

38. НОРМАТИВНЕ ВИЗНАЧЕННЯ СУТНОСТІ ПОНЯТТЯ «ЯКІСТЬ»

О.П. Осадчук

Національний університет харчових технологій

Головною особливістю якісного продукту, що проявляється в процесі взаємодії суб'єктів товарного ринку та об'єднує їх інтереси, є його здатність приносити економічну вигоду. Економічна вигода для кожного із суб'єктів буде різною. Для товаровиробників вона визначається розміром отриманого прибутку, для посередників — рентабельністю їхньої діяльності, для споживачів — безпекою та корисністю даного продукту.

У цьому аспекті виникає інтерес до визначення якості, запропонованого наприкінці 70-х років П. ван Донкелааром, головним інженером з якості в області судноплавства (Бельгія): «Вироби (чи послуги) тільки тоді високоякісні, якщо при їхньому виробництві і використанні споживається мінімум енергії і матеріалів, якщо вони йдуть на благо тих, хто їх виробляє, хто ними користується, а також тих, хто від них звільнюється, не заподіюючи тим самим збитку навколишньому середовищу» [1, с. 12].

З метою врегулювання інтересів всіх учасників ринку та ефективного функціонування механізму суспільно-виробничих відносин, сутність та зміст поняття «якість» окреслюється в нормативно-правовому полі як державою так і міжнародними організаціями, а також регулюється за допомогою чинних законодавчих вимог і вимог численних стандартів якості (табл. 1).

Аналізуючи визначення (табл. 1), можна виділити декілька спільних аспектів якості, що визначаються та регулюються нормативно-правовими документами, а саме: а) сукупність властивостей, що здатні задовольнити вимоги споживачів; б) ступінь задоволення вимог; в) безпечність для здоров'я та життя людини; г) відповідність вимогам нормативно-правових документів.

Таблиця 1. Нормативне трактування поняття «якість»

Нормативний документ	Визначення
Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12. 1997 р. № 771/97-ВР	Якість харчового продукту — ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт.
Стандарти Європейської організації з контролю якості [2, с. 21].	Продукція вважається хорошою якості, якщо при мінімальних витратах протягом усього її життєвого циклу вона максимально сприяє здоров'ю і щастю людей, які залучені до її проектування і відновлення (повторного використання за умови мінімальних витрат енергії та інших ресурсів при допустимій (прийнятній) дії на навколишнє середовище і суспільство).
Водний кодекс України від 06.06.1995 р. № 213/95-ВР	Якість води — характеристика складу і властивостей води, яка визначає її придатність для конкретних цілей використання.
Правила сертифікації організацій з технічного обслуговування авіаційної техніки від 29.05.1998 р. № 205	Якість — сукупність характеристик продукції або послуг щодо її здатності задовольняти встановлені і передбачені потреби.
ISO 8402-86	Якість — сукупність властивостей і характеристик продукції або послуги, які надають їм можливість задовольняти обумовлені або передбачувані потреби.
ДСТУ ISO 9000-2007	Якість — ступінь, до якого сукупність власних характеристик задовольняє вимоги.
Закон України «Про ветеринарну медицину» від 25.06.1992 р. № 2498-ХІІ	Якість об'єктів ветеринарно-санітарного контролю та нагляду — сукупність властивостей та характерних рис об'єктів ветеринарно-санітарного контролю та нагляду, які здатні задовольнити потреби (вимоги) тих, хто їх використовує.
Про внесення змін до Закону України «Про захист прав споживачів» від 01.12.2005 р. № 3161-ІV	Належна якість товару, роботи або послуги — властивість продукції, яка відповідає вимогам, встановленим для цієї категорії продукції у нормативно-правових актах і нормативних документах, та умовам договору із споживачем.
Римська декларація, 1996 р.	Якість продовольства характеризується через такі категорії як безпечність (відсутність загроз здоров'ю людини) та поживність (відповідність показників енергетичної цінності та поживних речовин у продукції, яка присутня на ринку, рекомендаціям ВОЗ).
Закон Туркменістану «Про якість і безпеку харчових продуктів»	Якість харчових продуктів — сукупність характеристик (органолептичних та фізико-хімічних показників) харчових продуктів, що гарантують відповідність їх харчової цінності вимогам нормативних документів і здатних задовольняти потреби людини в їжі за звичайних умов їх використання [4].
Закон Казахстану «Про якість і безпеку харчових продуктів»	Якість харчових продуктів розуміється як сукупність споживчих властивостей харчових продуктів, що відображають ступінь їх відповідності вимогам нормативних документів [3].

Нормативне трактування «якості продукції» в певній мірі тотожне з формулюваннями, які представлені в економічних літературних джерелах.

Не зважаючи на наявність певних розбіжностей, якість розуміють як сукупність властивостей, що характеризують здатність продукції задовольнити певні потреби покупця, а в правовому полі відбувається детальна конкретизація таких потреб та меж їх задоволення.

ЛІТЕРАТУРА

1. Векслер Е.М. Менеджмент якості: навч. посіб. / Е.М. Векслер, В.М. Рифа, Л.Ф. Василевич. — К.: «ВД «Професіонал», 2008. — 320 с.
2. Шаповал М.І. Менеджмент якості: підручник / М.І. Шаповал. — К.: Т-во «Знання», КОО, 2003. — 475 с. — (Вища освіта ХХІ століття).
3. Електронний ресурс: <http://bnc.in.ua/nshi-publikatsii/zakonodavche-viznachen-nya-yakosti-ta-bezpechnosti-prodovolchoi-produktsii>.
4. Електронний ресурс: <http://www.turkmenbusiness.org/content/zakon-turkmenistana-o-kachestve-i-bezopasnosti-pishchevykh-produktov>.