

УДК 658

Білоган І.М., провідний фахівець[©]
НДЦ "Івано-Франківська агропромпродуктивність"
Івано-Франківськ, Україна

ЗАПРОВАДЖЕННЯ ЄВРОПЕЙСЬКИХ СТАНДАРТІВ З МЕТОЮ ПОКРАЩАННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Управління безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі, як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Стандартизація є одним з найбільш результативних шляхів удосконалювання виробничих і торгівельних відносин, зниження витрат, підвищення якості та конкурентоспроможності продукції. М'ясна промисловість є однією з найбільших галузей харчової промисловості України, що постійно розвивається і забезпечує населення країни харчовими продуктами, але нині знаходиться в досить складних умовах.

Реалізація курсу нашої держави на європейську інтеграцію вимагає прискорення підготовки вітчизняних підприємств до жорстких умов міжнародних ринків, що може бути досягнуто лише через застосування сучасних інструментів управління якістю.

На підприємствах м'ясної промисловості України на даний час широко не застосовується система НАССР. Дана система вимагає обґрунтування значення критичних точок аналізу небезпечних факторів при кожному виробництві, а це досить трудомістка справа.

Ефективне управління якістю, що забезпечує високий рівень задоволення потреб і очікувань споживачів, є найважливішою передумовою успіху підприємства будь-якого виду діяльності та будь-якої форми власності. Якість продукції та послуг – це головний інструмент конкуренції.

Ключові слова: стандартизація, харчова промисловість, європейський стандарт, продукція, стандарт якості, безпечність харчових продуктів, м'ясо, переробка, якість, НАССР, виробництво, споживання.

УДК 658

Білоган І.М., ведучий спеціаліст
НИЦ "Івано-Франківська агропромпромышленность"
Івано-Франківськ, Україна

ВВЕДЕНИЕ ЕВРОПЕЙСКИХ СТАНДАРТОВ В ЦЕЛЯХ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Управления безопасностью пищевых продуктов применяют практически во всем мире, как надежная защита потребителей от опасностей, которые могут сопутствовать пищевой продукции. Стандартизация является одним из наиболее результативных путей совершенствования производственных и торговых отношений, снижения затрат, повышения качества и конкурентоспособности продукции. Мясная промышленность является одной из крупнейших отраслей пищевой промышленности Украины, постоянно развивается и обеспечивает население страны продуктами питания, но сейчас находится в довольно сложных условиях.

Реализация курса нашего государства на европейскую интеграцию требует подготовку отечественных предприятий к жестким условиям международных рынков, что может быть достигнуто только путем применения современных инструментов управления качеством.

На предприятиях мясной промышленности Украины в настоящее время широко не применяется система HACCP. Данная система требует обоснования значения критических точек анализа опасных факторов при каждом производстве, а это довольно трудоемкое дело .

Эффективное управление качеством, обеспечивает высокий уровень удовлетворения потребностей и ожиданий потребителей, является важнейшей предпосылкой успеха предприятия любого вида деятельности и любой формы собственности. Качество продукции и услуг – это главный инструмент конкуренции.

Ключевые слова: *стандартизація, пищевая промышленность, европейский стандарт, продукция, стандарт качества, безопасности пищевых продуктов, мясо, переработка, качество, HACCP, производство, потребление.*

UDC 658

Bilohan I.M., Leading specialist
SIC "Ivano-Frankivskagropromproduktivnist"
Ivano-Frankivsk, Ukraine

ESTABLISHMENT OF EUROPEAN STANDARDS FOR IMPROVING THE QUALITY OF MEAT PRODUCTS

Food safety management is used almost everywhere, protection of consumers from the dangers that can accompany food products . Standardization is one of the most effective ways of improving production and trade relations, reducing costs, improving quality and competitiveness of products. The meat industry is one of the largest sectors of the food industry in Ukraine, which is constantly evolving and provide people food, but now is in a rather difficult conditions.

Implementation course towards European integration requires Drafting domestic enterprises to tough conditions in international markets, which could only be achieved through the use of modern tools of quality management.

The enterprises of the meat industry in Ukraine is currently not widely applied HACCP system . This system requires the study of critical points mentioned Hazard Analysis at each workplace, but it is quite time-consuming business .

Effective quality management system that provides a high level of satisfaction of the needs and expectations of customers is the most important prerequisite for successful development of any activity and any form of ownership. The quality of products and services - is the main instrument of competition.

Key words: *standardization, food industry, European standard, production, quality standards, food safety, meat processing, quality, HACCP, production, consumption.*

Вступ. Наразі системи управління безпекою харчових продуктів застосовують практично в усьому світі, як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. В Україні застосування систем ХАССП (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) є обов'язковим для всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів.

М'ясна промисловість є однією з найбільших галузей харчової промисловості України, що постійно розвивається і забезпечує населення країни харчовими продуктами, які є основним джерелом білків. М'ясопереробна галузь становить базис продовольчого комплексу України, але нині знаходиться в досить складних умовах.

Стандартизація є одним з найбільш результативних шляхів удосконалювання виробничих і торгівельних відносин, зниження витрат, підвищення якості та конкурентоспроможності продукції [1].

