

**Кордзая Н. Р.**

*кандидат технічних наук,  
доцент кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі  
Одеської національної академії харчових технологій*

**Kordzaya Natela**

*Candidate of Technical Sciences,  
Associate Professor of Marketing, Entrepreneurship and Trade Department  
Odessa National Academy of Food Technologies*

## СТАН РОЗВИТКУ СТАНДАРТИЗАЦІЇ В СВІТІ

**Анотація.** У статті розглянуто визначення поняття «стандартизація», історію розвитку світової системи стандартизації, її сучасну структуру, об'єкти та завдання. Наведено характеристику найбільш вагомих міжнародних та регіональних організацій зі стандартизації, а саме Міжнародної організації зі стандартизації (ISO), Європейської економічної комісії ООН (ЄЕК ООН) та Міжнародної електротехнічної комісії (МЕК). Крім того, окремо охарактеризовано низку систем менеджменту, що були створені ISO та впроваджені багатьма європейськими виробниками. Серед них слід назвати систему якості ISO серії 9000 та систему менеджменту безпеності харчової продукції ISO 22000:2005 (НАССР). Також надано опис Кодексу Аліментаріус. Цей документ є збірником стандартів, технічних норм і правил, методичних вказівок та інших рекомендацій, прийнятих міжнародним співтовариством, які викладаються в однаковому стилі та мають як загальний, так і досить конкретний характер.

**Ключові слова:** конкурентоспроможність товарів, стандарти, система стандартизації, якість та безпеність харчових продуктів, технічне регулювання.

**Вступ та постановка проблеми.** Жодне суспільство не може існувати без технічного законодавства та нормативних документів, які регламентують правила, процеси, методи виготовлення та контролю продукції, а також гарантують безпеку життя, здоров'я, майна людей та довкілля. Стандартизація є тією діяльністю, яка виконує усю ці функції [1; 2].

Сьогодні для вирішення питання підвищення конкурентоспроможності українських товарів необхідно переглянути підходи до забезпечення та контролю їх якості. Однак це можливо тільки за умови використання документації, яка нормує та регламентує правила виготовлення та координації контролю якості товарів, а також гарантує безпеку життя та здоров'я населення, захист довкілля [3; 4].

Для виконання вищезазначеного рішення доцільним є проведення ретельного аналізу стану розвитку світової системи стандартизації.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Значна кількість сучасних науковців досліджує питання технічного регулювання, гармонізації стандартів на міжнародному рівні. Серед них можна виділити В. Дятлову, С. Вознюка [5], Ю. Гарасим [6], О. Нагорну [7], І. Оносову [8]. Однак подібних досліджень дуже мало, а у сучасних умовах розвитку світової економіки питання стандартизації товарів народного споживання є одним з ключових.

**Метою** статті є дослідження особливостей формування світової системи стандартизації та характерних рис її сучасного розвитку для подальшої імплементації цього досвіду у вітчизняному технічному регулюванні.

**Результати дослідження.** Випуску продукції високої якості і, як наслідок, найбільш конкурентоспроможної продукції на сучасному ринку можна досягти за допомогою стандартизації, адже вона дає змогу регламентувати вимоги до якості товарів, більш ефективно вирішувати проблеми спеціалізації, визначати раціональні способи виробництва товарів і переробки сировини, здійснювати управління якістю товарів у виробництві та сфері обігу [9; 10].

За визначенням Міжнародної організації зі стандартизації, «стандартизація – це встановлення і застосування правил задля упорядкування діяльності у визначеній області на користь та за участю усіх зацікавлених сторін, зокрема для досягнення загальної всебічної оптимальної економіки за дотримання функціональних умов та вимог техніки безпеки» [11; 12].

Сьогодні міжнародні науково-технічні й торговельно-економічні зв'язки у світі поширюються досить активно та швидко. Саме тому всі країни світу без винятку, як розвинені, так і ні, прагнуть паралельного розвитку, а саме розвитку міжнародної стандартизації, адже існування максимально загальної для всіх країн системи стандартизації означає існування єдиного підходу до оцінювання якості продукції народного споживання, її характеристик, вимог до маркування, пакування, зберігання та транспортування.

