

## ДІАГНОСТИКА СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ НА АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Миколаївський національний аграрний університет

**Анотація.** У статті досліджено актуальність діючих систем управління якістю продукції на сільськогосподарських підприємствах. Акцентовано на необхідності їх впровадження, з метою отримання якісної та безпечної продукції, та як наслідок підвищення конкурентоспроможності як продукції, так і підприємства.

**Ключові слова:** продукція; якість; система управління; HACCP; конкурентоспроможність.

### DIAGNOSIS OF PRODUCT QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS AT AGRICULTURAL ENTERPRISES

**Abstract:** The article examines the relevance of existing product quality management systems in agricultural enterprises. Emphasis is placed on the need for their implementation in order to obtain quality and safe products and how to increase the competitiveness of both products and enterprises.

**Keywords:** products; quality; management system; HACCP; competitiveness.

Жорстка конкуренція на європейському ринку призводить до необхідності переорієнтування систем якості аграрних підприємств на нові критерії відповідності продукції. Тому розробка стратегії виходу на нові ринки і гармонізація стандартів якості з європейськими нормами є одними із ключових напрямів для подальшої ефективної діяльності українського агропромислового сектору. Оскільки за сучасних умов економіка України в найбільшій мірі залежить від експорту, а майже третину цього експорту становить продукція сільського господарства, то проблеми якості та безпеки продукції агропромислового комплексу сьогодні є важливими як на мікро-, так і на макрорівні, а їх вирішення передбачає виведення підприємств вітчизняної агропромисловості на зовсім інший якісний рівень, згідно з яким працюють економічно розвинені країни Європи та світу [1].

Загальними ж причинами, що впливають на зниження якості сільгосппродукції на підприємствах, є: погана якість сировини, неправильне поводження з сировиною, зміни у формулі продукції, зміни у процесі виробництва продукції, перехресне забруднення, невідповідний рівень прибирання і чищення, невідповідне обслуговування, додавання неправильних компонентів чи недотримання пропорцій засобів захисту рослин тощо. При цьому важливо відзначити, що відхилення від норм відбуваються на всіх етапах виробничо-збутового ланцюга досліджуваних підприємств.

Виходячи із зазначених проблем, доцільним є впровадження системи управління якістю продукції, яка б відповідала сучасним вимогам виробництва та споживання продукції, що виробляється підприємствами, а також була адаптивною до сучасних європейських вимог ринку, адже саме орієнтація на європейські ринки збуту вітчизняної сільськогосподарської продукції закладена у стратегію розвитку агропромислового комплексу України на найближчу перспективу.

Запропонована система управління якістю продукції являє собою соціально-еколого-економічну систему, яка поєднує в собі злагоджену взаємодію різних видів підсистем управління якістю (продукції, технологій, людського капіталу, землі). В основі запропонованої системи лежать вимоги міжнародних стандартів серії ISO 9000, що містять основні принципи менеджменту якості, вимоги до системи менеджменту якості підприємств, а також керівництво по досягненню стійкого результату. Стандарти серії ISO 9000 власне не є стандартами якості продукту, та не гарантують високу якість продукції, але наявність такого сертифікату у підприємства свідчить про рівень його надійності, та можливість входження в ринок. Дія системи гармонізована з принципами управління якістю продукції згідно системи HACCP та підкріплена фінансовим, нормативним, технологічним і та інформаційним забезпеченням.

Усі підсистеми, що охоплюють ту чи іншу сферу управління якістю продукції, покликані

вирішувати певні задачі щодо формування якості відповідно до своєї сфери впливу [2]:

1. Комплекс підсистем управління безпосередньо якістю продукції включає підсистеми: планування якості продукції, контролю якості продукції та аналізу якості продукції.

2. Комплекс підсистем управління якістю використання трудових ресурсів підприємства включає підсистему: управління якістю праці, мотивації якості праці та оцінки якості праці.

3. Комплекс підсистем управління якістю виробничо-технологічного процесу та його відповідності екологічним вимогам у агропромисловому виробництві представлений такими підсистемами: технологічного контролю виробництва, відповідності виробництва екологічним нормам, контролю якості упаковки та зберігання, контролю якості землі.

Важливим елементом ефективності дії запропонованої системи управління якістю на підприємствах є також її гармонізація з такими міжнародними системами та стандартами, наприклад системою екологічного управління відповідно до вимог ДСТУ ISO 14001. ДСТУ ISO 14001 (Системи екологічного управління) – це міжнародний стандарт, який було впроваджено до національної системи стандартизації, метою якого є надання організаціям загальної схеми діяльності для захисту довкілля та реагування на зміни стану довкілля в рівноважному поєднанні із соціально-економічними потребами. В основі системи екологічного управління лежить концепція «Plan-Do-Check-Act». Концепцію можна застосувати як для системи екологічного управління, так і для кожного з її окремих елементів.

НАССР (від. англ. Hazard Analysis and Critical Control Points) – це система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках. Ця система ідентифікує, оцінює та контролює небезпечні фактори, які є визначальними для безпечності харчових продуктів. Крім того, це інструмент, який можна застосувати до широкого кола простих та складних операцій, він не обмежується лише великими організаціями.

