

## **Основні аспекти реалізації сучасних систем управління якістю та безпечністю продукції**

*В статті проаналізовано роль системи управління якістю в процесі забезпечення якості та безпечності харчового продукту. Розглянуто основні аспекти реалізації систем управління якістю та безпечністю продукції. Здійснено порівняння основних принципів сучасних систем управління, сформованих на основі вимог стандарту ДСТУ ISO 9001:2009, принципів HACCP, і стандарту ДСТУ ISO 22000:2007.*

*В статье проанализирована роль системы управления качеством в процессе обеспечения качества и безопасности пищевого продукта. Рассмотрены основные аспекты реализации систем управления качеством и безопасностью продукции. Осуществлено сравнение основных принципов современных систем управления, сформированных на основе требований стандарта ДСТУ ISO 9001:2009, принципов HACCP, и стандарта ДСТУ ISO 22000:2007.*

*It is analysed the role system management of quality in the process of quality satisfaction and food products safety. In the article it is described the main aspects of the realization system of quality management and products safety. It is done the comparison of the key principles of modern management system, that are formed on the basis of the standards claims ISO 9001:2009, principles of HACCP, and standards of ISO 22000:2007.*

**Постановка проблеми.** Одним із найважливіших факторів росту ефективності виробництва є покращення якості готової продукції.

Якість харчової продукції володіє певною специфікою, що обумовлена споживчим призначенням продукції, характером використаної сировини, матеріально-технічної бази та технології виробництва. Низький рівень якості та безпечності харчової продукції призводить до появи ризиків для життя та здоров'я споживачів, що може призвести до втрати довіри споживачів, зниження ділової репутації та авторитету підприємства, зменшення частки ринку, збільшення кількості скарг. Виробники несуть відповідальність перед споживачами за якість та безпеку виготовленої продукції, а кожна із сторін зацікавлена в її гарантії. Гарантіями та доказами високої якості для споживачів являються розроблені та сертифіковані на відповідність міжнародним стандартам системи управління якістю.

Система якості створюється та впроваджується на підприємстві як засіб, що забезпечує проведення певної політики і досягнення поставленої мети з питань якості з урахуванням конкретної діяльності і специфіки підприємства [6, ст. 194]. Вона повинна забезпечувати максимальну віддачу від ресурсів, які використовуються в процесі досягнення підприємством поставлених цілей з урахуванням можливих змін, обумовлених нестабільністю економічного середовища.

В умовах лібералізації та посилення конкуренції на внутрішньому ринку харчових продуктів, більшість вітчизняних товаровиробників для того, щоб підтримувати належний рівень конкурентоспроможності, задовольняти вимоги суб'єктів ринку, має впровадити та розвивати сучасну систему управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000.

### **Аналіз досліджень та публікацій з проблеми.**

Теоретичні, методичні та практичні питання в сфері менеджменту якості, формування системи управління якістю, управління якістю в харчовій промисловості являються предметом дослідження багатьох вітчизняних та зарубіжних науковців.

Значний внесок у розвиток теорії управління якістю здійснили зарубіжні вчені: М. Бест, Е. Демінг, Дж. Джуран, К. Ісікава, Ф. Кросбі, Г. Тагуті, А. Фейгенбаум, В. Шухарт та інші.

Вітчизняні вчені велику увагу приділяють питанням управління та контролю якості продукції, системам управління якістю, серед них І.О. Будищева, А.В. Вакуленко, Ю.Ф. Мельник, В.М. Новиков, М.Г. Круглов, О.І. Момот, В.М. Друян, Л.С. Школьник, І.С. Тюрікова, М.І. Шаповал, Г.М. Шишков, І.М. Ломов, Н.М. Очеретна та інші.

Розробка, впровадження та оцінка систем управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000 лягли в основу численних публікацій Д.П. Лойко, О.В. Вотченікової, О.П. Удовіченко, М.А. Котляр, А.М. Должанського, В.І. Кривощокова, О.В. Мозолюк, Н.Г. Салухіної.

В цей же час, велика кількість теоретичних та практичних питань, пов'язаних з процесом управління якістю харчової продукції, вибором моделі системи управління, особливостями застосування міжнародних стандартів потребують подальшого розвитку.

**Мета даної статті** полягає в визначенні та порівнянні основних аспектів сучасних систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, для забезпечення ефективної діяльності підприємства.

**Виклад основного матеріалу.** В сучасних умовах розвитку ринкової економіки якість харчової продукції є об'єктивним чинником, що пояснює багато причин на-

ших економічних і соціальних труднощів, та зниження темпів економічного розвитку. Вона формується на основі ринкових законів, що висувають принципово нові вимоги до якості харчових продуктів, які неодмінно повинні бути ще й безпечними для споживання.

Враховуючи нинішні тенденції розвитку ринку харчових продуктів, що орієнтований на споживача, визначальним чинником менеджменту стає формування нового інтегрованого управлінського підходу, який передбачає, що система управління сучасним підприємством має бути націлена на першочергове забезпечення безпечності і якості продуктів харчування.

