

ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА УКРАЇНИ: СТАН ТА ТЕНДЕНЦІЇ

Білоусько Т.Ю., канд. екон. наук, доц.
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Проблема забезпечення людства продовольством стає найважливішою проблемою XXI століття. Її вирішення є важливим пріоритетом державної політики будь-якої держави і об'єктом наукових досліджень. За даними ФАО (Продовольча та сільськогосподарська організація Об'єднаних Націй), для задоволення потреби населення планети, яке у 2050 року зросте до 9,2 млрд, а у 2100 р. до 11,2 млрд (за нинішніх 8,02 млрд), виробництво харчових продуктів має збільшитися на 70%. Світові потреби в продовольстві зростуть на 120% у першій половині XXI ст. За іншими прогнозами, навіть якби споживання продовольства у багатих країнах зменшилось удвічі, глобальне виробництво все ще повинно збільшитись удвічі за вказаний період, аби продовольства було достатньо.

Дослідники згодні в розумінні продовольчої безпеки як гарантованої здатності держави задовольняти потреби населення в особі кожного громадянина продуктами харчування в необхідному обсязі, асортименті та якості на рівні, що забезпечує здоров'я та інтелектуальний розвиток особи, на принципах самозабезпечення основними базовими продуктами та їх економічної і фізичної доступності, незалежно від впливу зовнішніх і внутрішніх чинників.

Аналіз даних щодо споживання основних видів продовольства в Україні, дозволяє зробити висновок про те, що у 2021 р. збільшилося споживання майже всіх видів продовольства у порівнянні із рівнем споживання у 2000р., крім споживання хлібних продуктів, картоплі та цукру, табл.1. В той же час, у порівнянні із 2020 р. хоча й незначне, – в межах 1-4%, було визначено зменшення споживання м'яса та м'ясопродуктів, молока та молочних продуктів, яєць, хлібних продуктів та картоплі. Раціональним нормам споживання, затвердженим Міністерством охорони здоров'я України, на жаль, в 2021 р. відповідає лише споживання овочів та баштанних продовольчих культур та олій.

При цьому рівень самозабезпечення в 2021р. був досить високим: м'ясо та м'ясопродукти – 111,0%, молоко та молокопродукти – 95,2%, зернові та зернобобові – 433,2%, яйця – 112,4%, картопля – 101,5%, плоди, ягоди та виноград – 79,3%, овочі та продовольчі баштанні культури – 106,1%.

Крім того, для визначення цілісної картини продовольчої безпеки країни, необхідно враховувати й якість продовольчих товарів.

Таблиця 1

Споживання основних продуктів харчування в Україні, на одну особу за рік, кг

Вид продукції	Роки				2021р.у % до	
	2000	2010	2020	2021	2000р.	2020р.
М'ясо та м'ясопродукти	32,8	52,0	53,8	53,0	161,6	98,5
Молоко та молочні продукти	199,1	206,4	201,9	201,5	101,2	99,8
Яйця, шт.	166	290	278	272	163,9	97,8
Хлібні продукти	124,9	111,3	96,6	92,7	74,2	96,0
Картопля	135,4	128,9	134,0	132,4	97,8	98,8
Овочі та баштанні прод. культури	101,7	143,5	164,0	165,9	163,1	101,2
Плоди, ягоди та виноград	29,3	48,0	56,5	59,0	201,4	104,4
Риба та рибні продукти	8,4	14,5	12,4	13,2	157,1	106,5
Цукор	36,8	37,1	27,8	28,5	77,4	102,5
Олія	9,4	14,8	12,3	13,6	144,7	110,6

Системи контролю якості та безпечності продовольства в сучасних умовах глобалізації виробництва та зміни технологічних укладів в світі набули різних форм, де кожна країна обирає та розбудовує свою власну. Україна перебуває на початковому етапі формування системи державного регулювання, управління та контролю щодо якості та безпечності харчової продукції. Саме тому, дослідження наявного досвіду розвинутих країн у цьому аспекті та імплементація його базових положень у досягнення вітчизняної продовольчої безпеки набуває особливої нагальності.

Таким чином, ми можемо зробити висновок про те, що для забезпечення продовольчої безпеки країни необхідно виробництво високоякісних продуктів харчування, що в свою чергу потребує ефективного сталого розвитку аграрного виробництва, галузей харчової та переробної промисловості, який передбачає впровадження нових інноваційних технологій світового рівня, оновлення матеріально-технічної бази підприємств, раціональне використання наявного виробничого потенціалу і впровадження принципово нового технологічного обладнання та устаткування, покликаних гарантувати збереження цінних властивостей сировини та підвищувати якість готової продукції.