Концепція НАССР була розроблена в 60-х роках спільними зусиллями компанії «Pillsbury», Лабораторії збройних сил США і Національного управління з авіації та космонавтики (NASA) під час роботи над Американською Космічною Програмою. Перед NASA стояло завдання розробки системи, що виключає можливість утворення токсинів у харчовій продукції і, як наслідок, уникнення харчових отруєнь. Вибіркові та навіть і тотальні випробування кінцевого продукту або напівфабрикатів не могли гарантувати безпечності продукції, проте суттєво ускладнювали технологічний процес і збільшували собівартість виробництва. Для вирішення цієї проблеми було ініційовано розробку концепції НАССР, яка і була представлена компанією «Pillsbury» у 1971 р. на Першій Американській Національній Конференції з питань безпечності харчових продуктів [3].

Упровадження системи НАССР регулюється Законами України «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів» від 23.12.97 р. № 771/97-ВР та «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18.05.17 р. №2042-VIII.

Згідно статті 21 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів» оператори ринку розробляють, запроваджують та використовують постійно діючі процедури, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

Основними принципами системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках є:

1) ідентифікація небезпечних факторів, яким необхідно запобігти або які необхідно усунути або зменшити до прийняттого рівня;

2) визначення критичних контрольних точок на етапах, на яких контроль управління є визначальним для запобігання виникненню небезпечних факторів, їх усунення або зменшення до прийняттого рівня;

3) установлення критичних меж у критичних контрольних точках, які дають змогу відрізнити прийнятність харчового продукту від неприйнятності з точки зору його безпечності;

4) проведення процедур моніторингу в критичних контрольних точках, які забезпечують отримання даних для оперативного управління небезпечними факторами;

5) запровадження коригувальних дій, які повинні проводитися, якщо результати моніторингу свідчать про те, що певна критична контрольна точка вийшла з-під контролю;

6) розроблення процедур, які повинні застосовуватися на постійній основі, з метою перевірки результативності заходів;

7) розроблення документів та ведення записів відповідно до виду діяльності та обсягів

виробництва для підтвердження результативного застосування заходів [4].

НАССР – це система управління, в якій безпека харчових продуктів розглядається шляхом аналізу та контролю біологічних, хімічних та фізичних небезпек від виробництва сировини, закупівлі, обробки, виробництва до розподілу та споживання готової продукції. Так званий «харчовий ланцюжок» повинен включати й матеріали, призначені для контактування з харчовими продуктами, харчові добавки, а також торгівлю, громадське харчування та пов'язані з ним служби. Нерозривність та взаємопов'язаність всіх етапів «ланцюжка» щодо безпечності харчових продуктів передбачає повне усвідомлення своїх дій суб'єктами господарювання.

Світовий досвід свідчить, що НАССР є ефективним інструментом управління для забезпечення безпечного харчування, крім того є передумовою для експорту, навіть при невеликих обсягах, входження на спеціалізовані ринки. Запровадження системи НАССР на підприємствах-виробниках відповідає моделі безперервного поліпшення процесів PDCA – плануй (Plan), роби (Do), перевіряй (Check), впливай (Act), застосування якої дозволяє керувати визначеною сферою на системній основі [5].

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Дудар Л.І. Система управління якістю – основа для підвищення конкурентоспроможності аграрної продукції. *Наукові записки: зб. наук. праць каф. екон. аналізу*. Тернопіль: Економічна думка, 2004. Вип. 13, Ч. 1. С. 48-53.

2. Зось-Кіор М.В, Соколова Н.С. Управління якістю і конкурентоспроможністю продукції аграрних підприємств в умовах глобалізації економіки : монографія. Луганськ: ЛНАУ, Елтон-2. 2012. 248 с.

3. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. URL : [https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6.\\_posibnyk\\_nassr.pdf](https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6._posibnyk_nassr.pdf). (дата звернення 21.12.2021).

4. Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>. (дата звернення 21.12.2021).

5. Кузьома В. В., Павлюк С. І. Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. *Modern Economics*. 2019. № 14(2019). С. 115-120. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V14\(2019\)-19](https://doi.org/10.31521/modecon.V14(2019)-19).

**Павлюк Світлана Іванівна** – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет, Миколаїв, e-mail: [svetlanapavlyuk@gmail.com](mailto:svetlanapavlyuk@gmail.com)

**Мусієнко Діана Віталіївна** – здобувач вищої освіти факультету менеджменту, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, e-mail: [dana.grigorenko00@gmail.com](mailto:dana.grigorenko00@gmail.com)

**Pavliuk Svitlana I.** – PhD (Economics), Associate Professor, Department of Hotel and Catering Industry and Business Organization, Mykolayiv National Agrarian University, Mykolayiv, e-mail: [svetlanapavlyuk@gmail.com](mailto:svetlanapavlyuk@gmail.com)

**Musienko Diana V.** – Graduate of the Faculty of Management, Mykolayiv National Agrarian University, Mykolayiv, e-mail: [dana.grigorenko00@gmail.com](mailto:dana.grigorenko00@gmail.com)