

Таким образом, оптимизация производственной деятельности позволяет участнику игры составить структурно-функциональное взаимодействие работников на производстве и выявить виды работ, которые не выполняются из-за недостатка рабочего времени. Анализ фактического распределения рабочего времени по видам выполняемых работ помогает специалисту правильно распределить его для выполнения всех должностных обязанностей. На основе такого анализа участник игры выявляет причины потерь рабочего времени и составляет предложения для оптимизации своей производственной деятельности.

В число возможных причин потерь рабочего времени специалисты АПК включают такие как ненадежность технологического оборудования, инструмента; отсутствие или сбой поставок посевного материала (сырья), вспомогательных материалов (например, удобрения); неоперативность других служб хозяйства; присутствие на ненужных для конкретного специалиста совещаниях; затраты времени на оформление и подготовку документов, не имеющих отношение к производству, а также «излишний» документооборот; дискомфортность условий труда, несвоевременное и длительное выполнение своих обязанностей обслуживающим персоналом и др. В частности, анализ предложений участников деловой игры показал, что практически на всех предприятиях АПК необходимо:

- внедрить систему производительного обслуживания технологического оборудования и поуровневый поиск первопричин проблем качества;
- постоянно, а не эпизодически вести работу на участках предприятия АПК по повышению квалификации (техучебу), заботиться о гигиене производства;
- повысить уровень информационного обеспечения по структурам участков предприятий АПК;
- сократить время совещаний, сократить объемы документооборота;
- больше времени уделять общению с рабочими;
- принять к исполнению девиз настоящей пятилетки: инициатива, инновации, инвестиции.

Используя вышеназванные рекомендации, специалисты АПК смогут повысить эффективность своей работы и таким образом оптимизировать производственную деятельность.

Таким образом, применение деловых игр при проведении занятий со специалистами в системе повышения квалификации позволяет выделить составляющие управленческой деятельности специалиста на протяжении его рабочего дня и повысить эффективность функционирования структурного подразделения.

ПРОБЛЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЯСОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В УСЛОВИЯХ ГЛОБАЛИЗАЦИИ

Е.А. Лихолат, д.б.н., с.н.с., Е.В. Вишникина, к.х.н.

Академия таможенной службы Украины (г. Днепрпетровск, Украина)

Украина и Беларусь имеют тесные внешнеэкономические связи. В 2010 году в Украину из Беларуси было ввезено мяса и субпродуктов домашней птицы, свежего, охлажденного или мороженого на общую сумму 14 352 тыс. долл. США, колбасы и аналогичных изделий из мяса и мясных субпродуктов на 693 тыс. долл. США (что составило 26,61 % от общего импорта подобной продукции). За тот же период Украина экспортировала в Беларусь консервированных продуктов из мяса и мясных субпродуктов на сумму 721 тыс. долл. США (24,89 % общего экспорта).

Традиционно в импорте молочной продукции большой сегмент представлен продуктами белорусских производителей. Так, 39,28 % импортированного в 2010 году сгущенного молока и сливок (на 4001 тыс.долл.), 44,44 % сливочного масла (13 656 тыс.долл.), 11,84 % мороженого (237 тыс.долл.), молочных ферментированных продуктов (182 тыс. долл.) было ввезено из Беларуси. Это свидетельствует о высоком качестве продукции и доверии украинских потребителей.

Одним из основных положений государственной политики Украины по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья является приоритетность сохранения и укрепления здоровья человека и признания его права на соответствующие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья. Право потребителя на безопасность обеспечивалось обязательной сертификацией не только оте-

чественной, но и импортируемой продукции. Продукция, ввозимая на территорию Украины, подлежала обязательной сертификации и должна была отвечать требованиям украинской системы сертификации.

Государственное нормирование показателей качества пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов осуществлялось путем установления норм этих показателей в стандартах и других нормативных документах на продукцию.

Государственное нормирование показателей безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов осуществлял специально уполномоченный центральный орган исполнительной власти в сфере охраны здоровья путем установления гранично допустимых уровней содержания в них загрязнителей и других веществ химического, биологического и иного происхождения, а также систематического опубликования в средствах массовой информации перечня материалов, разрешенных для использования в производстве пищевых продуктов или изготовлении технологического оборудования.

Государственная регистрация пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов осуществлялась Министерством охраны здоровья Украины. Обоснованием для государственной регистрации пищевого продукта являлось положительное решение государственной санитарно-гигиенической экспертизы, а для продовольственного сырья — государственной ветеринарно-санитарной экспертизы. Решение государственной санитарно-гигиенической экспертизы не заменяло сертификата соответствия.

Для непредвзятой оценки качества продуктов и товаров необходимо участие третьей стороны, которая обеспечивала бы универсальные критерии оценки и давала бы гарантию задекларированных компанией стандартов качества. Таким универсальным критериям отвечают международные стандарты, которые устанавливают требования и процедуры оценки продукции. Стандарты Codex Alimentarius имеют в рамках соглашения ВТО по санитарным и фито-санитарным мерам статус международных стандартов безопасности пищевых продуктов.

