'я, порушеннями умов зберігання та транспортування, недосконалою організаційною структурою, слабким менеджментом, відсутністю маркетингової діяльності та інформаційної інфраструктури. До зовнішніх ризиків належать політичні й економічні ризики (які є актуальними для України, про що зазначалося раніше),

співвідношення попиту і пропозиції щодо закупівель, кількість існуючих і перспективних постачальників, ризики, пов'язані з географічним положенням постачальників та інші загрози зриву поставок [75].

У той же час вітчизняні підприємства харчової промисловості недостатньо використовують електронні торгівельні площадки для закупівель сільськогосподарської сировини у сільськогосподарських підприємств, фермерських та приватних селянських господарств. На основі наукових розробок зарубіжних та вітчизняних вчених [70-79; 92-96] можна запропонувати модель процесу закупівель сільськогосподарської сировини на електронних торгах підприємствами харчової промисловості (рис. 2.2).



Рисунок 2.2. Модель здійснення закупівель підприємствами харчової промисловості

I – початковий етап. На цьому етапі визначається номенклатура та асортимент закупівель сільськогосподарської сировини, аналізується її якість та безпечність, особливості зберігання, терміни та умови транспортування. Також на цьому етапі визначають обсяги закупівель.

II – етап підготовки. На цьому етапі необхідно підготувати оголошення в Інтернет, скласти графік закупівель та відповідну електронну документацію сільськогосподарської сировини.

III – етап організації та впровадження. На цьому етапі здійснюється публікація оголошення в постачальників, проведення в онлайн режимі Інтернет-конференцій з існуючими і потенційними постачальниками сільськогосподарської сировини, розробка електронної документації та надання її існуючим чи потенційним постачальникам, збір й обробка Інтернет-пропозицій, оцінка пропозицій, підготовка та затвердження контрактів про поставки.

IV – етап оцінки ефективності закупівель. На цьому етапі здійснюється оцінка і розрахунок показників ефективності, аналіз причин неефективності рішень щодо закупівель сільськогосподарської сировини. Проводиться підсумкова оцінка ефективності закупівель, систематизація даних та визначення заходів щодо поліпшення закупівель. Також розробляється маркетингова стратегія закупівельної діяльності підприємств харчової промисловості з використанням Інтернет-технологій, а по завершенню здійснюється її корегування.

V – завершальний етап. На цьому етапі здійснюється реалізація заходів поліпшення закупівель та маркетингової стратегії закупівельної діяльності з використанням інформаційно-комунікаційних технологій.

Отже, проблема оптимізації закупівельної діяльності підприємств харчової промисловості в умовах інформатизації суспільства є однією з важливих та актуальних проблем і повинна здійснюватися шляхом інтеграції інформаційних та комунікаційних технологій у бізнес-процеси. Впровадження автоматизованих систем управління та обліку, обмін діловою

інформацією, проведення маркетингової діяльності та реалізація маркетингових Інтернет-стратегій в цілому та маркетингових комунікаційних стратегій у мережі Інтернет зокрема, призведе до формування ефективних схем взаємодії між підприємствами харчової промисловості та постачальниками сільськогосподарської сировини. Ці питання потребують подальшого наукового дослідження та обґрунтування провідними вітчизняними науковцями.

2.3. SWOT-аналіз інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості України

Ситуація, що склалась навколо харчової промисловості України, створює багато викликів як для цієї сфери, так і для суспільства, у тому числі і для економіки країни. Подальший розвиток інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості, включаючи і інноваційний, потребує якісних змін, спроможний забезпечити підвищення конкурентоспроможності харчового виробництва на внутрішньому та зовнішньому ринках та продовольчу безпеку держави.

Ефективне функціонування харчової промисловості залежить від розвитку економічного потенціалу та його компонент. Удосконалення функціональної організації, раціоналізація та оптимізація структури, запровадження соціально відповідальних бізнес структур, конкурентоспроможність на світових ринках продуктів харчування та можливість протистояти глобальним викликам перебуває у безпосередній залежності від формування, обґрунтування, розроблення і реалізації стратегії інноваційного розвитку харчової промисловості України в контексті забезпечення сталого розвитку [75] .

На жаль, діюча модель аналіз інформаційного забезпечення стандартів

харчової промисловості загалом продовжує залишатися не такою ефективною, такою, що характеризується відсутністю стійких джерел інноваційного зростання, постійним дефіцитом інвестиційних ресурсів, а також слабкою та непослідовною державною політикою у сфері інноваційного розвитку.

На сучасному етапі інноваційного розвитку харчова промисловість відчуває брак фінансового забезпечення, а також сфера харчового продовольства характеризується невисоким рівнем якості надання послуг, реалізація значної більшості яких здійснюється за застарілими технологіями і на застарілій матеріально-технічній базі, що не відповідає сучасним світовим та європейським стандартам [76].

Інформаційне забезпечення стандартів харчової промисловості відбувається в умовах посилення глобалізаційних процесів, загострення конкуренції на міжнародних ринках промислової продукції, сировини та продуктів харчування, розроблення стратегії інноваційного розвитку харчової промисловості повинно ґрунтуватись на результатах реальної оцінки ефективності інноваційних процесів у галузі.

В умовах обмежених державних, у першу чергу бюджетних, ресурсів це дозволить зосередити увагу на вирішенні найбільш проблемних питань з урахуванням факторів, цілей, ознак та ефектів регулюючого впливу держави на потенціал харчового виробництва.

Для формування стратегічних орієнтирів подальшого розвитку інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості ми провели SWOT-аналіз харчової промисловості з метою виявлення сильних та слабких сторін, можливостей та загроз [77].

Першочергово було побудовано SWOT-матрицю, як інформаційну базу ми використовували дані та документи з офіційного сайту Міністерства аграрної політики та продовольства України [9].

Для формування матриці (табл. 2.2) було проведено аналіз складових харчової промисловості: природно-ресурсного, виробничого, науково-

технічного, трудового, інфраструктури та навколишнього середовища як чинника харчової галузі (табл. 2.2).

Таблиця 2.2 –SWOT-аналіз інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості

Сильні сторони	Слабкі сторони
1	2
<ul style="list-style-type: none"> ✓ наявність земельних ресурсів, необхідних для забезпечення продовольчої безпеки та подальшої переробки; ✓ розвинуте підприємницьке середовище та високий рівень ділової та інноваційної активності; ✓ достатній рівень освіченості населення, значний науково-технічний потенціал; ✓ наявність необхідних умов для зайнятості значної частки населення, у тому числі і сільського; ✓ використання різних організаційно-правових форм ведення бізнесу у сфері харчової промисловості; ✓ конкурентні переваги (унікальність); ✓ сильна позиція у специфічних ринкових сегментах, добре знаний лідер; ✓ сприяння зростанню чисельності цільових груп споживачів чи їхній лояльності; ✓ можливості захисту від конкурентів; ✓ достатні фінансові ресурси; ✓ значні показники технологічних та інноваційних навичок; ✓ можливості інноваційного розвитку; ✓ добре вивчений ринок, потреби покупців; ✓ вища за середню рентабельність і прибутковість та маркетингові навички; ✓ ресурсний потенціал країни; ✓ розвиток транспортних та логістичних мереж; ✓ позитивна динаміка показників у сфері інформаційних технологій; ✓ збільшення розмірів внутрішнього і зовнішнього ринків збуту; ✓ гнучкий ринок праці; ✓ потенційна здатність до співпраці науково-дослідного і виробничого секторів 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ недосконалість програм реформування законодавства в напрямку розвитку харчової промисловості та його невідповідність вимогам законодавства і принципам права Європейського Союзу; ✓ незавершеність земельної реформи; ✓ недостатній рівень упровадження досягнень науково-технічного прогресу, поширення прогресивних технологій; ✓ відсутність прозорих правил поведінки на галузевих ринках; ✓ недостатність обсягів державної фінансової підтримки розвитку виробництва харчової продукції; ✓ наявність технологічно застарілих технологій використання природних ресурсів та мінімізації впливу виробництва на навколишнє середовище; ✓ наявність структурних диспропорцій у розвитку харчової промисловості, значні диспропорції у просторово-економічному розвитку; ✓ низький технологічний рівень суб'єктів господарювання харчової промисловості базових галузей та їх недостатня конкурентоспроможність; ✓ високий рівень зношеності та низька ефективність використання інженерної інфраструктури; ✓ відсутність реальних конкурентних переваг; ✓ постійні атаки з боку ключових конкурентів; ✓ незначні темпи зростання; ✓ недостатність фінансових ресурсів; ✓ втрата репутації у споживачів; ✓ вузька спеціалізація в розвитку нових високоякісних продуктів харчування; ✓ недоліки у стратегічній діяльності; ✓ виробництво з високими витратами, старіння потужностей; ✓ відсутність сталої позиції для боротьби із зовнішніми загрозами;

Продовження таблиці 2.2

1	2
✓	<ul style="list-style-type: none"> ✓ недостатній рівень фінансування інноваційної діяльності в Україні; ✓ постійне зменшення питомої ваги інноваційно-активних підприємств у загальній кількості; ✓ низька питома вага інноваційної продукції у промисловому виробництві; ✓ низька питома вага витрат на НДДКР у загальному обсязі інноваційних витрат суб'єктів господарювання харчової промисловості; ✓ низький рівень якості вищої освіти в більшості наукомістких та інноваційно-орієнтованих галузей знань; ✓ відсутність ефективного менеджменту у сфері інноваційної діяльності на всіх рівнях управління; ✓ невизначена роль держави в активізації інноваційної діяльності і, як наслідок, відсутність виваженої державної політики у сфері харчової промисловості; ✓ відсутність діючої національної інноваційної системи; ✓ політична та фінансова нестабільність держави, високий рівень корупції; ✓ нестабільне фінансове становище українських підприємств
Можливості	Загрози
<ul style="list-style-type: none"> ✓ розвиток економіки країни; ✓ соціально-політична стабільність; ✓ обґрунтоване законодавство; ✓ обслуговування додаткових груп споживачів; ✓ входження у нові ринки (сегменти); ✓ розширення виробництва для задоволення потреб споживачів; ✓ поріднена диверсифікація, товари з доповненнями; ✓ вертикальна інтеграція; ✓ можливість руху в бік більш привабливих стратегічних груп; ✓ швидке зростання ринку; ✓ вигідне геоеконімічне розташування (територією країни проходять важливі міжнародні транспортні коридори); 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ швидкий рівень інфляції; ✓ велика ймовірність виникнення нових конкурентів (у т. ч. іноземних); ✓ зростання збуту товарів-замінників; ✓ уповільнений темп зростання ринку; ✓ виникнення труднощів при укладанні договорів із постачальниками та споживачами; ✓ зміни в потребах і смаках споживачів; ✓ негативні демографічні зміни; ✓ загострена екологічна ситуація; ✓ соціально-політична нестабільність; ✓ значний рівень розораності, деградації сільськогосподарських земель, екологічного навантаження на довкілля; ✓ недостатній сучасний рівень, який не забезпечує отримання екологічно безпечних та економічно ефективних продуктів харчування;

Продовження таблиці 2.2

1	2
<ul style="list-style-type: none"> ✓ активізація співробітництва з ЄС, поліпшення інвестиційного клімату, удосконалення інституційного середовища економічної діяльності; ✓ досвід країн-лідерів і розвинених держав у сфері інноваційного розвитку; доступність інформації про можливі напрямки інноваційного розвитку та досягненнях НТП 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ значна енерговитратність виробництва в умовах збереження високих цін на енергоносії; ✓ можливість загострення соціальної ситуації у зв'язку з економічною та політичною нестабільністю в державі, війна на сході країни; ✓ невизначена позиція розвинених країн світу щодо України; ✓ технологічна прірва між розвиненими країнами та Україною; високий рівень конкуренції на світовому ринку й істотні вхідні бар'єри для українського бізнесу

Таблиця 2.3 – Аналіз складових харчової промисловості

Переваги	Недоліки
1	2
Природно-ресурсний потенціал	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ сприятливість агрокліматичних умов, наявність сільськогосподарських угідь різних типів, природна база для розвитку та створення екологічно чистої продукції харчування; ✓ різноманітність мінерально-сировинної бази; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ нерівномірність водозабезпеченням; ✓ вичерпаність значної частини запасів мінерально-сировинних ресурсів без інвестувань у їх відтворення; ✓ висока капіталомісткість проведення робіт по водозабезпеченню, енергопостачанню;
Виробничий потенціал	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ стабілізація виробництва продуктів харчування; ✓ достатньо високий рівень активності підприємницької діяльності; ✓ наявність перспективи для розміщення інвестицій; ✓ зростання інвестиційної активності, включаючи позитивну динаміку іноземного інвестування; ✓ динамічний розвиток мережевих бізнес-структур; ✓ поява високотехнологічних основних засобів, які використовують висококваліфікований трудовий потенціал; ✓ наявність виробництв із завершеним циклом виготовлення готової продукції харчування; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ погіршення галузевої структури харчового виробництва та критичне зменшення питомої ваги галузі; ✓ високий рівень зносу основних фондів; ✓ низький рівень інноваційної активності підприємств харчової промисловості; ✓ загальнонизький рівень технологічного функціонування виробництва; ✓ неефективна фінансова діяльність суб'єктів господарювання; ✓ недостатній рівень підтримки інноваційної діяльності малих суб'єктів господарювання; ✓ недостатня забезпеченість іноземними інвестиційними ресурсами через обмеженість доступу зовнішніх інвесторів, спричинено нестабільністю економічної ситуації у країні; ✓ недостатнє використання внутрішнього потенціалу через збалансованість процесів споживання та накопичення;

