

УДК 351.72

## АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ КОНТРОЛЬНО-АУДИТОРСЬКИХ ПРОЦЕДУР БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ

*О. Лиса, к. т. н., Р. Андрушко, к. е. н.  
Львівський національний аграрний університет*

**Постановка проблеми** В умовах зростання кількості населення земної кулі, а отже, й попиту на продукти харчування важливого значення набуває розвиток агропромислового комплексу. Він є важливою складовою української економіки і саме з його продукцією багата на природні ресурси Україна може виходити на світовий ринок. Проте на сьогодні експортний потенціал сільськогосподарської продукції нашої держави є недостатнім. Значною мірою такий стан речей зумовлений тим, що в Україні у виробництві продукції дотримуються не міжнародних стандартів якості та безпечності харчових продуктів, а встановлених Державних стандартів України (ДСТУ) і технічних умов (ТУ), які відповідно до законодавства повинні містити вимоги не нижчі, ніж передбачені у ДСТУ. Водночас підприємства агропромислового комплексу, які хочуть орієнтуватися на ринок ЄС, повинні впроваджувати і виконувати вимоги, викладені у міжнародних та європейських стандартах. І, звичайно, їх перевірятимуть відповідні європейські структури з питань безпеки та якості продукції. Підтвердження відповідності безпечності та якості продукції можна одержати лише за результатами контрольно-аудиторських процедур. Тому актуальним є розкриття суті й специфіки останніх, їх нормативно-правового забезпечення.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Питаннями гармонізації державних стандартів України щодо безпеки та якості продукції з міжнародними та європейськими стандартами особливо інтенсивно займаються після вступу України до СОТ. Зокрема згармонізовані національні нормативні документи серії 22000 «Системи управління безпечністю харчових продуктів» [2], 9000 «Системи управління якістю» та 14000 «Системи екологічного менеджменту». Ці стандарти пов'язані між собою.

У ДСТУ ISO 9000-2007 викладено основні положення системи управління якістю і, зокрема, вказано, що для визначення ступеня виконання вимог доцільно застосовувати аудит [6, с. 12]. Проблемам внутрішнього аудиту безпечності та якості харчової продукції присвячені праці [3; 4]. Проте на сьогодні є низка невирішених питань стосовно узгодженості національних нормативних актів з європейськими та міжнародними актами щодо безпечності та якості харчових продуктів, стосовно специфіки проведення контрольно-аудиторських процедур на підтвердження безпечності та рівня якості продукції у сільськогосподарських підприємствах різних організаційно-правових форм.

**Постановка завдання.** Метою нашого дослідження є висвітлення контрольно-аудиторських процедур стосовно безпечності та якості харчових продуктів й аналіз законодавчо-нормативної бази їх регулювання.

**Виклад основного матеріалу.** Відповідно до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» безпечність харчового продукту – це його стан, що є результатом виробничої діяльності та обігу, які здійснюються з дотриманням вимог, установлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, й забезпечують впевненість у тому, що харчовий продукт не завдасть шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням [1]. Контроль безпечності та якості сільськогосподарських продуктів в Україні сьогодні зазвичай здійснюють у готовій продукції, тобто ведеться фрагментарно, не враховуючи аналіз небезпечних чинників. На міжнародному рівні контроль безпечності та аудит якості продукції створюються на основі аналізу ризиків і контролю в критичних точках технологічного процесу (система НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points – Аналіз ризиків і критичні точки контролю) [5, с. 4]. Поетапне впровадження системи НАССР у харчових підприємствах України почалося з 1 липня 2003 року, а у сільськогосподарських – лише у 2013 році. Суть цієї системи ґрунтується на таких принципах: проведення аналізу ризиків, ідентифікація критичних точок контролю, встановлення критичних меж для кожної точки, встановлення вимог до моніторингу критичних точок контролю, розробка коригувальних дій, встановлення процедури ведення записів перевірки системи НАССР [5]. Тобто враховуються всі чинники на всіх етапах виробничого ланцюга. Відповідальність за безпечність харчових продуктів повністю покладається на виробників, а офіційний контроль базується на принципах аудиту. Принцип покладання повної відповідальності на виробників є ефективним тільки за наявності чіткого державного контролю, який організують з метою впровадження на практиці вимог чинного законодавства і перевірки (верифікації) того, що вимоги виконуються в процесі виробництва та збуту продукції. Водночас державний контроль стосується лише безпечності харчових продуктів. Для декларування показників якості харчових продуктів проводять аудит якості продукції. Проте у країнах – членах ЄС, крім державного контролю безпечності харчових продуктів, який зобов'язані запроваджувати національні органи виконавчої влади, для підвищення його ефективності задіяні системи аудиторських перевірок. Програмами останніх передбачено аналіз ефективності систем державного контролю. У процесі аудиту обстежують окремі підприємства на предмет відповідності роботи вимогам стандартів. Причому обстежують не тільки ті, які безпосередньо виготовляють харчову продукцію, а й ті, продукцію яких використовують для забезпечення виробничого процесу харчових та аграрних підприємств. Отож, аудиту підлягають нерозривно всі частини харчового ланцюга і споживачі отримують точну й достовірну інформацію про безпечність харчового продукту. В Україні такий аудит не проводять, обмежуються лише контролем безпечності готової продукції, а не всього процесу її виготовлення. Аудит якості продукції в Україні також ще на стадії становлення. З огляду на це доцільно скористатися досвідом країн – членів ЄС щодо такого контролю якості продукції.

