

С В І Т О В Е Г О С П О Д А Р С Т В О

УДК 339.5

О.О. ШУБІН, доктор економічних наук, професор, ректор
Донецького національного університету економіки
і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

В.Д. МАЛИГІНА, кандидат економічних наук, професор, докторант
Донецького національного університету економіки
і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

РЕГУЛЮВАННЯ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У КОНТЕКСТІ ВИМОГ СВІТОВОГО РИНКУ

У статті розглядаються основні напрями забезпечення безпеки та якості продовольчої сировини і харчових продуктів та їх регулювання в контексті вимог світового ринку.

Ключові слова: якість, безпека, сировина, продовольство, регулювання.

Постановка проблеми. Від складності соціально-економічної ситуації в країні залежить рівень екологічної свідомості й культури населення загалом і виробництва і споживання продовольства зокрема.

Вступ до Світової організації торгівлі поставив гостру проблему щодо відповідності української продукції вимогам харчової гігієни і безпеки. Крім забезпечення власне якості товарів. У зв'язку з цим стають актуальними питання стосовно процедур такого забезпечення і наявності відповідного законодавства.

Безперечний той факт, що у центрі уваги всього людства знаходяться проблеми якості продовольства і безпеки харчування [1–3]. З цими проблемами пов'язано поняття «споживчий ринок продовольства», яке за багатоваріантним підходом розглядається у працях відомих зарубіжних та вітчизняних економістів, зокрема: А.А. Саблук, А.А. Садекова, А.С. Лисецького, І.П. Козяріна, О.П. Кравчук, М.Т. Проданчук, О.П. Перепелиці, М. Хаберле та ін. Проте використання такого словосполучення, з нашої точки зору, можливе тоді, коли мова йде про систему економічних відносин між виробниками, споживачами і посередниками у сфері обігу

в процесі організації та здійснення операцій купівлі-продажу природних ресурсів, продуктів їх видобутку та переробки, сільськогосподарської продукції та продуктів її переробки (продуктів харчування). Тому цей напрям потребує спеціального наукового опрацювання.

Постановка завдання. З метою концептуального обґрунтування вихідних посилок і принципів формування та дослідження сучасного продовольчого ринку в статті наголос робиться на міждисциплінарний підхід шляхом включення екологічних, у тому числі медико-санітарних факторів до процесу підготовки і прийняття планів, програм і, належною мірою, до політики і законодавства, що сприяє сталому розвитку суспільства і ринку продовольства як його невід'ємної складової.

Основною метою цієї статті є визначення ключових напрямів забезпечення безпеки та якості продовольчої сировини і харчових продуктів та їх регулювання в контексті вимог світового ринку.

Основний зміст статті. Розвинутому суспільству потрібне забезпечення населення корисним, безпечним для здоров'я і доступним продовольством. При цьому проблема екологічної безпеки продук-

тів харчування для здоров'я населення, а також питання їх якості останніми роками набувають особливої актуальності. Наше суспільство ще не усвідомило, що це не частина екологічної проблеми, а її квінтесенція, її суть.

Продовольчий ринок займає особливе місце серед науково-технологічних і соціально-економічних процесів, оскільки саме рівень його розвитку окреслює перспективи вітчизняного виробництва харчових продуктів для задоволення потреб населення у продовольстві і національної економіки загалом в умовах глобальних змін у світовому економічному просторі.

Проблеми щодо якості та безпеки, а також конкурентоспроможності продукції у різні періоди поставали для різних країн (США – у 30-х роках минулого століття, Німеччина, Японія – у післявоєнний період тощо). Кожна держава розробляла власний підхід до вирішення цього завдання, але спільним для всіх є об'єднання зусиль підприємств і держави. Ряд країн (Німеччина, Нідерланди, Іспанія, Великобританія) розробили і впровадили національні програми якості та безпеки за суттєвої державної підтримки. В інших країнах (Сінгапур, США) держава практично не займалася субсидуванням чи встановленням певних стратегій розвитку якості та безпеки, проте інтенсивно підтримувала окремі програми. У США надавалася фінансова підтримка і посилювалася громадська увага до національної

премії якості та безпеки. Широко розповсюдженою у світовій практиці превентивної політики моделлю управління безпекою харчових продуктів є система, заснована на принципах НАССР, яка сфокусована на ідентифікації, моніторингу та контролі небезпек у критичних контрольних точках, визначених крізь виробничий ланцюг.

