

УДК 338.432

О. В. Сень,

заступник Міністра аграрної політики і продовольства України

ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНІ РЕЗЕРВИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ МОЛОКА У ГОСПОДАРСТВАХ РІЗНИХ ФОРМ ВЛАСНОСТІ

У статті виявлено типові проблеми, які впливають на якість молочних продуктів, та досліджено основні організаційно-економічні резерви щодо підвищення якості молока у господарствах різних форм власності.

In the article found out typical problems which influence on quality of dairy products, and investigational basic organizationally economic backlogs in relation to upgrading milk in the economies of different patterns of ownership.

Ключові слова: молоко, молочна продукція, виробництво молока, якість, управління якістю, резерви підвищення якості.

Key words: milk, suckling products, production of milk, molokopererobni enterprises, quality, quality management, backlogs of upgrading.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ

Глобалізація розвитку світової економіки зумовлює прагнення України стати рівноправним учасником загальноєвропейського процесу інтеграції й регіоналізації. Для цього необхідне вирішення однієї з основних науково-технічних програм — налагодження випуску конкурентоспроможної продукції та пошук власного місця на світовому ринку молочних продуктів. Реалізація даної програми для соціально орієнтованої економіки країни вимагає створення потужної харчової індустрії з метою забезпечення нормальної життєдіяльності населення, оскільки саме молоко і молочні продукти становлять основу повноцінного харчування, спрямовану на збереження здоров'я людей, розширення експорту вітчизняної молочної продукції.

Проте, внаслідок впливу загальноекономічних і внутрігалузевих чинників протягом останніх п'ятнадцяти років у молочній галузі спостерігаються негативні процеси: зменшення обсягів ви-

робництва молочної продукції, зростання різниці між закупівельними і роздрібними цінами, нерозвиненість ринкової інфраструктури і відносин між виробниками та переробниками, зниження рівня споживання молока і молочних продуктів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій показав, що зазначені аспекти розглядаються в працях таких учених, як С. Дем'яненко, Т. Дудара, А. Євчук, В. Кудлай, Ю. Лупенко, М. Пархомиць, Б. Пасхавер, П. Саблука, В. Савицької, Б. Сухіпанова, О. Шпикач, О. Шпикуляк та інших. Однак до кінця не вивченими є питання ефективності виробництва та підвищення якості молока.

Мета статті полягає у пошуку та виявленні основних шляхів і резервів підвищення якості молока у господарствах різних форм власності.

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Молоко — унікальний продовольчий продукт, який досі не синтезований у світі. Цінність

молока полягає в тому, що до його складу входить понад 100 компонентів: жири, вуглеводи, вітаміни, ферменти, гормони, мінеральні речовини тощо. За складом з ним не може конкурувати жоден з харчових продуктів. У коров'ячому молоці міститься 12,5—13% сухих речовин, з них жиру — 3,8, білку — 3,3, молочного цукру, — 4,8, макро- і мікроелементів — 1%. Основні компоненти молока майже повністю засвоюються організмом людини та не повторюються в жодному іншому продукті харчування [3, с. 46—47].

Молоко відноситься до продуктів першої необхідності і є, поряд із хлібом та м'ясом, однією із основних складових продовольчої безпеки країни. Згідно з класифікацією експертів ФАО, молоко належить до найцінніших харчових продуктів, без якого неможливо виростити повноцінне молоде покоління людей.

Як відомо, Україна має одні з найкращих умов у світі для виробництва молока та молокопродуктів, але проблему насиченості ними ринку в нашій країні не вдалось повною мірою вирішити, навіть у найсприятливіші для розвитку молочного господарства роки. За виробництвом та споживанням молокопродуктів на душу населення Україна відстає від високорозвинутих країн світу в 2—3,5 рази, а за асортиментом та якістю — показник ще більший. Виробництво молока на душу населення за останні роки значно скоротилося [3, с. 46—47].