Продовження таблиці 2.3

1	2
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ використання застарілих засобів виробництва, що негативно впливає на якість виготовлення продукції; ✓ використання генно-модифікованих харчових добавок, ароматизаторів, барвників у продукти харчування;
Науково-технічний потенціал	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ високий рівень освіченості працюючого персоналу; ✓ значна кількість та різнопрофільність вищих навчальних закладів харчової промисловості; ✓ високий потенціал для підготовки наукових кадрів вищої кваліфікації; ✓ високий освітній та кваліфікаційний рівень науково-технічного персоналу; ✓ високий рівень апробації результатів науково-технічної діяльності; ✓ налагоджене міжнародне співробітництво вищих навчальних закладів і міжнародних установ з метою інтенсифікації процесів навчання та стажування; ✓ розвинута інституційна система для навчання, підвищення кваліфікації, перекваліфікації персоналу; ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ недостатній рівень зацікавленості випускників навчальних закладів у самореалізації у сфері харчової промисловості; ✓ значна питома вага наукового персоналу старшого віку; ✓ незначна кількість наукових розробок інноваційного типу; ✓ перевага фундаментальних досліджень та розробок над прикладними; ✓ низький рівень адаптованості прикладних досліджень та розробок до впровадження; ✓ застаріла матеріально-технічна база навчально-освітніх і науково-дослідних установ; ✓ відсутність достатньої кількості установ технологічного обміну;
Стан навколишнього середовища	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ високі параметри чистоти повітряного басейну на більшості територій України; ✓ високий рівень забезпеченості екологічно чистими прісними водами; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ наявність радіаційно-забруднених територій; ✓ підвищений рівень забрудненості поверхневих вод; ✓ невирішеність проблем зі зберіганням, переробкою промислових і твердих побутових відходів; ✓ невирішеність проблем зберігання та знищення непридатних та заборонених до використання хімічних засобів захисту рослин; ✓ наявність значних локальних джерел забруднення атмосферного повітря, які потребують масштабних вкладень для досягнення європейських екологічних стандартів;

Продовження таблиці 2.3

1	2
Трудовий потенціал	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ достатній попит на кваліфіковану робочу силу; ✓ висока трудова активність осіб пенсійного віку; ✓ достатня кількість можливостей для перепідготовки та підвищення кваліфікації працюючих осіб; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ відсутність вакантних місць за спеціальностями, велика кількість спеціалістів окремих категорій, для яких не передбачено робочі місця за фахом; ✓ низький рівень оплати праці робітників, високий рівень «тіньової» зайнятості; ✓ невідповідність кількості фахівців, що готують вищі навчальні заклади, потребам харчової промисловості;
Потенціал інфраструктури	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ формування інтегрованих маркетингово-збутових систем, які аналізують ринок, встановлюють конкурентні переваги місцевих підприємств і розробляють пропозиції щодо реалізації їх виробничих програм; ✓ з відкриттям європейських ринків збільшення кількості імпорту та експорту товарів національного виробництва; ✓ реалізація багатьох програм, орієнтованих на розвиток інноваційних технологій у харчовій промисловості; ✓ створення інтегрованих підприємницьких структур на базі підприємств харчової промисловості, що дозволяє зміцнити й збалансувати всі фази агропродуктового ланцюга, що унеможлиблює його поглинання транснаціональними корпораціями і в перспективі створює передумови для підвищення якості продукції, що виробляється, й масового впровадження інновацій як в управлінську діяльність, так і у виробничий процес; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ значні недоліки в організації переходу до ринкової системи господарювання, зокрема, поспішне проведення процесу приватизації підприємств, лібералізації економічних процесів, у результаті чого була втрачена керованість розвитком окремих галузей, підприємств і виробництв; ✓ значне скорочення обсягів вітчизняних сировинних ресурсів для виробництва харчових продуктів, що призвело до різкого зменшення їх випуску і збільшення питомих витрат на їх виробництво; ✓ фізичне і моральне зношення матеріально-технічної бази більшості підприємств харчової промисловості, що спричинило неконкурентоспроможне їх функціонування; ✓ відсутність чітких науково обґрунтованих ринкових моделей розвитку й ефективного функціонування окремих галузей і виробництв харчової промисловості з урахуванням специфічних вітчизняних особливостей їх діяльності; ✓ психологічна і професійна невідповідність керівних працівників і спеціалістів галузі до господарювання в ринкових умовах; ✓ втрата внутрішніх і зовнішніх ринків збуту продукції харчової промисловості; порушення стабільних міжгалузевих зв'язків щодо виробництва харчових продуктів; ✓ недосконалість ринкових економічних відносин, які в основному зводяться до розрахунків на бартерних засадах; ✓ недотримання законів і вимог територіального поділу праці у виробництві харчових продуктів;

Продовження таблиці 2.3

1	2
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ недосконалість фінансово-кредитних механізмів розвитку окремих галузей і виробництв харчової промисловості; ✓ необґрунтованість системи оподаткування харчових підприємств, яка не враховує специфічних особливостей їхньої діяльності, зокрема: характеру і значення продукції, що виробляється ними; соціального та екологічного її призначення; особливої ролі у відтворенні населення як головної продуктивної сили та ін.; ✓ порушення сталих міждержавних економічних зв'язків з виробництва і реалізації продукції харчової промисловості; недостатнє правове забезпечення ефективного розвитку харчової промисловості як провідної структуроформуючої галузі економіки України; ✓ відсутність затверджених довгострокових, середньо- та короткострокових національних і регіональних програм розвитку харчової промисловості; ✓ часті зміни організаційних структур управління розвитком харчової промисловості

Таким чином, організаційна структура у вигляді стратегії розвитку харчової промисловості є програмою дій, яка виявляє проблеми та пріоритетні можливості для досягнення поставленої мети. Стратегія інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості – це довгостроковий план заходів та концепцій, система цілей і важелів для досягнення поставленої мети.

Висновки до розділу 2

Стратегія інноваційної діяльності харчової промисловості може бути визначена також як унікальність дій, оскільки в умовах жорсткої конкуренції та наявності значних обмежень, викликів тільки унікальні рішення дають змогу займати правильну позицію з погляду конкурентоспроможності.

Стратегія поєднує як тактичні короткострокові, так і довгострокові процеси в системі, яка забезпечує високий результат не лише у короткостроковому періоді, але призводить до позитивних довгострокових ефектів. Формування і розроблення стратегії інноваційного розвитку харчової промисловості повинна здійснюватись відповідно до загальної стратегії соціально-економічного розвитку країни, її пріоритетів і механізму реалізації, прогнозів розвитку національної економіки.

Таким чином, для підвищення ефективності інноваційної діяльності харчової промисловості України необхідно: впровадження інноваційної моделі розвитку харчової промисловості; створення сприятливих умов для залучення інвестицій у розбудову харчової промисловості; оновлення до сучасної, більш конкурентоспроможної інфраструктури харчової промисловості; підтримка імпорту та експорту продуктів харчової промисловості, що забезпечить притік іноземних інвестицій, дозволить залучати інвестиційний капітал у розвиток цієї промисловості; рекламування інноваційних можливостей харчової промисловості тощо.

РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

3.1. Експортна стратегія для сектору харчової і переробної промисловості України як національна перспектива розвитку сектору харчової промисловості в економіці України

Експортну стратегію для сектору харчової і переробної промисловості України (Стратегія) було розроблено на виконання Плану завдань і заходів з реалізації Експортної стратегії України («дорожньої карти» стратегічного розвитку торгівлі) на період 2017 – 2021 років, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 грудня 2017 року №1017–р, за фінансової допомоги уряду Німеччини через німецьку федеральну компанію Deutsche Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH, у співпраці з Міжнародним торговельним центром та Громадською спілкою «Фонд підтримки реформ в Україні». Бенефіціар проекту – Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України [<https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>].

Протягом останніх десяти років сектор харчової промисловості вийшов на передові позиції в економіці України. Останніми роками він увійшов до першої трійки найбільших секторів економіки України. У 2018 році обсяг сільськогосподарської продукції у фактичних цінах збільшився на 19% порівняно з попереднім роком, з 707,8 до 843,3 млрд дол. США.

У секторі харчової промисловості працює близько 18% населення країни. З 2013 року сільськогосподарський експорт є найбільшим експортним сектором України. Важливість сільського господарства для економіки України є більш наочною у контексті міжнародної торгівлі. У

період з 2014 по 2018 рр. частка сільськогосподарської продукції у загальній структурі експорту зросла до 39% [10].

Структура промислового виробництва та промислового експорту в Україні демонструє ознаки стагнації. Наразі український експорт складається головним чином з відносно низькотехнологічних компонентів. У 2015 році, частка високотехнологічної продукції у загальному обсязі експорту з України складала лише 6,5%. З урахуванням вище зазначеного, існує потреба в оновленні технологічних процесів виробництва на українських підприємствах для постійної трансформації української економіки у більш інноваційну та, відповідно, більш конкурентоспроможну на світових ринках.

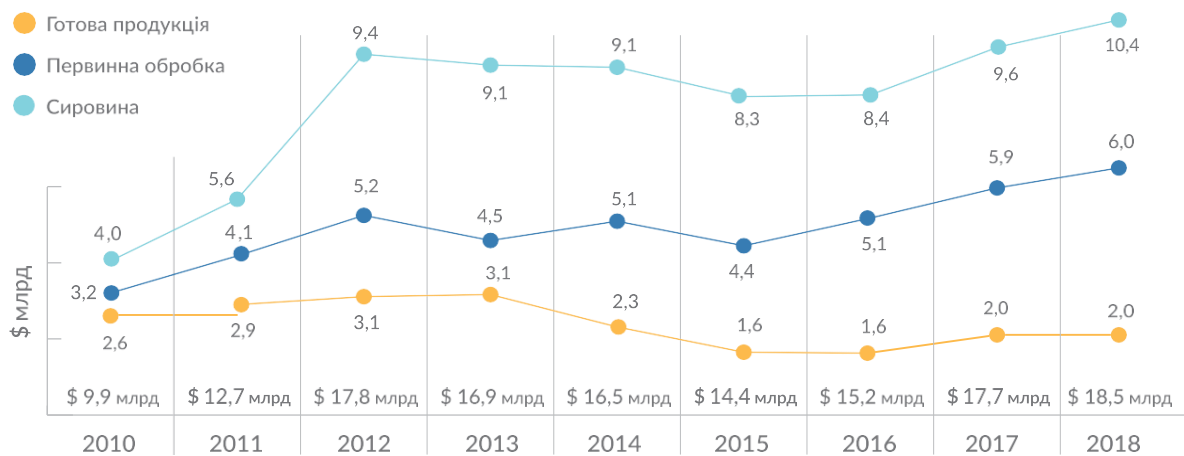


Рисунок 3.1. Зростання експорту сільськогосподарської продукції, харчової промисловості з України у 2010–2018 рр.

Джерело: Міністерство аграрної політики та продовольства України, <https://agro.me.gov.ua/ua>

Головними елементами структури міжнародної торгівлі України є напівфабрикати (експорт) та споживчі товари (імпорт). Експорт з України, лідерами якого є металургія та сільське господарство, представлений переважно напівфабрикатами, які використовуються в якості сировини для виробництва кінцевих споживчих товарів.

У 2018 році частка експорту товарів та послуг в структурі ВВП у фактичних цінах становила 45,2%. У 2015 році, обсяг експорту товарів з України знизився приблизно на 43% у порівнянні з 2008 роком, а у вартісному вираженні зменшився з 67 млрд дол. США до 38,1 млрд дол. США. Головним чином, це було пов'язано з падінням збуту металопродукції, продукції машинобудування та транспортних засобів. Великий вплив на експорт з України також мали дестабілізація виробничого сектору та падіння світових цін на сировинні товари. Окрім цього, дисбаланс у товарній номенклатурі, який зберігається з часів Радянського Союзу, призводить до нестабільності експортної виручки та періодичного падіння обсягів торгівлі.

Присутність України у глобальній виробничій мережі суттєво посилилася за останні десять років, але усе ще залишається недостатньою. Дані про експорт та імпорт запчастин та компонентів як частки загального експорту можуть бути використані для оцінки ступеню інтеграції країни до регіональних та глобальних ланцюгів доданої вартості. Фактично, рівень торгівлі запчастинами та компонентами може розглядатися як індикатор участі у виробничих мережах.

Для активної участі у глобальних ланцюгах доданої вартості необхідно перейти на виробництво середньо- та високотехнологічних продуктів. Структура українського експорту практично не змінилася з часів переходу до ринкової моделі економіки і зберігає значну залежність від кількох відносно низькотехнологічних експортних продуктів, виробництво яких зазвичай не вимагає високої кваліфікації [12].

Протягом останніх кількох років існує тенденція до диверсифікації українського експорту у зв'язку зі зниженням орієнтації на ринки країн СНД, хоча вони й залишаються традиційно важливими для українських експортерів (у 2017 році, частка країн СНД в українському експорті складала 8,9%). Також, спостерігається тенденція до виходу на нові ринки, головним з яких є ринок ЄС. Сукупна частка ринку ЄС в

українському експорті зросла з 27,3% у 2008 році до 31,7% у 2017 році. Це пояснюється, зокрема, набранням чинності торгівельних преференцій для України в рамках Угоди про асоціацію між Україною та ЄС. Популярними ринками серед українських експортерів є також Індія та Єгипет. У 2017 році їх частка в експорті з України склала понад 18% [21].

Результати аналізу демонструють, що Україна недостатньо активно використовує потенціал розвитку торгівлі з деякими провідними країнами світу, зокрема, Канадою, Китаєм, Францією, Німеччиною, Ірландією, Японією, Швецією, Швейцарією, Великобританією та США. Україна повинна продовжувати концентрувати свої зусилля на розвитку торгівлі з ЄС, а також країнами Азії та Африки.

Окрім Експортної стратегії України (ЕСУ), даний документ відповідає наступним актам законодавства України [48-54; 85-91]:

- Указу Президента України від 12 січня 2015 року №5/2015 «Про Стратегію сталого розвитку «Україна 2020».

Указ визначає цілі та індикатори реалізації Стратегії сталого розвитку «Україна 2020», а також напрямки та пріоритети державного розвитку. Так, розділ 3 Стратегії «Дорожня карта та головні пріоритети реалізації Стратегії» зазначає, серед інших пріоритетів, розвиток українського експорту, реформу сільського господарства («Вектор розвитку») та реформу системи харчової безпеки та якості («Вектор відповідальності»), а також передбачає програми з популяризації України у світі, захисту інтересів держави у глобальному інформаційному просторі та створення бренду «Україна» («Вектор гідності»).

- Постанові Кабінету Міністрів України від 14 квітня 2016 року №294 «Про затвердження Програми діяльності Кабінету Міністрів України» та Постанові Верховної Ради України від 14 квітня 2016 року №1099–VIII «Про Програму діяльності Кабінету Міністрів України».