Україна сьогодні є членом СОТ і зобов'язана дотримуватися режиму «stand still», який передбачає мораторій на введення у національне законодавство змін, що суперечать вимогам СОТ. Питання, що мають стосунок до стандартів у рамках СОТ, відображені в двох суміжних угодах: Угоді про технічні бар'єри в торгівлі (ТБТ) і Угоді про застосування санітарних та фітосанітарних норм (СФН). Мета угоди щодо ТБТ полягає в тому, щоб правила, норми, процедури випробувань та сертифікації не створювали бар'єрів. Існує три різновиди зазначених норм: стандарти на продукцію – характеристики, які повинні мати товари, наприклад, технічні характеристики (мінімальний рівень вмісту поживних речовин, максимальна токсичність, максимальний вихлоп і здатність працювати з компонентами систем або мереж); виробничі стандарти – умови виробництва товарів; вимоги до їх маркування, що забезпечують можливість споживачам отримати інформацію про характеристики товару чи умови його виробництва (Maskus and Wilson, 2000) (рис. 1).

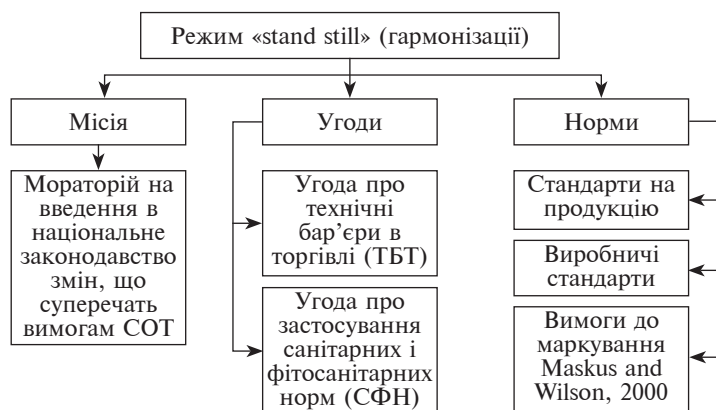


Рис. 1. Основні характеристики режиму «stand still» (гармонізації)

В угодах СОТ рекомендується, щоб країни керувалися міжнародними стандартами, розробленими міжнародними нормотворчими організаціями, а саме: Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO), яка розробляє стандарти на продукцію та виробництво товарів; Комісією «Кодекс Аліментаріус» щодо безпечних продуктів харчування та Міжнародним епізоотичним бюро в частині, що стосується питань ветеринарії. Країни можуть вводити більш жорсткі заходи, але введення таких заходів має бути обґрунтовано аналізом ризиків. Угодами також допускається, що країни можуть вживати більш м'які заходи, ніж ті, що передбачені міжнародними угодами. Відповідно до європейської системи контролю безпеки продуктів харчування (Положення Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН і Всесвітньої організації охорони здоров'я), підприємці-харчовики несуть повну відповідальність за якість і безпеку продуктів харчування, що випускаються і поставляються ними на споживчий ринок.

Що стосується питань, пов'язаних з особливостями окремих груп продуктів, щодо них приймаються нормативні акти та стандарти термінологічного характеру, які можна віднести до «вертикальних документів» (правда, з урахуванням того, що вони не є строго обов'язковими).

Це стосується, як правило, продуктів натурального походження, що особливо вирізняються підвищеною небезпекою. До їх числа належать: риба і морепродукти, птиця та продукти її перероб-

ки, молоко і молочні продукти, м'ясо і м'ясопродукти.

Узагальнення світового досвіду забезпечення безпеки та якості харчових продуктів дозволило зробити висновок, що основа регулювання цих питань у всіх країнах СОТ однакова, а от методи її втілення мають специфічні геополітичні ознаки (табл. 1).

У США обов'язкове нормування вимог не є основним засобом забезпечення безпеки продукції та захисту споживачів. У законодавстві США основний наголос робиться не на встановлення вимог до продукції, а на жорстке регулювання вимог до інформації про неї.

В Англії якість харчових продуктів на ринку контролюють 2 інстанції: Агентство з питань харчових стандартів (державна установа) і Комітет з нових видів харчування і технологій обробки продуктів харчування, який відповідальний за всі продукти, які виробляються нетрадиційним шляхом, включаючи генетично модифіковані. Комітет визначає, чи потрапить на британський ринок той або інший продукт.

