

УДК 338.43.009.12

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В СИСТЕМІ ЧИННИКІВ ФОРМУВАННЯ ЇЇ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

*Д. Черевко, к. е. н., доцент**Львівський національний аграрний університет*

Черевко Д. Управління якістю продукції в системі чинників формування її конкурентоспроможності

Представлено основні результати дослідження необхідності підвищення якості продукції переробних і харчових підприємств з метою забезпечення необхідного рівня її безпечності та відповідної конкурентоспроможності на внутрішньому і зовнішньому ринках на основі впровадження у цих підприємствах методу НАССР як основи створення системи управління якістю продукції на всьому ланцюгу – від виробництва сировини до кінцевого споживання. Показано також основні принципи та етапи впровадження зазначеного методу у підприємствах.

Ключові слова: *якість, конкурентоздатність, підприємства, НАССР, управління.*

Cherevko D. Production quality management in the system of competitiveness formation factors

Some main results of investigation of processing and food enterprises products quality level enhancing necessity with the purpose of its safety needed level as well as of accordable competitiveness supplying on the internal and external markets on the base of method of HACCP introduction in those enterprises as the base of products quality management system creation on the over the whole length of its production chain from raw materials production to final consumption are presented in this article. The main principles and stages of appointed method into enterprises introduction are showed as well.

Key words: *quality, competitiveness, enterprise, HACCP, management.*

Черевко Д. Управление качеством продукции в системе факторов формирования её конкурентоспособности

Представлены основные результаты исследования необходимости повышения качества продукции перерабатывающих и продовольственных предприятий с целью обеспечения необходимого уровня её безопасности и соответственной конкурентоспособности на внутреннем и внешнем рынках на основе внедрения в этих предприятиях метода НАССР как основы создания системы управления качеством продукции на всем протяжении общей цепи – от производства сырья до конечного потребителя. Показано также основные принципы и этапы внедрения в предприятиях обозначенного метода.

Ключевые слова: *качество, конкурентоспособность, предприятия, НАССР, управление.*

Постановка проблеми. Підвищення рівня конкурентоспроможності продукції, яку виробляють у сільському господарстві та в галузях, що переробляють сільськогосподарську сировину, сьогодні є питанням не лише економічним, а й політичним і, що найважливіше, – питанням стану здоров'я нації. Перспективи України вирішальною мірою залежать від того, які продукти харчування споживатиме її населення. Якість останніх закладається ще на стадії виробництва сільськогосподарської продукції, якість якої сьогодні є

вирішальним чинником рівня її конкурентоспроможності. Хоча населення часто нехтує цим на користь цінового чинника, виходячи з низького рівня своїх доходів. Тому підвищення якості продуктів харчування має державне значення і вирішувати цю проблем у належить на загальнодержавному рівні й комплексно. Проблема полягає в налагодженні системи управління якістю як одним із найбільш конкурентоформувальних чинників у сфері переробки сировини сільськогосподарського походження, в чому значною мірою може

допомогти застосування досить відомої у світі системи *HACCP* (*Hazard Analysis and Critical Control Points* – аналіз небезпеки та контроль критичних контрольних точок) [1, с. 29], що має проактивний характер, тобто дає змогу в процесі виробництва продукції передбачати виникнення можливих ризиків і впровадження у виробництво нового продукту з відповідними новими параметрами якісних показників. Першим кроком на шляху до такої системи об'єктивно є адекватне розуміння її сутності та значення для підвищення рівня якості продукції та її безпечності для споживачів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Високий рівень актуальності підвищення якості й відповідно безпечності продуктів харчування як чинника зростання рівня їх конкурентоспроможності притягував увагу до цієї проблеми з боку економістів, серед яких варто відзначити таких учених, як В. Андрійчук, М. Боженко, Б. Дубовиков, Т. Дудар, М. Житеров, А. Кулик, М. Малік, Р. Олексенко, Ю. Тавер, О. Царенко, Г. Черевко, С. Шевельова, О. Школьнік, Л. Яковенко, О. Якубчак та ін. Проте динамічна зміна умов господарювання за членства України в СОТ вимагає поглиблення і розширення досліджень оптимізації економічної поведінки підприємств продуктового під-комплексу вітчизняного АПК з метою підвищення рівня їх конкурентоспроможності на внутрішньому і зовнішньому ринках. Особливо малодослідженими залишаються аспекти впровадження у практику господарювання вітчизняних підприємств, що виробляють продукти харчування, досить широко розповсюдженого у світі методу *HACCP* як вагомого елемента системи контролю та управління якістю продукції.