У розділі IX Програми діяльності «Регуляторна політика, розвиток підприємництва та забезпечення конкуренції» Уряд визначає сприяння

експорту як один з ключових пріоритетів, підкреслює його значущість та передбачає виконання наступних задач:

- полегшення доступу до експортних ринків для українських товарів з високою доданою вартістю: розробка та затвердження програм сприяння експорту, надання страхових послуг та пільгових позик;
- гармонізацію систем технічного регулювання з вимогами ЄС;
- освоєння нових та розширення наявних ринків для українських товарів, ефективну державну торгівельну політику.

У розділі XI «Реформа аграрного сектора» зазначено наступні пріоритети:

- 1) залучення інвестицій для розвитку аграрного сектора України, застосування різних форм державної підтримки;
- 2) запровадження державних програм підтримки фермерських господарств: спрощення податкової системи, пільгові позики, створення умов для використання державної інфраструктури та просування експорту сільськогосподарської продукції.

Розділ XIII «Інфраструктура та транспорт» передбачає, зокрема, наступне:

- 1) посилення ефективності системи залізничного сполучення та якості послуг завдяки створенню конкурентного ринку вантажоперевізників;
- 2) забезпечення доступу компаній до залізничної інфраструктури, яка залишається у державній власності;
- 3) ефективне використання портової інфраструктури, залучення інвестицій для розвитку спеціальних об'єктів з метою забезпечення їх конкурентоспроможності та збільшення обсягів транзитних перевезень, розвиток річкового транспорту;
- 4) розвиток мережі міжнародних транспортних коридорів та пріоритетних транспортних зв'язків.

- Розпорядженню Кабінету Міністрів України від 17 жовтня 2013

року №806–р «Про схвалення Стратегії розвитку аграрного сектору економіки на період до 2020 року».

Стратегія розвитку визначає щорічне зростання обсягу аграрного експорту на 3–4% як одну з ключових цілей для розвитку сільського господарства. Досягненню цієї мети краще сприятимуть наступні пріоритетні кроки:

- Збільшення внутрішнього сільськогосподарського виробництва для розкриття його експортного потенціалу (за умови дотримання норм безпечності харчових продуктів);
- Забезпечення конкурентоспроможності української сільськогосподарської продукції через стимулювання технологічного переозброєння та модернізації підприємств з обробки сільгосппродукції, зокрема, шляхом надання необхідного обладнання кооперативам;
- Сприяння розвитку галузевих асоціацій та спілок сільськогосподарських кооперативів і підвищення рівня їх відповідальності за формування та дотримання галузевих стосунків та за забезпечення якості та безпечності продукції їх учасників, зокрема, через створення регіональних торгових марок;
- Створення системи координації економічних інтересів в рамках виробничих процесів, обробки та збуту;
- Підтримка у запровадженні системи для спільного виводу української сільськогосподарської продукції на цільові міжнародні ринки;
- Створення умов для глибокої переробки експортної продукції;
- Створення ефективної інфраструктури ринку сільськогосподарської продукції та забезпечення кращого доступу виробників до налагоджених каналів продажу (зокрема, до мережі складів та елеваторів), а також розширення можливостей доступу індивідуальних фермерських господарств та середніх за розмірами фермерських господарств до врегульованого ринку сільськогосподарської продукції.

- Розпорядженню Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 року №1437–р. «Про схвалення Концепції Державної цільової програми розвитку аграрного сектору економіки на період до 2022 року».

Згідно з даним документом, посилення присутності України на світовому ринку сільськогосподарської продукції та харчових продуктів повинно бути одним з пріоритетів розробки та реалізації Державної політики розвитку аграрного сектору економіки на період до 2022 року.

- Розпорядженню Кабінету Міністрів України від 19 липня 2017 року №489–р «Про затвердження Плану заходів з реалізації Концепції розвитку сільських територій».

Цей План заходів безпосередньо передбачає диверсифікацію та розвиток економіки сільських територій через створення належних фінансових та економічних умов для підвищення економічної стабільності та конкурентоспроможності аграрного сектору, забезпечення вирощування сільськогосподарських культур та розвитку тваринництва, збільшення експорту сільськогосподарської продукції та стимулювання інноваційного розвитку аграрного сектору. Такі кроки повинні також забезпечити підвищення якості продукції та прискорити запровадження стандартів відповідно до вимог СОТ та ЄС.

- Розпорядженню Кабінету Міністрів України від 30 травня 2018 року №430–р «Про схвалення Національної транспортної стратегії України на період до 2030 року».

Транспортна стратегія України визначає концептуальні принципи формування та реалізації державної політики, спрямованої на забезпечення стабільного та ефективного функціонування транспортної галузі в цілому. Окрім цього, вона передбачає створення умов для соціального та економічного розвитку країни та підвищення конкурентоспроможності країни на міжнародних ринках.

Оскільки експорт продукції харчової промисловості залежить від способів та засобів її транспортування від виробника або місця зберігання

до кінцевого споживача або контрагента, Стратегія пов'язана зі стратегічними документами, які визначають довгострокові плани розвитку транспортної галузі у цілому та у контексті її окремих секторів. Вона також враховує відповідні дані про транспортну галузь та оцінки її стану.

Міністерство аграрної політики та продовольства України (Міністерство) визначає, в тому числі, рамкові політичні умови розвитку аграрного сектору, сектору харчової промисловості. Відповідно, головним предметом політики Міністерства є, зокрема, управління питаннями безпеки харчових продуктів та захисту рослин.

Дана Стратегія враховує вимоги чинного законодавства України, яке регулює різні аспекти експорту сільськогосподарської продукції, визначає відповідні процедури та механізми стосовно певних типів продукції, методи фінансової підтримки та пріоритети державної підтримки та/або пропонує зміни до законодавства, необхідні для реалізації положень Стратегії.

Загалом, Стратегія охоплює певні аспекти законів України:

1. «Про забезпечення масштабної експансії експорту товарів (робіт, послуг) українського походження шляхом страхування, гарантування та здешевлення кредитування експорту» від 20 грудня 2016 року №1792–VIII.
2. «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції» від 10 липня 2018 року №2496–VIII.
3. «Про аквакультуру» від 18 вересня 2012 року №5293–VI.
4. «Про морські порти України» від 17 травня 2012 року №4709–VI.
5. «Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів» від 8 липня 2011 року №3677–VI.
6. «Про систему інженерно-технічного забезпечення агропромислового комплексу України» від 5 жовтня 2006 року №229–V.

7. «Про особливості державного регулювання діяльності суб'єктів підприємницької діяльності, пов'язаної з реалізацією та експортом лісоматеріалів» від 8 вересня 2005 року №2860–IV.

8. «Про виноград та виноградне вино» від 16 червня 2005 року №2662–IV.

9. «Про державну підтримку сільського господарства України» від 24 червня 2004 року №1877–IV.

10. «Про молоко та молочні продукти» від 24 червня 2004 року №1870–IV.

11. «Про фермерське господарство» від 19 червня 2003 року №973–IV.

12. «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них» від 6 лютого 2003 року №486–IV.

13. «Про насіння і садивний матеріал» від 26 грудня 2002 року №411–IV.

14. «Про зерно та ринок зерна в Україні» від 4 липня 2002 року №37–IV.

15. «Про бджільництво» від 22 лютого 2000 року №1492–III.

16. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року №771/97–ВР.

17. «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» від 19 грудня 1995 року №481/95–ВР.

18. «Про пріоритетність соціального розвитку села та агропромислового комплексу в народному господарстві» від 17 жовтня 1990 року №400–XII.

19. «Про карантин рослин» від 30 червня 1993 року №3348–XII.

ПІДЗАКОННИХ АКТІВ:

Постанови Кабінету Міністрів України, зокрема:

1. Постанова Кабінету Міністрів України від 9 червня 2011 року

№641 «Про затвердження переліку платних адміністративних послуг, які надаються Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, органами та установами, що належать до сфери її управління, і розміру плати за їх надання».

2. Постанова Кабінету Міністрів України від 28 грудня 2011 року №1348 «Деякі питання надання послуг Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, органами та установами, що належать до сфери її управління».

3. Акти Міністерства аграрної політики та продовольства України.

4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 21 листопада 2006 року №690 «Про затвердження Порядку реєстрації осіб, які здійснюють господарську діяльність, пов'язану з виробництвом та обігом об'єктів регулювання».

5. Національні стандарти України (ДСТУ).

3.2. Алгоритмізація основних етапів інформаційного моделювання на підприємствах харчової промисловості

Забезпечення продовольчої безпеки держави і регіонів є пріоритетним завданням розвитку будь-якої країни. Всесвітні процеси інтеграції та глобалізації підтверджують, що будь-який ринок, в тому числі і продовольчий, характеризується нестабільністю та непрогнозованістю розвитку і суттєво залежить від стану зовнішнього середовища. В умовах динамічності інтеграційних процесів надзвичайно важливого значення набувають проблеми інформаційного забезпечення процесів управління та розвитку підприємств харчової промисловості. Саме тому розробка алгоритму інформаційного моделювання в управлінні підприємствами харчової промисловості є актуальною.

З урахуванням посилення відкритості економіки країни та загострення конкурентної боротьби на внутрішньому і зовнішньому ринках методологія створення інформаційного забезпечення, як найважливішого елемента ефективного управління саме підприємствами харчової промисловості, як найбільш інтегрованої галузі в системі АПК, потребує подальшої розробки. Перш за все, це стосується визначення структури системи інформаційного забезпечення підприємств, а також методів дослідження та моделювання інформаційних процесів, впровадження нових моделей управління, які базуються на основі максимального використання можливостей сучасних інформаційно-комунікаційних технологій, орієнтовані на поліпшення бізнес-середовища, організаційних структур і механізмів управління підприємствами харчової промисловості [25].

Харчова промисловість є однією з найважливіших, а в багатьох країнах – визначальною складовою національної економіки, суттєвим фактором сталого соціально-економічного розвитку суспільства. Навіть за умов прискорення індустріалізації світового суспільного виробництва значення продовольчої сфери не зменшується, навпаки – її функціонування ускладнюється, підходи до її вивчення й удосконалення урізноманітнюються, охоплюючи проблеми територіального розвитку, міжгалузевої інтеграції, продовольчої безпеки тощо [31].

Управління саме підприємствами харчової промисловості характеризується великими обсягами інформації, складною системою її аналізу, оскільки ці суб'єкти господарювання тісно інтегровані в єдиний агропродовольчий комплекс, який домінує на регіональних та вітчизняному продовольчих ринках. Ринкові умови господарювання передбачають необхідність прийняття менеджером управлінських рішень в умовах невизначеності та ризику, що відповідно вказує на необхідність створення на підприємстві такої інформаційної системи яка б забезпечувала можливість управлінському персоналу отримувати повну, правдиву, придатну до використання, якісну, достовірну та головне вчасну інформацію, що є

передумовою ефективного управління підприємством. В цих умовах управління повинне забезпечуватись всебічною та якісною інформацією у тісному поєднанні з динамічним економічним середовищем.

Економічні або управлінські процеси не можуть відбуватися в ізоляції від інформаційних потоків, адже вони допомагають управляти матеріальними потоками підприємств харчової промисловості.

Для моделювання інформаційного забезпечення процесу управління підприємствами харчової промисловості пропонується методика, що ґрунтується на сучасних дослідженнях [31, 55, 57] (рис. 3.1). Запропонована методика має одинадцять етапів досліджень, що групуються у три групи: підготовча, аналітично-розрахункова і результативна.

Перша група складається з чотирьох етапів і представляє аналіз документообігу в управлінні підприємствами харчової промисловості, де виявляються «проблемні» ділянки документообігу, проводиться оптимізація структури внутрішніх інформаційних потоків за джерелами, формами та динамікою проявів.

Друга група відображує аналіз інформаційної системи управління підприємствами харчової промисловості, оцінюється якість інформаційних ресурсів та інформаційних потоків. Для побудови ефективною моделі управління проведено локальне обстеження підприємства, як системи інформаційних потоків, зокрема, маркетингових, логістичних, матеріальних, фінансових, інноваційно-інвестиційних, соціальних, економічних, які охоплюють всі сторони господарської діяльності. Автором пропонується в моделі управління інформаційними потоками виділити підсистеми інформаційних потоків, які напряму не пов'язані з організаційною структурою, а саме: виробничу, технологічну, логістичну, обліку та контролю [58].