Некачественными, опасными для здоровья и жизни человека и фальсифицированными являются пищевые продукты и продовольственное сырье, если:

- они содержат какие-либо опасные или токсические вещества экзогенного или природного происхождения, вредные для здоровья микроорганизмы или их токсины, гормональные препараты и продукты их распада;
- они содержат пищевые добавки, которые не получили в установленном порядке решения санитарно-гигиенической экспертизы и не разрешены для использования по назначению, или не определены условия, осуществление которых обеспечивает безопасное использование пищевых продуктов и продовольственного сырья, или их содержание превышает установленные гранично допустимые уровни;
- они содержат какие-либо посторонние предметы или добавки;
- для их изготовления использовались продовольственное сырье или сопутствующие материалы, которые не свойственны наименованию и виду пищевого продукта, испорченное или не соответствующее по другим признакам продовольственное сырье;
- нарушены определенные нормативными документами рецептура, состав, условия производства или транспортирования, реализации и потребления;
- замалчивается опасность их потребления или их низкое качество;
- с целью сбыта потребителям производителем специально дан внешний вид и/или отдельные свойства определенного пищевого продукта, но которые не могут быть идентифицированы как продукт, за который они выдаются.

Какой-либо пищевой продукт, продовольственное сырье и сопутствующие материалы не могут быть ввезены на территорию Украины без документального подтверждения их качества и безопасности. Импортируемые пищевые продукты, продовольственное сырье и сопутствующие материалы допускаются на таможенную территорию Украины при условии выполнения поставщиком правил их регистрации и сертификации.

Контроль за наличием в контрактах (договорах) показателей качества и безопасности осуществлялось соответствующими органами исполнительной власти, которые проводили обязательную сертификацию и государственную санитарно-гигиеническую экспертизу пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов. Контроль за выполнением порядка везения на территорию Украины пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов осуществляется таможенной службой.

Глобализация внешнеэкономической деятельности поставили перед Украиной проблемы, с которыми, возможно, вскоре столкнется Беларусь с началом приведения системы

технического регулирования в соответствии с требованиями ВТО и Европейского союза. Согласно требованиям ВТО безопасность продуктов питания является приоритетом на всех стадиях пищевой цепи, которая включает все звенья от сельского хозяйства до продавцов. Ответственность за безопасность продуктов питания в первую очередь берут на себя производители, которые должны учитывать пищевые риски.

Вступление Украины в ВТО привело к необходимости имплементации европейской практики контроля над безопасностью продуктов, согласно которой обязательная сертификация пищевой продукции должна была быть отменена. По поручению Кабинета Министров Украины Госпотребстандарт приказом, который вступил в силу 22.10.2010, исключил из перечня товаров, подлежащих обязательной сертификации сыр, маргарин, растительные масла, спреды, сливочное масло, шоколадные конфеты, продукцию из мяса, колбасу, консервы, соки, чай и кофе. Сертификаты соответствия будут выдавать только на детское и диетическое питание, питьевую воду, рыбную продукцию, алкогольные напитки и табачные изделия. Однако, по мнению экспертов, для обеспечения безопасности продукции и защиты прав потребителей в условиях отмены обязательной сертификации необходимо гармонизировать и перестраивать систему государственного надзора, разработать законодательную базу, организовать рыночный контроль на современном международном уровне, закрепить ответственность поставщика и импортера за введение в оборот некачественной и небезопасной продукции. Отмена сертификации существенно увеличила риск поставок на украинский потребительский рынок некачественной и небезопасной продукции, ведь, за оценками специалистов, в Европе 27 % от общего объема производимых продуктов питания подлежат утилизации по тем или иным причинам. К тому же, международные стандарты устанавливают требования к безопасности продукции, при этом компоненты, входящие в состав товара, не регламентируются. Это позволяет вводить в рецептуру продуктов пищевые добавки, заменители натуральных компонентов, как натуральные, так и синтетические, суррогаты, что, безусловно, снижает качество товара. Даже если подобный продукт является безопасным, употребление его вряд ли будет полезным для потребителя.

Рассмотрим подобные риски, возникшие в Украине в связи с отменой обязательной сертификации мясомолочной продукции.

В современном промышленном животноводстве, птицеводстве и рыбоводстве при интенсивных технологиях выращивания животных, в нарушение технологических регламентов часто прибегают к незаконному использованию вредных для здоровья человека гормональных стимуляторов роста и тиреостатиков, так как они позволяют добиться значительного повышения производства продукции животного происхождения. Использование гормональных активных стимуляторов роста ("гормонов") у сельскохозяйственных животных способно увеличить производство телятины и говядины до 15 %.

