

9. Order of the Ministry of Finance of Ukraine "National regulations (standards) in the public sector 131" Construction Contracts"" from 29.12.2011 N 1798, available at: <http://buhgalter911.com/Res/stbuxgos/stbuxgos.aspx>.

10. Order of the Ministry of Finance of Ukraine "National regulations (standards) in the public sector 121" Fixed Assets "" from 12.10.2010 N 1202. [Electronic resource]. - Access mode: <http://buhgalter911.com/Res/stbuxgos/stbuxgos.aspx>.

УДК 338.246.83:664

Драбаніч А.В.,
к.е.н., доцент кафедри фінансів
Коваленко І.О.,
Вінницький фінансово-економічний університет

СУЧАСНИЙ СТАН УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Drabanich A.V.,
can. sci. (econ.), associate professor of department of finances
Kovalenko I.A.
Vinnitsya university of economy and finance

CURRENT STATUS OF QUALITY CONTROL IN THE FOOD INDUSTRY

Постановка проблеми. Стратегічно важливою галуззю національного господарства була і залишається харчова промисловість, від якої залежить добробут українського народу, тому її швидкий розвиток є важливою передумовою подолання кризових явищ та забезпечення сталого економічного зростання.

Харчова промисловість України дещо відстає від економічно розвинених країн за структурою, станом виробничо-технічної бази, техніко-економічними показниками, за розвитком інфраструктури особливо щодо комплексної переробки сировини, автоматизації та механізації виробничих процесів, якості продукції, а також її пакування та фасування.

Незважаючи на надзвичайно сприятливі ґрунтово-кліматичні умови, населення країни ще не сповна забезпечене продовольчими товарами високої якості. Останнім часом Україна втрачає зовнішні ринки збуту продуктів харчування, а внутрішній ринок заповнений іноземними продуктами (часто низької якості), у той час, коли для подолання негараздів існують усі необхідні виробничі потужності й сировинні ресурси.

Зростання конкуренції за споживача та приєднання України до СОТ вимагають значних змін в умовах роботи підприємств харчової промисловості для поліпшення якості товарів та послуг, у тому числі більш надійного контролю за якістю продуктів харчування. Позитивним фактором у вирішенні даної проблеми вважається впровадження на вітчизняних організаціях харчової промисловості міжнародних систем управління якістю харчової продукції. На сьогодні, за даними моніторингу, система менеджменту якості продукції та навколишнього середовища вже реалізується більш як на 150 компаніях.

Для України зі вступом до СОТ стають актуальними питання щодо виготовлення конкурентоспроможної продукції, яка може бути реалізована в європейських країнах і буде відповідати міжнародним стандартам.

Очевидно, що проблема підвищення якості та конкурентоспроможності продукції не тільки актуальна, а є однією з найбільш важливих. Вихід вітчизняної економіки з кризи в умовах ринкових відносин можливий лише за умови, якщо промисловість України, зокрема

харчова, буде виробляти тільки продукцію високої якості, безпечну для життя та здоров'я людини.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблеми управління якістю продукції на підприємствах розглянуті в наукових працях Є. М. Купрякова, А. В. Гличева, Н. В. Павліхи, О. В. Мишко, В. І. Павлова, В. П. Руденко, І. В. Опьонова, М. І. Шаповала.

Серед основних проблем треба відзначити, що не всі підприємства на даний момент мають можливість впровадження систем управління якістю продукції. Це зумовлено відсутністю практичного досвіду щодо впровадження систем управління якістю, нестачею кваліфікованих спеціалістів у сфері якості продукції.

Постановка завдання. Метою дослідження є вивчення та вдосконалення елементів системи якості продукції на підприємствах харчової промисловості.

Виклад основного матеріалу дослідження. На сучасному етапі розвитку України одним з основних напрямків як сфери обслуговування, так і сфери виробництва є якість, а не обсяг випуску продукції чи надання послуг. Важливою умовою задля довгострокового завоювання ринків збуту є більш висока якість з урахуванням запитів споживачів, а не більш низькі ціни.