Постановка завдання. Завданням нашого дослідження є з'ясування значення і сутності системи *HACCP* як основної ланки загальної системи управління якістю продукції у переробних підприємствах, що виробляють продукти харчування, з метою підвищення рівня їх конкурентоспроможності й рівня продо-вольчої безпеки країни.

Виклад основного матеріалу. Якість продукції – одним із найвагоміших інструментів позиціонування товару на ринку, економічна категорія, яка, як і інші

економічні категорії, відображає суспільні відносини з огляду на спроможність задовольняти сус-пільної потреби в конкретних умовах споживання. Зрозуміти позитивний вплив якості продукції на рівень конкурентоспроможності на ринку неважко: споживач переконливо завжди вибере за однакових цін продукт вищої якості, наскільки тільки доступною буде для нього інформація щодо останньої. Бо не завжди те, що написано на упаковці, відповідає дійсності, але це вже стосується проблеми етики бізнесу, що на сьогодні також є важливою проблемою, але потребує окремого дослідження.

У науковій літературі можна зустріти трактування конкурентоспроможності продукції як основного чинника підвищення конкурентоспроможності підприємства як синоніма якості продукції [2], що засадничо є помилковим твердженням, оскільки: конкурентоспроможність продукції визначається досить суб'єктивно в процесі її реалізації і залежить від реакції на неї самого споживача більшою мірою, ніж від самого підприємства; в історії відомо багато прикладів, коли продукція, що за оцінкою експертів відповідала всім стандартам якості, залишала байдужими покупців; якість продукції формується в процесі її виробництва або ще на стадії її проектування і планування до впровадження у виробництво, а конкурентоспроможність продукції виявляється лише у сфері обміну, під час її реалізації; якісні параметри продукції, цінні для підприємства, що її виробляє, можуть не становити жодної цінності для споживача; якість продукції є порівнянна із відповідними стандартами її параметрів, конкурентоспроможність таких стандартів не має; продукція однакової якості може мати різний рівень конкурентоспроможності, оскільки остання залежить не лише від якості, а й від інших параметрів – ціни, упаковки, сервісу реалізації тощо. Тобто якість – це ще не конкурентоспроможність, це лише один, хоча й дуже значущий чинник рівня останньої.

Дефініція конкурентоспроможності як синоніма якості продукції є некоректною з економічного погляду, адже, на думку окремих авторів, для споживачів цінність мають переважно

споживчі властивості товару, тому конкурентоспроможність для них визначається лише тими властивостями товару, які забезпечують задоволення їхніх потреб [3, с. 49-59]. Логічно, однак, було б стверджувати, що конкретного споживача конкретного товару в момент його придбання найбільше цікавить не лише сама по собі якість, швидше за все співвідношення цієї якості з ціною. При цьому характеристика “якість продукції” об’єктивно на сьогодні повинна охоплювати такі її параметри, як органічність та екологічність [4-6].

Конкурентоспроможність товару на основі його якості визначається лише з аналізу тих властивостей, які становлять цінність для споживача і забезпечують задоволення його потреб. Крім того, для оцінки якості порівнюються повністю однорідні товари, тоді як для оцінки конкурентоспроможності можливе порівняння неоднорідних товарів, які різним способом задовольняють ту саму потребу [7, с. 48].

У процесі аналізу та оцінки якості продукції доцільно використовувати об’єктивний (оцінка на основі результатів лабораторного аналізу) та суб’єктивний (свіжість, вигляд, атракційність тощо) підходи [8, с. 146].

Незважаючи на наявність певних результатів у розвитку системи контролю якості продуктів харчування, в Україні загалом його можна визначити як недостатній, а тому й ефективність функціонування зазначеної системи низька.

