

УДК 65.018 : 637.5

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИСОКОЇ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВАХ М'ЯСНОЇ ГАЛУЗІ

О.І. Драган, к.е.н., доцент

Національний університет харчових технологій

Постановка проблеми. Сьогодні існує ціла низка проблем, пов'язаних з якістю м'ясної продукції. Вони полягають в існуванні на продовольчих ринках України м'ясної продукції, виготовленої із застосуванням хімічних домішок (консервантів, стабілізаторів, емульгаторів, антиокислювачів тощо), технологій теплової і радіаційної обробки (опромінювання цезієм-137 і кобальтом-60), які подовжують строк зберігання та підвищують вихід готової продукції до 150–200 %, а, також, покращують її смакові якості та зовнішній вигляд. Разом з тим, існує проблема використання тваринницької продукції, яка виготовлена на основі стимуляторів росту та споживання генетично модифікованих культур. Таку м'ясну продукцію не можна віднести до геронтологічної, яка повинна сприяти оздоровленню нації як споживача.

Стан вивчення проблеми. На сьогодні в державі діє значна кількість законів і підзаконних нормативних актів, які мають відношення до проблем якості продукції і збереження навколишнього середовища. Проте ці закони та нормативні акти не в повній мірі узгоджені між собою, не створюють цілісну систему, яка б сприяла забезпеченню високого рівня здорового існування для громадян України, та була б стимулом у досягненні конкурентоспроможності для підприємств. Переважна більшість діючих нормативних актів не містять норм, які б стимулювали виробників м'ясної продукції підвищувати ділову досконалість, поліпшувати якість продукції. Практично не створені умови, які б були орієнтовані на допомогу вітчизняним товаровиробникам. Не побудована інфраструктура сприяння підприємствам в розв'язанні проблем якості. Діюча система державного регулювання спрямована тільки на контроль якості продукції шляхом примусу та покарання підприємств. Це стосується і підприємств м'ясної промисловості, для яких створення системи і механізму управління безпечністю, якістю і конкурентоспроможністю продукції залишається не вирішеним і тому є актуальним для подальшого дослідження.

Завданням і методикою досліджень є обґрунтування концептуальних підходів до забезпечення високої якості продукції на підприємствах м'ясної промисловості, враховуючи досвід та сучасні тенденції впровадження різних систем якості.

Результати досліджень. Після відносно тривалого проміжку часу (1985–1995 роки) виробників м'ясної продукції стали приваблювати ідеї нових систем управління якістю (СУЯ), які

задекларовані Держспоживстандартом в ДСТУ серії 9000. Однією з причин цих змін є реальне збільшення обсягів виробництва продукції на експорт у країни СНД та Європи, де вимагається сертифікат якості на м'ясну продукцію за Міжнародними стандартами.

Результати господарювання впродовж останніх десяти років засвідчили, що виживання в умовах конкуренції та подолання застійних явищ в економіці підприємств можливе лише через забезпечення конкурентоспроможності продукції та безпосередньо самого підприємства, а, також, впровадження науково-технічного прогресу і сучасних систем якості. Ці системи успадкували добре відому в колишньому Радянському Союзі комплексну систему управління якістю продукції (КСУЯП), яка мала забезпечувати атестацію сировини, матеріалів та готових виробів за категоріями якості, вищій з яких присвоювався знак якості. Провідна місія КСУЯП полягала у забезпеченні високого рівня якості продукції, який визначався методом зіставлення певної номенклатури фактичних показників властивостей виробів відповідно до нормативів стандартів серії ГОСТ.

КСУЯП почала впроваджуватися на підприємства м'ясної промисловості з 1977 року. Впровадження КСУЯП здійснювалося на засадах організаційно-методичних документів, розроблених Всесоюзним науково-дослідним інститутом м'ясної і молочної промисловості, та на основі Типових стандартів підприємств з якості. Згідно даних рекомендацій на кожному підприємстві були розроблені та впроваджені 25–40 Типових стандартів підприємств з якості. Дана система управління якістю продукції були спрямована на кінцевий результат виробництва – готову продукцію, а не на споживача. Також, до недоліків КСУЯП на підприємствах м'ясної промисловості можна віднести таке: не проводились акредитації виробничих лабораторій; перелік показників-тестів, який застосовувався при випробуванні на якість, не відповідав у повній мірі міжнародним стандартам якості.

