

Application of marketing approach in management of enterprise competitiveness of agricultural machine building will facilitate getting additional competitive advantages due to the formation of the system of mutual relations among producers, customers and other parties.

**enterprise competitiveness, marketing approach, marketing oriented management of enterprise competitiveness, agricultural machine building**

Одержано 15.11.14

**УДК 65.012.32:664**

**М.О. Панченко, доц., канд. екон. наук, Т.Б. Городецька, канд. екон. наук**

*Одеський національний політехнічний університет*

## **Система менеджменту безпеки харчової продукції**

У статті обґрунтовується необхідність підвищення якості харчової продукції та рівня її безпеки. Досліджується сукупність факторів, що впливають на підвищення інтересу українських підприємств харчової промисловості до забезпечення безпеки продукції, що випускається. Розглядаються розробка та впровадження системи управління безпекою на харчових підприємствах.

**харчова продукція, харчова безпека, якість продукції**

**М.А. Панченко, доц., канд. екон. наук, Т.Б. Городецкая, канд. екон. наук**

*Одесский национальный политехнический университет*

**Система менеджмента безопасности пищевой продукции**

В статье обосновывается необходимость повышения качества пищевой продукции и уровня ее безопасности. Исследуется совокупность факторов, влияющих на повышение интереса украинских предприятий пищевой промышленности к обеспечению безопасности выпускаемой продукции. Рассматриваются разработка и внедрение системы управления безопасностью на пищевых предприятиях.

**пищевая продукция, пищевая безопасность, качество продукции**

**Постановка проблеми.** В даний час політика в області якості стає загальнонаціональною ідеєю, оскільки пов'язана з проблемою виживання в щонайгостріших умовах конкуренції. Безпека харчової продукції повинна забезпечуватися щодня. Система вимагає постійного вдосконалення для того, щоб успішно протистояти проблемам в майбутньому. Кожен, хто виробляє харчову продукцію, сам відповідає за її безпеку.

Якість і безпека харчової продукції є необхідними характеристиками, які вимагають управління і контролю з боку організації. У харчовій промисловості однією з головних вимог споживача є саме безпека харчових продуктів. Використання продуктів харчування не повинно приводити до харчових отруєнь, а самі продукти не повинні містити небезпечні інгредієнти. Треба акцентувати свою увагу на сукупності факторів, які впливають на зацікавленість підприємств до забезпечення безпеки продукції. У зв'язку з цим проблема впровадження системи забезпечення харчової безпеки останніми роками стає все актуальнішою.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** В Україні проблемні питання розробки і впровадження систем управління безпекою для підприємств харчового ланцюга досліджують учені провідних наукових установ, а саме: Київського

національного торговельно-економічного університету, Міжнародного інституту безпеки і якості продуктів харчування та ін. Дослідження сфери якості та безпеки проводили такі відомі учені: Міронюк Г.І., Крисанов Д.Ф., Шубін А.А. [5], Якубчак А.Н., Малигіна В.Д. [5], Новожилов Є.Н., Шикина М.О., Зомітева Ю.В., Макаренкова Г.Ю. [4]. В середовищі українських товаровиробників особливий інтерес представляють стратегічні моделі, сприяючі забезпеченню безпеки і досягненню конкурентних переваг в міжнародному торговому співтоваристві.

**Постановка завдання.** Метою дослідження є аналіз проблем регулювання безпеки харчових продуктів, розробка і впровадження систем управління безпекою на харчових підприємствах.

**Виклад основного матеріалу.** Не дивлячись на те, що вимоги по впровадженню систем управління безпекою харчової продукції введені в законодавство України давно, велика кількість підприємств по сьогоднішній день не упровадила такі системи управління в діяльність підприємств.

Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" №44 (371) від 5 листопада 2002 року регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) і споживачами під час розробки, виробництва, ввезення харчових продуктів на митну територію України, їх закупівлю, використання, споживання та утилізацію. Згідно із Законом, основними засадами державної політики є:

- пріоритетність збереження і зміцнення здоров'я людини та визнання її прав на належну якість і безпеку харчових продуктів і харчової сировини;
- створення гарантій безпеки для здоров'я людини під час виготовлення, ввезення, транспортування, зберігання, реалізації, використання, споживання, утилізації або знищення харчових продуктів та продовольчої сировини;
- державний контроль і нагляд за їх виробництвом, переробкою, транспортуванням, зберіганням, реалізацією, використанням, утилізацією або знищенням, які забезпечують збереження навколишнього природного середовища, ввезенням в Україну, а також наданням послуг у сфері громадського харчування;
- стимулювання впровадження нових безпечних науково обґрунтованих технологій виготовлення (обробки, переробки) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів;
- підтримка контролю якості харчових продуктів з боку громадських організацій;
- координація дій органів виконавчої влади в ході розробки і реалізації політики щодо забезпечення належної якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини;
- встановлення відповідальності виробників, продавців (постачальників) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів за забезпечення їхньої належної якості та безпеки для здоров'я людини під час виготовлення, транспортування, зберігання та реалізації, а також за реалізацію цієї продукції у разі її невідповідності стандартам, санітарним, ветеринарним та фітосанітарним нормам.