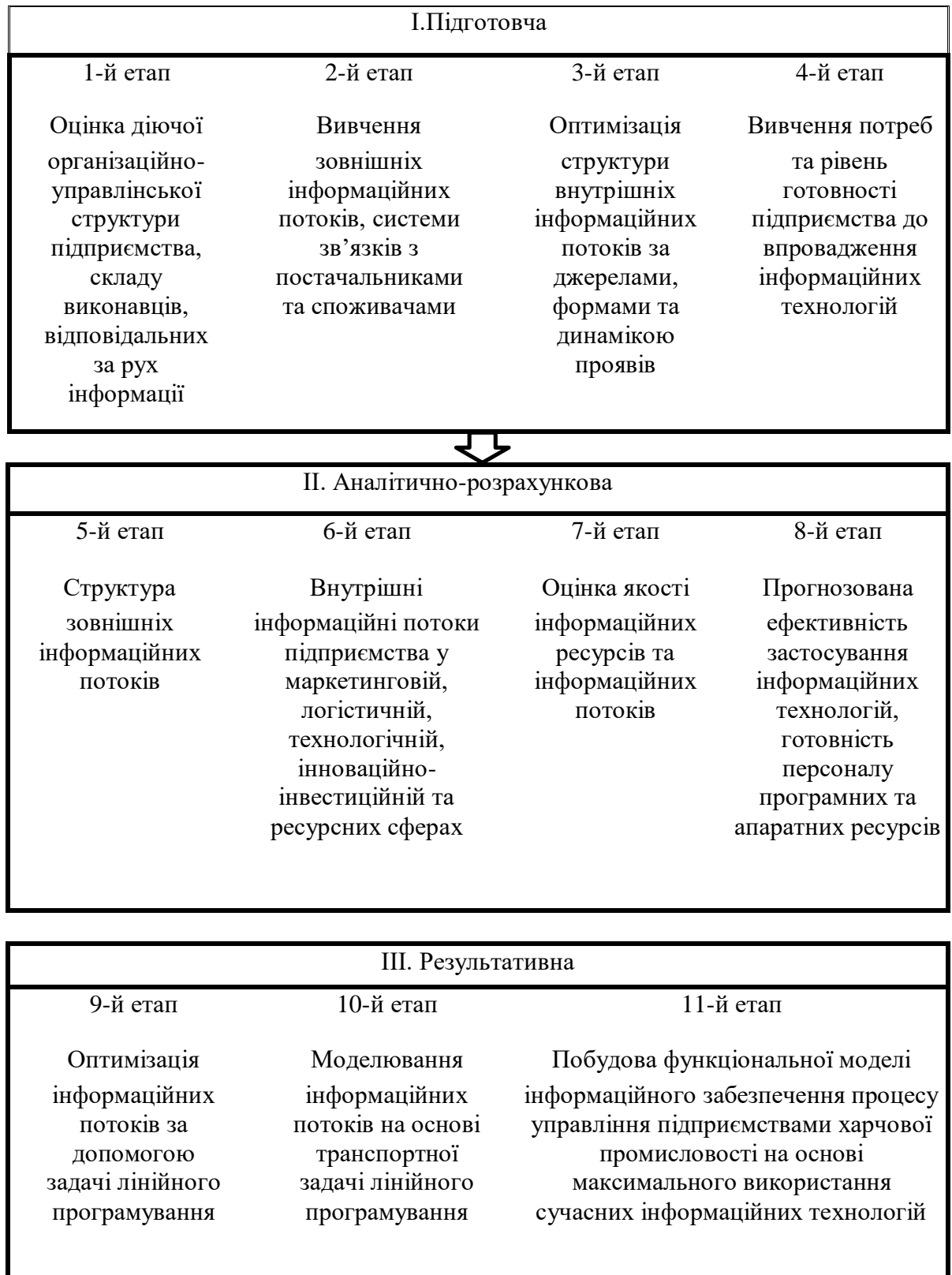


Рисунок 3.1. Алгоритмізація основних етапів інформаційного моделювання на підприємствах харчової промисловості

Третя група – результативна, включає три етапи - присвячена удосконаленню інформаційної системи управління підприємствами харчової промисловості. Представлена система розміщення інформаційних потоків на основі введення допоміжних специфічних обмежень для моделі транспортної задачі лінійного програмування, що у порівнянні з існуючою практикою дозволяє оптимізувати вартість проходження управлінської інформації з урахуванням її значущості для функцій управління.

На одинадцятому етапі будується функціональна модель інформаційного забезпечення процесу управління підприємствами харчової промисловості на основі максимального використання можливостей сучасних інформаційних технологій. Запропонована модель спрямована на підвищення обґрунтованості управлінських рішень, реалізація яких сприятиме поліпшенню бізнес-середовища, адаптації організаційних структур і логістичних систем до вимог ринкової кон'юнктури, економії всіх видів ресурсів та нарощуванню конкурентних переваг реальних господарюючих суб'єктів.

Таким чином, прискорена національна трансформаційна динаміка обумовлює те, що всі суб'єкти ринкової економіки функціонують у внутрішньому та зовнішньому середовищах в умовах недостатньо повної інформації. Це дозволяє стверджувати про наявність «невизначеності», як про один з основних чинників модернізації системи управління підприємствами. В цих умовах управління повинне забезпечуватись всебічною та якісною інформацією у тісному поєднанні з динамічним економічним середовищем.

Таким чином, запропонована методика інформаційного моделювання на підприємствах харчової промисловості дозволяє проводити аналіз системи управління, враховуючи її структурний та управлінський аспекти, окреслювати шляхи підвищення ефективності операційної, інноваційно-інвестиційної, фінансової діяльності підприємств харчової промисловості. Використання сучасних інформаційних технологій у сфері управління

підприємствами харчової промисловості забезпечує оперативний вплив на рівні використання матеріальних, енергетичних, трудових та фінансових ресурсів, дозволяє концентрувати їх на стратегічних напрямках ринкової модернізації.

3.3. Практичні рекомендації щодо удосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості

Згідно вимог європейських торгових мереж до національної сільськогосподарської та харчової продукції, що імпортується в ЄС для виробників первинної продукції доречно застосовувати такі міжнародно визнані стандарти та схеми: GMP+, GlobalGAP, стандарти виробництва органічної продукції [58].

GMP + відрізняється тим, що всі вимоги, процедури, положення щодо продукції стосуються тільки комбікормової галузі. Тому, в результаті його впровадження на підприємствах з виробництва кормів, полегшується процес впровадження і підтримки системи безпеки кормів, а фахівці, відповідальні за її щоденне функціонування, швидше опанують специфіку та інструментарій схеми GMP +.

З іншого боку, вимоги ISO 9001, ISO 22000 (HACCP) та інші подібні стандарти включені в саму систему GMP + [58, 104, 105, 58-60].

Система забезпечення безпечності кормів GMP + - це єдина загальногалузева схема сертифікації, охоплює підприємства з моменту збору зернової продукції (сировини для кормів) до торгівлі інгредієнтами і комбікормової продукцією. Дана схема поширюється і на підприємства, що займаються зберіганням, транспортуванням і безпосередньо виробництвом комбікормів, преміксів, кормових добавок та інших компонентів.

Для вдалого впровадження та проходження сертифікації виробника за GMP + необхідно пройти 4 етапи, представлені на рис. 3.2.



Рисунок 3.2. Етапи впровадження та сертифікації за GMP +

Існують 4 основних стандарти (табл. 3.1), кожен з яких стосується конкретної сфери діяльності. Один – загальний, з широкою областю сфер дії, та три специфічні для більш вузьких сфер.

Таблиця 3.1 – Вибір стандарту GMP+ в залежності від сфери діяльності

Сфера дії	Стандарт			
	GMP + B1	GMP + B2	GMP + B3	GMP + B4
Виробництво комбікормів	X			
Виробництво преміксів	X			
Виробництво добавок	X	X		
Виробництво кормових інгредієнтів	X	X		
Торгівля*	X		X	
Зберігання та відвантаження*	X		X	
Фрахтування				X
Автомобільне перевезення				X
Залізничне перевезення				X
Перевезення внутрішніми водними шляхами				X
	Структура ISO 9001	Спеціально розроблений	Спеціально розроблений	Спеціально розроблений

GMP + B1 – це найширший стандарт, який поширюється на всі види діяльності від виробництва комбікормів, преміксів, кормових добавок та інгредієнтів до їх зберігання і відвантаження, крім послуг перевезення. Структура стандарту аналогічна ISO, що дозволяє легко його комбінувати з різними іншими стандартами, а також він посилений вимогами GMP + та HACCP.

Інші стандарти, такі як GMP + B2, стосуються лише виробництва добавок та кормових інгредієнтів. GMP + B3 поширюється на компанії, сфера діяльності яких включає продаж кормів та інгредієнтів, послуги зберігання і відвантаження, а також збір зернових, олійних і бобових культур.

Стандарт GMP + B4 призначений для компаній, що займаються фрахтуванням, надають послуги з перевезення різних кормових продуктів на автомобільному, залізничному транспорті та водними шляхами.

Вимоги до сертифікації за схемою GMP + досить жорсткі до всіх елементів виробництва.

Виробник, який вирішив пройти процедуру сертифікації, повинен обов'язково перевірити сферу акредитації органу із стандартизації, оскільки, не всі вони мають однакові дозволи для проведення аудитів.

GlobalGAP – це стандарт, який був створений Асоціацією європейських роздрібних торговців сільськогосподарською продукцією (EUREP), для гарантування безпечного виробництва здорових необроблених продуктів харчування (овочів, фруктів, риби, м'яса, молочних продуктів) та декоративних рослин, а також сприяти застосуванню життєздатних методів ведення сільського господарства.

Асоціація європейських роздрібних торговців сільськогосподарською продукцією (EUREP) була створена в 1997р. великими європейськими мережами роздрібної торгівлі. Трохи згодом до неї приєдналися великі компанії постачальники і виробники сільськогосподарської продукції. В роботі асоціації також беруть участь виробники агрохімікатів, органи з сертифікації, консультаційні фірми тощо. Кожна сертифікаційна програма

розроблена окремим комітетом, який складається на 50% з представників роздрібних мереж і на 50%, - з виробників. Секретаріат всіх сертифікаційних програм знаходиться на базі компанії FOODPLUS, неприбуткової організації, яка є юридичним власником всіх нормативних документів.

Асоціація EUREP розробила кілька сертифікаційних програм, які в сукупності називалися EUREPGAP і потім були перейменовані в GLOBALGAP (GAP означає «належна сільськогосподарська практика»). Вони призначені для популяризації належних та найкращих способів ведення сільськогосподарської діяльності з метою відновлення довіри споживачів до безпечності харчових продуктів, забезпечення добробуту тварин, захисту навколишнього середовища та охорони праці.

На відміну від інших міжнародних стандартів безпечності харчових продуктів, стандарти GLOBALGAP призначені виключно для необроблених сільськогосподарських продуктів, і тому їх користувачами є фермери, а не переробні підприємства. У той же час ці стандарти, стимулюючи мінімальне використання агрохімікатів та ветеринарних препаратів, охоплюють більше питань, ніж лише безпечність харчових продуктів, - вони також охоплюють безпеку праці, питання охорони навколишнього середовища, добробут тварин.

Нині GLOBALGAP - це єдиний інтегрований стандарт для первинної продукції з можливістю застосування його окремих модулів щодо різних груп товарів - від виробництва рослинної продукції, вирощування тварин, до виробництва комбікормів. Сфера застосування GLOBALGAP представлена в табл. 3.2.

Основними точками контролю та критеріями відповідності в рослинництві, які застосовують під час аудитів та оцінки відповідності, є:

- історія ділянки чи поля та управління нею;
- придатність ґрунтів для ведення сільськогосподарського виробництва;
- аналіз ґрунтів і адекватність розробленої системи удобрення;

- відповідність застосовуваної системи захисту рослин - впровадження інтегрованої системи захисту;
- ведення документації та власний контроль/внутрішня перевірка;
- охорона праці та здоров'я працівників, соціально-побутове забезпечення;
- робота з субпідрядниками;
- управління відходами та контроль забруднення навколишнього середовища/рециклінг та повторне використання;
- навколишнє середовище та охорона природи;
- процедури розгляду скарг/рекламацій;
- процедури відкликання/обміну;
- походження та якість насіннєвого матеріалу;
- безпечність продуктів харчування на основі аналізу ризиків;
- статус GlobalGAP;
- використання логотипу;
- простежуваність та розділення продукції.

Таблиця 3.2 – Сфера застосування GLOBALGAP в залежності від різних груп продукції

стандарт для сільськогосподарських виробників	Всі типи господарств	Рослинництво	Фрукти та овочі
			Культури для виробництва комбікормів
			Зелена кава
			Чай
			Квіти та декоративні рослини
			Інше
		Тваринництво	велика рогата худоба та вівці/ молодняк
			Молочна худоба
			Свині
			Домашня птиця/ індички
			Інше
		Аквакультура	Лососеві
			Креветки
			Пангасіус
			Тіляпія
			Інше

Обстеження ґрунту вимагає аналізу небезпечних факторів для полів господарства. Також, визначається ефективність використання полів сівозміни для вирощування тієї чи іншої культури. Наявність результатів аналізу ґрунту на вміст поживних речовин є обов'язковим. Господарство повинно мати карту полів і розроблений план з охорони ґрунтів.

Використання насінневого матеріалу має базуватися на ринковій придатності сорту, його продуктивності та стійкості, до хвороб і шкідників. Особлива увага приділяється можливості простеження походження насіння і їх обробки пестицидами.

Система добрива є однією з найбільш важливих для безпеки плодоовочевої продукції. Вона повинна розроблятися з урахуванням вмісту в ґрунті доступних поживних речовин, а також їх використання в процесі росту і розвитку рослин. Крім цього, особливу увагу приділяється стану технічного обладнання, яке використовується для внесення добрив, та кваліфікації працівників, які беруть участь у цьому процесі.

При перевірці системи зрошення важливим є визначення потреби культури у волозі, наявності дозволу на забір води, її аналізу, джерела (поновлювані / не поновлювалися), а також розробка аналізу небезпечних факторів при зрошенні.

Процедури захисту рослин відслідковуються найбільш детально. До уваги береться рівень резистентності сорти, використані пестициди, їх дозування, стан і тип обприскувача, його форсунки, утилізація тари, кваліфікація персоналу, тощо. Обов'язковою умовою є наявність розгорнутого аналізу продукції на вміст залишків пестицидів.

У процесі збору особливе значення приділяється термінам збору, станом та налаштування техніки для збору / транспортування продукції, а також рівню підготовки працівників, та гігієни праці. Первинна обробка може включати сортування і калібрування врожаю, упаковку, а також чистку, мийку або полірування. Критичними факторами, які визначають безпеку

продукції на цьому етапі, є стан використовуваної техніки, місця, для виконання призначених операцій і особиста гігієна персоналу.

Аналіз процесів зберігання продукції повинен дати відповіді на питання, які стосуються режимів та умов зберігання (у тому числі санітарних). Тобто наскільки вони сприяють збереженню якості і безпеки продукції. Інтелектуальні системи контролю температури, вологості та повітрообміну сучасних сховищ, дозволяють зберігати продукцію максимально довго без втрат якості, а конструкція випереджає проникнення в нього гризунів, птахів та інших небажаних візитерів.

Найважливіше значення при сертифікації приділяється кваліфікації зайнятих на підприємстві робітників і умовам їх роботи, особливо гігієни та виробничої санітарії. Кваліфікований персонал і хороші умови для роботи є важливим елементом в побудові системи GLOBALGAP оскільки в значній мірі визначають ступінь хімічного, фізичного і мікробіологічного забруднення продукції. Проходження тренінгів, інструктажів, наявність захисного одягу, дотримання техніки безпеки, правил гігієни та виробничої санітарії, має бути обов'язковою частиною робочого процесу.

Стан використовуваної техніки також є дуже важливим для харчової безпеки. Правильно налаштований обприскувач або розкидання добрив сприяють точному і рівномірному внесенню агрохімікатів, що дозволяє уникнути хімічного забруднення продукції.

