

УДК 637.1.009.12

## ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА МОЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ, ЗА РАХУНОК ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР

Одарченко А.М., Сподар К.В., Карбівнича Т.В., Албатова Я.Ю.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На основі дослідження літературних даних було проаналізовано стан якості молочної промисловості України. Проведено аналіз останніх досліджень і публікацій щодо конкурентоспроможності та якості товару на ринку України. Складено практичні рекомендації щодо поліпшення, виявлення чинників, що впливають на якість продукції. Розроблено алгоритм впровадження системи НАССР на підприємстві. Було проведено аналіз літературних джерел щодо визначення конкурентоспроможності товару.

**Ключові слова:** якість, НАССР, молочна промисловість, конкурентоспроможність, економічна ефективність, принципи НАССР, робоча група НАССР.

**П**остановка проблеми у загальному вигляді. Основним фактором розвитку молочної промисловості в умовах ринкової економіки є забезпечення якості, безпечності та конкурентоспроможності продукції. У процесі виробництва і забезпечення попиту населення вимоги до якісних характеристик молочної продукції постійно підвищується. На сьогоднішній день, коли у світі великого значення набуває питання здорового способу харчування, проблема якості та безпечності продуктів стала ще більш актуальною.

Якість продукції є одним із важливих виробничих і економічних показників роботи сільсько-

господарських підприємств. Проблема, з якою зустрічається кожне молокопереробне підприємство, і яка останнім часом ще більше ускладнюється – це ефективний збут молочної продукції, адже при споживанні населенням молочної продукції, а особливо продуктів дитячого харчування, забезпечення високої якості і конкурентоспроможності набуває особливої значущості. Встановлено, що якість продукції, яка виробляється, на 95% залежить від якості організації процесів діяльності, і лише на 5% від впливу інших факторів. Тому більшість провідних компаній у світі спрямовують свої зусилля на підви-

щення якості продукції через якісну організацію процесів діяльності.

Найефективнішою системою сьогодні у світі, яка дає змогу забезпечити безпеку та якість харчових продуктів під час виробництва сировини, переробки, зберігання, транспортування та використання, є НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point – аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки).

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Дослідженням питання конкурентоспроможності продукції на основі підвищення її якості та впровадження системи управління якістю на підприємствах займалися багато зарубіжних та вітчизняних вчених та науковців. Серед них можна назвати таких вчених як П.Т. Саблук, В.Г. Андрийчук, Я.А. Жаліло, А.О. Шепіцен, І.І. Червен, Л.А. Євчук, Р.А. Фатхутдінов, Й.С. Завадський, В. Стівенсон, М. Портер, Б.А. Райзберг, І.О. Піддубний, А.І. Піддубна [1, с. 48].

Так, на думку дослідників конкурентоспроможний товар – товар, що має кращі якісні, вартісні та кількісні показники поряд із найменшою ціною споживання та ефективну збутову стратегію задовольняти потреби споживачів щодо якості та асортименту за нижчою ціною. На думку А.О. Шепіцена, конкурентоспроможність товару (продукції) – це співвідношення економічних і споживчих характеристик, що поряд із властивими продукції атрибутами й організаційними факторами дозволяє їй задовольняти вимоги споживачів більшою мірою, ніж продукція конкурентів. Р.А. Фатхутдінов характеризує конкурентоспроможність товару (продукції), виділяючи і встановлюючи взаємозв'язок факторів конкурентоспроможності товару (продукції), розподіляючи їх на внутрішні та зовнішні [2, с. 235].

Виходячи з досліджень вищевказаних науковців, на високу якість кінцевої продукції впливає цілий комплекс безперервного забезпечення необхідного рівня конкурентоспроможності товару, який досягається шляхом напрацювання чіткої системи управління якістю (СУЯ) на підприємстві.

Розглядаючи СУЯ, Фатхутдінов Р.А. наголошує на необхідності впровадження системи управління якістю на підприємстві, як важливого фактору забезпечення не тільки конкурентоспроможності продукції, але й організації в цілому [3, с. 170].

