

ВИКЛИКИ ТРАНСФОРМАЦІЇ ЕКОНОМІКИ ЩОДО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

Сучасна епоха характеризується суттєвими змінами як у світовій, так і в українській економіці. В умовах модернізації національного бізнесу, інтеграції України у світову економічну систему, посилення конкуренції особливе значення набуває вирішення проблем трансформації вітчизняних підприємств сфери харчування, що виконують важливу роль у розвитку національної економіки й соціальної політики. Розвиток і трансформацію вітчизняних підприємств харчування можна пов'язати із пріоритетними основними напрямками, що відповідають ринковим тенденціям в Україні та напрямкам розвитку у світі, а саме приведення національних стандартів у відповідність до міжнародних. На жаль, ця сфера є однією з найбільш вразливих для українського бізнесу, зокрема для сфери харчування.

Міжнародні стандарти бізнесу можна розділити на три групи.

До першої групи належать стандарти захисту прав споживачів та безпеки продуктів, серед заходів якого є система менеджменту безпеки харчової продукції, заснованої на принципах НАССР (дотримання законних вимог до контролю якості харчових продуктів та можливість приймати додаткові заходи підвищення контролю в ланцюгу поставок продовольства від виробничого процесу до реалізації). На базі концепції НАССР було розроблено кілька стандартів, які застосовуються в окремих країнах і регіонах або в окремих ланках харчового ланцюга. У сфері харчування найбільш ефективним є ISO 22000:2005 «Система менеджменту в області безпеки продовольства і харчової продукції – Вимоги для будь-яких організацій в ланцюгу поставок».

На підприємствах харчування, завдяки використанню НАССР, з'явилася можливість створення системи, яка упереджує поліпшення безпеки та якості продукції, тобто виявити ризики виникнення захворювань, спричинених вживанням неякісної продукції ще на стадії виробництва – від збору врожаю і до моменту потрапляння готового продукту до споживача. Підприємство харчування не тільки забезпечує дотримання законних вимог до контролю якості виробництва власної продукції, а й може вживати додаткових заходів для підвищення контролю в ланцюгу поставок продовольства від виробничого процесу до реалізації.

Друга група стосується стандартів щодо захисту навколишнього середовища, серед заходів якого є впровадження системи екологічного менеджменту (дотримання зобов'язань по захисту навколишнього середовища зі свого боку й поширення контролю на всі стадії життєвого циклу товару або послуги, під час яких здійснюється вплив на навколишнє середовище). Одним з інструментів, який здатний вирішувати питання управління екологічними аспектами є впровадження на підприємствах харчування ефективної системи екологічного менеджменту, а головним помічником в цій справі може стати Міжнародний стандарт ISO 14001:2015 «Системи управління якістю. Вимоги та настанови щодо застосовування».

Ефективне управління основними екологічними аспектами можуть принести відчутні вигоди не тільки у вигляді скорочених витрат за рахунок економії ресурсів, утилізації відходів, додаткового прибутку від продажу перероблених відходів або їх повторного використання, але також покращують внутрішнє середовище для роботи співробітників, комфорту для них і клієнтів. Отримання сертифіката ISO 14001:2015 для підприємств не є обов'язковим, але він має іміджевий бік. Упровадження системи для управління екологічною діяльністю підвищує репутацію компанії, її самооцінку і авторитет у потенційних партнерів і служить ключем до успішного розвитку громадських зв'язків.

Третя група – це вимоги щодо захисту здоров'я і безпеки співробітників на роботі, серед заходів якого є впровадження системи менеджменту охорони здоров'я та безпеки праці, що відповідає вимогам OHSAS (дотримання зобов'язань по охороні здоров'я і безпеки праці зі свого боку та співпраця і розвиток бізнесу з компаніями з перевіреним рівнем безпеки умов праці). Розробити і впровадити систему менеджменту охорони здоров'я та безпеки праці на підприємствах сфери харчування дозволить стандарт OHSAS 18001 «Системи менеджменту професійного здоров'я і безпеки – Вимоги», який встановлює вимоги до даної системи.

Як роботодавці, так і працівники повинні розуміти переваги добре функціонуючої системи охорони здоров'я і безпеки праці, яка буде сприяти підвищенню обізнаності та впевненості менеджерів і працівників у створенні більш безпечних робочих місць, зниженню ризиків роботи, захисту здоров'я та економії часу і грошей, скороченню витрат у вигляді відсутності штрафів і компенсацій, сплачених за недотримання вимог охорони здоров'я і безпеки праці.

Таким чином, реалізація заходів приведення українських стандартів у відповідність до міжнародних стандартів має стати в пріоритеті діяльності вітчизняних підприємств сфери харчування.