Основною метою стандартизації більшість науковців вважає саме сприяння оптимальному впорядкуванню об'єктів стандартизації для підвищення якості продукції і, як наслідок, підвищення ефективності виробництва, з одного боку, та вдосконалення організації управління народним господарством, розвиток міжнародного економічного, наукового й технічного співробітництва, з іншого боку.

Характерною особливістю стандартизації є те, що сфера її дії та застосування, рівень розвитку перебувають у широкому діапазоні. Немає такої сфери діяльності людини, до якої б не була причетна стандартизація.

Багатовікову історію стандартизації, її зародження та становлення відображають лише розрізнені дані [13]. Наприклад, найперші елементи стандартизації з'явилися ще за 2 400 років до н. е. Так, у Китаї було впроваджено єдину систему п'яти мір. За одиницю цієї системи мір була прийнята відстань між двома вузлами бамбукової жердини, які давали звуковий тон. Роботи зі стандартизації аж до 1901 р. здійснювалися переважно шляхом приватної ініціативи на території окремої країни, міста, підприємства [13].

Крім того, у стародавні часи на лісових складах Японії різні будівельні деталі продавали вже стандартних розмірів, а за стандарт для вимірювання площі забудови використовували спеціальну циновку (татамі), довжина якої відповідала росту найвищого японця. Широкого розвитку стандартизація набуває в Новітній час із переходом до машинного виробництва. У Німеччині на королівському збройному заводі «Оберндорф» прийняли стандарт на рушницю, згідно з яким їх калібр мав становити 13,9 мм.

Момент виникнення міжнародної стандартизації припадає на кінець XIX ст., коли у 1875 р. в Парижі була підписана Конвенція з організації Міжнародної комісії мір і вагів, Міжнародного бюро мір і вагів, Міжнародної конференції мір і вагів [14]. Одночасно створюється проєкт міжнародних одиниць мір у галузі електроніки.

Однак безпосереднє співробітництво різних країн у галузі стандартизації розпочалося лише у 1921 р., коли була проведена перша конференція секретарів семи національних комітетів зі стандартизації. Ця конференція виробила організаційні принципи, на основі яких у 1926 р. було створено Міжнародну федерацію національних асоціацій зі стандартизації (ISA) [15]. Федерація, до складу якої увійшло близько 20 національних організацій зі стандартизації, розробила близько 180 міжнародних рекомендацій зі стандартизації, але з початком Другої світової війни її діяльність було припинено [15].

Після війни, у жовтні 1946 р., у Лондоні було прийнято рішення щодо створення Міжнародної організації зі стандартизації (ISO) [11].

Основною метою ISO стало забезпечення розвитку стандартизації та суміжних з нею галузей для сприяння міжнародному обміну товарами та послугами, а також розвитку співробітництва в інтелектуальній, науковій, технічній та економічній сферах. До основних видів діяльності ISO належать [11]:

- заходи, що сприяють координації та уніфікації національних стандартів;
- розроблення й затвердження міжнародних стандартів;
- обмін інформацією щодо проблем стандартизації;
- співробітництво з іншими міжнародними організаціями, які є зацікавленими у вирішенні суміжних проблем зі стандартизації.

ISO опубліковано понад 22 713 міжнародних стандартів, що охоплюють такі галузі, як технологія, продовольча безпека, сільське господарство та охорона здоров'я [11].

ISO складається з керівних і робочих технічних органів. Вищим органом ISO є Генеральна Асамблея, яка скликається один раз на три роки. Структура організації налічує близько 783 технічних органів, які займаються розробленням стандартів. У Центральному секретаріаті ISO працює 135 осіб [11].

Сфера діяльності ISO розподілена між 323 технічними комітетами. Кожний ТК має затверджену Радою ISO сферу діяльності. ТК поділяються на загальнотехнічні та на комітети, які працюють у конкретних галузях техніки. Діяльність перших спрямована на вирішення загальнотехнічних і міжгалузевих проблем, решта комітетів здійснює свою діяльність у конкретних галузях техніки. Наприклад, ТК10 «Технічні креслення», ТК22 «Автомобілі», ТК37 «Термінологія» [11].

