

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

А.А. Кириленко, студент

Науковий керівник – д. с.-г. н., професор Патрєва Л.С.

Миколаївський національний аграрний університет

Розглянуто питання управління якістю й безпечністю продукції у харчовій промисловості. Встановлено, що системи якості відіграють основну роль у забезпеченні конкурентоспроможності продукції, оскільки дозволяють виявляти потреби споживачів, відстежувати характер потенціальних проблем та своєчасно їх вирішувати.

Ключові слова: стандарти, якість, безпечність, компетентність, харчова промисловість.

Постановка проблеми. Протягом багатьох років харчова промисловість України була пріоритетною і стратегічно важливою галуззю, яка забезпечувала продовольчу безпеку українському народу та допомагала вітчизняній економіці якомога швидше інтегруватись до країн Європейського Союзу. У світовій практиці якість і кількість вироблених харчових продуктів виступають важливими індикаторами соціальної стабільності країни, які свідчать про її розвиток. Тому питання якості та безпеки продукції хвилює сьогодні як фахівців так і споживачів, у зв'язку з цим потрібно займатися управлінням та контролем якості продукції. Оскільки якість не може проявлятися сама по собі, то нею необхідно управляти. І у цьому процесі повинні бути задіяні всі економічні контрагенти, що взаємодіють у процесі виробництва товару і його просуванню на ринку до споживача. Але найскладнішим завданням харчової промисловості було і на даний час є забезпечення високоякісної продукції та досягнення її конкурентоспроможності. Нездатність задовольнити потреби споживача у будь-якій ланці може спричинити мультиплікаційний ефект погіршення якості і привести до втрати конкурентоспроможності товару.

Управління якістю з цих позицій передбачає наступні дії:

- визначення ланок, що складають ланцюжок якості;
- виявлення потреб (запитів) споживачів у кожній із ланок;
- представлення потреб споживачів у вигляді формалізованого комплексу вимог споживачів до показників якості товару;
- формулювання вимог до системи постачання, системи просування товару на ринок, системи обслуговування споживача з точки зору дотримання і контролю за якістю;
- оцінка можливості сформуванню ці системи у відповідності зі сформульованими вимогами;
- формування системи управління якістю на усіх етапах виробництва і просування продукції на ринок, а також сервісного обслуговування.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Проблеми управління якістю продукції на підприємствах розглянуто в наукових працях багатьох вчених [1-7].

Складність впровадження системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості зумовлена низкою особливостей, які відрізняють її від інших галузей: багатогалузева спрямованість, масовість виробництва, відмінності структури управління, залежність якості готової продукції від якості сільськогосподарської сировини, повсемісність розташувань підприємств, наявність широкої номенклатури показників якості, відсутність кількісних показників, які забезпечували б оперативність отримання інформації про рівень якості продукції тощо.

Г. В. Астратова [3] зазначає, що при розробленні й впровадженні системи управління якістю харчових продуктів повинно бути враховано наступне: харчові продукти використовують з метою забезпечення потреби організму людини в їжі; характер споживання харчових продуктів переважно залежить від кліматичних умов та національних традицій, менше – від течій моди; місця реалізації продовольчих товарів максимально наближені до споживача, а об'єм споживання лімітується фізіологічними можливостями організму людини.

Воротеницька С. С. [4] стверджує, що управління якістю харчових продуктів включає управління властивостями продукції шляхом впливу на: якість сировини, техніко-організаційний рівень виробництва, якість праці. Вона визначає чотири основні напрями управління: управління сировинним фактором; управління технічним і технологічним факторами; управління організаційним фактором; управління системою матеріального та морального стимулювання. При цьому використання ізольовано кожної групи факторів не дає суттєвого підвищення ефективності виробництва і забезпечення якості харчових продуктів, що зумовлює необхідність розроблення та впровадження КСУЯ, яка являє собою сукупність управляючих органів та об'єктів управління, які взаємодіють за допомогою матеріально-технічних та інформаційних засобів.

