

Пугач В.О., студент
Науковий керівник: Македон Г.М., к.е.н.
ВП НУБіП України «Ніжинський
агротехнічний інститут», м. Ніжин, Україна

ПРИЧИНИ ЗАГОСТРЕННЯ ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ШЛЯХИ ЇЇ ЗНИЖЕННЯ

Безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини відносять до основних факторів, що визначають здоров'я населення України і збереження його генофонду. Понад 70% усіх забруднювачів надходять в організм людини з продуктами харчування. Показники безпеки продовольства. Стан справ з безпекою продовольства в Україні, особливо в останні роки, погіршився в зв'язку з демонополізацією харчової промисловості, збільшенням обсягів поставок з-за кордону, ослабленням контролю за виробництвом і реалізацією продуктів харчування. Це викликає серйозну тривогу. Результати контролю якості продуктів харчування свідчать про високі рівні забруднення продуктів токсичними хімічними сполуками, біологічними агентами і мікроорганізмами. У цілому по Україні від 12 до 15% консервованої продукції, риби і рибної продукції, від 7 до 12% м'ясопродуктів не відповідають вимогам стандартів за бактеріологічними показниками. Від 1,5 до 10% проб харчових продуктів містять важкі метали, у тому числі ртуть, свинець, кадмій, мідь, цинк, з них від 2,5 до 5% у концентраціях, що перевищують гранично допустимі. Прогнозування якості сільськогосподарської продукції ґрунтується на виборі сортів насінневого матеріалу і місцевості посіву, селекції, сівозмінах, підживленні рослин та їх захисту, а також збирання врожаю.

Останніми роками попит споживачів на безпечні та високоякісні харчові продукти з тривалим періодом зберігання зростає. Особлива увага приділяється безпечності продукту. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, кількість збудників, що спричиняють захворювання харчового походження, зростає. Щорічно близько 1,5 млрд людей страждають від харчових токсикоінфекцій, 2,2 млн помирає, включаючи 1,8 млн дітей [2]. У розвинутих країнах до 30 % населення щорічно мають ті чи інші форми токсикоінфекцій.

В даний час загострилася проблема забруднення продовольства токсинами, що володіють імунодепресивною дією і здатністю викликати злоякісні утворення. Зросло забруднення плодоовочевої продукції переробних підприємств у результаті використання некондиційної сировини.

Використання генно-модифікованої продукції як основної сировини, її застосування у виробництві приводять до того, що вона виявляється в 15—26% продукції рослинництва і тваринництва. Нераціональне використання в сільському господарстві добрив веде до надлишкового нагромадження нітратів і важких металів у рослинницькій продукції. У результаті упорядкування використання хімічних засобів захисту рослин, скорочення обсягів хімізації намітилася динаміка зменшення вмісту залишкових кількостей пестицидів у продуктах харчування. Разом з тим викликають тривогу факти виявлення в

окремих видах продовольства, у тому числі дитячого харчування, одночасно декількох пестицидів.

Основними причинами незадовільної якості реалізованої населенню харчової продукції є:

- слабка матеріально-технічна база і недостатня оснащеність багатьох підприємств харчової промисловості і торгівлі;
- вкрай низький рівень санітарної і виробничої культури;
- використання неякісної сировини і компонентів;
- різке ослаблення виробничого і галузевого контролю в зв'язку з ліквідацією органів господарського керування з лабораторною службою, яка є вхідною до їх складу, а також прагнення виробників скоротити витрати на контроль якості продукції.

Майже половина підприємств плодоовочевої промисловості експлуатується від 25 до 50 років. Багато хто з них без капітального ремонту і реконструкції. Понад 40% не мають необхідного холодильного устаткування, близько 30% не забезпечені водою гарантованої якості, багато підприємств знаходиться в незадовільному санітарно-технічному стані, відсутні спеціалізовані організації по ремонту технологічного і холодильного устаткування. Через гострий дефіцит коштів не здобуваються м'які і дезінфікуючі матеріали. Аналогічна ситуація відзначається на підприємствах м'ясо і птахопереробної промисловості.