Контроль продуктів харчування в Німеччині знаходиться у веденні земельної влади (органи контролю федеральних земель). У 2008 р. в країні розпочато роботи з введення єдиного по всій Німеччині стандарту для контролю продуктів харчування, а тому створюється єдина центральна інформаційна база даних для боротьби з торгівлею зіпсованими продуктами. Це пов'язано з тим, що у Німеччині було виявлено великі партії замороженого м'яса з терміном при-

Таблиця 1

Особливості забезпечення безпеки та якості харчових продуктів у деяких країнах світу

Країна	Наявність регулюючих органів	Основний напрям заходів
США	Нормування вимог не є основним засобом забезпечення	Жорстке регулювання вимог до інформації про якість та безпеку
Велика Британія	Агентство з питань харчових стандартів Комітет з нових видів харчування і технологій обробки продуктів харчування	Встановлення вимог до продукції
Німеччина	Органи контролю федеральних земель	Встановлення вимог до продукції Єдина система попередження реалізації неякісної і небезпечної продукції

датності, що закінчився, які реалізовували дві фірми оптової торгівлі в Баварії, що поставляють м'ясо не тільки по всій Німеччині, а й до країн ЄС (Чехії, Італії, Данії, Франції) і країн Бенілюксу. Сьогодні актуальність цього стандарту підтверджує ситуація із виявленням діоксину в харчових продуктах, яка має значний відгук не тільки в Німеччині, а й у всіх країнах СОТ, куди експортувалися м'ясопродукти. Цей факт свідчить про глобалізацію проблеми і необхідність глобального контролю якості та безпеки харчових продуктів.

Європейська економічна комісія Організації Об'єднаних Націй почала роботу над створенням стандартів для швидкокопсувних продуктів ще у 1949 р. Сьогодні розроблено і погоджено понад 100 міжнародних стандартів на різні сільськогосподарські продукти: м'ясо, яйця та продукти з яєць, свіжі фрукти і овочі, сухі і сушені продукти, картоплю, зрізані квіти тощо. У багатьох випадках ці стандарти були використані як основа при формуванні стандартів ЄС, Кодексу Аліментаріус, Організації економічного співробітництва та розвитку.

Зокрема, у розробці стандарту на м'ясо свинини брали участь представники країн-виробників: Австралії, Австрії, Аргентини, Болівії, Бразилії, Угорщини, Німеччини, Греції, Іспанії, Італії, Канади, Китаю, Литви, МАКПТ, Нідерландів, Нової Зеландії, Парагваю, Польщі, Російської Федерації, Словаччини, Великобританії, Сполучених Штатів Америки, Уругваю, Фінляндії, Франції, Швейцарії та Японії. Ці стандарти мають міжнародні узгоджені специфікації, з позначенням використовуваних термінів. Для полегшення практичного застосування стандартів узгоджено повний набір кольорових фотографій і діаграм.

Країни, які ввозять продукцію до ЄС, також мають дотримуватися вимог законодавства про безпеку продуктів харчування, що діють в рамках країн Євросоюзу. Система офіційного контролю має бути пристосована до національної структури, яка відповідає за забезпечення продовольчої безпеки.

Дуже часто фахівцям доводиться відповідати на питання «наскільки акту-

альною є проблема продовольчої безпеки і безпеки харчування?». Ця проблема занадто гостра, і вона стосується кожного окремого мешканця міста, країни, світу і загалом має планетарний, глобальний характер.

Термін «якість» походить від латинського слова *qualitas*, що означає «власність», але не дає точного визначення цього терміна. Якість – поняття суб'єктивне. Існує багато трактувань і термінологічних підходів до його визначення. У побуті поняття «якість» часто використовується для позначення відповідності продукції або послуг певним вимогам. При цьому потрібно розуміти, що одне з найбільш розповсюджених визначень якості – «задоволення потреб покупця» – не обмежується функціональними характеристиками продукту або послуги [4; 5],

Визначенням терміна «якість» приділяється досить багато місця як у вітчизняній, так і в зарубіжній науковій літературі. Серед фахівців з проблем якості існує велика кількість визначень цієї категорії. Ще у 1968 р. було виявлено більше 100 різних трактувань. Ця різноманітність, у першу чергу, пов'язана з багатоаспектністю категорії якості.