У 1979 р. був створений ТК176 «Забезпечення якості», який у 1987 р. перейменований в «Управління якістю та забезпечення якості». Цей ТК був створений задля розроблення однакового підходу до вирішення питань якості продукції на підприємствах-виробниках та у сфері обігу. У 1987 р. Комітет опублікував 4 стандарти ISO серії 9000, що стало початком впровадження систем якості в різних

країнах світу. Основним видом роботи ТК є розроблення, погодження та подання на затвердження Ради проєктів міжнародних стандартів [13].

Міжнародною організацією зі стандартизації створено низку систем менеджменту, які є впровадженими багатьма європейськими підприємствами, а загальні вимоги до яких визначені, як правило, міжнародними стандартами. Серед цих систем менеджменту найбільш значущими у вирішенні питання забезпечення якості та безпечності харчових продуктів є дві, такі як система якості ISO серії 9000 та система менеджменту безпечності харчової продукції ISO 22000:2005 (НАССР).

Стандарти системи якості ISO серії 9000 містять накопичений національний досвід різних країн світу щодо розроблення, впровадження та функціонування систем якості харчових продуктів. Ці стандарти – це настанови та загальні вимоги щодо забезпечення та управління якістю, а також загальні вимоги до вибору й побудови елементів систем якості та ефективності процесів, які відбуваються на підприємстві. Стандарти системи якості ISO серії 9000 містять опис елементів системи якості, а не порядок запровадження цих елементів тією чи іншою організацією. Сьогодні більш ніж 50 країн прийняли стандарти ISO серії 9000 як національні.

У 2005р. ISO затвердила стандарт ISO 22000:2005 «Системи менеджменту безпечності харчової продукції». Вимоги до організації, яка бере участь в харчовому ланцюгу» (НАССР) [16; 17]. Метою створення та затвердження цього документа стала спроба гармонізації на міжнародному рівні вимог до системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.

Концепцію НАССР було розроблено у 60-х рр. минулого століття під час роботи над Американською Космічною Програмою. Використання системи НАССР схвалено Всесвітньою організацією охорони здоров'я (ВООЗ) та Міжнародною продовольчою та сільськогосподарською організацією (ФАО). Ця система поширилась практично на всі країни світу як засіб надійного захисту споживачів. Обов'язкового запровадження НАССР вимагає законодавство США, Канади, Японії, Нової Зеландії, інших країн.

Аналіз ризиків і критичних точок контролю (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points, НАССР) є науково обґрунтованою системою, що дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю небезпечних чинників протягом усього її виробництва [16; 17]. В основу НАССР покладено теорію всеохоплюючого управління якістю (Total Quality Management, TQM) [18], в основі якої лежить оцінювання небезпек, які можуть вплинути на харчовий продукт у процесі його виготовлення, зберігання, збуту та використання.

Система НАССР передбачає поділ виробничого процесу на блоки та впровадження системи контролю за потенційними ризиками на кожній з цих ділянок. Під час планування всіх цих дій кваліфіковане й відповідальне виконання операцій кожним фахівцем підприємства харчової промисловості та документація усіх заходів дають змогу зменшити ймовірність виробництва недоброякісної продукції до мінімуму [19; 20].

Стандарт IFS (англ. International featured standards) – це міжнародна схема сертифікації в харчовій галузі [21]. Стандарт розроблено ініціативною групою провідних компаній роздрібної торгівлі Німеччини задля створення єдиного базового стандарту проведення аудитів систем управління безпечністю харчової продукції [21; 22]. IFS вважається авторитетним міжнародним стандартом з безпечності для всіх виробників харчових продуктів. Зокрема, стандарт IFS визнаний найбільшими торговель-

ними мережами, які охоплюють більше шістдесяті відсотків всієї світової торгівлі. У країнах Європейського Союзу IFS є найбільш важливим стандартом для постачальників провідних торговельних мереж [21].

Стандарт харчової галузі BRC (англ. British Retail Consortium) [23]. Стандарт Британського Консорціуму Роздрібною торгівлі було розроблено у 1998 р. спочатку для постачальників фірмової харчової продукції, а потім він став широко використовуватись у низці інших галузей харчової промисловості, включаючи підприємства ресторанного господарства та виробників сировини. У подальшому Стандарт став незамінним для всіх організацій галузі. Низка міжнародних підприємств вимагає застосування цього стандарту [23].