Система простежуваності продукції дає можливість не тільки простежити шлях продукції від полиці супермаркету до виробника, а й визначити поле, на якому вона вирощувалася, і навіть знайти людину, яка її збирав або пакував. Система простежуваності є важливим інструментом встановлення довірчих відносин між супермаркетом і виробником. У разі виникнення скарг на конкретну продукцію вона дозволяє точно встановити причину і джерело проблеми. Дана форма контролю істотно зменшує ймовірність помилки в ідентифікації причин небезпечної або спірної за якістю продукції.

Преваги від впровадження GlobalGAP:

- забезпечує довіру з боку роздрібних мереж, споживачів і працівників шляхом забезпечення стабільного і відповідального виробництва і високої прихильності до якості харчових продуктів;
- удосконалює процес управління сільськогосподарським підприємством;
- забезпечує однаковість глобальної системи акредитації;
- підтримує базові принципи НАССР;
- відкриває невеликим підприємствам доступ на ринок.

На рис. 3.3. представлені партнери GLOBALGAP, торговельні мережі, які вимагають від своїх постачальників сертифікацію відповідно до вимог GLOBALGAP.



Рисунок 3.3. Партнери GLOBALGAP, торговельні роздрібні мережі

Стандарти, щодо виробництва органічної продукції. Провідну роль у розробленні міжнародних стандартів щодо органічного виробництва та органічної продукції відіграє Міжнародна федерація руху за органічне сільське господарство (IFOAM). Ще у 80-ті роки минулого століття федерація розробила «Базові стандарти IFOAM щодо органічного виробництва і переробки». За визначенням IFOAM – «органічне сільське

господарство – це цілісний системний підхід, що базується на сукупності методів, які забезпечують життєздатну екосистему, безпечне продовольство, корисне харчування, добробут тварин та соціальну справедливість», а «органічний продукт – продукт, що виробляють, переробляють та реалізують у відповідності зі Стандартами органічного господарювання».

Базові стандарти IFOAM представлені у вигляді Загальних принципів, Рекомендацій, Базових стандартів і системи Послаблення вимог.

Загальні принципи – це сплановані цілі органічного виробництва і перероблення. Принципи написані, як позитивні твердження, наприклад, «мають бути» або «необхідно».

Рекомендації – це практичні пропозиції для впровадження в органічному сільськогосподарському виробництві, харчовій і текстильній галузях, вони не є обов'язковими для використання.

Базові стандарти – це мінімальні вимоги, які повинні задовольняти певний вид діяльності, щоб бути сертифікованим як органічний.

Послаблення вимог – це винятки, зроблені щодо конкретних частин Базових стандартів, які можуть застосовуватись лише за чітко визначених умов.

Основними принципами органічного сільського господарства є: підтримувати і зміцнювати здоров'я ґрунту, рослин, тварин, людей та всієї планети цілісно та в повному обсязі;

– сільське господарство повинно брати до уваги функціонування циклів живої екологічної системи, покращання без втручання та грубого порушення у системі;

– розвивати відносини, що гарантують соціальну справедливість, беручи до уваги суспільне життя та життєві можливості;

– раціональне та відповідальне ведення господарства, що захистить здоров'я та благополуччя середовища, нинішнього та майбутніх поколінь.

Органічне виробництво передбачає заборону мінеральних та синтетичних добрив, засобів захисту рослин, стимуляторів росту, гормонів,

антибіотиків під час вирощування сільськогосподарської продукції. До того ж органічна продукція повинна бути вирощена на незабруднених ґрунтах в екологічно безпечних регіонах.

Органічний продукт не може бути генномодифікованим та повинен забезпечувати збереження та відновлення природних ресурсів на будь-якому етапі свого життєвого циклу. Під час вирощування органічної продукції неприпустимо використання протравленого насіння. Обов'язковою умовою для того, щоб продукт вважався органічним, є сертифікація як процесу виробництва, так і самої продукції. До того ж, органічною продукцією може вважатись лише та, що вирощена на ґрунтах через три роки, протягом яких будуть дотримуватись всі вищезазначені вимоги. Продукція, вирощена протягом перших трьох років, буде вважатись «перехідною», тобто це буде продукція перехідного періоду до органічного виробництва.

Причиною появи стандартів IFS (International Featured Standards - Міжнародні спеціалізовані стандарти) стало бажання створити єдину систему оцінки для всіх постачальників продуктів харчування, з єдиними вимогами і процедурами аудиту та взаємним визнанням результатів аудитів з метою створення високого рівня відкритості на всьому протязі "харчового ланцюга" (обробка харчових продуктів від продукції рослинництва і тваринництва до кінцевого користувача).

У 2002 році Асоціація Членів Німецькій Федерації роздрібної торгівлі - Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) - і їх французькі колеги - Федерація підприємств роздрібної торгівлі та дистрибуції - Federation des entreprises du Commerce et de la distribution (FCD) розробили стандарт щодо забезпечення безпеки та якості харчової продукції, реалізованої через підприємства роздрібної торгівлі, під торговими марками. Стандарт отримав назву IFS Food, він був співвіднесений з Керівним Документом GFSI і визнаний GFSI - Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпеки харчових продуктів). Перша реалізована версія Стандарту IFS (версія 3) була розроблена HDE і вийшла у світ в 2003 році. У січні 2004 р спільно з

FCD було розроблено і видано оновлений варіант - 4-а версія. У 2005/2006 Італійська асоціація представників роздрібної торгівлі Associazione Nazionale Cooperative Consumatori (ANCC), Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti (ANCD) and Federdistribuzione також приєдналася до Міжнародного стандарту на харчову продукцію та розробка 5 версії велася при співпраці асоціацій роздрібної торгівлі Франції, Німеччини та Італії, а також роздрібних торговців Швейцарії та Австрії.

Вимоги IFS Food Version 6 та умови їх дотримання

Остання, 6-а версія IFS Food була актуалізована в квітні 2014 року.

Вимоги 6-ї версії IFS включають:

- відповідальність вищого керівництва;
- система менеджменту якості;
- управління ресурсами;
- виробничі процеси;
- вимірювання, аналіз, поліпшення.

Для отримання сертифікату необхідно набрати більше 75% балів.

Сертифікат Якщо при перевірці аудитор встановлює, що ці вимоги компанією не виконуються, це призводить до того, що сертифікат не видається.

Крім того, в стандарті є вимоги, які мають назву Виключає невідповідність (КО - виключає від «Knock out» - вибивати).

У IFS наступні 10 вимог віднесені до категорії КО:

- 1.2.4 Відповідальність вищого керівництва;
- 2.2.3.8.1 Система моніторингу для кожної ККТ;
- 3.2.1.2 Гігієна персоналу;
- 4.2.1.2 Вимоги нормативної та технічної документації до сировини;
- 4.2.2.1 Відповідність рецептури;
- 4.12.1 Менеджмент чужорідних тіл;
- 4.18.1 Система простежуваності;
- 5.1.1 Внутрішні аудити;

5.9.2 Процедура вилучення та відкликання;

5.11.2 Коригувальні дії.

Базуючись на системі «Належної практики сільськогосподарського виробництва», сертифікація за стандартами GLOBALGAP визначає перелік пунктів, які повинен виконати кожен виробник для того щоб стати та залишатись сертифікованим згідно GLOBALGAP. Ці пункти називаються контрольними точками. Контрольні точки описуються в керівних положеннях, які регулярно оновлюються. Контрольний список є доступним, де як виробник так і сертифікаційний орган може перевірити, які пункти відповідають стандартам, а які ще потрібно досягнути.

GLOBALGAP базується на принципі самооцінки – це відповідальність виробника досягти відповідності з усіма контрольними точками. Потім відповідність перевіряється незалежною третьою стороною - сертифікаційним органом.

Для того щоб реалізувати всі контрольні точки досить часто залучають консультанта.

GLOBALGAP має три типи контрольних точок:

1. Основні вимоги.
2. Другорядні вимоги.
3. Рекомендації.

Для того щоб пройти сертифікацію за стандартами GLOBALGAP необхідно виконати усі основні вимоги та 95% другорядних вимог. Щодо рекомендацій необхідний мінімум не визначений.

Залежно від типу господарства не всі контрольні точки застосовуються. Якщо контрольні точки не стосуються певного господарства, їх можна пропустити та зазначити в контрольному списку як НЗ (не застосовуються).

Керівні положення GLOBALGAP та контрольні точки є загальними пунктами. Умови виробництва в країнах світу можуть відрізнятися, тому GlobalGAP. визнає національні стандарти. Певний перелік контрольних точок певної країни повинен виконуватись виробником цієї країни. У Кенії

та Нідерландах організації виробників виступили з ініціативою підготувати конкретний перелік контрольних точок для своїх країн. Цей перелік був протестований організацією FoodPlus на відповідність загальним стандартам GLOBALGAP. Після його затвердження FoodPlus, визнаний перелік контрольних точок певної країни може використовуватись для сертифікації виробників, що працюють в конкретній країні. В рамках системи GLOBALGAP є визначені контрольні точки, що застосовуються для всіх видів господарств. Ці контрольні точки називаються “All Farms” (AF) для усіх типів господарств. Окремі контрольні точки визначаються відповідно до сектора виробництва. Згідно з системою GLOBALGAP, визначено окремі контрольні точки для рослинництва (Crop Base або CB), для тваринництва (Livestock Base або LB) та виробництва аквакультури (Aquaculture Base або AB). В рамках рослинництва визначено певні контрольні точки для фруктів і овочів (F&V), комбінованих культур (CC), кави (CO), чаю (TE), квітів та декоративних рослин (FO). Для виробництва рослинної продукції визначено додаткові вимоги, що пов’язані з розмноженням рослинного матеріалу, а для виробництва тваринницької продукції необхідними критеріями є дотримання певних вимог під час транспортування продукції, а також є конкретні вимоги для виробництва кормових культур.

В сучасних умовах успішна реалізація цілей і завдань розвитку інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості значною мірою залежить від ефективного використання його інформаційних ресурсів. Інформаційні ресурси є основою інформаційного забезпечення діяльності підприємства харчової промисловості і визначають його стратегічний успіх. Передумови інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості формуються під безпосереднім впливом чинників його зовнішнього та внутрішнього середовища та орієнтують промислового виробника на збільшення обсягів інформаційних ресурсів, що використовуються для управління.

Ефективність використання інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості визначає результативність реалізації не тільки його поточних завдань, а й стратегічних цілей розвитку, що потребує принципово нових підходів до інформаційного забезпечення всієї діяльності. Підвищення рівня інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості призводить до збільшення оперативності та адекватності процесу прийняття управлінських рішень, зростання показників ефективності діяльності, стабілізації його фінансового стану. Все це веде до посилення конкурентних позицій підприємства харчової промисловості.

Інформаційне забезпечення стандартів харчової промисловості залежить не тільки від наявності інформаційних ресурсів, а й від можливостей впровадження інформаційних інновацій, впорядкування інформаційних потоків підприємства, від вирішення проблем його ефективної інформаційної взаємодії з суб'єктами ринку.

До теперішнього часу особливостям інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості приділяється недостатня увага як у теоретичному, так і у практичному аспектах. Своєчасною стає необхідність подальшого вдосконалення принципів, форм і методів, розробки нових наукових підходів та практичних рекомендацій щодо інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості.

Ефективне функціонування і перспективний розвиток інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості в сучасних умовах формування інформаційного суспільства залежить, в першу чергу, від використання нових методів та інструментів управління підприємством харчової промисловості, рівня інформаційного забезпечення його діяльності та результативності використання інформаційних ресурсів.

Особлива роль інформації і інформаційних ресурсів в діяльності сучасних підприємств харчової промисловості зумовлена їх безпосередньою участю у будь-яких економічних процесах та постійно зростаючим рівнем

інформатизації ринкового середовища та суспільства в цілому. Сучасний етап розвитку економіки потребує використання науково-обґрунтованих методів збору, аналізу, обробки та застосування інформації і її взаємопов'язаних форм, що має сприяти формуванню потенційних інформаційних ресурсів промислового підприємства і послідовній реалізації напрямків його розвитку.

Однією з умов стабільного функціонування й ефективної реалізації напрямів розвитку підприємства харчової промисловості є використання в його діяльності принципів і інструментарію інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості. Під інформаційним забезпеченням стандартів харчової промисловості розуміється сукупність форм, методів та інструментів управління інформаційними ресурсами, необхідних і придатних для реалізації аналітичних і управлінських процедур, що забезпечують стабільне функціонування промислового підприємства, його стійкий перспективний розвиток.

Загальна характеристика інформаційних ресурсів та визначення особливостей їх участі в усіх виробничо-господарських процесах сучасного підприємства харчової промисловості дозволили дійти висновку, що інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості має ґрунтуватися на комплексному використанні потенційних і наявних інформаційних ресурсів з урахуванням їх основних особливостей.

Передумови інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості формуються під безпосереднім впливом різних чинників і в умовах тісної взаємодії інформаційної і виробничої сфери, що свідчить про посилення інформаційного аспекту процесу виробництва в сучасних умовах.

Обґрунтування необхідності й характеристика теоретичних основ інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості дозволяє визначити можливість отримання синергічного ефекту від взаємодії інформаційної та виробничої сфери і підвищення ефективності їх функціонування та зробити висновок, що результативність цього процесу

безпосередньо залежить від ступеня дослідженості передумов і можливостей інформаційного забезпечення діяльності промислового підприємства.

Передумови і можливості інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості визначаються, перш за все, сучасними тенденціями розвитку інформаційного ринку та новітніми методами управління і інформаційної підтримки розвитку промислового підприємства на всіх рівнях господарювання.

Ефективність інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості безпосередньо залежить від організації його інформаційної взаємодії з різними суб'єктами на ринку інформаційних продуктів і послуг, державної інформаційної підтримки розвитку підприємства, а також формування його інформаційного простору.

В умовах бурхливого і динамічного росту сучасного ринку інформаційних продуктів і послуг результативність функціонування підприємств харчової промисловості значною мірою залежить від організації їх ефективної взаємодії з суб'єктами ринкового середовища та формування адекватної інформаційної інфраструктури підприємства харчової промисловості. Однією з важливих умов формування такої інфраструктури є надання відповідної підтримки на державному і регіональному рівнях в рамках державної інформаційної політики.