З 1997 року розпочинається впровадження Міжнародних стандартів ISO серії 9000:2000 у практичну діяльність підприємств м'ясної промисловості. Стандарти ISO серії 9000 – це не винахід, не щось принципово нове, а результат накопиченого, в тому числі і в колишньому Радянському Союзі, передового досвіду в галузі УЯП на підприємстві. Таким чином, впровадження стандартів ISO серії 9000 означає фактичний подальший розвиток і удосконалення КСУЯП шляхом поглиблення всіх трьох основних складових системи – управління якістю, забезпечення якістю і контролю. Нові стандарти управління якістю, основні положення яких викладені у державних стандартах України, гармонізовані зі стандартами ISO серії 9000:2000 і зорієнтовані передусім на споживача, замовника продукції та на підприємство, відповідальне за задоволення потреб

замовника. Стандартами передбачено використання принципів управління якістю, які повинні забезпечувати системі успішне функціонування та стабільне поліпшення у ринкових умовах. Це зокрема: орієнтація на споживача; лідерство керівництва; залучення працівників усіх рівнів до справ організації; прийняття рішень на підставі реальних факторів; взаємовигідні стосунки з постачальниками.

Процес широкого застосування міжнародних стандартів ISO серії 9000:2000 у практичну діяльність підприємств м'ясної промисловості при сертифікації систем якості викликав потребу визначення правил самої процедури сертифікації, а також вимог до експертів, які здійснюють перевірку системи. Стандарти ISO серії 9000 регламентують тільки мінімальні вимоги до систем якості, що діють на підприємствах, і не враховують фактичного впливу на навколишнє середовище результатів діяльності підприємств. Дану проблему вирішують стандарти ISO серії 14000, які є базовими для встановлення вимог перед підприємствами при регулюванні негативного впливу на навколишнє середовище діяльності підприємств. Таким чином стандарти ISO серії 9000 і ISO серії 14000 повинні інтегруватися у системи управління виробництвом. Обидві системи схожі між собою, а саме: обидві системи очолюються керівництвом підприємства; стандарти є частиною політики якості підприємства; зосереджуються на попередженні, виявленні та усуненні недоліків роботи з якості; спрямовані на розвиток та вдосконалення діяльності підприємства, що є запорукою забезпечення конкурентоспроможності підприємства; забезпечують відповідність цілей власників, трудового колективу та потреб споживачів.

Вивчаючи досвід кращих підприємств м'ясної галузі України, які впровадили системи управління якістю за моделлю ISO серії 9000, ми прийшли до висновку, що всі підприємства визначили напрямки управління якістю і перейшли до наступного кроку впровадження стандартів ISO серії 9001 : 2000 «Система загального керівництва якістю», які наведено на рис.1.

Згідно цієї моделі управління процесами передбачає такий підхід: призначення керівників – відповідальних за ведення процесів, права та обов'язки яких визначені та задокументовані у посадових інструкціях; розроблення інструкцій та стандартів підприємства щодо виконання процесів та процедур; планування процесів; розробка критеріїв оцінки ефективності управління процесами; аналіз діяльності підрозділів; матеріальне заохочення трудових колективів і матеріальна відповідальність.

Ефективність управління операційними процесами визначається розрахунками планових кількісних показників і порівнянням їх із фактичними.



Рис.1. Основні напрямки загального управління якістю згідно моделі ISO серії 9000: 2001

Аналіз результатів порівняння є основою для розроблення заходів щодо покращання управління процесами. Принципи функціонування стратегії якості мають три складові: забезпечення якості; управління якістю; покращання якості.

Забезпечення якості реалізується через Політику якості, Комплексну програму якості, заходи щодо управління якістю. Управління якістю реалізується через систему забезпечення якості за видами виробництва (виявлення дефектів, аналіз причин виникнення дефектів, своєчасне прийняття рішення, усунення причин виникнення дефектів тощо).

Покращання якості реалізується через систему управління персоналом (навчання, підвищення кваліфікації, знання статистичних методів контролю та управління якістю; чіткий розподіл функцій та компетентність персоналу).

Підвищення мотивації і зацікавленості працівників підприємств щодо забезпечення і дотримання якості кінцевих результатів, на виробництві створюються групи якості.

Основними напрямками діяльності груп якості є: підвищення конкурентноздатної продукції з якості та вартості; підвищення стабільності якості продукції, що виробляється на всіх етапах; підвищення продуктивності праці; удосконалення умов праці на виробництві; навчання з питань управління якістю продукції; удосконалення операційних процесів та розширення асортименту продукції; участь трудового колективу у реалізації політики якості; удосконалення обладнання, оснащення, інструменту; підвищення ефективності використання технологічного устаткування; удосконалення матеріального заохочення працівників.