Технічні та організаційно-економічні проблеми, що пов'язані з якістю, вже давно стали предметом значної кількості досліджень. Роль та значення якості постійно зростає під впливом розвитку технологій виробництва та потреб людини. Проблема якості продукції та послуг була й залишається актуальною. Вона є стратегічною проблемою, від вирішення якої залежить стабільність економіки нашої країни.

Вирішенням проблеми щодо підвищення якості займаються в усіх країнах світу, про що свідчать численні публікації з питань теорії та практики поліпшення якості продукції.

Зі вступом України до СОТ, виснаженням природних ресурсів, розвитком конкуренції, різким погіршенням екологічної ситуації аспекти якості стали найбільш важливими для виробників харчової продукції.

Якість є невід'ємною частиною продукту, що займає особливо важливе значення в підприємницькій діяльності. І ні для кого не секрет, що для того, щоб компанії «вижити» у конкурентному середовищі потрібно виробляти тільки якісний товар [2].

Якість продукції є одним з найважливіших критеріїв функціонування організації в умовах насиченого ринку і переважної нецінової конкуренції. Поліпшення технічного рівня і якості продукції визначає темпи науково - технічного прогресу і зростання ефективності виробництва в цілому, впливає на посилення економіки, конкурентоспроможність вітчизняних товарів і рівень життя населення країни.

Для управління якістю використовують чотири типи методів [4]:

- 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 відносяться правила ціноутворення, умови кредитування, економічні санкції за недотримання вимог стандартів і технічних умов, правила компенсації економічного збитку споживачу за продаж йому неякісної продукції;

- методи матеріального стимулювання, що передбачають, з одного боку, заохочення співробітників за створення і виробництво високоякісної продукції (до таких методів відносять: створення систем преміювання за високу якість, встановлення надбавок до заробітної плати та ін.), а з іншого боку - збір за заподіяну шкоду від її поганої якості;

- організаційно - розпорядницькі методи, реалізовані шляхом обов'язкових для виконання директив, наказів, розпоряджень керівників. До організаційно-розпорядницьких методів управління якістю продукції можна включити також вимоги нормативної документації;

- виховні методи, що впливають на свідомість і настрої учасників виробничого процесу, що в свою чергу позитивно впливає на якість роботи працівників та точного виконання спеціальних функцій управління якістю продукції. До них відносяться: моральне заохочення за високу якість продукції, виховання гордості за честь заводської марки й ін.

Вибір методів контролю якості продукції і пошук їх найбільш ефективного поєднання - один з найбільш творчих моментів у створенні систем управління, оскільки вони впливають

на людей, що беруть участь у процесі розробки і виготовлення продукції, тобто на мобілізацію людського фактору.

Аналіз розвитку форм і методів організації робіт з якості, визначення можливості доповнення робіт з якості принципами загальної теорії управління, розробка схем механізму управління якістю, визначення характеру потреб, стан кон'юнктури ринку як вихідного елемента управління якістю продукції, критичний огляд визначень ключових термінів свідчать про наступне [1]:

1. Сучасна організація робіт з якості теоретично прийнятна, а практично доцільно і ефективно будувати не на загальному глобальному контролі, а на принципах загальної теорії управління на основі схем механізмів управління якістю продукції;

2. Сучасне управління якістю продукції повинне бути спрямоване безпосередньо на характер потреб, їх структуру і динаміку; ємність і кон'юнктуру ринку; стимули, пов'язані економічною і технічною конкуренцією, характерні для ринкових відносин;

3. Сучасне управління якістю на підприємстві, незалежно від форми власності і масштабу виробничої діяльності, повинне оптимально поєднати дії, методи і засоби, що забезпечують, з одного боку, виробництво продукції, яка відповідає поточним запитам і потребам ринку, а з іншого боку - розробку нової продукції, здатної задовольняти майбутні потреби і майбутні запити ринку.

