

УПРОВАДЖЕННЯ ІНТЕГРОВАНОЇ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ НА ПІДПРИЄМСТВІ ФОП «ШКУРИНСЬКИЙ О.М.»

О.М. Яцула, студент СВО «Магістр», yatsula97@gmail.com

Науковий керівник – д.с.-г.н., доцент Коцюбенко Г.А.

Миколаївський національний аграрний університет

У статті проведено узагальнений аналіз основних тенденцій розвитку вимог до безпечності м'ясних продуктів. Запропоновано методологію проектування та упровадження інтегрованої системи управління на м'ясопереробному підприємстві.

Ключові слова: м'ясні продукти, підприємство, інтегрована система управління, якість.

Постановка проблеми. Розвиток системного підходу до управління організацією дозволив поширити теорію управління якістю на всі аспекти діяльності організації, що впливають на якість продукції, довкілля, умови праці та інші сфери управління. Виникла необхідність в інтеграції систем управління окремих аспектів діяльності. Стандарти ISO на системи управління якістю (СУЯ) не містять конкретних рекомендацій щодо реалізації їхніх положень на практиці. Існують різні підходи до упровадження СУЯ. Знайти правильну відповідь – значить забезпечити успішне упровадження системи управління на виробництві.

Мета дослідження – аналіз основних етапів проектування та упровадження інтегрованої системи управління (ІСУ) на м'ясопереробному підприємстві.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. З кожним роком зростає зацікавленість організацій питанням створення ІСУ, які відповідають вимогам міжнародних стандартів (зокрема, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000 тощо). ІСУ – це частина загальної системи управління організацією, що відповідає вимогам двох чи більше стандартів на системи управління, яка функціонує як єдине ціле [3]. Найважливішою умовою ІСУ є сумісність стандартів. У світі провадяться наукові роботи щодо виокремлення принципів, підходів та елементів загальної системи управління. На сьогодні не існує узагальненого стандарту на системи управління. ISO зробила перший крок у створенні універсального стандарту, підготувавши рекомендації для розробників стандартів на системи управління [1].

У ході дискусії фахівці не дійшли одностайної думки. У результаті ISO визнала недоцільним розроблення універсального стандарту. Реалії життя змусили визнати, що неприйняття рішення стосовно доцільності розроблення подібного стандарту можна вважати однією з утрачених можливостей цієї авторитетної організації [2].

Для сучасної харчової промисловості характерним є використання великої кількості сировини, технологічних добавок, пакувальних матеріалів.

Споживання деяких видів готової продукції призводить до появи негативних наслідків. За такої ситуації найбільш логічним кроком є гармонізація вимог безпеки шляхом застосування загально визнаної моделі НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points – аналіз ризиків та критичні точки контролю). Система НАССР була розроблена в США у 60-х роках ХХ століття і застосовувалася під час виготовлення харчових продуктів для космонавтів [1]. У деяких країнах контроль за виконанням вимог системи НАССР покладено на державні органи.

Постановка завдання. Одним із основних завдань м'ясопереробних підприємств є забезпечення епідеміологічної та ветеринарно-санітарної безпеки м'ясопродукції. Аналіз результатів діяльності виробників галузі засвідчує низьку якість українських м'ясопродуктів. За результатами державного нагляду за додержанням стандартів, норм і правил, в Україні за останні 5 років у м'ясопереробній галузі забраковано: кожену четверту тонну м'яса і ковбасних виробів; кожену третю тубу м'ясних консервів [4]. Очевидно, що стан справ стосовно якості вітчизняної м'ясної продукції на сьогодні залишається незадовільним.

Матеріали і методика. У ланцюзі виробництва м'яса та м'ясопродуктів в Україні задіяно 60 великих і понад 1,5 тисячі малих та середніх суб'єктів господарювання різних форм власності. Основним стимулом для упровадження підприємствами СУЯ та системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) є високий рівень конкуренції на внутрішньому і зовнішніх ринках, що спонукає до необхідності підвищення конкурентоспроможності продукції власного виробництва. Більшість неякісної продукції виготовляють саме малі та середні підприємства, які не мають можливості самостійно розробляти, упроваджувати та сертифікувати СУЯ та СУБХП. Це призводить до того, що вплив на споживачів деяких видів м'ясопродуктів викликає небажані ефекти, особливо у дітей, вагітних жінок та хворих людей. Убезпечити м'ясопродукти стає все складніше. Тому впливає необхідність упровадження ІСУ в м'ясопереробній галузі. Проблеми, які виникають у споживачів щодо якості м'ясопродуктів, є характерними і для інших харчових продуктів. Тому запропонована методологія може використовуватися й іншими підприємствами харчової промисловості.

Виклад основного матеріалу дослідження. Аналіз отриманого досвіду дозволяє констатувати, що ефективне розроблення ІСУ можна здійснювати на базі вже розробленої та упровадженої СУЯ згідно зі стандартом [5], який є ідеологічною основою для інтеграції з іншими системами управління. У 2007 році в Україні впроваджено стандарт, доцільний для організацій, що прагнуть мати більш сфокусовану, послідовну та інтегровану СУБХП. Цей стандарт може бути зінтегрований з вимогами стандартів на інші системи управління. Аналізування й оцінювання діяльності.

Під час аналізу застосовують методи Харінгтона і самооцінювання, інструменти бенчмаркінгу, можливості SWOT-аналізу. За отриманими результатами:

- визначають склад галузей управління ІСУ;

- формують перелік відповідних стандартів з вимогами до сфер управління;
- складають перелік, визначають послідовність та взаємодію процесів, які підпадають під сферу застосування ІСУ;
- призначають відповідальних осіб.