Для просування сільськогосподарської продукції на світові ринки необхідно встановити єдині системи контролю за безпечністю та якістю харчових продуктів. Насамперед потрібно узгодити нормативно-правові акти безпечності та якості

продукції. Стандарт ISO 22000:2005 узгоджено зі стандартами серії 14000 (в питаннях екологічного декларування) та серії 9000 (в питаннях управління якістю). Він поєднує принципи HACCP і кроки її застосування, розроблені Комісією Codex Alimentarius. За допомогою вимог, які можна піддати аудиту, стандарт поєднує план HACCP з програмами-передумовами [2]. Аналіз нормативних документів свідчить, що протягом останніх років міжнародні нормативні документи серії 22000 розвиваються швидшими темпами, ніж інші групи міжнародних та європейських нормативних документів класу 67 «Food technology», а отже, з ними потрібно узгоджувати національні нормативні документи з безпеки харчових продуктів. Крім того, необхідно постійно аналізувати оновлювані європейські нормативні документи (зокрема Регламенти ЄС) для виявлення тенденцій їх розвитку, відповідно ці тенденції мають бути відображені в національних нормативних документах.

Метою контрольно-аудиторських заходів щодо безпечності та якості сільськогосподарської продукції є визначення рівня виконання стандартів серій 22000 та 9000, особливо в частині ідентифікації критичних контрольних точок і надання рекомендацій керівництву з питань коригувальних дій. Аудит якості проводять на відповідність стандарту ISO 9001.

Одним із найважливіших питань аудиту якості харчової продукції є перевірка дотримання вимог стандартів, оскільки їх недотримання не дає змоги застосувати принцип постійного поліпшення якості продукції.

На першому етапі аудиту якості потрібно скласти загальний перелік стандартів підприємства за кожним структурним підрозділом. Враховуючи нормативні документи, для аудиту на конкретних підприємствах потрібно розробити стандарти останніх або процедури з якості, які містили б вимоги до виконання робіт безпосередньо на підприємстві, вимоги до постачання виробничих ресурсів, вимоги до моніторингу виконання та вдосконалення процесів.

Далі за кожним пунктом загального переліку стандартів підприємства потрібно скласти опис вимог. Також необхідно розробити критерії оцінювання вказаних вимог, які повинні бути конкретними та однозначними. Якщо вимоги характеризуються нечисловими показниками, то доцільно застосовувати свідчення аудиту [4]. Необхідно вибірково методом аналізувати кожну процедуру з якості за кількісним показником або за свідченнями аудиту, розрахувавши при цьому відсоток виконання кожної вимоги. Загальний показник виконання вимог визначають як середнє арифметичне значення показників виконання всіх вимог. Проте, якщо вимоги мають різну вагу (критичні для якості), то доцільно загальний показник обчислювати як середньозважене значення показників, увівши відповідні вагові коефіцієнти на виконання вимог.

Наступним етапом є порівняння запланованого та фактичного виконання робіт. За результатами перевірки розраховують показники виконання вимог, узагальнюють результати аудиту й подають рекомендації щодо поліпшення якості продукції.

Для проведення аудиту якості продукції доцільно використовувати такі документи:

а) настанови з якості – документи, які надають інформацію внутрішнім і зовнішнім користувачам про систему управління якістю підприємства;

б) програми якості – документи, які описують, як на підприємстві застосовують систему управління якістю до певних видів продукції;

в) технічні умови – документи, в яких викладено вимоги підприємства до характеристик продукції;

г) методичні настанови – документи, в яких вказано рекомендації до виробництва продукції;

д) методики, робочі інструкції – документи, які містять інформацію про порядок виконання робіт;

е) протоколи – документи, які містять результати проведених досліджень.