Сировинний, технічний і технологічний фактори визначають специфіку розроблення системи управління у галузях харчової промисловості. Незважаючи на галузеві особливості, встановлено і низку загальних чинників управління якістю з урахуванням їх впливу на створення окремих властивостей, які діють як самостійно, так і у взаємозв'язку між собою як на окремих етапах життєвого циклу, так і на декількох з них. Ці фактори диференційовані у чотири групи: технічні, організаційні, економічні і суб'єктивні. Слід зазначити, що у науковій літературі переважно висвітлено організаційні та економічні підходи до управління якістю. Товарознавчо-технологічні входять у групу технічних і є найбільш складними для аналізу і найвагомішими у гарантуванні якості продукту протягом його виробництва, зберігання, транспортування і реалізації, досліджено недостатньо і потребують подальших розробок з урахуванням специфіки групи харчових продуктів.

Ладижанський А. І. [5] зазначає, що СУЯ може бути ефективною лише тоді, коли ґрунтовно досліджено властивості товарів, виявлено існуючі зв'язки між ними і оптимальні умови формування властивостей. Тільки тоді можна приймати управлінське рішення щодо визначення напряму впливу на кожну властивість з метою її поліпшення.

Белінською С. і Мороз О. [6] запропоновано модель оцінки ефективності функціонування системи управління якістю та прийняття управлінських рішень щодо забезпечення якості продукції із застосуванням апарату нечіткої логіки. Встановлено зв'язки та визначено залежності між класифікаційними ознаками та показниками системи управління якістю, що виявляє шляхи змін конфігурації системи управління.

Поряд з проблемою забезпечення якості актуальною для виробників є проблема гарантування їхньої безпечності. Зростання інтересу до безпечності харчових продуктів зумовлено низкою причин, серед яких найважливішими є: збільшення кількості захворювань, пов'язаних з харчуванням; зростання ризиків забруднення продуктів внаслідок індустріалізації, урбанізації, розгалуження й подовження харчового ланцюга; удосконалення методів дослідження, що дає змогу виявити мінімальну кількість контамінантів.

До найвідоміших концепцій ефективного контролю безпечності харчових продуктів належать системи: HACCP (Hazard Analysis Control Critical Point) – система HACCP; Hurdle Technology – бар'єрна технологія; Predictive Microbiology – прогнозуюча мікробіологія.

Спроможною задовольнити потреби сучасного світу у виробництві безпечної продукції виявилась система HACCP, на якій базуються міжнародні стандарти IFS, BRC, Global Gap. На сьогодні система HACCP має міжнародне визнання як особлива система для харчових продуктів, завдяки якій гарантується безпека здоров'я споживачів. Її перевагою є те, що це система управління, в якій безпечність досягається завдяки ідентифікації небезпечних чинників (біологічних, хімічних, фізичних), їхнє контролювання, ліквідацію або зменшення до допустимого (прийнятного) рівня на всіх етапах життєвого циклу. Це інтегрована система контролю й управління, впровадження якої дає споживачу впевненість у безпечності виробництва. Вона є універсальною, оскільки її можуть використовувати як постачальники сировини, так і оптові споживачі продуктів, є рентабельною, тому що спрямовує ресурси в критичні

галузі виробництва та зменшує ризик виробництва і реалізації небезпечного продукту.

Принципи НАССР можуть бути застосовані до розроблення нової продукції, контролю сировини та поєднуватися із системою якості. Діючі в Україні ДСТУ ISO серії 9000, 14000, 22000 свідчать про розвиток і впровадження систем управління на вітчизняних підприємствах.

Таким чином, управління якістю й безпечністю харчових продуктів – це системний, цілеспрямований, активний вплив на процес їхнього створення та споживання з метою оптимізації їх за критерієм якості й безпечності. Системи якості відіграють основну роль у забезпеченні конкурентоспроможності продукції, оскільки дозволяють виявляти потреби споживачів, відстежувати характер потенціальних проблем та своєчасно їх вирішувати.