Для того, щоб підприємство завжди дотримувалось стандартів якості, повинна впроваджуватись система управління якістю, яка допомагає забезпечити належний рівень якості, визначити показники, які відповідають вимогам.

На сьогоднішній день питання впровадження міжнародних стандартів є врегульованим на законодавчому рівні. Відповідно до Держстандарту управління якістю продукції, система управління якістю на підприємстві - це взаємопов'язаний комплекс заходів для встановлення, забезпечення і підтримання потрібного рівня якості продукції під час її розроблення, виробництва, експлуатації або споживання, здійснюваних шляхом систематичного контролю якості і цілеспрямованого впливу на умови і чинники, що зумовлюють якість продукції [2].

Матеріал і методи. Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві – тривалий процес, який стосується всіх служб і всього персоналу.

Для запровадження дієвої системи управління безпечністю харчових продуктів необхідне, передусім, навчання найвищого керівництва, групи НАССР, персоналу, що виконує роботи, які впливають на безпечність продуктів та осіб, відповідальних за здійснення оперативного контролю. Може виникнути потреба в зміні технологічних процесів або методів пакування, перегляді вимог до постачальників сировини та матеріалів, або навіть і в заміні виробничого устаткування чи переплануванні приміщень. Але найважливішим, мабуть, є те, що в процесі запровадження системи змінюється психологія працівників усіх рівнів, приходить усвідомлення важливості питань, пов'язаних з безпечністю продукції, формується розуміння того, яким має бути сучасне управління організацією, щоб досягнути найбільшої результативності щодо убезпечення харчових продуктів.

Сертифікація передбачає перевірку відповідності харчової продукції встановленим стандартам і контроль за дотриманням технологій її виготовлення. Харчові продукти, які супроводжуються сертифікатом, вважаються проконтрольованими і відповідають вимогам стандартів і безпеки.

Виклад основного матеріалу. На сучасному етапі діяльність м'ясопереробних підприємств ускладнюється недостатністю якісної сировини, відсутністю збалансованої системи матеріально-технічного забезпечення, потенційним зростанням цін на енергоресурси, посиленням конкуренції з боку імпортової продукції, відсутністю стратегічного управління як одного з найефективніших і прогресивних засобів управління підприємством, що в підсумку призводить до скорочення обсягів виробництва продукції та зростання її собівартості.

Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР надає підприємству змогу:

- гарантувати випуск безпечної продукції за рахунок систематичного контролю на всіх стадіях виробництва;
- належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпеці харчових продуктів – запобігати, усувати чи мінімізувати їх;
- гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання в їжу;
- забезпечити належні гігієнічні умови виробництва у відповідності з міжнародними нормами;
- демонструвати відповідність застосованим законодавчим та нормативним вимогам щодо безпеки харчових продуктів;
- укріпити довіру споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється та підвищити імідж підприємства;
- розширити мережу споживачів продукції та вийти на закордонні ринки.

Висновки. Отже, формування й використання системи управління якістю дає змогу виявити постійний інтерес з боку підприємств до питань забезпечення якості продукції, що виробляється та підвищення її конкурентоспроможності на ринку. Тому, для контролю цієї системи рекомендуємо здійснювати контроль і показників якості та їх відповідності стандартам. Впроваджувати та застосовувати підприємствам сучасні концепції управління якістю для того, щоб їхня продукція відповідала вимогам стандартів та запитам споживачів.

Перспективи подальших досліджень. На підприємствах м'ясної промисловості України на даний час широко не застосовується система НАССР. Дана система вимагає обґрунтування значення критичних точок аналізу небезпечних факторів при кожному виробництві, а це досить трудомістка справа. Отже, підприємства потребують розроблення методичних рекомендацій щодо впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясної промисловості, над якими повинні працювати фахівці з технології, ветеринарії, працівники виробничих лабораторій, начальники цехів та майстри і економісти, що займаються впровадженням системи НАССР. Одним із головних завдань стандартизації є гармонізація національних стандартів на м'ясу продукцію з міжнародними.

Реалізація курсу нашої держави на європейську інтеграцію вимагає прискорення підготовки вітчизняних підприємств до жорстких умов міжнародних ринків, що може бути досягнуто лише через застосування сучасних інструментів управління якістю.

Ефективне управління якістю, що забезпечує високий рівень задоволення потреб і очікувань споживачів, є найважливішою передумовою успіху підприємства будь-якого виду діяльності та будь-якої форми власності. Якість продукції та послуг - це головний інструмент конкуренції [3].

Література

1. Салухіна Н.Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг / Н.Г. Салухіна, О.М. Язвінська. – К.: ЦУЛ, 2010. – С. 8.
2. ДСТУ ISO 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги. - На заміну ДСТУ ISO 9001-95, 9002-95, 9003-95. – К.: Держстандарт України, 2001. – 24 с.
3. Друзюк В. Система управління якістю – інвестиція в майбутнє / В. Друзюк, О. Федак // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2009. – №1. – С. 51-54.

Рецензент – к. е. н., доцент Поперечний С.І.