Російська Академія проблем якості сформулювала концептуальне визначення якості, відповідно до якого, якість – одна з основних категорій, що визначають спосіб життя, соціальну й економічну основу для успішного розвитку людини і суспільства.

Європейська організація з контролю якості визначила його як ступінь задоволення потреб споживачів.

Відповідно до Закону України «Про безпечність і якість харчових продуктів» якість харчового продукту – це сукупність властивостей продукту, що визначають його здатність забезпечувати потреби організму в енергії, поживних і смакоароматичних речовинах, безпеку для здоров'я, стабільність складу і споживчих властивостей протягом терміну придатності [6].

У державному стандарті ДСТУ 2925-94 «Якість продукції. Оцінка якості. Терміни і визначення» якість ви-

значається як «сукупність властивостей продукції, що обумовлюють її здатність задовольняти визначені потреби відповідно до призначення продукції» [7].

У японських системах управління якістю вперше було використано чотирирівневу ієрархію якості, у якій пізнається основний принцип майбутньої концепції TQM – орієнтації на задоволення поточних і потенційних запитів споживачів (рис. 2).

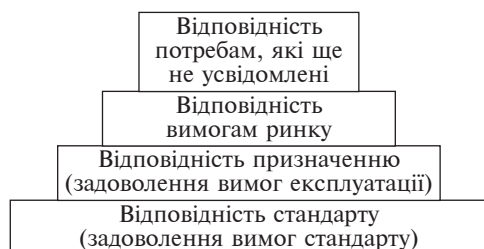


Рис. 2. Чотирирівнева ієрархія якості

Відповідно до міжнародного стандарту ISO 8402 якість визначається як сукупність характеристик об'єкта, що належать до його здатності задовольняти встановлені і латентні потреби.

Відповідно до Європейської Хартії Якості, «якість – це позначка досконалості організації, оскільки для того, щоб бути конкурентоспроможною, організація повинна точно відповідати потребам і очікуванням клієнтів і споживачів».

Основні параметри якості для виробів: функціональні характеристики (відповідність виробу призначенню); надійність (кількість відмовлень за термін служби); довговічність (термін служби – показник, пов'язаний з надійністю); бездефектність (кількість виявлених споживачем дефектів).

Крім цього, для сучасних виробів з'явився ряд нових параметрів якості, кількісна оцінка яких не завжди очевидна, як у випадку наведених вище параметрів якості. До таких параметрів якості належать: безпека; естетичні властивості (дизайн); екологічність; наявність додаткових послуг; до- і післяпродажне обслуговування.

Державне регулювання належного рівня якості і безпеки харчових продук-

тів і продовольчої сировини здійснюється з метою забезпечення гарантій стосовно: безпеки життя і здоров'я людини у випадку їх вживання або використання; їх виробництва в умовах, що відповідають установленим вимогам технології, санітарних норм і правил, безпеці і нешкідливості для навколишнього середовища; їх виробництва з використанням дозволеної продовольчої сировини і супутніх матеріалів; повноти і вірогідності інформації про їх властивості; їх відповідності вимогам нормативних документів за показниками якості і безпеки; їх реалізації відповідно до правил продажу.

Державне регулювання відповідної якості і безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини здійснюється Кабінетом Міністрів України й уповноважених органів виконавчої влади у такі способи: державного нормування показників якості і безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів; державної реєстрації харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів; державної реєстрації нормативних документів на харчові продукти, продовольчу сировину і супутні матеріали; обов'язкової сертифікації харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів і сертифікації систем виробництва цих продуктів; встановлення і дотримання порядку і здійснення контролю ввезення в Україну харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів.

Складовими державного регулювання якості і безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини під час їх розробки, виробництва, ввезення, зберігання, транспортування, реалізації, споживання, використання, утилізації або знищення є державний нагляд за дотриманням стандартів, норм і правил, державний метрологічний нагляд, державний санітарно-епідеміологічний нагляд, державний ветеринарно-санітарний нагляд, державний контроль за дотриманням законодавства України про захист прав споживачів, державний контроль за дотриманням карантинного законо-

давства, акредитація органів сертифікації харчових продуктів і продовольчої сировини й іспитових лабораторій у державній системі сертифікації, а також атестація (включаючи метрологічну) лабораторій підприємств, організацій, закладів. При цьому необхідно диференціювати поняття «нагляд» і «контроль» [8].