Стандарт харчової галузі GlobalGAP [24]. Ця серія стандартів була розроблена у 2007 р., еволюціонувавши із системи Європейської робочої групи з питань роздрібною торгівлі продуктовими товарами (англ. Euro-Retailer Produce Working Group, EurepGAP). Перші сертифіковані за EurepGAP господарства у Європі з'явилися у 2003 р., з 2004 р. це явище стало масовим, а з 2006 р. набуло міжнародного характеру [24]. Сьогодні відповідно до системи GlobalGAP сертифіковані виробники у більш ніж 90 країнах, а загальна кількість господарств, що мають цей сертифікат, становить близько 100 тис. Таким чином, серія стандартів GlobalGAP нині є найбільш поширеною системою сертифікації безпечності продукції у світі. Важливою перевагою цієї системи є її широке галузеве застосування. Контрольні пункти стандарту покривають виробництво практично всіх видів сільгосппродукції.

Крім системи якості ISO серії 9000 та системи менеджменту безпеки харчової продукції ISO 22000:2005 (HACCP), у міжнародній практиці основою для забезпечення безпечності продовольства став такий документ, як Кодекс Аліментаріус (англ. Codex Alimentarius), або Харчовий Кодекс [25–28].

Кодекс Аліментаріус – це збірник стандартів, технічних норм і правил, методичних вказівок та інших рекомендацій, прийнятих міжнародним співтовариством, які викладаються в однаковому стилі та мають як загальний, так і досить конкретний характер. Одні з них стосуються докладних вимог щодо певного харчового продукту чи групи продуктів, інші – здійснення та організації технологічних процесів або роботи державних систем регламентації безпечності [26]. Кодекс Аліментаріус був розроблений під керівництвом фахівців Комісії Кодексу Аліментаріус (англ. Codex Alimentarius Commission) у 1963 р. [25].

Незважаючи на те, що зростаючий у усьому світі інтерес до діяльності у рамках Кодексу Аліментаріус чітко вказує на глобальне визнання філософії Кодексу Аліментаріус, що поєднує гармонізацію стандартів, захист споживачів і полегшення міжнародної торгівлі, на практиці багатьом країнам виявляється нелегко прийняти стандарти Кодексу у законодавчому порядку. Різні правові рамки та адміністративні системи, різні політичні системи, а іноді й вплив національних установок і концепцій суверенних прав заважають прогресу на шляху до гармонізації та стримують прийняття стандартів Кодексу Аліментаріус.

**Висновки.** Отже, дослідивши питання стану розвитку стандартизації у світі, можемо говорити таке. Сьогодні, в умовах ринкової економіки та, відповідно, досить жорсткої конкуренції у сфері виробництва та реалізації будь-якої продукції, особливо харчової, найбільш значущими показниками є показники якості та безпечності цих продуктів.

Випуску продукції високої якості та, як наслідок, найбільш конкурентоспроможною продукції на сучасному ринку можна досягти саме за допомогою стандартизації. Поняття стандартизації є багатоаспектним та комплексним, характеризується досить великою кількістю елементів та властивостей. Світова система стандартизації нараховує багатовікову історію становлення. Сьогодні питаннями стандартизації та підвищення якості продукції займаються більше 300 міжнародних та регіональних організацій, найбільш відомими з яких є Міжнародна організація зі стандартизації (ISO), Європейська економічна комісія ООН (ЄЕК ООН) та Міжнародна електротехнічна комісія (МЕК).

ISO створено низку систем менеджменту, загальні вимоги до яких визначені, як правило, міжнародними стандартами. Ці системи навіть впроваджені багатьма європейськими виробниками. Серед вищезгаданих систем менеджменту найбільш значущими у вирішенні питання забезпечення якості та безпечності харчових продуктів є дві, а саме система якості ISO серії 9000 та система менеджменту безпечності харчової продукції ISO 22000:2005 (HACCP). У міжнародній практиці основою для забезпечення безпечності продовольства став Кодекс Аліментаріус, який є збірником стандартів, технічних норм і правил, методичних вказівок та інших рекомендацій, прийнятих міжнародним співтовариством, які викладаються в однаковому стилі і мають як загальний, так і досить конкретний характер.