Групам якості повинна надаватися можливість повною мірою реалізувати свою активність, колективно вирішувати завдання підвищення якості та ефективності виробництва, використовуючи професійну майстерність на конкретному робочому місці, на кожній операції.

Водночас головним фактором, який впливає на якість управління процесами, є якість виконаної роботи та кваліфікація персоналу. Для цього треба постійно проводити навчання, підготовку, перепідготовку кадрів, підвищувати кваліфікацію, що забезпечує підприємство технічно грамотними і підготовленими співробітниками.

Для забезпечення гідних умов праці робітників, для створення стабільного виробництва якісної продукції за всім життєвим циклом товару потрібно визначати відповідальність конкретних осіб за забезпечення оснащення робочого місця для якісного виконання технологічних операцій, що створює необхідні умови для робітників. Кожне робоче місце повинно бути забезпечене сучасним обладнанням, інвентарем, санітарним одягом і взуттям, миючими та дезинфікуючими засобами, усім, що необхідно для виробничого

процесу. Результатом такого піклування стане якісна продуктивна праця та взаємодовіра робітників.

Подальший розвиток національних систем стандартизації, метрології та сертифікації визначається стратегічним курсом України на інтеграцію до світової економіки. Постанова Кабінету Міністрів від 19.03.1997 р. № 244 «Про заходи щодо поетапного впровадження в Україні вимог директив Європейського Союзу, санітарних, екологічних, ветеринарних, фітосанітарних норм та міжнародних і європейських стандартів», яка є розгорнутим зближенням українського законодавства, норм і правил, що визначають вимоги до продукції, з європейськими та міжнародними і передбачає розроблення 25 законів України. Зокрема, «Про стандартизацію і сертифікацію» та «Про акредитацію», а також підготовку 14 галузевих програм впровадження в Україні стандартів та інших нормативних документів.

Сьогодні підприємства харчової промисловості запроваджують нові системи управління безпекою та якістю продукції. Однією із програм, направлених на усунення ризиків для здоров'я, пов'язаних зі споживанням харчових продуктів і зменшенням кількості інфекційних хвороб та отруєнь харчовими продуктами, є Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

На відміну від системи контролю безпечності та якості продукції, яка базується в основному на періодичних випробуваннях, HACCP передбачає забезпечення безпечності продукції у процесі її виробництва, причому саме в тих критичних точках технологічного процесу, де може виникнути загроза появи небезпечних факторів. Система дозволяє виділити всі потенційно небезпечні фактори та запобігти їх виникненню. Підприємства країн-членів ЄС почали впроваджувати HACCP у 1996 році, а з 1998 року система стала обов'язковою для підприємств, які виробляють харчову продукцію. Обов'язковою для цих підприємств є і сертифікація, тобто оцінка системи управління безпечністю продуктів харчування третьою стороною. Найбільш важливим законодавчим актом ЄС, є Директива 93/43 ЄЕС про гігієну харчових продуктів, застосування якої для країн-членів ЄС є обов'язковим. Цією Директивою в європейське законодавство імplementовані принципи HACCP та основні принципи гігієни харчових продуктів. Директива, зокрема, проголошує: «Виробники продуктів харчування повинні визначити усі етапи своєї діяльності, які є критичними для безпечності продуктів, і гарантувати розроблення, використання та аналіз адекватних процедур на основі таких принципів, які використовуються при розробленні системи HACCP» [1].

Впровадження на українських підприємствах харчової індустрії систем управління безпечністю харчових продуктів на основі

принципів НАССР буде сприяти наближенню вітчизняного виробництва до вимог Євросоюзу і СОТ та усуненню перешкод для доступу української продукції на світовий ринок. Зараз в Україні проходить процес створення державної системи управління безпечністю продуктів харчування. Так у жовтні 2002 року Верховною Радою України був прийнятий Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» (№19-IV від 24.10.2002 р.). Крім того 07.04.2003 року Держспоживстандарт України затвердив ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів», який по суті є національним стандартом НАССР. Українські підприємства харчової промисловості вже почали розробляти та впроваджувати системи управління безпечністю продуктів харчування.