Під «державним наглядом» розуміється документальна перевірка виконання юридичною особою або індивідуальним підприємцем при здійсненні їх діяльності обов'язкових вимог до об'єктів нагляду і вживання заходів за результатами встановлених порушень. Заходи щодо державного нагляду можуть включати заходи з проведення інструментальної перевірки (дослідження, іспити, виміри й експертизу) із залученням компетентних організацій різних форм власності.

Контроль — це процедура оцінювання відповідності шляхом спостереження і висновків, супроводжуваних відповідними вимірами, іспитами або калібруванням. Заходи щодо контролю включають проведення інструментальної перевірки (дослідження, іспити, виміри й експертизу) із залученням компетентних організацій різних форм власності.

Об'єкти державного нагляду — об'єкти технічного регулювання (продукція, процеси виробництва, експлуатації, зберігання, перевезення, реалізації й утилізації). Державне нормування показників якості харчових продуктів і продовольчої сировини полягає у встановленні норм цих показників у стандартах і в інших нормативних документах на продукцію під час їх виготовлення.

Державне регулювання показників безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини здійснює спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади у сфері охорони здоров'я шляхом встановлення гранично допустимих рівнів вмісту в них забруднювачів та інших речовин хімічного, біологічного або іншого походження, а також систематичного опублікування в засобах масової інформації переліку матеріалів, дозволених (заборонених) до використання в харчовій промисловості або при виготовленні технологічного устаткування.

Висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи на харчовий продукт, продовольчу сировину або супутні матеріали видається до початку виробництва і є чинним у період дії нормативного документа, що встановлює вимоги безпеки до цієї продукції.

Державний реєстр систематично публікується Міністерством охорони здоров'я України. Висновок санітарно-гігієнічної експертизи не замінює сертифікат відповідності. Харчові продукти, продовольча сировина, що супроводжують матеріали, технологічне устаткування для їх виробництва підлягають обов'язковій сертифікації в порядку і згідно з правилами, встановленими відповідними державними установами.

Однією з актуальних проблем ринку продовольства постає розвиток органічного виробництва («зелене виробництво») сільськогосподарської продукції і харчових продуктів. Для функціонування ринків органічної продукції та розвитку органічного сільського господарства надзвичайно велику роль відіграє гарантійна система, яка включає описані стандарти, а також інспекції та сертифікації (рис. 3).



Рис. 3. Структура гарантійної системи функціонування ринків органічної продукції у світі

Наведена інформація дає підстави стверджувати, що гарантійна система забезпечує відповідність органічним стандартам усього процесу аграрного виробництва та переробки сільськогосподарської сировини до рівня кінцевої продукції, включаючи упакування та маркування.

Не виникає сумнівів, що розвиток «зеленого виробництва» і сертифікація органічної продукції спрямовані на оптимізацію всього продовольчого ланцюга від методів і способів сільськогосподарського виробництва і переробки сировини до виготовлення харчових продуктів і доставки їх споживачеві. Але світовий досвід показує, що держава підтримує той чи інший проект тільки тоді, коли він починає приносити гроші, стає частиною економіки. Не є винятком і Україна. Зараз вона починає робити перші кроки на шляху до впровадження екологоорієнтованого виробництва харчової продукції.

До речі, в Україні прийнято Закон «Про загальну безпеку нехарчової продукції», згідно з яким виробники зобов'язані вводити в обіг лише безпечну продукцію, в іншому разі виробникові загрожує штраф розміром від 25500 до 51000 грн, а за повторне протягом трьох років таке саме порушення – розміром від 42500 до 85000 грн. Крім того, виробник несе відповідальність розміром від 12750 до 25500 грн, за повторне протягом трьох років таке саме порушення – розміром від 25500 до 51000 грн. До розповсюджувачів продукції також застосовується відповідальність за недотримання ними умов зберігання поширюваної продукції, якщо в результаті цього продукція стала небезпечною, у вигляді штрафу розміром від 4250 до 17000 грн, за повторне протягом трьох років таке саме порушення – розміром від 8500 до 17000 грн. Закон України «Про загальну безпеку нехарчової продукції» від 02.12.2010 р. № 2736-VI набув чинності вже з 06.07.2011 р.