**Мета статті.** Підвищити конкурентоспроможність підприємства молочної промисловості за рахунок впровадження системи НАССР, скласти практичні рекомендації щодо поліпшення, виявлення чинників, що впливають на якість продукції.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** НАССР – це потужна система, що може застосовуватися до великого спектру простих і складних операцій. Вона використовується для забезпечення безпечності харчових продуктів протягом усього ланцюга виробництва і реалізації харчового продукту. Такий ланцюг або агрохарчовий ланцюг – це послідовність етапів та виробничої діяльності (виготовлення та обіг харчових продуктів), включаючи всі етапи виробництва, оброблення, збуту, зберігання, транспортування, імпорту, експорту та розміщення на ринку харчових продуктів та їх інгредієнтів, починаючи з первинного виробництва включно до кінцевого споживання [4, с. 10].

Ця система є основною моделлю управління якістю та безпечністю харчових продуктів в промислово розвинених країнах світу. Вона офіційно визнана всіма країнами-учасницями СОТ та ЄС, та схвалена Міжнародною комісією з харчових продуктів (Комісія «Кодекс Аліментаріус»). Система НАССР розробляється з урахуванням семи основних принципів:

- виявлення небезпечних чинників, пов'язаних з виробництвом продуктів харчування, починаючи з отримання сировини до кінцевого споживання;
- визначення критичних точок контролю у виробництві для уникнення ризику або можливості його прояву;
- визначення граничних значень для цих критичних точок контролю, на основі яких розрізняють прийнятні й неприйнятні значення стосовно попередження, уникнення або зменшення з'ясованих ризиків;
- створення системи моніторингу критичних точок контролю;
- визначення коригувальної дії, яку слід вжити, коли моніторинг вказує, що певна критична точка не є під контролем;
- визначення заходів перевірки, що підтверджують ефективність системи НАССР;
- складання документації, що охоплює всі методи і протоколи, які стосуються цих принципів та їх застосування [5, с. 25].

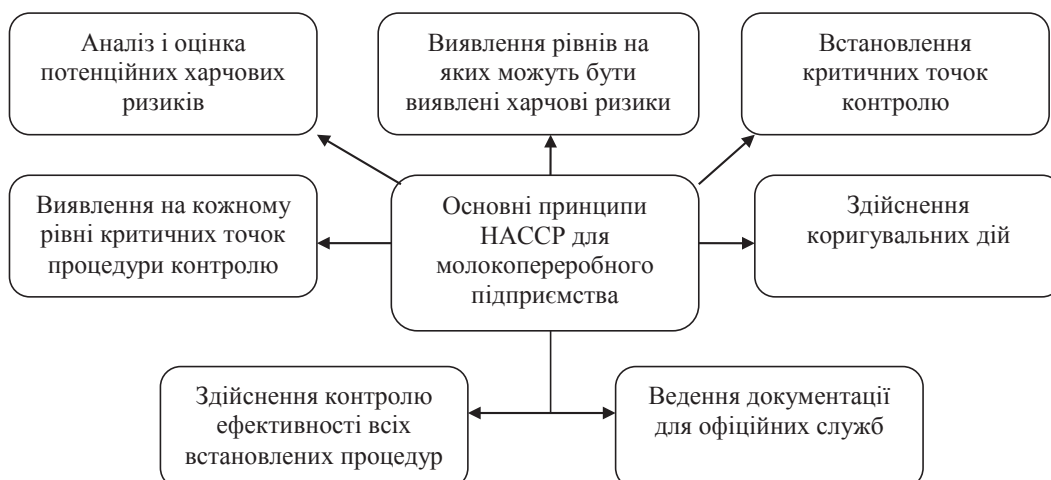


Рис. 1. Структура формування системи НАССР на молокопереробному підприємстві

Джерело: розробка авторів

Стосовно молокопереробних підприємств модель системи НАССР може бути представлена у такому вигляді (рис. 1).

Таким чином, розробка даної системи здійснюється в 4 етапи:

1) підготовка даних, включаючи інформацію про молочну продукцію, що випускається, технологічні процеси, виробничі приміщення, санітарну обробку, дезінфекцію гігієну персоналу та ін.;

2) виявлення потенційно небезпечних факторів: біологічних, хімічних, фізичних, пов'язаних з сировиною;

3) запровадження заходів контролю, на яких забезпечується ідентифікація небезпечних факторів і уникнення ризиків;

4) з'ясування протоколів НАССР із вказанням у них критичних меж, процедур моніторингу, що попереджують і корегують дії [6, с. 20].