#### Список використаних джерел:

1. Сукач М. Основи стандартизації. Київ, 2017. 324 с.
2. Калюжна І., Гвоздецька В. Конкурентоспроможний товар – основа успішного виходу на зовнішній ринок. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2014. № 3 (2). С. 146–149.
3. Тарасова В., Малиновский А., Рибак М. Метрологія, стандартизація і сертифікація. Київ 2006. 264 с.
4. Шемет А. Стандартизація як метод регулювання якості товарів: її використання для інноваційних форм торгівлі. URL: [http://www.nbuv.gov.ua/portal/Soc\\_Gum/Dtr\\_ep/2011\\_1/files/EC111\\_35.pdf](http://www.nbuv.gov.ua/portal/Soc_Gum/Dtr_ep/2011_1/files/EC111_35.pdf) (дата звернення: 25.04.2020).
5. Дятлова В., Вознюк С. Система технічного регулювання в Україні: етапи і механізми трансформації. *Вісник Донбаської державної машинобудівної академії*. 2013. № 2 (31). С. 144–148.
6. Гарасим Ю. Аналіз національної системи стандартизації і сертифікації у контексті угоди про асоціацію України та ЄС. *Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право*. 2015. № 3. С. 58–65.
7. Нагорна О. Система технічного регулювання як складова інноваційного розвитку економіки України. *Ефективна економіка*. 2014. № 6. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3145> (дата звернення: 08.03.2020).
8. Оносова І., Бровко О. Порівняльна характеристика системи стандартів якості пшениці в Україні та країнах ЄС. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2012. Вип. 2. С. 190–198.
9. Салухіна Н., Язвінська О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг. Київ, 2010. 336 с.
10. Боднар О. Стандартизація і сертифікація як методи забезпечення якості продукції. *Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України*. 2013. Вип. 181. С. 138–144.
11. International Organization for Standardization. URL: <https://www.iso.org/home.html> (дата звернення: 08.03.2020).

12. Про стандартизацію : Закон України від 5 червня 2014 р. № 1315-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18> (дата звернення: 13.03.2020).
13. Філіпчук Г., Цициліано О., Дерев'яно В. Історичне коріння стандартизації. *Стандартизація, сертифікація, якість*. 2006. № 2. С. 29–32.
14. International Committee on Weights and Measures. URL: <https://www.bipm.org/en/publications/si-brochure> (дата звернення: 30.04.2020).
15. International Federation of National Standards Associations. URL: <https://www.iso.org> (дата звернення: 17.05.2020).
16. ISO 22000:2005 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain. URL: <https://www.iso.org/standard/35466.html> (дата звернення: 08.03.2020).
17. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). URL: <https://www.haccp.com> (дата звернення: 18.05.2020).
18. Avery C., Zabel D. *The Quality Management Sourcebook: An International Guide to Materials and Resources*. London, 1997. 324 p.
19. Online Browsing Platform (OBP). URL: <https://www.iso.org/obp/ui#home> (дата звернення: 30.04.2020).
20. Система HACCP. Довідник / НТЦ «Леонорм-Стандарт», Львів, 2003. 218 с.
21. International featured standards. URL: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en> (дата звернення: 08.03.2020).
22. Handelsverband Deutschland (HDE). URL: <https://einzelhandel.de> (дата звернення: 08.04.2020).
23. British Retail Consortium. URL: <https://brc.org.uk> (дата звернення: 12.03.2020).
24. GLOBALG.A.P. The Worldwide Standard for Good Agricultural Practices. URL: [https://www.globalgap.org/uk\\_en](https://www.globalgap.org/uk_en) (дата звернення: 01.05.2020).
25. The Codex Alimentarius. International food standards. URL: <http://www.fao.org/fao-whocodexalimentarius/en> (дата звернення: 20.03.2020).
26. Turbeville B. *Codex Alimentarius: The End Of Health Freedom.*, 2016. 287 p.
27. Tips S. *Codex Alimentarius – Global Food Imperialism.*, 2007. 269 p.
28. Understanding Codex Alimentarius. URL: <http://www.fao.org/3/ca1176en/CA1176EN.pdf> (дата звернення: 20.03.2020).