Діагностична стадія передбачає системний аналіз і синтез вихідних даних щодо проектування ІСУ. Прийняття рішення щодо розроблення ІСУ. Аналітична стадія Розроблення проекту ІСУ має велике значення для його подальшої долі. У процесі формування проекту підприємство має чітко визначити мету і завдання: тривалість, вартість, складність, зміцнення позицій на ринку тощо. Використання інструментів УП дозволить організації успішно та у визначені строки створити ефективну діючу ІСУ.

Щоб розроблення ІСУ було корисним для підприємства, необхідним є розуміння керівниками організації усіх рівнів, що впроваджувана система управління – їхній інструмент, бо основною функцією керівників є управління. Реалізація потенційних можливостей ІСУ залежить не лише від виконання вимог стандартів, але й від кваліфікації, творчих здібностей, професійних знань і досвіду персоналу.

Мотивація персоналу – процес виявлення незадоволених потреб людини. Від таланту керівника залежить своєчасне виявлення потреб персоналу і подальше спрямування поведінки підлеглих у напрямку реалізації проекту. Дуже важливо, щоб керівник це розумів і не сподівався на впровадження ІСУ, як на диво, що автоматично вирішить усі проблеми.

На цьому етапі визначають:

- бажані цілі підприємства;
- очікування споживачів і зацікавлених сторін стосовно підприємства;
- види діяльності, що прямо або опосередковано впливають на якість продукції та довкілля, створюють шкідливі та небезпечні умови праці, викликають незадоволення споживачів та інших зацікавлених сторін.

Аналітична стадія виконується для вибору моделі ІСУ відповідно до потенціалу підприємства. Аналізування вибраної моделі проводиться за двома критеріями:

- з точки зору завдань управління, що виникають у зв'язку з впровадженням ІСУ;
- з точки зору сильних і слабких сторін.

Основна мета етапу планування та підготовчих робіт – побудова моделі реалізації проекту. На цьому етапі створюється багатопрофільна робоча група, члени якої мають великий досвід роботи та знання щодо повного життєвого циклу виробництва. Призначається представник вищого керівництва, який її очолює. Здійснюється декомпозиція робіт на пакети робіт різного рівня. Розробляється детальний графік виконання роботи.

Ресурсне планування передбачає:

- визначення обсягів ресурсів;
- виділення ресурсів на кожну роботу;
- аналіз наявних і необхідних ресурсів.

Проводиться описання харчового продукту, побудування блок-схем операцій технологічного процесу та їх перевірка на місцях. Доцільно виділити ризики, характерні для кожної системи управління, об'єднати їх та призначити відповідальних осіб. Підприємства харчової промисловості на даному етапі розробляють план НАССР, програми-передумови. Результатом етапу є затвердження плану проекту.

Стадія конструювання ІСУ забезпечує системний синтез елементів системи управління в ІСУ згідно з визначеними стандартами. У ході реалізації проекту здійснюється:

- розроблення документації;
- навчання персоналу;
- управління роботами, ресурсами і командою проекту, ризиками тощо.

Координацію робіт зі створення ІСУ проводить координаційна рада – керівники та фахівці процесів, на які поширюється ІСУ.

Сутність процесів управління підприємством полягає у чітко визначених роботах, ресурсах, термінах виконання робіт, ризиках, інформаційному забезпеченні.

Метою документування є створення нормативно-організаційної основи для побудови, функціонування та постійного поліпшення ІСУ. Основне завдання етапу – обмеження різноманітності документів. Доцільно створити єдину технологію їх розроблення на основі загальної моделі побудови нормативної документації з використанням стандарту. Упровадження цієї технології дає змогу виключити суперечності, дублювання та неточності.

На стадії перевіряння та затвердження системи здійснюється контроль і регулювання фактичних показників результатів діяльності на основі їх оцінювання, документування та порівняння з плановими. Має здійснюватися моніторинг не лише часових та кількісних показників проекту, але й якісних параметрів робіт. У разі виявлення відхилень від проекту розробляються коригувальні заходи, вносяться зміни. На харчовому підприємстві проводиться валідація програм-передумов, перезатверджується план НАССР, оновлюється документація. На даному етапі важливо, щоб спроектована ІСУ працювала у режимі сталого функціонування.

Логічним завершенням робіт зі створення ІСУ є її сертифікація.

Висновки і перспективи подальших досліджень.

1. Упровадження ІСУ дає можливість підприємству скоротити строк упровадження двох чи більше систем управління за умови окремого упровадження.

2. Значно скорочується обсяг документації.

3. Упровадження принципів НАССР у складі ІСУ дає можливість м'ясопереробному підприємству підтвердити свою спроможність випускати лише якісну та безпечну продукцію.

Список використаних джерел

1. Герасимова Г. Экология и качество. *Все о качестве. Зарубежный опыт*. М.: НТК «ТРЕК», 2003. Вып. 12. С. 3.

2. Небалуева Л. Система менеджмента пищевой безопасности: технология разработки. *Методы менеджмента качества*. 2005. № 8. С. 23.
3. Соклаков В. Безопасность пищевых продуктов: стандарт ИСО 22000:2005. *Стандарты и качество*. 2006. № 12. С. 62.
4. Хімичева Г. І. Наукові основи проектування ІСУ якістю продукції (послуг) на базі міжнародних стандартів. дис. ... доктора техн. наук: 05.01.02: захищена 19.10.07.
5. ISO Guide 72:2001. Guidelines for the justification and development of management system standards. - P. 18.

O. Yatsula. IMPLEMENTATION OF INTEGRATED MANAGEMENT SYSTEM AT PROCESSING ENTERPRISE FOP «SHKURYNSKI O.N».

The article provides a generalized analysis of the main trends in the development of safety requirements for meat products. The methodology of designing and implementing an integrated management system at a meat processing plant is proposed.

Key words: meat products, enterprise, integrated management system, quality.