При визначенні менеджменту якості продукції потрібно виходити з того, що управління якістю - органічна складова частина загального управління виробництвом, одна з його галузей, одна з його функцій [7].

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

Таким чином, якість - багатофазове поняття, і його забезпечення потребує об'єднання наукових сил, від творчого потенціалу до практичного досвіду багатьох експертів. За теперішніх умов на Україні проблема якості не тільки досить важлива, але і має бути вирішена загальними зусиллями держави, керівників колективів підприємств, учених, конструкторів, кожного інженера, робітника.

Виходячи з цього, щоб та чи інша спроектована і задокументована система якості ефективно працювала, необхідно [5]:

- 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.

На даному етапі в конкурентному середовищі компанії змушені все частіше звертати увагу на проблеми якості. Споживачі продукції, що випускається, стають все більш вимогливими і очікують високого рівня якості за низькими цінами. Їм потрібне підтвердження і гарантія того, що якість дотримана. Таким типом гарантії стає сертифікат, що підтверджує існування на підприємстві реалізованої системи якості.

Національні стандарти в сфері систем якості вперше були встановлені у Великобританії в 1983 р. Метою кампанії, що проводиться, стало впровадження на підприємствах систем якості і створення процедур сертифікації таких систем. За Великобританією пішли й інші країни Європи [6].

У ISO 9000 встановлюються єдині міжнародні стандарти на систему управління якістю в будь-якому виробничому підприємстві. Даний стандарт застосовується саме до системи якості у вигляді задокументованої серії заходів з реалізації виробничого процесу. Він містить вимоги до побудови такої системи, яка б забезпечувала довгострокову підтримку та поліпшення якості.

Комплекс міжнародних стандартів ISO 9000 містить наступні елементи:

- ISO 9000-87 - загальне управління якістю і стандарти по забезпеченню якості. Стандарт дає визначення ключових договірних і недоговірних умов договірних поставок і розкриває основні принципи реалізації політики в сфері якості. Визначаються правила застосування моделей систем якості, що зазначено в стандартах ISO 9001-9003;

- ISO 9001-87 - модель системи якості для забезпечення якості при проектуванні або розробці, виробництві, монтажі й обслуговуванні. У стандарті встановлюються вимоги щодо системи якості, якщо контракт укладений між двома сторонами вимагає продемонструвати здатність постачальника розробляти і поставляти продукцію;

- ISO 9002-87 - модель системи якості для забезпечення якості при виробництві і монтажі. У стандарті вказані вимоги за якістю, якщо договір укладений між двома сторонами вимагає демонстрації можливостей контролю технологічних процесів, що має вирішальне значення для прийняття кінцевого продукту;

- ISO 9003-87 - модель системи якості для забезпечення якості при остаточному контролі і випробуваннях. Стандарт встановлює вимоги за якістю, якщо контракт укладений між двома сторонами, вимагає демонстрації здатності контролювати і здійснювати остаточні випробування, необхідні для приймання кінцевого продукту;

- ISO 9004-87 - загальне керівництво і елементи системи якості. У стандарті розглядаються елементи системи якості. Дає рекомендації щодо загальних принципів розробки і впровадження системи якості в умовах, не пов'язаних з контрактом.

Стандарти не передбачають поділ на сектори, але з 1993 р. в стандартах відображені наступні основні категорії продукції: технічні засоби (9004-1) програмне забезпечення (9000-3), послуги (9004-2), технології (9004-3).

Інші важливі стандарти включають в себе:

- ISO 8402-86 - в стандарті розкриваються терміни і визначення в сфері якості;

- ISO 10011-92 - керівні вказівки по перевірці систем якості;

- ISO 10012-92 - система підтвердження метрологічної придатності вимірювального устаткування, управління процесом вимірювання;

- ISO 10013-94 - керівні принципи для розробки керівництва за якістю.