Забій значної частини худоби проводиться в неналежних місцях, під час відсутності ветеринарного і санітарного експерта. Продукти забою, що не пройшли експертизи, реалізуються на узбіччях доріг, чи площах через приватні магазини, де, як правило, вони приймаються без таврування і ветеринарних документів. Усе це піддає населення постійній небезпеці зараження інфекційними хворобами.

У результаті незадовільної реалізації програми розвитку індустрії дитячого харчування на значній частині території України випуск його, як правило, здійснюється на дитячих молочних кухнях при відсутності належних умов виробництва, що іноді призводить до захворювання немовлят.

Аналіз криміногенної ситуації на споживчому ринку свідчить про різкий ріст суб'єктів, втягнутих у незаконну підприємницьку діяльність, пов'язану з протиправним виробництвом і реалізацією фальсифікованих продуктів. Останнім часом порушено багато кримінальних справ за різні порушення правил торгівлі, вилучено продовольчих товарів на мільйони карбованців, розкрито багато кримінально карних фактів випуску чи продажу спиртної продукції, що не відповідає вимогам безпеки для життя і здоров'я людей.

Саме через це, основними шляхами вирішення даної ситуації з якістю та безпечністю продуктів харчування рослинного походження, з одного боку є посилення державного ринкового контролю за станом овочевої продукції, а з іншого - запровадження на підприємствах - виробниках ефективних систем моніторингу якості та безпечності харчових продуктів.

Забезпеченню продовольчої безпеки України сприятиме здійснення таких заходів:

- розробка та прийняття концепції продовольчої безпеки України та Закону України «Про забезпечення продовольчої безпеки України»;
 - розробка та прийняття Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів»;
 - прийняття Національної програми розвитку агропромислового комплексу і відродження села;
 - державна підтримка вітчизняного агропромислового виробництва;
 - розробка системи індикаторів продовольчої безпеки і доведення їх до відома відповідних міністерств, відомств та органів державної влади;
 - створення механізму продовольчого забезпечення найбільш вразливих верств населення;
 - передбачення механізму продовольчого забезпечення населення
- Підтримання на достатньому рівні продовольчої безпеки сприятиме проведенню реформ, становленню і зміцненню Української держави.

Список використаних джерел:

1. Прядко О.А. Розроблення елементів системи управління безпечністю продукції. Товарознавчий вісник: Збірник наукових праць. Випуск 6. Луцьк, 2013. С. 228-233.
2. Управління безпечністю харчових продуктів на основі НАССР (відділ сертифікації партії продукції. Державне підприємств «Харківський регіональний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації». URL: <http://hgcsms.kharkov.ua/ukr/sert/bezp.hp.php>
3. Белов Ю.П. Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР. Світ якості України, №2, 2015. С.42.

П'явка Н.В., студентка
Науковий керівник: Рудь Н.Т., д.е.н.,
 професор кафедри економіки
 Луцький національний технічний університет,
 м. Луцьк, Україна

ІННОВАЦІЙНІ ФОРМИ МАРКЕТИНГОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ: ІНТЕРНЕТ-МАРКЕТИНГ

Основоположним принципом розвитку підприємства в умовах швидких змін, прискорення темпів науково-технічного прогресу є активізація інноваційних процесів з метою більш ефективного вирішення завдань діяльності в усіх напрямках і на всіх рівнях управління. Ці процеси створюють ряд проблем, які потребують ґрунтовного дослідження. Ключову роль в них відіграє маркетингова діяльність.

Вагомий внесок у розробку теоретичних і практичних засад розвитку інтернет-маркетингу зробили І.Е. Астахова [1], С.М. Войнаренко [2], О.І. Зоріна [3], С.М. Ілляшенко [4], В.В. Божкова [4], та інші вчені.

На наших очах процес інформатизації розвивається настільки стрімко і найчастіше непередбачувано, що ми лише тільки на самому початку шляху усвідомлюємо його соціальні, суспільні, політичні, економічні, військові та інші можливі наслідки. Глобальна інформатизація веде до створення єдиного світового