

**НЕДБАЛЮК ОЛЕКСАНДР ПЕТРОВИЧ**

*кандидат економічних наук, доцент*

**ГУЦОЛ АНАСТАСІЯ АНДРІЇВНА**

*здобувач освітнього ступеня бакалавр*

*Вінницький торговельно-економічний інститут*

*Київського національного торговельно-*

*економічного університету*

*м. Вінниця, Україна*

## **СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ В КОНТЕКСТІ ВИХОДУ НА РИНКИ ЄС**

Сучасні умови господарювання змушують кожне підприємство впроваджувати дієвий контрольний механізм управління якістю продукції і строго дотримуватися його вимог. Зростання якості продукції покладено в основу діяльності всіх підприємств. Воно як чинник конкурентоспроможності поширюється на всю національну економіку. Зниження якості продукції призводить до негативних наслідків. З економічного погляду - це невиправдані втрати матеріальних і трудових ресурсів, пов'язаних з виробництвом, транспортуванням і зберіганням продукції. Застосування у процесі виробництва сировини та матеріалів низької якості, а також машин, обладнання сумнівних якісних характеристик призводить до неефективного використання ресурсного потенціалу, здорожчання продукції та зниження її конкурентоспроможності, зменшення прибутковості підприємства.

Впровадження міжнародних стандартів дозволяє виробникові не тільки підвищити якість своїх товарів до рівня міжнародних вимог, але і забезпечує перебудову виробництва, його організацію, технологію, систему управління якістю до рівня розвинутих країн світу. А наявність

сертифікату відповідності міжнародного стандарту забезпечить доступ для українського виробника на міжнародний ринок [1, с. 60].

Питання, пов'язані з управлінням якістю продукції, знайшли відображення в працях вітчизняних і зарубіжних авторів, зокрема А.О. Болотнікова, Л.С., Кириченко В.М. Мазура, Н.Г. Салухіної, А.А. Шапошникова та ін.

Слово “сертифікація” у перекладі з латинської (*certifico*) означає “підтверджую”, “засвідчую”. Його можна також тлумачити, виходячи зі сполучення латинських слів *certum* – “вірно” і *facere* – “зроблено”. Хоча історики знаходять зародки сертифікації ще в давній період, але як термін із чітким визначенням слово “сертифікація” прийнято недавно

Сертифікація – це гарантія, що виріб або товар відповідає певним вимогам і має задану якість.

Дотримання вимог виробництва призводить до суттєвого підвищення конкурентоспроможності виробленої продукції та наданих послуг. А ще - допомагає керівництву та персоналу оптимізувати контроль та системні процеси на підприємстві.

Для цього існує ряд інструментів, які вже з успіхом використовуються на теренах нашої Батьківщини.

Зокрема - стандартизація та сертифікація якості у відповідності до міжнародного ISO стандарту [2, с. 107-108 ].

Варто зазначити, що стандарт якості ISO у європейських країнах є обов'язковим до вжитку на всіх підприємствах. Більше 80% компаній у ЄС пройшли відповідну сертифікацію за цими стандартами. Вони є повністю актуальними для України, оскільки допомагають створити ефективні механізми управління бізнесом у відповідності до очікувань споживачів та зарубіжних партнерів.

У Європі наявність сертифіката є нормою, а його відсутність може спричинити бар'єри в торгівлі. Крім того, у багатьох країнах відсутність

сертифіката на систему управління якістю робить неможливим отримання державного замовлення. В Україні така вимога була лише рекомендована. Все законодавство ЄС в харчовій галузі базується на принципах HACCP, тому українським виробникам, які ще не мали з цим справу, доведеться переглянути свою систему контролю якості та безпеки. А для підприємств, що прагнуть отримати іноземні інвестиції, сертифікат на систему управління якістю може мати сьогодні вирішальне значення [4].

Як свідчать дослідження, кількість українських підприємств, сертифікованих згідно міжнародних стандартів, щороку зростає. Українські виробники активно впроваджують стандарти ISO 22 000 (HACCP).

ISO 22 000 (HACCP) – це система управління безпекою харчових продуктів, яка визнається і приймається в усіх країнах Європи. А для споживача – це гарантія безпеки харчової продукції на виробництві, яка забезпечує повний контроль виробництва продукції на всіх етапах, тобто гарантує повну безпеку від виробництва до доставки кінцевому споживачу [3, с. 359].

Дотепер, подібна сертифікація була в Україні добровільною. Європейські стандарти вводять свої правила гри як на глобальних так і на локальних ринках. Із 20 вересня 2015 року набув чинності Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів". Він передбачає впровадження системи HACCP на всіх підприємствах харчової галузі. Підприємства, які давно впровадили міжнародні стандарти запевняють, що впровадження системи HACCP надає виробнику багато переваг економічного та управлінського характеру [5, с. 6].

Отже, європейські стандарти зроблять українські продукти максимально безпечними. Сертифікація продукції підвищить якість та конкурентоспроможність продукції, як на внутрішньому так і на

зовнішньому ринках. Міжнародна сертифікація усуває технічні бар'єри у торгівлі, пов'язані з розрізненнями у національних стандартах країн світу і забезпечує вихід на нові ринки, та разом з тим вимагає проведення ряду важких підготовчих робіт.

### **Література:**

1. Дубініна А. А. Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник. — К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. — 272 с.
2. Кириченко Л.С. Стандартизація і сертифікація товарів та послуг: [підручник] /Л.С. Кириченко, А.А. Самойленко. – Х.: Вид-во “Ранок”, 2008. – 240 с.
3. Ковальчук І.В. Економіка підприємства [Текст] : навч. посібник / І. В. Ковальчук. - К. : Знання, 2008. - 679 с. - (Вища освіта ХХІ століття).
4. Шальман Т. Виробники, які дбають про свою репутацію, проходять добровільну сертифікацію / Т. Шальман // Урядовий кур'єр. – 2012. – № 47. – С. 5-7.
5. <http://newv.v.net/economic/region/246981.html>