Адаптація до нових умов СОТ і користування перевагами членства в цій організації залежать від вміння переробних підприємств підвищити свою конкурентоспроможність на відкритому ринку. Тобто запорукою комерційного успіху стане забезпечення якості продукції та її безпеки на основі дотримання світових стандартів. Крім того, підвищення якості харчової продукції сьогодні особливо тісно пов’язане з проблемою забезпечення необхідного рівня продовольчої безпеки населення країни через підвищення харчової споживчої безпеки. Досить перспективним є впровадження системи *НАССР* (*Hazard Analysis and Critical Control Points* – аналіз

небезпеки та контроль критичних контрольних точок) [1, с. 29], що забезпечує постійний контроль за якістю і безпечністю продукції протягом усього процесу її виробництва у конкретних критичних точках останнього. При цьому вона має проактивний характер, тобто дає змогу передбачати виникнення можливих ризиків і можливостей запровадження у виробництво нового продукту з відповідними новими параметрами якісних показників.

Метод *НАССР* є відмінним від традиційної системи контролю за якістю продукції. Основна відмінність полягає в тому, що традиційна система контролю якості прив’язана до кінцевого продукту і реалізується на основі контролю якості кількох зразків готового продукту, а результат контролю (позитивний або негативний) поширюється на всю партію продукції. Зрозуміло, що такий спосіб контролю абсолютно не гарантує необхідного рівня якості усієї продукції. Система ж контролю якості *НАССР* є універсальним методом гарантії безпеки продовольства, а в країнах ЄС вона вже давно є обов’язковою умовою функціонування підприємств – переробників сільськогосподарської продукції. За нею контролюються можливі небезпеки для якості продукції та їх причини уздовж технологічного ланцюга виготовлення кінцевого продукту харчування. Для цього весь ланцюг поділяють умовно на певні блоки, в кожному з яких функціонує своя підсистема контролю якості продукції та можливих ризиків. Грамотний аналіз потенційних загроз, зроблений компетентними експертами, дає змогу вчасно виявити “вузьку ланку” в системі дотримання стандартів якості на всіх етапах виготовлення кінцевої продукції. При цьому важливою особливістю застосування цієї системи є обов’язкова необхідність розглядати цей ланцюг повністю.

Ідея методу *НАССР* виникла у США ще в 60-х роках минулого століття у зв’язку з необхідністю виробництва харчової продукції, призначеної для космонавтів, зі стовідсотковим рівнем безпеки. Подальша співпраця NASA, військових лабораторій і підприємств із виробництва продуктів харчування допровадила до опрацювання

спеціальних програм, що забезпечують відсутність помилок (zerodeflects) у харчових продуктах. Світова організація здоров'я (WHO) вже понад двадцять років акцентує на важливості методу *НАССР* з метою запобігання харчовим отруєнням і відіграє вагомую роль в його розвитку і промоції. Однією з найважливіших дат в історії системи *НАССР* був 1993 рік, коли комісія Кодексу продовольства FAO/WHO акцептувала Путівник застосування системи *НАССР*, який визначає цей метод як "систему, що ідентифікує, оцінює і контролює (опановує) всі загрози, істотні для безпеки продуктів харчування" [9, с. 17].

Система *НАССР* стосується всього процесу – від виробництва сировини до споживання готової продукції. У підприємствах, що виробляють продукти харчування, вона застосовується конкретно до кожного виду продукції і відповідної лінії виробництва. На відміну від традиційних методів, *НАССР* є методом:

- систематичним (забезпечує дотримання і реалізацію семи основних принципів);
- специфічним;
- превентивним (запобігаючим);
- критичним і креативним;
- вимагає командної роботи (спільної праці колективу спеціалістів різних напрямів).

Основні принципи методу:

- здійснення аналізу ризиків і загроз;
- встановлення критичних контрольних пунктів (*Critical Control Point (CCP)* – крок у ланцюгу виробництва продукції, на якому контроль (управління, опанування) може бути застосований і є необхідний з метою запобігання або елімінування загрози безпеці продукту харчування або зниження її до дозволеного рівня);
- встановлення критичних лімітів;
- встановлення системи моніторингу *ССР*;
- вчинення необхідних коректувальних дій, якщо моніторинг вказує на те, що зазначений *ССР* не перебуває під контролем;

- встановлення процедур верифікації для підтвердження, що система *НАССР* працює ефективно;

- опрацювання документації, що охоплює всі процедури [9, с. 17].