Впровадження цієї системи дає можливість підприємству стабільно виробляти молочну продукцію, яка відповідає встановленим характеристикам, гарантуючи її безпечність в процесі

споживання. В кінцевому результаті знижуються збитки сільськогосподарських підприємств, пов'язані із внутрішніми (недоброякісна сировина, що не допущена до реалізації) і зовнішніми (повернення продукції) втратами [7, с. 10].

Разом з цим поліпшується реалізація молочної продукції, що безпосередньо пов'язано із збільшенням довіри до неї, екологічною безпекою для споживачів, а також з розширенням ринку збуту.

Витрати підприємств на впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів, заснованих на НАССР, можна поділити на три основні категорії:

1. Впровадження програм-передумов (витрати на підготовку, змінні витрати на нове устаткування, ремонт приміщень).

2. Розробка та впровадження плану НАССР (витрати на розробку плану НАССР, навчання персоналу, оцінка плану НАССР).

3. Підтримка системи НАССР (витрати на облік та верифікацію плану НАССР, коригувальні дії).

Вигоди підприємств від запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів, заснованих на НАССР, можна згрупувати у три основні категорії.

1. Зростання доходів (доступ до нових ринків, розширення збуту через роздрібні мережі).

2. Скорочення загальних витрат (краще управління персоналом та мотивація, більша відповідальність працівників, ефективніший процес виробництва).

3. Покращення стабільності показників якості та безпечності продукції, терміну її придатності та поліпшення характеристик (менше втрати від зіпсованої продукції) [8, с. 58].

Для узгодження системи управління безпекою харчових продуктів підприємство повинно провести дослідження і розробити план НАССР згідно вимогам п.п. 6.2-6.10 ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» і задокументувати їх результати згідно методики управління протоколами (п. 4.2.4 ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги»).

Організація робіт по розробці плану НАССР зводиться до:

- визначенню області дії системи НАССР;
- створенню робочої групи і її підготовки;
- вибору координатора і виділенню ресурсів [9, с. 62].

Для кожного харчового продукту, що випускається на підприємстві, повинен бути розроблений окремий план НАССР. Тому при встановленні області дії (розробці технічного завдання) системи НАССР – важливо визначити її оптимальний розмір, оскільки при розповсюдженні системи на крупні виробництва різноманітної продукції об'єм робіт росте пропорційно числу видів продукції. Оптимальною є стратегія, при якій система НАССР створюється для виробництва однієї або декількох груп однорідної продукції, усередині яких необхідно враховувати одні і ті ж небезпечні чинники [10, с. 235].

Загальна технологія виконання робіт по розробці і впровадженню НАССР складається з 12 кроків (рис. 2), які складають 2 етапи:

- підготовчий етап;
- етап впровадження.



Рис. 2. Алгоритм впровадження системи НАССР на підприємстві

Джерело: розробка авторів

**Висновки.** XXI століття – це століття унікальних технологій і високої якості. Підвищення якості і конкурентоздатності продукції – необхідна умова забезпечення стійкості економічного росту.

Міжнародний досвід свідчить, що тільки завдяки зведенню проблеми якості на рівень національної ідеї можна не тільки перебороти економічну кризу, але і зайняти ведучі позиції на світовому ринку. Сьогодні багато країн визнають проблему якості одним із пріоритетних напрямків своєї діяльності.

Найсучаснішою попереджувальною системою, що забезпечує якість і безпеку харчової продукції, сьогодні є система на основі принципів НАССР.

Молочна продукція в Україні є особливо небезпечною через низьку якість сировини та велику складність її простежуваності, які, разом із відсутністю холодої логістики та зберігання, суттєво скорочують термін придатності української молочної продукції порівняно з європейською.

Відносно низька вартість упровадження НАССР в Україні пояснюється суворими сані-

тарними нормами, яких вимагає держава. Як наслідок, для підприємства, яке вже дотримується національних норм, упровадження НАССР має бути справою відносно простою й недорогою. На жаль, на практиці більшість засобів виробництва не відповідають існуючим нормам.