Кінцевим висновком роботи із створення системи якості є комплект документації, що складається з документів трьох рівнів. Основним документом системи якості є керівництво за якістю, що включає зміст політики в сфері якості, межі застосування, а також опис організаційної структури підприємства із зазначенням обов'язків і повноважень. У керівництві за якістю відображаються всі передбачені стандартами ISO 9000 елементи системи якості.

Основними користувачами керівництва за якістю є вищий менеджмент і клієнти підприємства. Другий етап в ієрархії документів системи якості займають методичні інструкції, в яких встановлюється, які обов'язки і ким, в якій послідовності виконуватимуться для реалізації елементів системи якості. Методичні вказівки призначені для всіх служб і підрозділів підприємства. Детальний же опис виконання певних видів діяльності з виробництва, збірки, монтажу, контролю і інших процесах міститься в робочих інструкціях, вказівках по контролю, довідниках, які складають третій рівень в ієрархії документації і призначені для використання рядовими співробітниками підприємства. Документація системи якості повинна відповідати таким вимогам: однакова структура для всіх документів, загальні колонтитули, нумерація [8].

Дотримання на підприємстві стандартів ISO 9000 підтверджується сертифікатом, виданим незалежною організацією за наслідками проведення сертифікації системи якості. Цей сертифікат визнаний у всьому світі і є достатнім, щоб гарантувати покупцеві якість продукції. Наявність сертифікату на відповідність системи якості підприємства нормам ISO 9000 стає значною конкурентною перевагою, може бути використано як інструмент маркетингу для створення іміджу компанії. У деяких галузях сертифікат ISO 9000 є необхідною умовою для нормального функціонування, отримання замовлень.

У всіх країнах ЄС якість та безпечність продукції контролюється самими виробниками та забезпечується підприємствами, які реалізують системи якості, такі як ISO, HACCP та стандарти належної виробничої практики (Good manufacturing practice - GMP - частина системи забезпечення якості, яка гарантує, що продукція постійно виготовляється та контролюється відповідно зі стандартами якості. Стандарти GMP особливу увагу звертають на створення якості в процесі виробництва та спрямовані на зниження ризиків).

Без приведення теорії і практики виробництва продуктів харчування у відповідність до встановлених у цивілізованому світі норм і правил, успіхів в умовах ринкової економіки не досягти. Наприклад, впровадження системи менеджменту безпеки харчових продуктів по всьому ланцюгу постачання харчових продуктів (виробники сировини, виробники харчових

продуктів, організації, які забезпечують перевезення та зберігання, організації роздрібною торгівлі, а також виробники обладнання, пакувального матеріалу, домішок та інгредієнтів) дозволяє адаптація до вітчизняних умов міжнародного стандарту ISO 22000 «Система менеджменту безпеки харчових продуктів». Цей стандарт встановлює вимоги до системи управління безпекою харчових продуктів, якщо організація в харчовому ланцюзі має необхідність представити свою здатність керувати небезпечними чинниками харчових продуктів для гарантування того, що харчовий продукт є безпечним на момент його споживання людиною.

Серед основних міжнародних документів, які тлумачать та дають рекомендації щодо запровадження системи HACCP (Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок керування (у латинській абrevіатурі - HACCP «Hazard Analysis and Critical Control Point») є науково - обґрунтованою системою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. В основі системи лежить оцінка небезпек, які можуть вплинути на харчовий продукт у процесі його виготовлення, зберігання, збуту та використання. Система HACCP передбачає поділ виробничого процесу на блоки і впровадження системи контролю за потенційними «ризиками» на кожній із цих ділянок. Плануючи всі ці дії, кваліфіковане і відповідальне виконання операцій кожним фахівцем підприємства харчової промисловості та документація усіх заходів дозволяють зменшити ймовірність виробництва недоброякісного виробництва до мінімуму, майже до нуля. Система HACCP є єдиною системою управління безпекою харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Реалізація системи HACCP на підприємстві залежить від наявних ресурсів.