На сьогоднішній день законодавством України допускається можливість використання й інших систем контролю безпеки і якості харчової продукції. Проте, аналізуючи розвиток законодавства України, можна зробити висновок, що з часом саме система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point System, аналіз ризиків і критичні контрольні крапки) стане обов'язковою для всіх підприємств, які виробляють харчову продукцію.

НАССР - концепція, що передбачає систематичну ідентифікацію, оцінку і управління небезпечними чинниками, що істотно впливають на безпеку продукції. Ця

система виникла в 1959 р. в США в рамках космічної програми при виробництві продуктів харчування для астронавтів. Небезпека в харчовій продукції може виникнути на будь-якій стадії харчового ланцюжка, і у зв'язку з цим безпека продукції забезпечується шляхом спільних зусиль всіх сторін, що беруть участь у виробництві продукції. У багатьох країнах прийнята і успішно упроваджується на підприємствах харчової промисловості попереджувальна модель управління безпекою харчової продукції, заснована на принципах НАССР.

Основною моделлю управління якістю в світовій практиці є система НАССР. Дана методологія зарекомендувала себе як ефективний інструмент в боротьбі з невідповідностями харчових продуктів по технологічному процесу, а також ідентифікації і усунення виникаючих проблем до того, як невідповідна готова продукція стане джерелом отруєнь або погіршення стану здоров'я споживачів.

На думку В.Л. Аршакуні, система забезпечення безпеки харчової продукції – це система для розробки і здійснення скоординованої діяльності по керівництву і управлінню організацією в цілях забезпечення безпеки харчової продукції [1].

В умовах конкуренції на продовольчому ринку виграють саме ті підприємства, чия продукція буде якіснішою і безпечнішою, а також ті, які швидше за інших упровадять в свою діяльність систему контролю якості НАССР.

Основні цілі системи НАССР [3]:

- запобігання випуску небезпечної для здоров'я харчової продукції;
- мінімізація ризиків безпеки продукту до прийняттого рівня;
- створення необхідних і достатніх умов для випуску безпечної продукції;
- створення можливостей для подальшого вдосконалення виробництва.

НАССР - це система, яка здатна гнучко мінятися і пристосовуватися до особливостей виробництва будь-якої фірми, але сім основних складників цієї системи однакові для всіх:

- виявлення і аналіз небезпек, супутніх виробництву харчових продуктів на всіх етапах, і вірогідності їх виникнення;
- визначення критичних контрольних крапок (критичних точок управління), тобто тих, управляючи якими необхідно не допустити небезпеки або звести її до мінімуму;
- встановлення критичних меж (лімітів і допусків, які необхідно дотримувати);
- створення системи моніторингу (регулярного вимірювання параметрів в критичних контрольних крапках);
- розробка системи дій, що коректують, на випадок виходу параметрів процесу за критичні межі;
- розробка процедури перевірок результативності системи;
- створення системи документації, що відображає відповідність принципам (документовані процедури) і підтверджуючою їх застосування (записи).

Переваги впровадження систем менеджменту якості (СМЯ) і безпеки продукції (системи НАССР) усередині підприємства:

- упевненість в безпеці продукції, що є аргументом при дозволі конфліктних ситуацій навіть в судових розглядах;
- оперативне виправлення причин виникнення браку на кожному етапі (що приводить до зменшення браку і скорочення витрат);
- документальне підтвердження безпеки продукції і визначення відповідальних (розроблена документація системи НАССР є цьому доказом, а бізнес отримує певний захист).

Зовнішні переваги:

- сертифікати СМЯ важлива конкурентна перевага. Адже дуже часто однією з умов участі в тендері є наявність на підприємстві системи менеджменту на основі принципів НАССР;
- у компанії з'являється можливість у будь-який момент продемонструвати замовникам, що виробництво продуктів знаходиться на висоті і відповідає стандартам; завжди легко прослідкувати хід роботи і довести всім зацікавленим сторонам надійність і безпеку виробництва;
- підвищується довіра споживачів, що у свою чергу впливає на продажі і прибуток підприємства;
- поліпшується репутація компанії за рахунок зниження рекламаций.

Складнощі впровадження СМЯ на основі НАССР:

- однією з основних проблем є поєднання даної системи з що вже діє на підприємстві. Важливо, щоб директиви НАССР не носили формальний характер, а були результативні і ефективні. Підхід до забезпечення СМЯ жодною мірою не повинен обмежуватися оформленням документації і створенням зовнішньої подібності порядку, а повинен включати дійсно здійснювані заходи і працювати на підвищення кваліфікації персоналу;
- до процесу впровадження повинен залучатися весь персонал, задіяний на виробництві, включаючи робочих, що здійснюють окремі операції;
- часто доводиться боротися з особливостями менталітету, оскільки більшість процедур припускає самоконтроль, уміння визнавати власні помилки і самостійно їх виправляти;
- не всі підприємства володіють сучасними приміщеннями і устаткуванням, на яких можна грамотно побудувати і дотримати технологічні процеси.