Такая продукция крайне опасна для здоровья человека: гормональные стимуляторы роста — стильбены, стероидные гормоны обладают канцерогенной активностью, вызывают нарушения полового созревания и репродуктивной способности, а тиреостатики нарушают функцию щитовидной железы и вызывают аллергии. Использование наиболее опасных гормональных стимуляторов роста (стильбенов, тиреостатиков, естественных и синтетических стероидных гормонов) для выращивания животных строго запрещено в большинстве стран и постоянно контролируется уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора в соответствии с Директивами ЕС 89/662/ЕЕС, 90/425/ЕЕС и 96/23/ЕС и др. относительно ветеринарного и зоотехнического контроля живых животных и продуктов животного происхождения. Однако в различных странах регулирование относительно использования таких гормонов резко отличается. Так, в Европейском союзе существует полное запрещение на их использование в отличие от Соединенных Штатов Америки, где применение некоторых гормонов позволено при соблюдении строгих условий. Однако, в некоторых странах-членах ЕС существует довольно обширный черный рынок, где число нелегально используемых гормонов составляет от 35 до 55. Помимо эстрогенного, андрогенного и прогестагенного составов, также тиреостатических, кортикостероидных и beta-адренергических компонентов, используемых отдельно, они применяются в "сильных" комбинациях. В США число законно применяются всего шесть гормонов. Уровни остатков гормона, найденных в говядине, производимой в США, в большинстве случаев ниже максимального остаточного предела, рекомендованного Экспертным Комитетом по Пищевым добавкам (JECFA) Объединенной Продовольственной и Сельскохозяйственной Организации Всемирной организации охраны здоровья (FAO/WHO).

Методы анализа, формально утвержденные согласно международным согласованным протоколам, являются недостаточными, и проверка животного все еще играет ключевую роль в официальной методологии. Только в редких случаях проводится инспекция выборочного мышечного мяса: это происходит только в случае контроля импорта или в контроле мяса в мясных магазинах или супермаркетах. Как следствие, данные относительно концентраций гормона в образцах мышечного мяса на рынке ЕС очень редки и получены в большинстве случаев по результатам маленьких программ. К тому же, в ЕС отсутствуют законодательно установленные естественные уровни гормонов в образцах животноводческой продукции. Данные по инспекции образцов тканей животных, которым незаконно вводили гормоны, типично находятся в диапазоне от нескольких микрограммов на килограмм (ppb) до нескольких десятых микрограмма на килограмм. Все это дает основание предположить вероятность потребления в ЕС высоко загрязненного мяса крупного рогатого скота.

Таким образом, исходя из возможности и величины поставок продовольствия в условиях глобализации современного общества, невозможно гарантировать, что все импортируемые пищевые продукты и продовольственное сырье являются качественными и безопасными для потребителей. Поэтому необходимо усилить межгосударственные нетарифные методы регулирования в международной торговле путем усиления контроля за качеством и безопасностью импортируемой мясомолочной продукции через объективизацию экспертного контроля на всех стадиях товаропродвижения.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ВЫРАЩИВАНИЯ ОВОЩЕЙ

**Г.Е. Мазнев, д.э.н., профессор, А.Ю. Бобловский, к.э.н., доцент,
А.А. Красноруцкий, к.э.н., доцент, А.А. Артеменко, ст. преподаватель,
С.А. Заика, ст. преподаватель**
*Харьковский национальный технический университет сельского хозяйства
имени Петра Василенко (г. Харьков, Украина)*

История овощеводства в Украине характеризуется периодами, когда этой отрасли уделяли большое внимание и, наоборот, когда ее роль сводили к второстепенной. Сейчас, по производству овощей в расчете на душу населения, Украина занимает девятое место в мире и входит в первую семерку мировых лидеров по валовому производству овощебахчевой продукции. Овощеводство в Украине развивается интенсивно и динамично, но произведенная продукция характеризуется высоким уровнем цен. Таким образом, в условиях низкой платежеспособности населения нужны инновационные технологии выращивания овощных культур, обеспечивающие получение высоких урожаев и снижение себестоимости произведенной продукции.

Для стабилизации экономики сельского хозяйства Кабинетом Министров Украины в 2007 году была утверждена Государственная целевая программа развития украинского села на период до 2015 года. В ней большое внимание уделяется продовольственной безопасности и продовольственной независимости государства. Основными критериями продовольственной безопасности являются:

- достаточность продовольственного потребления - отношение фактического уровня потребления основных пищевых продуктов на душу населения к научно-обоснованным нормам здорового питания;

- доступность продовольственного потребления — отношение стоимости годового набора пищевых продуктов на одного человека, что соответствует научно-обоснованным нормам здорового питания в годовом объеме дохода на душу населения.

Для получения результатов, предусмотренных Программой, в 2015 году нужно обеспечить производство овощей в объеме 8 млн. т, что позволит достигнуть научно-обоснованных норм потребления пищевых продуктов и поддержание эффективного экспортного потенциала.

В рамках данной Программы научно-исследовательской лабораторией «Обоснование инновационных агротехнологий» Харьковского национального технического университета сельского хозяйства имени Петра Василенко разработаны инновационные технологии производства овощей. Данные технологии основаны на использовании высокопродуктивной но-