На підприємствах м'ясної промисловості України поки що широко не застосовується система НАССР. Дана система вимагає обґрунтування значення критичних точок аналізу небезпечних факторів при кожному виробництві (м'ясожирове, ковбасне, консервне, технічних фабрикатів, медичної продукції), 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'ясну продукцію з міжнародними. Так, при розгляді українських стандартів на сиров'ялені та сирокочені ковбаси з точки зору європейських стандартів було визначено:

1. Діючий стандарт узгоджується з основними розділами і параграфами вимог Комісії Кодексу Алиментаріус «Формат стандартів Кодексу у відношенні до товарів широкого вжитку»;

2. Стандарт не має посилання на систему безпечності харчових продуктів НАССР і тому не відповідає міжнародним і європейським стандартам.

В Україні перевіряють як м'ясо, так і кінцеві продукти його перероблення за однаковими параметрами безпечності відносно складу в них гормонів, антибіотиків, радіонуклідів, афлатоксину В1 та інших параметрів. Перелік пестицидів, гормонів і антибіотиків, які перевіряються в Україні, достатньо обмежений, він значно відрізняється від переліку, передбаченого Комісією Кодексу Алиментаріус та законодавством ЄС. Крім того, український стандарт не передбачає документування відбору зразку, зазначення органів тварин, із якого він береться, в той час як згідно законодавству ЄС така інформація повинна бути зазначена. Вітчизняний стандарт має

багато інформації, яка корисна з точки зору її інформативності. Але, з іншої сторони, передбачає забагато вимог (в порівнянні з відповідними міжнародними і європейськими стандартами). Для приведення вітчизняного стандарту у відповідність до міжнародних вимог необхідно внести деякі доповнення: методологію використання ISO; введення в його склад посилання на систему НАССР. Європейські експерти відмічають, як недолік, що в Україні діють чотири організації, які паралельно контролюють сировину і готову продукцію за одними і тими ж показниками, які не можуть збільшитися або зменшитися у процесі виробництва м'ясної продукції.

Водночас вітчизняні фахівці з розроблення стандартів відмічають, що деякі українські стандарти краще за міжнародні. Наприклад, нормативи за вмістом радіонуклідів – в ЄС ці показники менш жорсткі, ніж вітчизняні. Крім того, Євросоюз поставив умови, згідно яких при експертизі товарів із України вітчизняні фахівці повинні використовувати методи контролю, застосовані в Європі. Водночас, деякі вітчизняні методи контролю більш точні і сучасніші, ніж європейські.

Державними органами із стандартизації, сертифікації продукції ведеться постійна робота щодо розроблення і прийняття нових стандартів. Так за 2005 рік прийнято 11 стандартів з м'ясної продукції, де вперше запропоновано показники масової частки білку і жиру, як того вимагають світові стандарти.

Питання поліпшення якості м'ясної продукції є засобом підвищення її конкурентоспроможності і потребує розроблення *концепції забезпечення високої якості продукції на підприємствах м'ясної промисловості*.

Основна мета концепції – вирішення проблеми створення ефективної системи і механізму управління безпечністю, якістю та конкурентоспроможністю продукції підприємств м'ясної промисловості; формування та нарощування експортного потенціалу галузі, а також створення на цих засадах передумов для залучення стратегічних інвестицій для перспективного розвитку.

Основними принципами цієї концепції є :

1. Постійне впровадження на підприємствах галузі для нарощування експортного потенціалу міжнародних стандартів ISO серії 9001: 2000, ISO серії 9004:2000 «Система якості»; ISO серії 14000 «Система управління навколишнім середовищем»; НАССР «Система забезпечення безпеки продуктів харчування»;

2. Розроблення та впровадження функціонально-організаційних схем і механізмів управління, які сприяють формуванню та посиленню зацікавленості підприємства у підвищенні рівня якості та конкурентоспроможності продукції;

3. Послідовна і наполеглива робота щодо налагодження системи вивчення запитів споживачів шляхом удосконалення роботи служби маркетингу, яка має випереджати своїх конкурентів у визначенні тенденцій та виявленні потреб, трансформуючи їх в нові ідеї при плануванні асортименту та розробці нових видів продукції;

4. Розроблення Стандарту підприємства, який визначає порядок проведення дня оцінки якості і включає організацію робіт із забезпечення стабільності якості технологічного процесу, порядок розробки і ведення класифікатора дефектів, класифікацію дефектів за значимістю, облік і реєстрацію дефектів і коригуючі дії, а також сферу компетентності виконавців за виробничим циклом виробництва продукції;