Постановка завдання. Метою даного дослідження є вивчення проблем якості та її покращення у харчовій промисловості на підприємствах.

Матеріали і методика. Матеріалом досліджень слугували інформаційні дані, що представлено у відкритому доступі. В процесі досліджень використовували методи аналізу, синтезу, узагальнення.

Результати досліджень. Харчова промисловість країни має надзвичайно сприятливі умови для свого ефективного розвитку. Зокрема, це сировинна база та трудова необхідність. Частина харчової промисловості тяжіє до сировинних районів, інша частина – до районів споживання. Якщо для розвинених країн характерні обидва типи виробництв, то для нашої держави характерно другий тип виробництва.

Класичними проблемами для харчової промисловості в Україні є:

– обсяги виробництва продукції в динаміці харчової промисловості України з року в рік дедалі знижуються, що пояснюється застарілими технологіями виробництва, низькою якістю продукції, відсутністю модернізації основних засобів, кризовим станом в економіці країни;

– рівень розвитку інфраструктури суттєво відстає від обсягів виробництва власних сировинних ресурсів для випуску продукції харчування, а також від рівня розвитку аналогічної галузі в економічно розвинених країнах [8].

До нових проблем, які виникли в країні після політичних подій, які відбулись наприкінці 2013 року – це втрата значної частки історично сформованого ринку збуту та підвищення стандартів з якості.

На даному етапі розвитку України основним напрямком у сфері обслуговування та сфері виробництва є якість. Важливою умовою для завоювання ринків збуту є якість продукції, а не низькі ціни. Роль та значення якості постійно зростає під впливом розвитку технологій виробництва та потреб людини. Проблема якості продукції та послуг була й залишається актуальною. Якість є невід’ємною частиною продукту, що займає особливо важливе значення в тому, щоб підприємство мало можливість «вижити». Якість продукції є важливим критерієм функціонування організації в умовах насиченого ринку.

Для управління якістю використовують чотири типи методів:

– економічні методи, що забезпечують створення економічних умов, які спонукають колективи підприємств, конструкторських, технологічних й інших організацій вивчати запити споживачів, створювати, виготовляти і обслуговувати продукцію, що відповідає цим потребам і запитам. До числа економічних методів також відносяться правила ціноутворення, умови кредитування, економічні санкції за недотримання вимог стандартів і технічних умов, правила компенсації економічного збитку;

– методи матеріального стимулювання, що передбачають, заохочення співробітників за створення і виробництво високоякісної продукції та збір за заподіяну шкоду від її поганої якості;

– організаційно-розпорядницькі методи, реалізуються шляхом обов’язків, директив, наказів, розпоряджень керівників. До організаційно-розпорядницьких методів управління якістю продукції відносять вимоги нормативної документації;

– виховні методи, впливають на свідомість і настрій учасників виробничого процесу, які в свою чергу позитивно впливає на якість роботи працівників. До цих методів відносяться: моральне заохочення, виховання гордості за честь заводської марки та інше [9].

Сучасна концепція управління якістю – це концепція керування будь-яким цілеспрямованим видом діяльності, що може досягти успіху не тільки у сфері виробництва, але й у державному та муніципальному управлінні у різних сферах.

Отже якість – це багатофазове поняття, і його забезпечення потребує об'єднання наукових сил, від творчого потенціалу до практичного досвіду багатьох експертів. За теперішніх умов в Україні проблема якості є важлива і має бути вирішена загальними зусиллями держави, керівників колективів підприємств, вчених, конструкторів, кожного інженера, робітника.

Для того щоб спроектована і задокументована система якості ефективно працювала, необхідно:

- використовувати інструменти мотивації для персоналу;
- навчати його як з професійних питань, так і з питань управління якістю;
- збудувати довірливі відносини зі споживачами;
- навчитися так керувати постачальниками, щоб вчасно отримувати від них потрібну сировину заздалегідь встановленої якості [10].