При впровадженні системи здійснюється: доповнення контролю продукції контролем процесів, підвищення ефективності вкладення засобів тощо. Ця система пов'язана із системою норм та правил підприємства, яка повинна бути спрямована на реалізацію принципів системи HACCP - сучасної системи управління якістю продукції, основним завданням якої є оцінка виробничого процесу з точки зору аналізу загроз і ризиків, які можуть виникнути в процесі виробництва харчової продукції.

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 [3].

Харчовим підприємствам потрібно встановити такі взаємовідносини з постачальниками, щоб вчасно отримувати від них необхідну сировину заздалегідь установленої якості. Контроль за цим варто делегувати фахівцю чи спеціально створеному відділу з матеріально-технічного забезпечення.

Висновки та подальші дослідження. Економічний ефект від проведення технічного контролю становить відвернутий збиток, який проявляється у вигляді зниження втрат, які мають місце, якщо контроль не виконується. До таких втрат належать: збитки від браку у випадку, якщо брак продукції не попереджується (не контролюються параметри виробничого процесу, не використовуються нормативні засоби вимірювань); втрати від фіктивного браку, які виникають у випадку, коли придатна продукція визнається невідповідною вимогам внаслідок поганого контролю.

Харчова промисловість повинна залишатися провідною галуззю національного промислового виробництва. Щоб ці тенденції не змінювалися 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, впровадження ресурсозберігаючих і маловідходних виробництв, розробки нових та вдосконалення існуючих продуктів;

- 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.

Література

1. 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
2. Стиренко Л.М. Оцінювання системи управління якістю в контексті «витрати-результати» / Л.М. Стиренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. Спеціальний випуск. Економічні науки. – 2009. – № 23. – С. 97-101.
3. Система якості відповідно до норм міжнародних стандартів ISO 9000. – 2011 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://toplutsk.com/articles-article_379.html
4. 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.
5. Траченко Л.А. Підхід до управління якістю на підприємствах харчової промисловості / Л.А. Траченко // Науковий журнал «Економіка розвитку». – Харків: Вид. ХНЕУ, 2008. – № 2. – С. 95-98.
6. Указ Президента України "Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції" // Голос України, 24.12.2001р.
7. Фейгенбаум А. Контроль якості продукції / А. Фейгенбаум. – К. : Діло, 2002. – 318 с.
8. Швець В.Є. "Менеджмент якості" у системі сучасного менеджменту / В.Є. Швець // Стандарти та якість. – 2004. – № 6. – С. 48-50.

References

1. Kravetskyi, A.V. and Babchynska, O.I. (2010), "Quality management: problems and perspectives of introduction at domestic enterprises", available at: http://www.rusnauka.com/15_APSN_2010/Economics/67675.doc.htm
2. Styrenko L.M. (2009), "Evaluation of the Quality Management System within the context of "cost-results", *Proceedings of the National University of Food Technologies. Special Issue. Economics*, no. 23, pp. 97-101.
3. Quality system in accordance with international standards ISO 9000 – 2011 — available at: http://toplutsk.com/articles-article_379.html
4. Trachenko, L.A. (2009), "Flowchart of quality management in the food industry", *Naukovyi zhurnal «Visnyk»*, no. 1, pp.79–86.
5. Trachenko, L.A. (2008), "Approach to quality control in the food industry", *Naukovyi zhurnal «Ekonomika rozvytku»*, no. 2, pp. 95-98.
6. President of Ukraine Decree "On measures to improve the quality of domestic products", *Voice of Ukraine*, 24.12.2001
7. Feihenbaum, A. (2002), *Kontrol yakosti produktsii* [Quality control products], Dilo, Kyiv, Ukraine, 318 p.
8. Shvets, V.Ye. (2004), "Quality Management" in the system of modern management", *Standarty ta yakist*, no. 6, pp.48-50.