#### References:

1. Sukach M. (2017) *Osnovy standartyzatsii [Fundamentals of standardization]*, Kiev: Lira-K (in Ukrainian).
2. Kaliuzhna I. (2014). Konkurentospromozhnyi tovar – osnova uspishnoho vykhodu na zovnishnii rynok. [Competitive goods are the basis for successful entry into the foreign market] *Bulletin of Khmelnytsky National university*. Economic sciences, vol. 3 (2), 146–149.
3. Tarasova V., Malynovskyi A., Rybak M. (2006) *Metrolohiia, standartyzatsiia i sertyfikatsiia [Metrology, standardization and certification]*, Kiev: Tsentri navchalnoi literatury.
4. Shemet A. Standartyzatsiia yak metod rehuliuвання yakosti tovariv: yii vykorystannia dlia innovatsiinykh form torhivli [Standardization as a method of regulating the quality of goods: its use for innovative forms of trade]. Available at: [http://www.nbuv.gov.ua/portal/Soc\\_Gum/Dtr\\_ep/2011\\_1/files/EC111\\_35.pdf](http://www.nbuv.gov.ua/portal/Soc_Gum/Dtr_ep/2011_1/files/EC111_35.pdf) (accessed 25 April 2020).
5. Diatlova V., Vozniuk S. (2013) Systema tekhnichnoho rehuliuвання v Ukraini: etapy i mekhanizmy transformatsii [The system of technical regulation in Ukraine: stages and mechanisms of transformation] *Bulletin of the Donbass State Engineering Academy*. vol. 2 (31). 144–148.
6. Harasym Yu. (2015) Analiz natsionalnoi systemy standartyzatsii i sertyfikatsii u konteksti uhody pro asotsiatsiiu Ukrainy ta YeS. [Analysis of the national system of standardization and certification in the context of the Association Agreement between Ukraine and the EU] *Zovnishnia torhivlia: ekonomika, finansy, pravo*, vol. 3, 58–65. Available at: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt\\_2015\\_3\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt_2015_3_8) (accessed 8 March 2020).
7. Nahorna O. Systema tekhnichnoho rehuliuвання yak skladova innovatsiinoho rozvytku ekonomiky Ukrainy (2014) [The system of technical regulation as a component of innovative development of the economy of Ukraine] Available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3145> (accessed 8 March 2020).
8. Onosova I., Brovko O. (2012). Porivnialna kharakterystyka systemy standartiv yakosti pshenytsi v Ukraini ta krainakh. [Comparative characteristics of wheat quality standards system in Ukraine and worlds countries] *Advanced techniques and technologies of food production, restaurant business and trade*, vol. 2, pp. 190–198.
9. Salukhina N., Yazvinska O. (2010) Standartyzatsiia ta sertyfikatsiia tovariv i posluh [Standardization and certification of goods and services], Kiev: Tsentri uchbovoi literatury.
10. Bodnar O. (2013) Standartyzatsiia i sertyfikatsiia yak metody zabezpechennia yakosti produktsii [Standardization and certification as methods of product quality assurance] *Scientific Bulletin of the National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine*, vol. 181, pp. 138–144.
11. International Organization for Standardization. Available at: <https://www.iso.org/home.html> (accessed 8 March 2020).
12. Zakon Ukrainy “Pro standartyzatsiiu”. [Law of Ukraine “On Standardization”]. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18> (accessed 13 March 2020).
13. Filipchuk H., Tsytsyliano O., Derevianko V. Istorychne korinnia standartyzatsii [Historical roots of standardization] *Standardization, certification, quality*, vol. 2, pp. 29–32.
14. International Committee on Weights and Measures. Available at: <https://www.bipm.org/en/publications/si-brochure> (accessed 30 April 2020).
15. International Federation of National Standards Associations. Available at: <https://www.iso.org> (accessed 17 May 2020).
16. ISO 22000:2005 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain. Available at: <https://www.iso.org/standard/35466.html> (accessed 8 March 2020).
17. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Available at: <https://www.haccp.com> (accessed 17 May 2020).
18. Avery C., Zabel D. (1997) *The Quality Management Sourcebook: An International Guide to Materials and Resources*, London: Routledge, 1997 (in English).
19. Online Browsing Platform (OBP). Available at: <https://www.iso.org/obp/ui#home> (accessed 30 April 2020).
20. Systema NASSR. Dovidnyk (2003) [HACCP system. Directory], Lviv: NTTs “Leonorm-Standard”.