Зниження споживання молока і молокопродуктів пояснюється зменшенням валового виробництва молока, скороченням його надходжень до державних і регіональних фондів, а також зниженням товарних запасів на кінець року, збільшенням витрат і під час зберігання, зменшенням обсягів промислової переробки молока, катастрофічним зниженням платоспроможності населення, зниженням якості молокопродуктів.

Проблема якості молочної сировини і готової молочної продукції вже є традиційною проблемою всього молочного сектора, яка пов'язується зі значною часткою молока, що надходить в переробку від господарств населення. Суттєве збільшення обсягів закупівлі більш високоякісного молока, що виробляється в сільськогосподарських підприємствах, найближчим часом малоімовірно. Тому проблема якості молочної сировини залишиться актуальною.

Таблиця 1. Бактеріальне обсіменіння сирого молока, зібраного з господарств різних форм власності, $M \pm ni$, КУОх105/СМЗ, $n = 18$ (на прикладі аналізу однієї з узятих проб) [1, с. 78]

Показник	Сільськогосподарські підприємства	Господарства населення
МАФЛнМ	2,7±0,40	4,8±0,80*
Термостійкі бактерії	0,1 ±0,02	0,2±0,04
Молочнокислі бактерії	1,6±0,08	2,1*0,04*
Протеологічні бактерії	0,03±0,006	0,04±0,003
Кількість титр	10-4-10-46	10-6
Титр ентерококів	10-1-10-3	10-3
Vac. cereus, КУО/см ³	32,3±8,70	44,6±9,3

* — $P < 0,05$ зіставно з показником для СХП

ною.

До проблеми якості також можна віднести дії окремих молокопереробних підприємств, які, зважаючи на дефіцит, змушені були піти на зміну рецептури виробництва молочної продукції. Деякі вирішили використовувати в якості сировини сухі молочні продукти (використання таких продуктів для заміщення молочної сировини практикується в багатьох країнах, зокрема країнах ЄС, однак не передбаченою чинною в Україні нормативно-технічною документацією) та масло. Дехто взагалі замінює молочні жири різноманітними рослинними оліями та іншими немолочними інгредієнтами. В сукупності ці фактори суттєво підірвали довіру споживача до вітчизняної молочної продукції, який все більше віддає перевагу імпортному аналогу продукту. Як результат, з великою ймовірністю фактор якості також буде мати негативний вплив на розвиток молочної промисловості.

Ті молокопереробні підприємства, що піклуються про якість сировини, прагнуть збільшити частку молочної сировини, що закуповується в сільськогосподарських підприємствах. Це може бути хоч частковою гарантією того, що воно буде відповідати необхідним вимогам (порівняльні мікробіологічні характеристики молока, що закуповується у сільськогосподарських підприємств та населення наведено в табл. 1.) Цілком очевидно, що сировина, що постачається сільськогосподарськими підприємствами, набагато ближча до вимог чинного стандарту (ДСТУ 3662-97), який повинен виконуватись при закупівлі молока для промислової переробки [1, с. 78].

Останні декілька років у регіонах, де переважна частка молока виробляється в господарствах населення, переробники змушені детально вникати у специфіку і проблеми його виробництва, шукаючи різні форми співпраці з населенням для забезпечення власних підприємств більш-менш якісною сировиною. Вони обладнують пункти збору молока холодильними тан-

ками, проводять періодичний лабораторний контроль при зборі молока організовують лекції з навчання сучасним правилам догляду за худобою, сприяють у забезпеченні ветеринарного контролю. Деякі переробники сприяють створенню невеликих сімейних ферм або кооперативів.

Отже, процес виробництва молока з акцентом на якість продукції є вирішальним чинником забезпечення його конкурентоспроможності. При цьому слід враховувати те, що якість продукції може відповідати внутрішнім умовам господарства, встановленому стандарту, але якщо вона відстає від вимог споживачів, то не буде користуватись попитом. Тому важливою ланкою виробництва повинно стати управління якістю, що визначається маркетингом і об'єднує 3 етапи: забезпечення якості до продажу продукції, забезпечення якості у процесі і після продажу продукції [4, с. 215—217].