Робочі документи аудитора повинні містити загальні вимоги до процесу, деталізовані вимоги до нього (критичні для якості), показники виконання вимог, розрахунок загальних показників виконання вимог.

**Висновки.** З метою виходу України на міжнародні ринки необхідно посилити контроль за безпечністю та якістю всієї сільськогосподарської продукції, особливо харчових продуктів. Для цього треба на сільськогосподарських і харчових підприємствах впроваджувати систему НАССР, посилити державний контроль за безпечністю харчових продуктів, проводити аудиторські перевірки ефективності систем державного контролю за безпечністю харчових продуктів, проводити аудит якості сільськогосподарської продукції. На державному рівні необхідно проводити роботу з узгодження національних нормативних документів з безпеки харчових продуктів із міжнародними та європейськими нормативними документами, постійно аналізувати оновлювані європейські нормативні документи для виявлення тенденцій їх розвитку, відповідно ці тенденції мають бути відображені в національних нормативних документах.

Аудит якості має ґрунтуватися на кількісному оцінюванні процедур з якості, які б містили вимоги до виконання робіт безпосередньо на підприємстві, до постачання виробничих ресурсів, до моніторингу виконання та вдосконалення процесів. Для проведення аудиту якості продукції доцільно використовувати настанови з якості, програми якості, технічні умови підприємства, методичні настанови, методики, робочі інструкції, протоколи. Робочі документи аудитора повинні містити загальні вимоги до процесу, деталізовані вимоги до нього (критичні для якості), показники виконання вимог, розрахунок загальних показників виконання вимог.

#### **Бібліографічний список**

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.

2. ISO 22000:2005 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain (Системи управління безпечністю харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга) [Електронний ресурс] – Режим доступу : [www.iso.org/iso/ru/catalogue\\_detail?csnumber=35466](http://www.iso.org/iso/ru/catalogue_detail?csnumber=35466).

3. Коваль Г. Методика внутрішнього аудиту якості / Г. Коваль, Л. Аксьонова // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2013. – №1. – С. 44-48.
4. Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління (ISO 19011:2002, IDT) : ДСТУ ISO 19011:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 25 с. – (Національний стандарт України).
5. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point. – Львів : Леонорм, 2003. – 216 с.
6. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів : ДСТУ ISO 9000:2007. – [Чинний від 2008-01-01]. – К. : Держстандарт України, 2008. – 35 с. – (Державний стандарт України).
7. Кулаковська Л. П. Організація і методика аудиту : навч. посіб. / Л. Кулаковська, Ю. Піча. / – К. : Каравела, 2004. – 568 с.

**Лиса О., Андрушко Р. Актуальні аспекти контрольно-аудиторських процедур безпеки та якості продукції**

Підприємства агропромислового комплексу повинні орієнтуватися на ринок ЄС і мають впроваджувати й виконувати вимоги, викладені в міжнародних та європейських стандартах з безпеки та якості харчових продуктів. Підтвердження відповідності безпеки та якості продукції можна одержати лише за результатами контрольно-аудиторських процедур. Наведено дані про міжнародні нормативні документи з безпеки та якості харчових продуктів, запропоновано методику аудиту якості продукції.

**Ключові слова:** контроль, аудит безпеки, аудит якості, система НАССР, настанови з якості, програми якості, процедури з якості, свідоцтва аудиту.

**Lysa O., Andrushko R. Key aspects of control and safety audit procedures and quality**

Agricultural enterprises should focus on the EU market and are expected to implement and comply with the requirements set out in international and European standards of safety and quality of food. Conformity assessment of safety and quality can be obtained only by the results of control and audit procedures. The article presents information on international regulations on safety and quality of food, the method of audit quality products.

**Key words:** control, security audit, safety audit quality, HACCP system, a quality manual, quality programs, quality procedures, audit certificates.

**Лыса О., Андрушко Р. Актуальные аспекты контрольно-аудиторских процедур безопасности и качества продукции**

Предприятия агропромышленного комплекса должны ориентироваться на рынок ЕС, внедрять и выполнять требования, изложенные в международных и европейских стандартах по безопасности и качеству пищевых продуктов. Подтверждение соответствия безопасности и качества продукции можно получить только по результатам контрольно-аудиторских процедур. Приведены данные о международных нормативных документах по безопасности и качеству пищевых продуктов, предложена методика аудита качества продукции.

**Ключевые слова:** контроль, аудит безопасности, аудит качества, система НАССР, руководства по качеству, программы качества, процедуры качества, свидетельства аудита.