Безпека вважається невід'ємним показником якості харчування. Дане поняття включає біологічні, хімічні і фізичні чинники [2]:

- хімічна небезпека наявність в їжі шкідливих хімічних сполук (основна причина попадання хімікатів в сировині при вирощуванні, транспортуванні або приготуванні; використання посуду, що виділяє небезпечні хімічні сполуки при розігріванні);
- фізична небезпека попадання сторонніх предметів при зборі, транспортуванні сировини і приготуванні продуктів;
- біологічна небезпека створення сприятливих умов (температура, вологість, харчове середовище) для зростання і розмноження хвороботворних бактерій на всіх етапах харчового ланцюга.

Безпека продуктів в основному залежить від ефективності управління специфічними процесами і процедурами, які називаються критичними контрольними крапками (ККК). Стадія ККК має вирішальне значення для запобігання небезпечному чиннику або зменшенню його до прийняттого рівня

Швидке поширення, всесвітнє визнання і широке застосування у виробничій практиці системи НАССР пояснюється рядом незаперечних економічних переваг, які вона дає тим, хто її використовує.

- відкривається можливість виходу на нові, в тому числі міжнародні, ринки, розширення вже існуючих ринків збуту;
- підвищується конкурентоспроможність продукції підприємства;
- підвищення інвестиційної привабливості;

- зниження числа рекламаций за рахунок забезпечення стабільної якості продукції;
- підвищується довіра споживачів до продукції.

Практичне застосування принципів НАССР дає немало позитивних прикладів досягнення високих результатів по забезпеченню безпеки харчової продукції. Проте, у багатьох випадках великі труднощі підприємства випробовують при впровадженні даної системи в умовах формування або функціонування СМЯ, відповідно вимог ISO 9001. Тому останніми роками почала явно виявлятися необхідність підвищення інтегрованості принципів НАССР і принципів TQM, закладених в ISO 9001.

**Висновки та перспективи подальших досліджень.** Таким чином, зі всього вищесказаного можна зробити висновок, що розробка системи забезпечення харчової безпеки є одним з найбільш ефективних способів досягнення безпеки харчових продуктів. А для створення найбільш ефективної системи управління безпекою харчових продуктів підприємствам необхідно поєднувати підходи, викладені в декількох міжнародних стандартах безпеки продукції. Процес розробки системи забезпечення безпеки харчових продуктів є процесом, що додає цінність організації.

## Список літератури

1. Аршакуни В. Л. От системи ХАССП – к системе менеджмента безопасности пищевой продукции по ИСО 22000 / В. Л. Аршакуни // Стандарты и качество. – 2008. – №2. – С. 88-89.
2. Ахметова Ж.Т. Внедрение системы ХАССП в производство /ефективність функціонування сільськогосподарських підприємств / Ж.Т. Ахметова // Матеріали І міжнародної науково-практичної конференції (22 травня 2012 року). – Львів. – 2012. – С. 19-21.
3. Замятина О.В. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования / О.В. Замятина ; пер. с англ. О.В. Замятиной. – М. : РИА «Стандарты и качество», 2006. – 232 с.
4. Макаренко Г. Ю. Новые подходы к анализу рисков для обеспечения безопасности пищевой продукции / Г. Ю. Макаренко // Мясные технологии. — 2007. — № 7. — С. 12-15.
5. Шубін О.О. Регулювання якості і безпеки провільсої сировини і харчових продуктів у контексті вимог світового ринку / О.О. Шубін, В.Д. Малигіна // Академічний огляд. - 2011. - № 2(35). – С. 176-184.

**Maria Panchenko, Tatyana Gorodeckaya**

*Odessa national polytechnic university, Odessa, Ukraine*

### **The System of Food Products Safety Management**

The necessity of upgrading food products and its strength security is grounded in the article. The aggregate of factors, influencing on the increase of interest of the Ukrainian enterprises of food retail industry to providing of safety of the produced products, is considered. Development and introduction of control the system by safety is also examined on food enterprises.

In the conditions of competition exactly those enterprises win at the food market, whose products will be more high-quality and safe, and also those which quick than other will inculcate the checking of quality of NASSR system in the activity. NASSR is conception, which foresees systematic authentication, estimation and management dangerous factors which substantially influence on safety of products. Practical application of principles of NASSR sets quite a bit positive patterns of achievement of high results on providing of safety of food products.

Development of the system of providing of food safety is one of the most effective methods of achievement of safety of food products. And for creation of most effective control the system by safety food products it is necessary to combine enterprises and unite approaches, which contained in a few international standards. The development of the system of providing of food safety products process is a process, adding the value of organization.

**food products, food safety, quality of products, system NASSR**

Одержано 27.10.14