Процес реалізації застосування методу *НАССР* охоплює 12 етапів:

- створення необхідного колективу (групи) працівників на підприємстві;
- дефінування (опис) продукту;
- визначення призначення продукту;
- складання технологічної схеми, що охоплює всі етапи виробничого процесу стосовно конкретного продукту;
- верифікація технологічної схеми на практиці;
- виявлення і складання переліку загроз, що можуть мати місце на кожному етапі та відповідного переліку превентивних заходів та інструментів;
- визначення *ССР*;
- визначення лімітів критичних параметрів і встановлення ступеня толерантності щодо кожного визначеного *ССР*;
- встановлення системи моніторингу параметрів у кожному *ССР*;
- визначення коректувальних дій у разі невідповідності вартості критичних параметрів;
- встановлення принципів верифікації системи;
- встановлення принципів створення документації системи та збереження записів [9, с. 18].

Першим кроком на шляху створення умов для впровадження методу *НАССР* у підприємствах харчової і переробної промисловості в Україні можна вважати прийняття Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" [10]. У ньому окреслено основні правові засади пропонованої системи спостереження за якістю і рівнем безпеки продовольчої продукції, які урегульовують відносини між органами виконавчої влади, виробниками продукції, продавцями та споживачами протягом усього ланцюга – від виробництва

до реалізації або утилізації харчових продуктів.

Висновки. Існуюча в Україні система контролю за якістю харчової продукції є фрагментарною і загалом недосконалою, оскільки допускає наявність на полицях магазинів і супермаркетів країни вкрай неякісних, а навіть небезпечних для здоров'я людини продуктів. Існуюча ситуація небезпечна через низьку конкурентоспроможність харчових продуктів вітчизняного виробництва на тлі аналогічної продукції, що надходить до нас із-за кордону.

Реальним шляхом вирішення проблеми є впровадження на підприємствах вітчизняної

харчової і переробної промисловості методу *НАССР*, широко і протягом тривалого часу апробованого у світі. Для цього потрібні, з одного боку, кроки уряду щодо створення відповідної законодавчої бази, а з іншого – бажання самих підприємців впровадити зазначений метод на основі реалізації описаних у цій статті принципів та етапів.

Перспективним напрямом подальших досліджень окресленої проблеми є пошук шляхів опрацювання методик розрахунку суми необхідних коштів для впровадження методу *НАССР* у практику господарювання кожного підприємства, що виробляє продукти харчування.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК

1. Яковенко Л. Шляхи підвищення конкурентоспроможності вітчизняної молочної промисловості у контексті вступу України до СОТ / Л. Яковенко // *Молочна промисловість*. – 2008. – № 2(45). – С. 28-29.
2. Шевельова С. О. Конкурентоспроможність молочного підкомплексу : [монографія]. – Тернопіль : Збруч, 2001. – 408 с.
3. Czerewko G. Marketingowe podejście do jakości produkcji jako podstawowego czynnika konkurencyjności / G. Czerewko, B. Szurgot // *Marketing: wybrane obszary badawcze : zbiór prac naukowych*. – Lublin : Polichymnia, 2005. – S. 49-59.
4. Бобов Г. Б. Формування конкурентоспроможності сільського господарства України / Г. Б. Бобов, І. В. Кузьменко, Л. В. Михайлишин // *Економічний форум*. – 2011. – Вип. 2. – С. 16-28.
5. Курило В. В. Підвищення конкурентоспроможності сільськогосподарської продукції / В. В. Курило, Ю. А. Зозуля // *Агросвіт*. – 2012. – № 24. – С. 79-82.
6. Żakowska-Biemans S. Rynek żywności z rolnictwa ekologicznego – stan obecny i szanse rozwoju / S. Żakowska-Biemans // *Więś Jutra*. – S. 25-26.
7. Олексенко Р. І. Методичні підходи щодо формування конкурентноздатності продукції / Р. І. Олексенко // *Економіка та держава*. – 2007. – № 5. – С. 48-50.
8. Школьний О. О. Організаційно-економічні механізми управління конкурентоспроможністю аграрних підприємств : [монографія]. / О. О. Школьний. – Умань : Вид-во Уманського ДАУ, 2007. – 308 с.
9. Kołożyn-Krajewska D. System zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności – НАССР / D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora // *Więś Jutra*. – S. 17-18.
10. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.zakon1.rada.gov.ua.