21. International featured standards. Available at: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en> (accessed 8 March 2020).
22. Handelsverband Deutschland (HDE). Available at: <https://einzelhandel.de> (accessed 8 April 2020).
23. British Retail Consortium. Available at: <https://brc.org.uk> (accessed 12 March 2020).
24. GLOBALG.A.P. – The Worldwide Standard for Good Agricultural Practices. Available at: [https://www.globalgap.org/uk\\_en](https://www.globalgap.org/uk_en) (accessed 01 May 2020).
25. The Codex Alimentarius. International food standards. Available at: <http://www.fao.org/fao-whocodexalimentarius/en> (accessed 20 March 2020).
26. Turbeville B. (2016) Codex Alimentarius: The End Of Health Freedom, South Carolina: CreateSpace Independent Publishing Platform.
27. Tips S. Codex Alimentarius – Global Food Imperialism, California: Foundation for Health Research.
28. Understanding Codex Alimentarius. Available at: <http://www.fao.org/3/ca1176en/CA1176EN.pdf> (accessed 20 March 2020).

### СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ СТАНДАРТИЗАЦИИ В МИРЕ

**Аннотация.** В статье рассмотрены определение понятия «стандартизация», история развития мировой системы стандартизации, ее современная структура, объекты и задания. Приведена характеристика наиболее весомых международных и региональных организаций по стандартизации, а именно Международной организацией по стандартизации (ИСО), Европейской экономической комиссии ООН (ЕЭК ООН) и Международной электротехнической комиссии (МЭК). Кроме того, отдельно охарактеризован ряд систем менеджмента, которые были созданы ИСО и внедрены многими европейскими производителями. Среди них следует назвать систему качества ISO серии 9000 и систему менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000: 2005 (НАССР). Также предоставлено описание Кодекса Алиментариус. Этот документ является сборником стандартов, технических норм и правил, методических указаний и других рекомендаций, принятых международным сообществом, которые излагаются в одинаковом стиле и имеют как общий, так и достаточно конкретный характер.

**Ключевые слова:** конкурентоспособность товаров, стандарты, система стандартизации, качество и безопасность пищевых продуктов, техническое регулирование.

### STATE OF DEVELOPMENT OF STANDARDIZATION IN THE WORLD

**Summary.** In modern market economy and fierce competition in product production and sale, especially with food, the most important indicators are quality and safety of these products. Today to address the issue of increasing the competitiveness of Ukrainian goods need to review approaches to security and quality control. Today to address the issue of increasing the competitiveness of Ukrainian goods need to review approaches to ensuring and controlling their quality. The aim of the article is to study the peculiarities of the formation of the world system of standardization and the characteristics of its modern development. And further implementation of this experience in domestic technical regulation. To achieve this goal, it is necessary to study the peculiarities of standardization world system formation and the characteristics of its modern development. And further implementation of this experience in domestic technical regulation. High quality products production and as a consequence most competitive products on the market can be achieved with the help of standardization. Standardization is multifaceted and complex concept, characterized by a large number of elements and properties. The global standardization system has a long formation history. Today, more than 300 international and regional organizations deal with standardization and the process of product quality improvement. The largest of them are the International Organization for Standardization (ISO), the United Nations Economic Commission for Europe and the International Electrotechnical Commission. ISO has created a number of management systems, the general requirements for which are defined by international standards. These systems have even been implemented by many European manufacturers. Among the above-mentioned management systems, the most important in solving the issue of food quality and safety are two – the ISO 9000 series quality system and the food safety management system – ISO 22000: 2005 (HACCP). In international practice, the basis for food safety is the Codex Alimentarius. The Code is a collection of standards, technical norms and rules, guidelines and other recommendations adopted by the international community, which are set out in the same style and are both general and very specific.

**Key words:** goods competitiveness, standards, standardization system, food quality and safety, technical regulation.