Споживачі продукції стають з кожним днем все більш вимогливими і очікують високого рівня якості за низькими цінами. Підтвердженням того, що продукти дійсно якісні стає сертифікат, що підтверджує існування на підприємстві реалізованої системи якості.

Працівники підприємств харчової промисловості повинні мати більш високий рівень професійної підготовки з питань якості, тому що їм доведеться брати участь у всьому комплексі робіт з оцінювання потреб споживачів, дослідження кон'юнктури ринку, стратегічного планування компанії, розроблення нової продукції, контролю якості проектів, оцінювання ступеня підготовки виробництва і осмислення інших завдань, які вирішуються

функціональними службами підприємства. У виробництві повинні використовуватись інноваційні технології, більш складне устаткування, контрольно-вимірювальні засоби, і таким чином збільшиться значення статистичних методів контролю, зросте обсяг робіт з автоматизованого проектування нової продукції [11].

Висновки і перспективи подальших досліджень. Для того, щоб харчова промисловість залишалась провідною галуззю потрібно вирішити такі стратегічні завдання:

– здійснити комплексну модернізацію харчових виробництв, упровадити у виробничий процес новітні досягнення науки та техніки;

– забезпечити зростання обсягів інвестицій для посилення інноваційної діяльності, впроваджувати ресурсозберігаючі і маловідходні виробництва, розробити нові та вдосконалити існуючі продукти;

– здійснити контроль за якістю і безпекою продовольчих товарів на основі методик системи НАССР, систем менеджменту якості за міжнародним стандартом серії ISO 9000;

– розробити та впровадити дієві механізми підвищення конкурентоспроможності продукції на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Список використаних джерел

1. Экономика предприятия / Под ред. В.Я. Горфинкеля, Е.М. Купрякова. – М.: Бизнес и Банки, ЮНИТИ, 1996. – 367 с.
2. Кравецький А.В. Менеджмент якості: проблеми та перспективи запровадження на вітчизняних підприємствах [Електронний ресурс] / А.В. Кравецький, О.І. Бабчинська. – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/15_APSN_2010/Economics/67675.doc.htm
3. Астратова Г.В. Факторы формирования потребительского спроса на продовольственные товары [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cyberleninka.ru/article/n/factory-formirovaniya-potrebitelskogo-sprosa-na-prodovolstvennye-tovary>

4. Воротеницкая С. С. Управление качеством продукции в пищевой промышленности / С. С. Воротеницкая. – М. : Изд-во стандартов, 1983. – 144 с.
5. Ладыжанский И. А. Экономические проблемы управления качеством продукции в пищевой промышленности : дис. докт. экон. наук : 08.00.05 / Ладыжанский Иосиф Александрович. – Кишинев, 1984. – 373 с.
6. Белінська С., Мороз О. Ефективність управління виробництвом швидкозаморожених плодоовочевих продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tr.knteu.kiev.ua/files/2012/13/8.pdf>
7. Рудась П. Г. Создание системы менеджмента качества на предприятии по производству продуктов быстрого приготовления : моногр. / П. Г. Рудась. – ООО Полисувенир, 2006. – 147 с.
8. Вудвуд В. Проблеми виробництва харчової промисловості України в сучасних умовах господарювання / В. Вудвуд, Т. Шуткевич // Молодий вчений. – 2015. – № 2(17). – С. 17–20.
9. Система якості відповідно до норм міжнародних стандартів ISO 9000. – 2011 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://toplutsk.com/articles-article_379.html
10. Траченко Л.А. Блок-схема управління якістю на підприємствах харчової промисловості / Л.А. Траченко // Науковий журнал «Вісник». – Тернопіль: Економічна думка ТНЕУ, 2007. – № 1. – С. 79-86.
11. Траченко Л.А. Підхід до управління якістю на підприємствах харчової промисловості / Л.А. Траченко // Науковий журнал «Економіка розвитку». – Харків: ХНЕУ, 2008. – № 2. – С. 95-98.