Проведені дослідження можливостей організації ефективної взаємодії підприємств харчової промисловості з суб'єктами ринку інформаційних продуктів і послуг та державної підтримки їх розвитку зумовили необхідність формування інформаційного простору. Під інформаційним простором підприємства харчової промисловості нами розуміється сукупність інформаційної бази даних і способів її організації, необхідних для прийняття управлінських рішень, аналізу, контролю і регулювання фінансово-господарської діяльності підприємства харчової промисловості.

Структуру інформаційного простору підприємства харчової промисловості можна представити у вигляді взаємопов'язаного комплексу

координат, що відображає його функціональну і інформаційну складові та дозволяє формувати базиси процесів агрегації і обробки інформації для прийняття управлінських рішень.

Підходи до формування інформаційного простору підприємства харчової промисловості в аспекті формалізованої інтегрованої структури процесів управління, перетворення інформації і прийняття управлінських рішень є основою удосконалення системи управління підприємством харчової промисловості і засновані на структурній декомпозиції виробничого процесу як об'єкта управління, функціональній структуризації процесу управління та формалізації документообігу.

Передумови і можливості здійснення ефективного інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості дають можливість дійти висновку про необхідність розробки основних напрямів його вдосконалення на основі побудови інформаційно-керуючої системи підприємства харчової промисловості.

Вирішення завдання удосконалення процесу інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості на основі побудови його інформаційно-керуючої системи залежить, по-перше, від його цілей, функцій та задач, а по-друге – від змісту та послідовності інформаційного забезпечення системи управління підприємством харчової промисловості.

Саме інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості надає можливість надходження достовірної і всеосяжної інформації на всіх рівнях управління, яка є основою процесу розробки і прийняття управлінських рішень. На підвищення ефективності цього процесу спрямовано запропоновану систему підтримки прийняття рішень, в основі якої є формування інформаційної бази даних і комплексу імітаційних моделей функціонування підприємства харчової промисловості.

Використання імітаційного моделювання дозволяє приймати адекватні управлінські рішення і здійснювати прогностичну оцінку становища підприємства харчової промисловості та альтернативних варіантів

управлінських дій, що генеруються в процесі управління з огляду на їх результативність і досяжність. Прийняття ефективних управлінських рішень вимагає обробки великих масивів інформації та забезпечення збору, аналізу і агрегації інформаційних потоків, що надходять на підприємство харчової промисловості. Це зумовило необхідність формування інформаційно-керуючої системи підприємства харчової промисловості, яка охоплює всі бізнес-функції і управлінські процеси підприємства харчової промисловості та генерує інформацію, що полягає в основі прийняття управлінських рішень за допомогою використання новітніх інформаційно-комунікаційних технологій.

Проведені дослідження принципів функціонування інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості і використання методів системного проектування дозволили розробити послідовність формування інформаційно-керуючої системи інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості, яка дозволяє побудувати ієрархічну систему доступу до управлінської інформації на основі єдиної класифікації і структуризації елементів як самої системи, так і всього інформаційного простору підприємства харчової промисловості.

Задачу проектування ефективної структури інформаційно-керуючої системи підприємства харчової промисловості нами пропонується вирішувати на основі використання еволюційного методу із застосуванням генетичних алгоритмів. Функціонування такої структури інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості дозволяє оптимізувати процес управління промисловим підприємством та інформаційні потоки його типових процесів. Одним з основних критеріїв оптимізації нами визначено критерій часу виконання типових процедур обробки даних.

Висновки до розділу 3

Визначено, що інформаційне забезпечення стандартів харчової

промисловості має ґрунтуватися на комплексному використанні потенційних і наявних інформаційних ресурсів з урахуванням їх основних особливостей. Під інформаційним забезпечення стандартів харчової промисловості запропоновано розуміти сукупність форм, методів та інструментів управління інформаційними ресурсами, необхідних і придатних для реалізації аналітичних і управлінських процедур, що забезпечують стабільне функціонування промислового підприємства, його стійкий перспективний розвиток.

Надано загальну характеристику інформаційних ресурсів та сформовано принципові підходи до їх оцінки з використанням інформаційного підходу, теорій інформаційних ресурсів та економічної інформації. Реалізація цих підходів надає можливість визначати цінність інформації та сформуванню максимально раціональну систему збору даних, що є основою сукупності інформаційних ресурсів підприємства харчової промисловості.

Проведено аналіз основних напрямків розвитку українського ринку інформаційних продуктів і послуг. Визначено основні компоненти його структури та особливості інформаційних продуктів і послуг. Зроблено висновок, що специфічною особливістю цього ринку є те, що його стан і динаміка розвитку виступають одночасно результатом й умовою стабільного зростання економіки.

ВИСНОВКИ

В даний час більшість торговельних мереж та великих харчових компаній пред'являють до своїх постачальників вимоги щодо наявності сертифіката відповідності системи менеджменту одному з визнаних GFSI (Глобальна ініціатива з безпечності харчових продуктів) стандартам і схемами сертифікації.

Глобальна ініціатива з безпечності харчових продуктів (GFSI) - результат співпраці провідних світових експертів у сфері забезпечення безпечності харчових продуктів з боку гуртових торгових мереж, виробників продуктів харчування, компаній, що надають послуги в ланцюзі харчування, міжнародних організацій та урядів.

Ідея GFSI «Сертифікований одного разу - визнаний скрізь» полягає в тому, що компанії, що пройшла сертифікацію на відповідність одному із стандартів, визнаних GFSI, немає необхідності додатково сертифікуватися за іншим рівнозначним стандартом. Місією GFSI є забезпечення постійного вдосконалення систем управління безпечністю харчових продуктів для забезпечення впевненості в наданні безпечних харчових продуктів споживачам в усьому світі.

Регулювання стандартів і схем сертифікації та їх визнання GFSI здійснюється на основі положень Керівного документа GFSI (GFSI Керівний документ, версія 6):

- частина I - Процес бенчмаркінгу;
- частина II - Вимоги до стандартів і схем управління безпечністю харчових продуктів;
- частина III - Сфера поширення схем та ключові елементи;
- частина IV - Перелік використовуваних термінів і визначень. На сьогодні визнані GFSI стандарти і схеми сертифікації наступні:
 - FSSC 22000 (версія від жовтня 2011);

- IFS Food Standard (версія 6);
- BRC Global Standard (версія 6);
- SQF CODE (7 видання, 2 рівень);
- Global Red Meat Standard (GRMS) (4 видання, версія 4.1);
- GLOBAL GAP (версія 4);
- Canada GAP Scheme (версія 6);
- Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard (2 видання від серпня 2012);
- PrimusGFS Standard (версія 2.1 від грудня 2011);
- IFS PACsecure.

Крім того, слід зазначити, що провідні компанії з виробництва харчових продуктів та інгредієнтів визнають схвалені GFSI стандарти і схеми сертифікації, а саме: McDonald's Corporation, Hormel Foods Corporation, AEON Co., The Coca-Cola Company, Carrefour SA Auchan, Wal-Mart Stores Inc., Campbell's Cargill Inc., Kraft Foods Inc. Migros, Burger King Corporation, METRO GROUP Groupe, Danone, Sodexo та інші.

До переваг від застосування стандартів і схем схвалених GFSI для виробників і споживачів харчової продукції можна віднести:

Для компаній - учасників ланцюга живлення:

- підвищення надійності безпечності готового продукту;
- підвищення безпечності ланцюга живлення;
- підвищення конкурентоспроможності;
- вихід на нові ринки;
- зниження дублювання перевірок і підвищення ефективності.

Для споживачів:

- підвищення довіри і впевненості в безпечності продукції та послуг;
- зниження ймовірності виникнення хвороб пов'язаних з небезпечними продуктами;
- зменшення випадків відкликання та вилучення продукції.

Для країни - виробника

- поліпшення стану охорони здоров'я;
- стабільне виконання вимог законодавства;
- поліпшення репутації.

Прискорена національна трансформаційна динаміка обумовлює те, що всі суб'єкти ринкової економіки функціонують у внутрішньому та зовнішньому середовищах в умовах недостатньо повної інформації. Це дозволяє стверджувати про наявність «невизначеності», як про один з основних чинників модернізації системи управління підприємствами. В цих умовах управління повинне забезпечуватись всебічною та якісною інформацією у тісному поєднанні з динамічним економічним середовищем.

Запропонована методика інформаційного моделювання на підприємствах харчової промисловості дозволяє проводити аналіз системи управління, враховуючи її структурний та управлінський аспекти, окреслювати шляхи підвищення ефективності операційної, інноваційно-інвестиційної, фінансової діяльності підприємств харчової промисловості. Використання сучасних інформаційних технологій у сфері управління підприємствами харчової промисловості забезпечує оперативний вплив на рівні використання матеріальних, енергетичних, трудових та фінансових ресурсів, дозволяє концентрувати їх на стратегічних напрямках ринкової модернізації.

Побудову інформаційно-керуючої системи підприємства харчової промисловості нами пропонується здійснювати за стандартами SADT, що передбачають розробку функціональної, інформаційної і динамічної моделей управлінських процесів на підприємстві харчової промисловості.

Формування динамічної моделі процесу управління, зокрема процедуру узгодження управлінських рішень, необхідно здійснювати за допомогою ієрархічних мереж Петрі з послідовною, паралельною і змішаною структурою інформаційних потоків. Для управлінських рішень якнайкращою структурою інформаційних потоків у процедурі узгодження є змішана структура.

З метою вдосконалення інформаційного забезпечення стандартів харчової промисловості нами запропоновано основні напрями оцінки і вибору інформаційних інновацій. Оцінка і вибір інформаційних інновацій є складним багатокритеріальним господарським завданням, для вирішення якого нами виділено базові класи інноваційних інформаційних систем і надано їх оцінку на основі запропонованих принципів і критеріїв.

Враховуючи достатню різноманітність сучасного ринку інформаційних продуктів і послуг як об'єкт оцінки можна визначити таку групу інформаційних інновацій, як програмні продукти. В основу цього способу необхідно покласти формування моделі багатокритеріального аналізу, оцінки і вибору програмних продуктів і послідовність інформаційного забезпечення цієї процедури.

Використання наданого способу передбачає проведення багатомірного порівняння програмних продуктів на основі певного простору критеріїв із застосуванням методів системного аналізу та графічного методу профільного аналізу.

Процедура багатомірного порівняння передбачає можливість використання як кількісних оцінок, так і якісних, виражених в описових категоріях, що розширює можливості аналізу завдяки отриманню оцінок за критеріями, які неможливо піддати кількісному вимірюванню. Отримані оцінки формують шкалу вимірювання і є основою прийняття рішень стосовно вибору програмних продуктів. Процедура аналізу, оцінки і вибору програмних продуктів в умовах багатокритеріальності зумовлює необхідність урахування високого ступеня невизначеності результату стосовно впровадження інформаційних інновацій, тобто ступеня ризику при прийнятті рішення про вибір програмних продуктів.

Відповідно до принципів багатомірного порівняння для кожної пари програмних продуктів можна розрахувати показники відповідності і невідповідності на основі формування матриці ризику. На підставі

проведеного аналізу і оцінки відповідності окремого програмного продукту цілям і задачам розвитку підприємства харчової промисловості приймається рішення про доцільність їх впровадження в конкретній господарській ситуації в залежності від рівня ризику.

Використання методичних рекомендацій дозволяє здійснити прогнозну оцінку основних фінансово-економічних показників діяльності підприємства харчової промисловості в процесі прийняття рішення з виробництва продукції та використання виробничих ресурсів, а також підвищити рівень інформаційного забезпечення виробничого процесу та оптимізувати структуру інформаційних потоків процесу управління.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналитические обзоры. URL:[http:// www.zol.ru](http://www.zol.ru).
2. Балабанов И.Т. Электронная коммерция / И.Т. Балабанов. СПб.: Питер, 2001. 346 с.
3. Бегун С. В. Інформаційне забезпечення податкової статистики в Україні. / С.В. Бегун // Економіка та держава. 2009. №11. С.109-111.
4. Визнані стандарти харчової безпеки. URL: <https://stina.org.ua/wp-content/uploads/2019/04/Vyznani-standarty-harchovoyi-bezpeky.pdf>
5. Вимоги європейських торгових мереж до національної сільськогосподарської та харчової продукції, що імпортується в ЄС. URL: [http://cci.dp.ua/tl_files/data/study/FER\(pdf\)/Vimogi%20jevropejskix%20torgovix%20merez%20do%20nacionalnoji%20silskogospodarskoji%20ta%20harchovoji%20produkciji,%20scho%20importujetsja%20v%20JeS.pdf](http://cci.dp.ua/tl_files/data/study/FER(pdf)/Vimogi%20jevropejskix%20torgovix%20merez%20do%20nacionalnoji%20silskogospodarskoji%20ta%20harchovoji%20produkciji,%20scho%20importujetsja%20v%20JeS.pdf) (дата звернення: 06.10.2018).
6. Виробнича інфраструктура АПК України: стан та перспективи розвитку / Л. Г. Чернюк, Л. С. Антоньєва, І. М. Щедрова та ін. К. : РВПС, 2000. 101 с.
7. Вінокуров Я. В Україні почали діяти нові правила контролю за якістю харчових продуктів / HROMADSKE: сайт Громадське ТБ. URL: <https://hromadske.ua/posts/v-ukraini-pochaly-diiaty-novi-pravy-la-kontroliu-za-iakistiu-kharchovykh-produktiv> (дата звернення: 06.10.2018).
8. Водянка Л. Перспективи впровадження системи НАССР у процесі виробництва харчової продукції /Л. Водянка, Н. Кутаренко // Регіональна економіка. 2013. С.185-194.
9. Волот О.І. Алгоритмізація основних етапів інформаційного моделювання на підприємствах харчової промисловості в умовах загострення конкуренції. URL: <http://econjournal.vsau.org/files/pdfa/2100.pdf>
10. Волощук Л.О., Кірсанова В.В., Філіппова С.В. Аналітичні

інструменти управління інноваційним розвитком промислового підприємства: монографія. Одеса: ФОП Бондаренко М.О., 2015. 180 с.