Перший поєднує виробництво необхідної споживачу продукції, систематичний аналіз поточного і перспективного попиту, на основі яких розробляються плани виробництва нової продукції в процесі планування і розробки, виявлення економічно-вигідних сегментів ринку збуту товарів, роботу над каталогами, інструкціями, іншою документацією до виходу продукції на ринок, організацію навчання і підготовки персоналу до реалізації продукції, зустріч співробітників відділу маркетингу з представниками організацій зацікавлених у придбанні товарів.

Другий етап включає вивчення проблем управління якістю всім персоналом підприємства, врахування вимог покупців пропонуючи їм потрібну продукцію, вивчення причин, які змушують покупця придбати саме цю продукцію, перевірка товару до його реалізації з метою виявлення можливого погіршення якості з наступною його утилізацією, контроль запасів товарно-матеріальних цінностей та умов їх зберігання, забезпечення термінів поставки товарів, недопущення їх зриву, вирішення проблем, пов'язаних з упаковкою і транспортуванням товарів.

Третій етап — контроль реалізації нової продукції і аналіз отриманої інформації, визначення гарантійних термінів споживання товарів, зустріч із замовниками продукції та оптовими покупцями, контроль ефективності функціонування систем обслуговування покупців, аналіз причин появи неякісної продукції та рівень задоволення претензій споживачів [4, с. 215—217].

Також якісні показники молока, що постав-

ляється на молокопереробні підприємства, істотно відрізняються залежно від сезону. Влітку молоко страждає від високих температур, які ускладнюють збереження необхідних характеристик сировини при його доставці на переробку. Взимку ситуація дещо інша. З одного боку, в умовах дефіциту сировини частина підприємств змушені призупиняти виробництво. З іншого боку, в цей період року молоко загалом відрізняється більш високою якістю. Збереженню його якісних властивостей у ланцюжку від виробника до переробки сприяє природній фактор — холодна погода, а також більш висока сезонна частка молока, що виробляється в сільськогосподарських підприємствах, у загальному обсязі поставок.

На жаль, навіть поверхневий аналіз основних чинників, що визначають та будуть визначати розвиток молочної промисловості у найближчому майбутньому, свідчить про велику кількість проблем, перед якими постала галузь. Лише за умови вироблення єдиної комплексної стратегії та спільної праці всіх причасних до галузі: виробника молочної сировини, переробника та держави — буде можливість подолати існуючі кризові процеси.

Для створення та впровадження сучасної системи управління якістю виробництва молока і молочної продукції на переробних підприємствах доцільно запропонувати наступні кроки:

- визнання вищим керівництвом організацій якості як життєво важливого елемента їх діяльності;
- усвідомлення того, що розробка системи якості молока є дуже важливим фактором для зростання та довгострокової рентабельності організації;
- розгляд значення системи якості молока для організації на раді керівників та рішення про вкладення необхідних коштів у її реалізацію;
- консультації з представниками персоналу для пояснення концепції стандартів на системи якості, їхньої ролі для організації та персоналу;
- створення підготовчого комітету та робочої групи для виконання проекту;
- підготовка членів робочої групи щодо різних аспектів системи якості молока та молочної продукції і методики її реалізації;
- дослідження існуючої в організації системи якості молока та молочної продукції для визначення недоліків чи відхилень у методиках забезпечення якості в порівнянні з вимогами стандартів;

— визначення процесів, необхідних у системі якості, встановлення їх послідовності і взаємодії;

— визначення критеріїв і методів, необхідних для забезпечення ефективного виконання і контролю процесів;

— забезпечення інформацією, необхідною для виконання і моніторингу процесів;

— розроблення настанов з якості виробництва молока та молочної продукції;