Обов'язкова сертифікація харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів здійснюється за умови їх наявності в Державному реєстрі, а

для нових – за наявності висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи. На сьогоднішній день правова основа виробництва безпечної продукції формується з комплексу нормативно-правових актів (рис. 4).

На всіх стадіях управління якістю й безпекою продовольства і харчування необхідним є постійний збір даних для визначення цілей, вибору відповідних способів втручання, моніторингу й оцінки ефективності програми на різних етапах її реалізації.

Відповідні законопроекти встановлюють загальні засади розміщення і розповсюдження на ринку безпечної для життя та здоров'я споживачів продукції і мають регулювати відносини між органами виконавчої влади, виробниками, розповсюджувачами та споживачами продукції, що є вкрай актуальним в умовах сьогоденної незахищеності населення країни.

Проект Закону «Про продовольчу безпеку України» розроблено на підставі Директиви Ради Європейського парламенту та Ради 2001/95 ЄС від 3 грудня 2001 р. щодо загальної безпечності продукції, і основною його метою є приведення законодавства України у відповідність до вимог європейського законодавства щодо забезпечення безпеки продукції в процесі її розповсюдження та розміщення на ринку. Якнайшвидше має бути прийнято закони «Про продовольчу безпеку України» і «Про загальну безпеку продукції» задля вирішення таких завдань, як розповсюдження або розміщення на ринку лише безпечної продукції; дотримання обов'язків виробників і розповсюджувачів продукції; визначення повноважень спеціально уповноважених органів виконавчої влади у сфері безпеки продукції; визначення того, чи є певна продукція безпечною.

Крім того, важливим є регламентування повноважень спеціально уповноважених органів виконавчої влади у сфері безпеки продукції, відповідальність за порушення законодавства про загальну безпеку продукції та положення щодо прийняття рішень спеціально уповноваженими центральними органами виконавчої влади.