11. Воронкова В. Г. Кадрова політика промислових підприємств : Навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності 073 «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Промисловий менеджмент». Запоріжжя : ЗНУ, 2020. 156 с.

12. Воронкова В. Г. Цифрова економіка & цифровий менеджмент інформаційного суспільства. Збірник матеріалів XIII Міжнародної науково-практичної конференції «Управління соціально-економічним розвитком регіонів та держави» / за ред. А. В. Череп. Запоріжжя : ЗНУ, 2019. С. 20– 21.

13. Воронкова В. Г., Капітаненко Н. П., Нікітенко В. О. Правові засади захисту інтелектуальної власності у цифровому суспільстві. Scientific Journal «ScienceRise: Juridical Science». Харків: 2019. № 4 (10). С. 32-37

14. Воронкова В.Г. Глобальне управління: навчально-методичний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності 281 «Публічне управління та адміністрування» освітньо-професійної програми «Публічне управління та адміністрування» та освітньо-професійної програми «Державне управління». Запоріжжя: ЗНУ. 2020. 162 с.

15. Воронкова В.Г. Соціально-економічне прогнозування. Начальний посібник. К.: Д «Професіонал». 2004. 288с.

16. Воронкова В.Г. Формування smart-суспільства як фактор сталого розвитку та його вплив на становлення нової освітянської парадигми. Гілея: науковий вісник. Збірник наукових праць. Гол. ред. В. М. Вашкевич. К.: Вид-во «Гілея». 2017. Вип. 117 (2). С.189-193.

17. Воронкова В.Г., Беліченко А.Г. Попов О.М. та ін. Управління людськими ресурсами: філософські засади. Навчальний посібник /Під ред. д.ф.н., проф. Воронкової В.Г. К.: ВД «Професіонал», 2006. 576 с.

18. Воронкова В.Г., Беліченко А.Г., Желябін В.О., Ажажа М.А. Основи підприємництва: теорія та практикум. Навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2009. 454 с.

19. Воронкова В.Г., Беліченко А.Г., Капустіна Т.А. Бізнес-планування. Навчально-методичний посібник для студентів ЗДІА наряду 0306 спеціальності 6.030601 «Менеджмент організацій» денної та заочної форм навчання. Запоріжжя: РВВ ЗДІА, 2009. 110 с.

20. Воронкова В.Г., Максименюк М.Ю., Нікітенко В.О. Інтернет як основа формування глобального інформаційного суспільства: тенденції розвитку, критерії, механізми. Гілея: науковий вісник. Збірник наукових праць . Гол. ред. В. М. Вашкевич. К.: Вид-во «Гілея», 2017. Вип.. 119 (4). С. 200-206.

21. Воронкова В.Г., Романенко Т.П., Андрюкайтене Регіна. Генеза від інформаційного суспільства до «smart-суспільства» в контексті історичної еволюції сучасного світу: теоретико-концептуальний контекст. Гілея: науковий вісник. Збірник наукових праць. Гол. ред. В. М. Вашкевич. К.: Вид-во «Гілея», 2017. Вип. 116 (1). С. 128-133

22. Воронкова Валентина, Кивлюк Ольга, Нікітенко Віталіна, Рижова Ірина. Stem-освіта як фактор становлення і розвитку smart-суспільства. Становлення і розвиток інформаційного суспільства як основи забезпечення конкурентоспроможності України у світі та сталого розвитку суспільства і держави». Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 23–24 листопада 2017 року. Ред.-упорядник: д.філософ.н., проф. В.Г.Воронкова. Запоріжжя: Вид-во ЗДІА, 2017. 276 с. С.81-84.

23. Гайфулін Б., Обухов І. Сучасні системи управління підприємством.
URL: <http://www.interface.ru>

24. Голенищев Э.П., Клименко И.В. Информационное обеспечение систем управления. Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. 315 с.

25. Головні положення розробки і впровадження системи НАССР.
URL: http://market.avianua.com/?p=4100#error_haccp (дата звернення: 06.10.2018).

26. Горющенко Ю.Г. Соціально-економічний розвиток регіонів України та його інформаційне забезпечення: монографія. Дніпропетровськ:

Дніпроп. держ. фін. акад., 2014. 192 с.

27. Дейнеко Л. В. Ефективність розвитку харчової промисловості в регіоні / Л. В. Дейнеко, А. В. Цимбалюк ; за ред. П. П. Борщевського. К., 1998. 284 с.

28. Дейнеко Л. В. Формування ефективної політики безпеки харчових продуктів в умовах інтеграції України в світову агропродовольчу систему / Л. В. Дейнеко, П. М. Купчак // Сталий розвиток та екологічна безпека суспільства: теорія, методологія, практика / [Андерсон В. М., Андрєєва Н. М., Алимов М. М. та ін.] ; за наук. ред. Є. В. Хлобистова. Сімферополь : ПП «Підприємство Фенікс», 2011. Т. 2. С. 163–170.

29. Дейнеко Л. В. Шляхи та перспективи оновлення потенціалу харчової промисловості України [Електронний ресурс] / Л. В. Дейнеко, Е. І. Шелудько // Економічний вісник університету. 2013. Вип. 21 (1). С. 82–89. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecvu_2013_21\(1\)](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecvu_2013_21(1)) 14.

30. Державна служба України з питань безпечності харчової продукції та захисту прав споживачів: URL: <http://www.consumer.gov.ua/>.

31. Джинджоян В.В. Концептуалізація системи управління підприємством на основі послуг інформатизації: автореф. дис. ... канд. екон. наук: спец. 08.00.04; Дніпропет. нац. ун-т. ім. Олеся Гончара. Рівне, 2015. 24 с.

32. ДК 004-2008 - Український класифікатор нормативних документів.

33. ДК 016- :2010 - Державний класифікатор продукції та послуг.

34. ДСТУ - Н 1.3:2015 Національна стандартизація. Настанова. Технічні умови України. Настанови щодо розробляння.

35. ДСТУ 1.0:2003 Національна система стандартизації.

36. ДСТУ 1.1:2015 (ISO/IEC Guide 2:2004, MOD) - Національна стандартизація. Стандартизація та суміжні види діяльності. Словник термінів

37. ДСТУ 1.2:2015- Національна стандартизація. Правила проведення робіт з національної стандартизації (на заміну ДСТУ 1.2:2003).

38. ДСТУ 2462-94 Сертифікація. Основні поняття. Терміни і

визначення.

39. ДСТУ 2681-94 Державна система забезпечення єдності вимірювань. Метрологія. Терміни і визначення.

40. ДСТУ 3146-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрих кодові позначки EAN. Вимоги до побудови.

41. ДСТУ 4261-2003 Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.

42. ДСТУ ISO 9000-2001 Системи управління якістю. Основні положення та словник.

43. ДСТУ ISO 9001-2001 Системи управління якістю. Вимоги.

44. ДСТУ ГОСТ 1.1:2005 – Міждержавна система стандартизації. Терміни і визначення. (ГОСТ 1.1 – 2002, IDT).

45. ДСТУ ГОСТ 1.2:2016 (ГОСТ 1.2 – 2015, IDT) – Міждержавна система стандартизації. Стандарти міждержавні, правила та рекомендації з міждержавної стандартизації. Правила розроблення, прийняття, поновлення та скасування.

46. Ефективність системи управління підприємством: теоретико-методологічні аспекти та механізми реалізації: монографія / заг. ред. Г.О. Дорошенко. Харків: НТМТ, 2014. 424 с.

47. Єрмошенко М.М., Ганущак-Єфименко Л.М. Економіка та управління інноваційною діяльністю: навчальний посібник. Київ: Національна академія управління, 2011. 528 с.

48. Закон України «Про акредитацію органів з оцінки відповідності». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2407-14#Text> .

49. Закон України «Про захист прав споживачів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.

50. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18#Text>.

51. Закон України «Про підтвердження відповідності».

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2406-14#Text>.

52. Закон України «Про стандартизацію». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>.

53. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text>.

54. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text>.

55. Іванюта Т.М. Інформаційне забезпечення в системі економічної безпеки підприємства: автореф. дис. ... канд. екон. наук: спец. 08.00.04; Нац. ун-т. харчових технологій. Київ, 2014. 21 с.

56. Інноваційне управління промисловими підприємствами в системі ефективного використання конкурентного потенціалу: монографія / наук. ред. В.М. Нижник. Хмельницький: ХНУ, 2014. 547 с.

57. Іртищева І. О. Стратегічні перспективи конкурентоспроможності харчової промисловості України в умовах глобалізації : [монографія] / І. О. Іртищева, О. Є. Гросицька. Миколаїв : Дизайн та поліграфія, 2013. 176 с.

58. Кондратенко О.М. Інформаційне забезпечення стандартів харчової промисловості. «Освіта як чинник формування креативних компетентностей в умовах цифрового суспільства» // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 27- 28 листопада 2019 року / Ред.-упорядник – д.філософ.н., проф. В.Г.Воронкова. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. С.73-76. <https://web.znu.edu.ua/NIS//2019/zbirka-tez.pdf>

59. Кондратенко О.М., магістрант гр. 8.0739-ПМ-3, Воронкова В.Г., проф., доктор філософ. наук - науковий керівник. Інформаційне забезпечення стандартів харчової промисловості в Україні. Матеріали XXIV науково-технічної конференції студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. Проблеми економічного розвитку в сучасних умовах. Том IV / II ЗНУ. Запоріжжя: II ЗНУ. 2019 р. 136 с. С.47-48. <https://web.znu.edu.ua/NIS/2019/tom-4.pdf>

60. Консультаційно-методичний центр по сертифікації в системах ISO:
URL: <http://iso.kiev.ua/> (дата звернення: 06.10.2018).

61. Кравецький А.В. Менеджмент якості: проблеми та перспективи запровадження на вітчизняних підприємствах / А.В. Кравецький, О.І. Бабчинська. URL:
http://www.rusnauka.com/15_APSN_2010/Economics/67675.doc.htm

62. Крисанов Д. Ф. Якість і безпечність харчової продукції [Електронний ресурс] / Д. Ф. Крисанов // Економіка і прогнозування. – 2010. № 3. С. 103–119. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/econprog_2010_3_11.

63. Лутай А. Критерії оцінки інформаційного бізнесу / А. Лутай // Торгівля і ринок України : темат. зб. наук. праць з проблем торгівлі і громадського харчування. 1999. Вип. 8. С. 111–116.

64. Мельник Л. Г. Экономика и информация: экономика информации и информация в экономике: энцикл. словарь. Сумы : Унив. книга, 2005. 383 с.

65. Науково-методичні аспекти обліково-аналітичної системи підприємства: монографія / В.В. Немченко, Ф.А. Трішин, Л.В. Іван-ченкова, Н.М. Купріна, Г.О. Ткачук та ін.; заг. ред. В.В. Немченко. Одеса: Фенікс, 2016. 252 с.

66. Національний центр міжнародної інформаційної мережі ISONET WTO. URL: https://studopedia.com.ua/1_135933_natsionalniy-tsentr-mizhnarodnoi-informatsiynoi-merezhi-ISONET-WTO.html

67. Новіков В. Никитюк О. Особливості моделі системи управління безпечністю харчових продуктів за ISO 22000:2005 та необхідність впровадження стандартів ISO серії 22000 в Україні, офіційний сайт ЧП Новіков В.В. URL: <http://www.novikov.biz.ua>.

68. Озоль С. Выбор стратегии работы с поставщиком. Управление компанией . 2008. № 3. С. 20-24.

69. Офіційний сайт державної служби статистики. URL: <http://ukrstat.gov.ua>.

70. Петренко С. М. Політика застосування критеріїв істотності відхилень: етапи і їх характеристика. Бухгалтерській облік і аудит, 2002. № 8. С. 50–53.

71. Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 22–23 листоп. 2012 р., м. Київ / ред.: Т. Л. Мостенська, А. О. Заїнчковський, О. І. Драган. К., 2013. 223 с.

72. Планування та прогнозування в умовах ринку. Навчальний посібник. Під ред. д.ф.н., проф. В.Г. Воронкової. К.: ВД „Професіонал”. 2006. 576 с.

73. Положення про Національний інформаційний центр із стандартизації та сертифікації Міжнародної інформаційної мережі ISONET. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0262-95#Text>

74. Постанова Кабінету Міністрів України «Про створення Національного автоматизованого інформаційного фонду стандартів» від 1 лютого 1995 р. N 84 (Із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ N 501 (501-2000-п) від 16.03.2000)

75. Про безпечність та якість харчових продуктів / НВП Поїнт. URL: <http://nvppoint.com/uk/pro-bezpechnist-ta-yakist-harchovih-produktiv/> (дата звернення: 06.10.2018).

76. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18.05.2017 р. № 2042-VIII / ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19> (дата звернення: 06.10.2018).

77. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР / ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/main/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 06.10.2018).

78. Сертифікація систем управління безпечністю харчових продуктів

(НАССР) на відповідність вимогам ДСТУ ISO 22000:2007 та ISO 22000:2018.
URL: <https://www.zdcsms.zp.ua/iso-22000/>

79. Система якості відповідно до норм міжнародних стандартів ISO 9000. 2011/ URL:http://toplutsk.com/articles-article_379.html

80. Солоненко Е. Сбалансированная система показателей: инструмент оценки или способ реализации стратегии? / Е.Солоненко // Справочник кадровика. К. 2005. №1. С.80-85.

81. Стадник В.В., Головчук О.В. Науково-методичні підходи до управління інноваційною діяльністю підприємства та його інформаційним забезпеченням. Вісник Хмельницького національного університету. 2017. № 5. С. 182–186.

82. Стиренко Л.М. Оцінювання системи управління якістю в контексті «витрати- результати». Наукові праці Національного університету харчових технологій. Спеціальний випуск. Економічні науки. 2009. № 23. С. 97-101.

83. Сучасні технології управління розвитком України: механізми, реалії, перспективи: колект. моногр. / заг. ред. Т.В. Гринько. Дніпропетровськ: Біла К.О., 2016. 504 с.

84. Ткаченко А.М., Дробецька Т.О. Формування інноваційних підходів до управління металургійним підприємством: монографія. Дніпропетровськ: вид-во ДВНЗ УДХТУ, 2015. 188 с.