— навчання персоналу методам та методам системи якості;

— роз'яснення політики організації у сфері якості та видання вказівок щодо реалізації системи якості молока та молочної продукції;

— визначення дати впровадження нової системи та випуск виконавчих інструкцій щодо її реалізації (нова система якості може вводиться поетапно, спочатку в одному чи декількох підрозділах організації);

— випробування нової системи протягом кількох місяців та проведення внутрішніх перевірок для оцінювання її відповідності стандартам на системи якості;

— виконання коригувальних дій за невідповідностями, які виявлені за результатами перевірок;

— виконання після достатньо великої перевірки додаткових, повторних перевірок та здійснення коригувальних дій доти, доки система якості не досягне необхідного стану функціонування;

— організація попередньої перевірки (аудиту) зовнішніми органами;

— виконання коригувальних дій за результатами зовнішньої перевірки;

— організація офіційного оцінювання та сертифікація системи органом з сертифікації.

ВИСНОВКИ

Підсумовуючи вищесказане, можна зробити висновки, що успішне управління якістю

молочної продукції можливе лише за умов ринкової економіки, для цього необхідно створити ефективне конкурентне середовище на внутрішньому ринку.

Кращим засобом підвищення управління якістю молока є розробка, впровадження або ж корегування існуючої системи якості на підприємствах, які виготовляють молоко та займаються його переробкою, а також постійний моніторинг за її функціонуванням.

Високий рівень якості продукції може забезпечуватися лише при системному підході і при постійній цілеспрямованій співпраці всіх ланок виробництва та переробки молока, при цьому має зберігатися безперервність та безкінечність процесу удосконалення системи управління якістю.

Література:

1. Дядик Т.В. Деякі аспекти забезпечення конкурентоспроможного виробництва молока в аграрних підприємствах Полтавщини / Т.В. Дядик // Наукові праці: Науково-методичний журнал. Т.30. Вип. 17. Економічні науки. — Миколаїв: Вид-во МДГУ ім. П. Могили, 2004. — С. 76—80.

2. Євчук Л.А. Якість молока у забезпеченні конкурентоспроможності аграрних підприємств / Л.А. Євчук // Економіка АПК. — 2008. — № 2. — С. 43—49.

3. Мостенська Т.Л. Стан і проблеми розвитку ринку молочних продуктів в Україні / Т.Л. Мостенська // Економіка АПК. — 2004. — № 3. — С. 46—50.

4. Рабштина В.М. Основи маркетингу в галузях АПК: навч. посібник / В.М. Рабштина, В.В. Писаренко, Х.З. Махмудов. — Дніпропетровськ: Зоря, 2002. — 411 с.

5. Рухтурак М. В. Ціноутворення в молокопродуктовому підкомплексі / М. В. Рухтурак // Економіка АПК. — 2006. — № 8. — С. 122.

Стаття надійшла до редакції 26.06.2012 р.

ПЕРЕДПЛАТА

ВИДАННЯ МОЖНА ПЕРЕДПЛАТИТИ З БУДЬ-ЯКОГО МІСЯЦЯ!

— ЧЕРЕЗ РЕДАКЦІЮ (ТЕЛ. 458-10-73);

— ЧЕРЕЗ ДП "ПРЕСА"
(У КАТАЛОЗІ ВИДАНЬ УКРАЇНИ);

— ЧЕРЕЗ ПЕРЕДПЛАТНІ АГЕНТСТВА: "САММІТ", "ІДЕЯ", "БЛІЦ ІНФОРМ", "KSS", "МЕРКУРІЙ", "ПРЕСЦЕНТР", "ВСЕУКРАЇНСЬКА ПЕРЕДПЛАТНА АГЕНЦІЯ", "ФЛОРА", "ПЕРІОДИКА", "КОБЗАР", "ДІАДА", "ДОНБАС ДЕ-ЮРЕ", "ДІЛОВА ПРЕСА", "ФАКТОР"