Найголовніша вигода для молочної промисловості, пов'язана з упровадженням НАССР, – доступ до нових роздрібних мереж і супермаркетів. Інші галузі промисловості також можуть очікувати більш вільного доступу до міжнародних ринків, хоча багато залежить від реформи системи управління безпечністю харчових продуктів на національному рівні.

Використання системи НАССР дасть змогу ефективно виявляти і аналізувати ризики, а особливо біологічні чинники на всіх етапах виробництва молочної продукції, здійснювати управління критичними контрольними точками з оцінкою результатів цього управління. Це, своєю чергою, дасть реальну можливість підприємству випустити якісну, безпечну, конкурентоспроможну молочну продукцію.

## Список літератури:

1. Фатхутдинов Р. Конкурентоспособность России: как ее повысить / Р. Фатхутдинов // Стандарты и качество. – 2004. – № 1. – С. 60–63.
2. Фатхутдинов Р.А. Управление конкурентоздатностью организации: [підручник] / Р.А. Фатхутдинов, Г.В. Осовська. – К.: «Кондор». – 2009. – 470 с.
3. Фомичев С.К. Основы управления качеством / С.К. Фомичев, А.А. Старостина, Н.И. Скрыбина: [учеб. пособие]. – К.: МАУП, 2000. – 196 с.
4. Бурькина И.М., Щемелева М.В., Хитрова Г.В. Система НАССР на предприятиях промышленности: программа внутреннего контроля // Молочная промышленность. – 2004. – № 5. – С. 16–17.
5. Касянчук В. Проблеми безпечності української молочної продукції // Продукты & Ингредиенты. – 2008. – № 5. – С. 54–56.
6. Козаченко О., Яцюта М., Міщенко М., Лопата П. Молоко та молочні продукти: стандарти для сертифікації // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2002. – № 3. – С. 28–29.
7. Павличенко М.Г. Ринок молока в Україні та перспективи для різних категорій господарств // Молочна промисловість. – 2007. – № 5 (40). – С. 19.
8. Мейс Т., Мортимор Т. Эффективное внедрение НАССР. – К.: Алефа, 2006. – 238 с.
9. Слатвінська Т.А. Особливості розробки та впровадження системи управління якістю молока в сільськогосподарських підприємствах / Т.А. Слатвінська // Аграрний вісник Причорномор'я. Економічні науки. – 2009. – Випуск № 49. – С. 62–66.
10. Управління якістю. Сертифікація: [навч. посібник] / Р.В. Бичківський, П.П. Столярчук, Л.І. Сопільник, О.О. Колинський. – К.: Вища школа, 2005. – 432 с.

**Одарченко А.Н., Сподар К.В., Карбивныча К.В., Албатова Я.Ю.**

Харьковский государственный университет питания и торговли

## ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, ЗА СЧЕТ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ НАССР

### Аннотация

На основе исследования литературных данных было проанализировано состояние качества молочной промышленности Украины. Проведен анализ последних исследований и публикаций по конкурентоспособности и качества товара на рынке Украины. Составлены практические рекомендации по улучшению, выявление факторов, влияющих на качество продукции. Разработан алгоритм внедрения системы НАССР на предприятии. Был проведен анализ литературных источников по определению конкурентоспособности товара.

**Ключевые слова:** качество, НАССР, молочная промышленность, конкурентоспособность, экономическая эффективность, принципы НАССР, рабочая группа НАССР.

**Odarchenko A.N., Spodar K.V., Karbivnycha T.V., Albatova Ya.Yu.**

Kharkiv State University of Food Technology and Trade

## **INCREASE COMPETITIVENESS OF THE DAIRY INDUSTRY, THROUGH THE INTRODUCTION OF HACCP**

### **Summary**

Based on research published data were analyzed as the dairy industry of Ukraine. Analysis of recent research and publications on the competitiveness and quality of the goods in Ukraine. Done practical recommendations for improvement, identify factors that affect product quality. The algorithm implementation of HACCP in the company. Analisis the literature to determine competitiveness of goods.

**Keywords:** quality, HACCP, Dairy, competitiveness, cost-effectiveness, the principles of HACCP, HACCP working group.