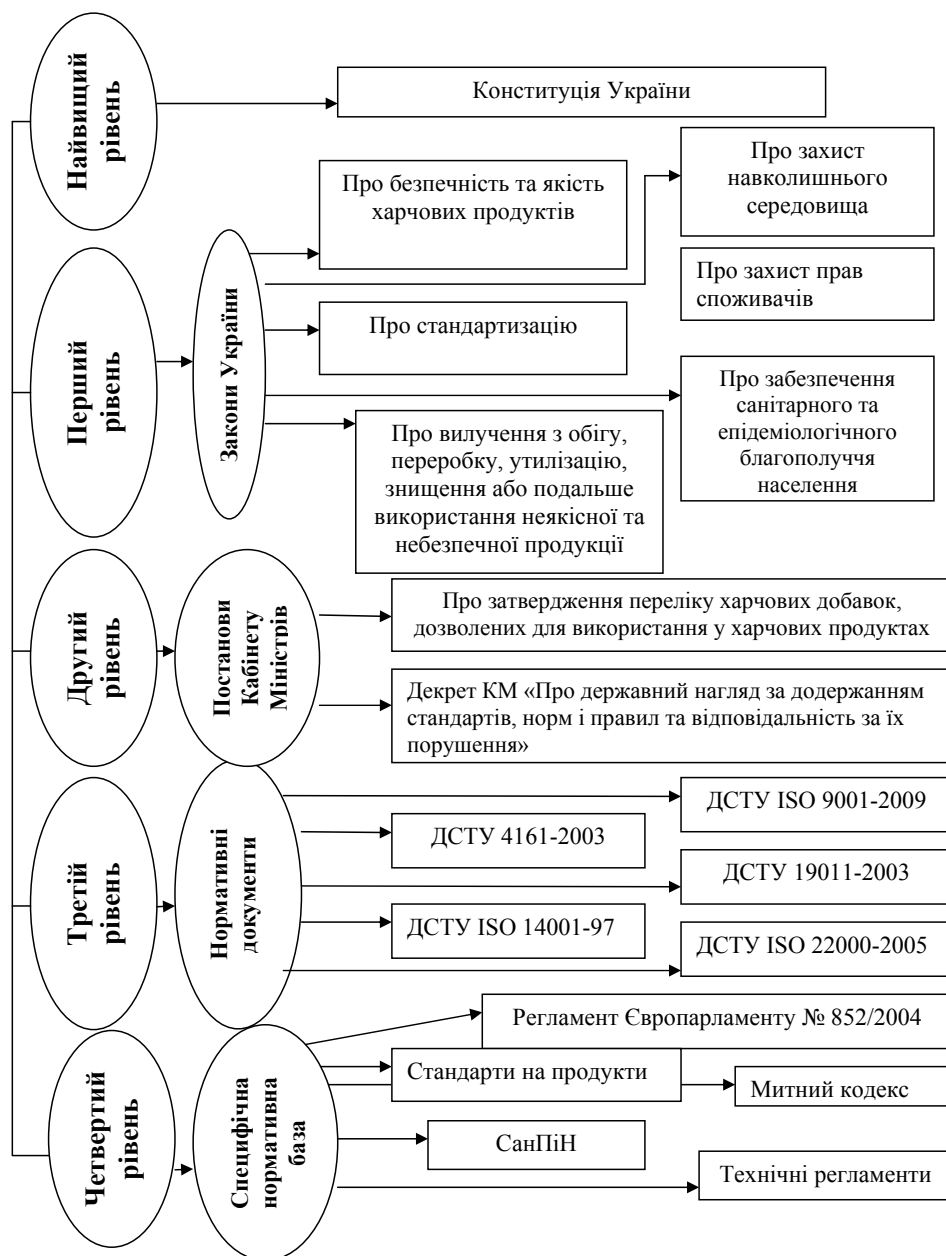


Рис. 4. Нормативна база, що регламентує державне регулювання якості та безпеки продуктів в Україні

Дотримання вимог нормативної бази, що регламентує державне регулювання якості та безпеки продуктів в Україні дозволить створити систему нормативних правил, спрямованих на забезпечення ефективності функціонування продовольчого ринку і розповсюдження лише безпечної для споживання й використання продукції. При

цьому обов'язкове розповсюдження належної інформації про харчову продукцію дає змогу споживачеві оцінити безпеку продукції, що може виникнути під час її використання, та прийняти особисте рішення щодо її придбання.

Висновки. Викладене в статті дозволяє констатувати: вимогою сьогодення є відповідність української продукції ви-

могам харчової гігієни і безпеки, продовження гармонізації національних стандартів з міжнародними, посилення законодавчої бази для розроблення, прийняття та впровадження технічних регламентів з підтвердження відповідності, підготовлених на основі європейських директив, що сприятиме прискоренню процесу вступу України до Європейського Союзу. Однак проблема регулювання якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів у контексті вимог світового ринку потребують подальшого вивчення, а підняті в статті питання відкриті до дискусії.

Список використаної літератури

1. Милованов Е. Тенденции развития рынка украинской органической продукции [Електронний ресурс] / Е. Милованов [2003–2009] // АПК-Информ: овощи & фрукты. – Режим доступа: <http://www.lol.org.ua/rus/showart.php?id=15649>

2. Миценко І.М. Продовольча безпека України: оцінка стану та світовий досвід вирішення проблеми / І.М. Миценко. – Кіровоград: Центрально-Українське видавництво, 2001. – 204 с.

3. Мішина І.Г. Економічна безпека в умовах ринкових трансформацій: дис. ... канд. екон. наук: спец. 08.00.01. / І.Г. Мішина. – Донецьк, 2007. Закон України «Про захист прав споживачів» від 18.06.97 р.

4. Закон України «Про захист прав споживачів» від 18.06.97 р.

5. Джинчарадзе А. Правове регулювання безпеки і якості товарів і послуг – найважливіше державне завдання / А. Джинчарадзе // Господарство й право. – 2000. – № 2. – С. 20–26.

6. Закон України «Про безпечність і якість харчових продуктів», ред. 2006 р.

7. ДСТУ 2925-94 «Якість продукції. Оцінка якості. Терміни і визначення».

8. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення».

В статье рассматриваются основные направления обеспечения безопасности и качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также их регулирование в контексте требований мирового рынка.

Ключевые слова: *качество, безопасность, сырье, продовольствие, регулирование.*

Basic directions of providing of safety and quality of food raw material and food foods and their adjusting are certain in the context of requirements of world market.

Key words: *quality, safety, raw material, food, adjusting.*

Надійшло до редакції 07.09.2011