85. Товканець Г.В. Інформаційно-комунікаційне забезпечення освітнього процесу. АПЕ. 2009. № 12(102). С. 225–231.

86. Торгівля сільськогосподарською продукцією. URL: <http://www.agrointer.net>.

87. Траченко Л.А. Блок-схема управління якістю на підприємствах харчової промисловості/ Науковий журнал «Вісник». Тернопіль: «Економічна думка» ТНЕУ, 2007. № 1. С. 79-86.

88. Траченко Л.А. Підхід до управління якістю на підприємствах харчової промисловості. Науковий журнал «Економіка розвитку». Харків: Вид. ХНЕУ, 2008. № 2. С. 95-98.

89. Турило А.А. Основи управління інноваційним розвитком підприємства: монографія. Кривий Ріг: вид. Козлов Р.А., 2017. 307 с.
90. Фатюха В. В. Інформаційна база прийняття управлінських рішень у фінансовому менеджменті/ Економіка : проблеми теорії та практики : зб. наук. праць : в 4 т. 2006. Вип. 211, т. 2. С. 478–484.
91. Фейгенбаум А. Контроль якості продукції / А. Фейгенбаум. К. : Діло, 2002. 318 с.
92. Череп А. В. Розвиток стратегій промислових підприємств на основі інноваційного спрямування: монографія. Запоріжжя : ЛПС, 2014.
93. Череп А.В. Управління витратами підприємств харчової промисловості в ринкових умовах господарювання. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук 2008..
94. Череп А.В., Олейнікова Л.Г., Череп О.Г., Ткаченко О.В. Управління інноваційним розвитком підприємства на основі реінжинірингу: монографія. Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2009. 270 с.
95. Череп А.В., Панченко О.М., Птіцина Л.А. Інформаційне забезпечення в системі управління промисловим підприємством: монографія. Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2014. 266 с.
96. Череп Алла, Воронкова Валентина, Муц Луай, Фурсін Олександр. Інформаційні та інноваційні технології як чинник підвищення ефективності цифрової економіки та бізнесу в умовах глобалізації 4.0. Humanities studies: Collection of Scientific Papers. Zaporizhzhia: ZNU, 2019. 1 (78). P. 169–180.
97. Чернетко М. В., Слепцов С. Принципи класифікації управлінських інформаційних систем URL: <http://www.management.com.ua>
98. Шадура-Никипорець Н. Т. Евентуальні засади розвитку регіональних харчопродовольчих комплексів в умовах поглиблення інтеграційних процесів : автореф. дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.05 / Н. Т. Шадура-Никипорець. Чернігів : Черніг. держ. технол. ун-т, 2011. 20 с.
99. Шарапа О.М. Розвиток біржової торгівлі в аграрній сфері економіки України. URL: <http://www.gov.ua/portal/Chembiol/Agroin/2010-4-6/>

SHARAPH. pdf.

100. Шляга О. В. Концептуальные основы информационного обеспечения системы управления предприятия. Вчені записки : наук. журнал. 2003. Вип. 11. С. 100–104.

101. Feldman V.P., Audretsch D.V. Innovation in Cities: Science based. Specialization and Localized Competition – European Economic Review. 1999. № 43. P. 278.

102. HACCP. Questions & Answers / International HACCP Alliance. URL: <http://www.haccpalliance.org/sub/qanda.html> (дата звернення: 06.10.2018).

103. ISO 22000 First edition 2005-09-01. Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the food Chain. – ISO 22000. Перша редакція 2005-09-01. Системи управління безпечністю харчових продуктів. – Вимоги для будь-якої організації ланцюга харчової продукції.

104. ISO 9001:2000. Quality management systems. – Requirements. – Системи управління якістю. – Вимоги

105. Nirmal S. Handbook of food products manufacturing [Електронний ресурс] / Sinha Nirmal // 2. 2007. URL: <https://ru.b-ok2.org/book/563832/cb00ba>.

106. William H. Sperber. Ph.D., and Richard F. Stier. Happy 50th Birthday to HACCP: Retrospective and Prospective//Food Safety Mag. 2009/2010 г. 42-46 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Сертифікати авторизованого дилера



Berghof Products + Instruments GmbH | Harretstraße 1 | 72800 Eningen

To whom it may concern

Eningen, 10.01.2017

CERTIFICATION

We, BERGHOF Products + Instruments GmbH, with our production facilities located in Harretstrasse 1, 72800 Eningen, Germany and registered under DE 291184096, is manufacturer of world class instrumentation – Pressure Digestion Vessels, Microwave Digestion Systems, Acid Purification Units and Water Determination Systems,

certify that

SocTrade, LLC,
Literaturnaya Str., 12, Office 206
65062 Odessa
Ukraine
tel./fax +3 8048 757-87-88

is currently the only authorized distributor for the above mentioned products in the Territory of Ukraine. **SocTrade, LLC** has the responsibility to fulfill for the offered products the obligations which are included in the contract, concerning the marketing, sales, installation, training, commissioning, maintenance and technical assistance.

This certification letter is valid until December 31st, 2017.

Best Regards,

Labortechnik / Laboratory Technology

Alberto I.

L.A. Alberto Iglesias Vila
International Sales / Product Specialist
Berghof Products + Instruments GmbH
72800 Eningen | Deutschland
T +49.7121.894-0 | F +49.7121.894-300
laboratorytechnology@berghof.com
www.berghof.com

Alberto Iglesias Vila
International Sales / Product
Specialist

Harretstraße 1
72800 Eningen
Germany

T +49.7121.894-208
F +49.7121.894-300
iglesias-vila@berghof.com

your sign:

our sign:

e-Mail:

Berghof
Products + Instruments GmbH
Harretstrasse 1
72800 Eningen | Germany

T +49.7121.894-0
F +49.7121.894-300
laboratorytechnology@berghof.com
www.berghof-instruments.com

Registered office:
Harretstrasse 1
72800 Eningen | Germany

CEOs:
Stefan Stemmer, Dr. Thomas Horvath

Register court:
Stuttgart HRB 743096
VAT No. DE 291184096
WEEE-Reg.-No. DE 81298483

Bank account:
Landesbank Baden-Wuerttemberg
IBAN: DE92 6005 0101 7406 5060 53
BIC: SOLADEST600

Labindia Analytical Instruments Pvt. Ltd.

LABINDIA®

Where commitment is culture

201, Nand Chambers, L.B.S. Marg,
Near Vandana Cinema, Thane - 400 602.
Tel. Nos. : 2598 6075 / 2598 6000
Fax Nos. : 022 - 2541 0420 / 2533 5940
E-mail : sales.mfg@labindia.com

11.02.2015

Sub: Manufacturer's Authorization

TO WHOM SO EVER IT MAY CONCERN:

This is to certify that M/s. SOC TRADE LTD UKRAINE, 65062, Ukraine, Odessa, Literaturnaya str., 12, office 206, is our authorized distributor to sell and negotiate for all the Labindia products on our behalf.

This Authorization Letter is valid upto Feb 2016.

Thanks/Regards

For Labindia Analytical Instruments Pvt. Ltd.



Sushil Bapat
Vice President - International Business
Ph no: +919821216686

Labindia Analytical Instruments Pvt. Ltd.

Factory : Plot No. EL - 72 Electronic Zone, TTC Industrial Area, Thane Belapur Road, Navi Mumbai - 400 705
Tel : +91 22 2762 6660 / 61 / 62 / 63, 6516 3480 / 81 Fax : +91 22 2762 6664 E-mail : ipfactory@vsnl.net
Corporate Office : 201, Nand Chambers, L.B.S. Marg, Nr. Vandana Cinema, Thane - 400 602 Tel : 022-25986000 Fax: 022-25335940 / 25410420
E-mail : labindia@bom3.vsnl.net in. Website : www.labindia.com



SLLSOCTRADE
Literaturnaya str., 12, of.206
Odessa, 65062,
Ukraine

Stockholm 2015-01-16

MANUFACTURER'S AUTHORISATION FORM

We herewith confirm that Mess's.

SLLSOCTRADE
Literaturnaya str., 12, of.206
Odessa, 65062,
Ukraine

SocTrade

Is our exclusive Distributor in Ukraine and is entitled to act on our behalf i.e. to submit quotations, finalising sales and handle after sales service on all our instruments.

Best regards,
Perten Instruments AB


Göran Stjernberg
Area Sales Manager



Villeneuve-la-Garenne, the 15th of October, 2014

Manufacturer's confirmation.

To whom might be concerned,

I hereby signed Mr. Kirill Risev, acting as Sales Export Manager of « **CHOPIN Technologies** » certify by the present certificate that company « **ООО Соctrade** » having offices at :

Street Literaturnaya 12, office 206, Odessa, 65062, Ukraine

is the exclusive representative and distributor of « **CHOPIN Technologies** » on the **Ukrainian market** for the Flour range products line.

As distributor, they are responsible for marketing, sales and after sales services of « Chopin » equipment in the above mentioned country and should be our official contact there.

The present certificate is valid till the 31st of December, 2015 and automatically renewable till the opposite decision.

Villeneuve-la-Garenne, 15 Октября 2014 года.

Аттестация производителя.

Всем заинтересованным лицам,

Я, нижеподписавшийся, Рысев Кирилл, занимающий должность Менеджера по Экспорту в компании «**CHOPIN Technologies**» подтверждаю со всей ответственностью, что компания **ООО «Сок Трейд»** располагающаяся по адресу :

ул.Литературная 12 оф.206, г.ОДЕССА, 65062, Украина

является официальным и эксклюзивным дистрибьютером нашей компании **на всей территории Украины по всей гамме оборудования Мука.**

Компания **ООО «Сок Трейд»** официально уполномочена осуществлять коммерческие продажи оборудования, послепродажное техническое обслуживание и деятельность связанную с коммерческим продвижением оборудования на территории Украины, а также быть официальным контактом.

Настоящая аттестация имеет силу до 31 Декабря 2015 года. Она автоматически возобновляется до принятия обратного решения.



KIRILL RISEV / КИРИЛЛ РЫСЕВ
Area Sales Manager / Менеджер по экспорту

METHODS AND EQUIPMENTS FOR THE CONTROL OF THE CHARACTERISTICS OF CEREALS AND THEIR DERIVATIVES

Chopin TECHNOLOGIES is a subsidiary company of the Tripette & Renaud group
 20 avenue Marcelin Berthelot, 92396 Villeneuve-la-Garenne Cedex, France
 ☎ +33 1 41 47 50 99 – 📠 +33 1 47 92 28 27 – 📧 info@chopin.fr – 🌐 www.chopin.fr
 SAS au capital de 1 824 720 Euros – RCS Nanterre – Siret 403 156 441 00020 – APE 332B – TVA FR 03 403 156 441

TANAKA

TANAKA SCIENTIFIC LIMITED

10-3, Ayase 7-chome, Adachi-ku, Tokyo, 120-0005 Japan
Phone: +81-3-3620-1711 Fax: +81-3-3620-1713
www.tanaka-sci.com

Established in 1901

Jan. 14, 2015

To Whom It May Concern


Letter of Authorization

We herewith declare that Soctrade Ltd. is our distributor in the territories of Russia, Ukraine, Belarus and Kazakhstan.

Soctrade Ltd. is responsible for the marketing and sales on our products, being also answerable for the warranty and after sales service.

Sincerely,

Tanaka Scientific Limited.



Tatsuhiko Yokoya(Mr.)
Overseas Trade Sec.



Velp Scientifica srl
 Via Stazione 16
 20865 Usmate (MB) Italy
 Tel. +39 039 62 88 11
 Fax +39 039 62 88 120
 info@velp.it
 www.velp.com



Isor. R.E.A. MB1129804
 Tribunale Monza 24832
 Cap. Soc. Euro 600.000 I.v.
 Nr. Meccanografico MB018252
 Codice Fiscale: 06955700155
 Partita Iva: IT 00842180960



TO WHOM IT MAY CONCERN

1st January 2015
 Expiry date: 31st December 2015 unless renewed

AUTHORIZATION

This is to certify that VELP SCIENTIFICA srl - Via Stazione, 16 - 20865 Usmate – MB, Italy, authorizes:

SocTrade
 SOC TRADE LTD UKRAINE
 LITERATURNAYA STR., 12 OFFICE 203
 65062, UKRAINE, ODESSA

to promote, sell, install and service VELP instruments, to supply spare parts and train the users as well as to submit quotations and participate to tenders as a DISTRIBUTOR within the territory of UKRAINE.

VELP SCIENTIFICA srl

Giovanni Passoni
 In his capacity of Managing Director
 Duly authorized to sign the Authorization for and on behalf of VELP SCIENTIFICA srl

JP



ТОВ "Бест Пауер Україна"
04080, Україна, м. Київ
вул. Межигірська 82-А, тел./факс +380 44 5380009
E-MAIL inform@bestpower.com.ua
<http://www.bestpower.com.ua>

Вих. №20-1 від 20.12.2016 р

Даним листом підтверджуємо, що:

**Товариство з обмеженою відповідальністю
"СОК ТРЕЙД"**

65062, Україна, м. Одеса, вул. Літературна 12, офіс 206

**є авторизованим партнером
ТОВ «Бест Пауер Україна»**

з реалізації, встановлення та гарантійного обслуговування систем бесперебійного живлення виробництва компанії Riello UPS за проектом аналітичного обладнання ПАТ «Укргазвидобування»

Директор ТОВ «Бест Пауер Україна»
Ренат Хайров





Vigonza (PD) Italy, 20 December 2016

To: Whom it may concern
Subject: Authorization letter

Authorization letter

Herewith CINEL SRL is confirming, that company
SocTrade, LLC
65062, Ukraine, Odessa
12, Literaturnaya Str. Office 206
tel./fax +3 8048 757-87-88

are our authorised sales and technical distributor in Ukraine for 2017 year.

This authorization letter is valid till 31.12.2017

Best regards,

Enrico Bongiovanni
Managing Director


CINEL SRL
Via Andreon, 5
35010 Vigonza (PD)
P.IVA e C.F. 04866570288

CINEL SRL

35010 Vigonza (PD) - Via Andreon, 5 - Tel. +39 049 7751000 - Fax +39 049 7521100 - cinel@cinel.it
CODICE FISCALE: 04866570288 - P.IVA n. 04866570288 - CAP: 35010 - C.A.P. 0499300111