5. Визнання керівників відповідальними за якість та сприяння її подальшому розвитку шляхом формування політики якості з регулярним аналізом і коригуванням планів та цілей підприємства;

6. Створення координаційної ради з питань поліпшення якості із представників усіх структурних підрозділів підприємства для аналізу стану якості, розроблення стратегії реалізації процесу поліпшення якості, здійснення коригування цього процесу для задоволення мінливих вимог до діяльності;

7. Залучення всіх працівників підприємства до процесу поліпшення якості шляхом постійного навчання передовим методам управління якістю та розроблення і реалізація системи внесення раціоналізаторських пропозицій щодо поліпшення якості, створення гуртків якості;

8. Застосування всебічного контролю для охоплення всіх підрозділів, груп персоналу, який поділяється на 4 складові: контроль за розробкою нових видів продукції (технології), вхідний контроль сировини і матеріалів, напівфабрикатів, тари, контроль якості виготовлення продукції (для підприємств м'ясної промисловості – це виробничо-ветеринарний контроль) і контроль якості готової продукції;

9. Облік і аналіз витрат на якість, які складаються з витрат на технічний контроль, навчання персоналу, розроблення і реалізації заходів профілактичного характеру та витрат від браку;

10. Обмін інформацією і взаємна підтримка постачальників, систематичне вивчення і кількісна оцінка постачальників та їх залучення у процеси вдосконалення якості;

11. Участь у конкурсах з якості та співпраця з Українською асоціацією якості як стимул для вдосконалення всієї діяльності, впровадження нововведень, досягнення нових успіхів у задоволенні потреб споживачів і мотивації власних працівників.

Перспектива подальших досліджень. Впровадження *концепції забезпечення високої якості продукції на підприємствах м'ясної промисловості* буде сприяти: збільшенню виробництва якісної

м'ясної продукції, конкурентоспроможної на внутрішньому та зовнішньому ринках; задоволенню попиту на безпечну та геронтологічну продукцію, збереження та відновлення навколишнього середовища; підвищення позитивного іміджу підприємства як виробника високоякісної продукції і, за рахунок цього, привабливості торговельних марок продукції для споживачів; поширення досвіду підприємств, що досягли найвищих результатів у сфері управління якістю і забезпечили високий рівень конкурентоспроможності на ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Самійленко А., Романенко А. Впровадження системи ХАССП на виробництві //Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2005.– №1.– С.48–52.
2. Рекомендації щодо аналізу ризику критичних контрольних точок виробництва м'ясопродуктів в умовах м'ясопереробних підприємств України – К.: Біопром, 2006.– 25с.
3. Литвиненко Л. Випускати якісну і безпечну продукцію означає працювати в рамках закону //Мясной бизнес.– 2004.– № 11 (29).– С.24–25.
4. Шаповал М.І. Менеджмент якості: Підручник. – К.: Т-во «Знання», КОО, 2003. – 475 с.
5. Павлов В.І., Мишко О.В., Опаньова І.В., Павліха Н.В. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2004.– С.35–56.

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИСОКОЇ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВАХ М'ЯСНОЇ ГАЛУЗІ

О.І. Драган, к.е.н., доцент
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Автором запропоновано концептуальні підходи до забезпечення високої якості продукції на підприємствах м'ясної промисловості, враховуючи вітчизняний досвід та сучасні тенденції впровадження різних систем якості.

Ключові слова: якість продукції, концепція, система якості, стандарти, сертифікація, підприємство, м'ясна промисловість.

КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ПОДХОДЫ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

Е.И. Драган, к.э.н., доцент
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев

Автором предлагаются концептуальные подходы к обеспечению высокого качества продукции на предприятиях мясной отрасли, учитывающие отечественный опыт и современные тенденции внедрения разных систем качества.

Ключевые слова: качество продукции, концепция, система качества, стандарты, сертификация, предприятие, мясная промышленность.

CONCEPTUAL APPROACHES TO IMPROVING QUALITY OF PRODUCTION BY THE MEAT INDUSTRY BUSINESSES

Dragan E.

The author suggests conceptual approaches to maintaining high quality in the meat industry. Domestic experience and current trends in applying different systems of quality are considered.

Key words: quality of products, conception, quality system, standards, certification.

Видання: Таврійський науковий вісник: Збірник наукових праць ХДАУ.
Вип. 48.– Херсон: Айлант.–2007.– С.175–184.