Вітчизняні підприємства, які мають намір реалізовувати свою продукцію не тільки на внутрішньому, але і виходити на зовнішній ринок, розуміють всю необхідність і важливість впровадження на виробництві сучасних систем управління. З кожним роком кількість підприємств, які впроваджують системи управління, збільшується, тому що все більше виробників переконуються у необхідності впровадження таких систем управління для того, щоб підвищити рівень конкурентоспроможності на міжнародному ринку.

Основною метою керівництва підприємства при впровадженні системи управління якістю на підприємстві є підвищення рівня якості та конкурентоспроможності харчової продукції, а також представлення замовникам та суспільству більш дійових доказів гарантій безпечності вироблених продуктів.

В наш час система управління якістю – це обумовлена зовнішніми та внутрішніми причинами необхідність, що забезпечує задоволення потреб та вимог споживачів, покращує позиції підприємства на ринку, налагоджує роботу внутрішніх процесів, а також економічні показники та результати роботи підприємства в цілому [5, ст. 72].

Основним способом впровадження та реалізації системи менеджменту безпеки харчових продуктів на підприємстві, що забезпечить високу її результативність та ефективність, є використання міжнародних стандартів, які регламентують цю діяльність.

Наявність впровадженої та ефективно діючої системи управління якістю на підприємстві є не лише способом забезпечення якості та безпечності харчової продукції, а й вимогою українського законодавства. Так, у Законі України № 771/97 «Про безпечність та якість харчових продуктів» (в редакції Закону N 2809-IV ( 2809-15 ) від 06.09.2005, ВВР, 2005, N 50, ст.533), ст. 20 встановлена вимога до виробників харчової продукції щодо наявності на підприємстві системи управління безпечністю харчо-

вих продуктів на основі HACCP або іншої системи управління, що забезпечує якість та безпечність продукції [4]. Такими системами управління є:

- система управління якістю (СУЯ) розроблена відповідно до вимог ДСТУ ISO 900:2009;
- система управління на основі вимог стандартів ДСТУ ISO 22000:2007;
- система управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) або HACCP (в перекладі з англійської – управління ризиками та контрольні критичні точки), яка передбачає контроль усього процесу виробництва, аналіз потенційних ризиків, на які треба звернути особливу увагу в процесі виробництва для отримання якісного та безпечного продукту. В практичному визначенні необхідно чітко відмічати, що HACCP охоплює всі види потенційних ризиків, які можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, тобто біологічні, фізичні та хімічні ризики, незалежно від того, чи вони виникли природним шляхом чи через порушення технологічного процесу виробництва [7].

При здійсненні процесу формування системи управління якістю необхідно пам'ятати, що кожне підприємство являється унікальним, не існує двох підприємств із однаковою культурою, однаковими процесами, можливостями, а також однаковими проблемами. У зв'язку з цим кожне підприємство буде мати свою унікальну систему, побудовану у відповідності з вимогами міжнародних стандартів.

Важливим є порівняння принципів систем сформованих на основі вимог стандарту ДСТУ ISO 9001:2009, принципів HACCP, і стандарту ДСТУ ISO 22000:2007, так як перед підприємствами харчової промисловості, при прийнятті рішення про впровадження системи якості, постає питання вибору тієї або іншої системи. Порівняння основних характеристик сучасних систем управління якістю харчової продукції наведено в таблиці 1.

З порівняння видно, що стандарт ДСТУ ISO 9001:2009 є універсальним і може бути застосований для різних організацій, але це робить його вимоги більш складними для інтерпретації у порівнянні з вимогами системи HACCP.

Система управління якістю за стандартом ДСТУ ISO 9001:2009 охоплює всі стадії життєвого циклу продукції та направлена на забезпечення якості продукції, і максимальне задоволення вимог споживачів. Система ж HACCP впроваджується для контролю виробничого процесу в критичних контрольних точках і спрямована на випуск безпечних харчових продуктів.

Модель системи якості на основі принципів HACCP пред'являє більш конкретні вимоги до організації виробництва харчових продуктів, ніж впровадження універса-

льного стандарту ДСТУ ISO 9001:2009. Система управління якістю відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 9001:2009 і система HACCP мають ряд подібностей і ряд специфічних особливостей щодо входних, в дані системи, елементів. Подібності полягають у загальній структурі систем, які складаються з організації, процесів, ресурсів і документів. Самі ж елементи систем відрізняються рядом особливостей, котрі безпосередньо залежать від цілей даних систем. Відмінності між системами найбільш значуще відображаються при розкритті елементів «процес» і «документ».

Таблиця 1

Порівняння основних аспектів систем управління якістю та безпечністю на основі вимог стандартів ДСТУ ISO 9001:2009, ДСТУ ISO 22000:2007 та принципів HACCP.

Порівняльна ознака	ДСТУ ISO 9001:2009	HACCP	ДСТУ ISO 22000:2007
Сфера застосування	Універсальний, може бути застосований для розробки СМЯ в будь-якій організації, незалежно від сфери діяльності та розмірів	Сільськогосподарські підприємства, виробництво кормів, переробка сільськогосподарської сировини, виготовлення продуктів харчування, транспортування та зберігання продуктів харчування, виробництво пакувальних матеріалів, підприємства громадського харчування, оптова та роздрібна торгівля виробничими товарами	Організації, що беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції, починаючи від постачальників виробничої сировини, виробників продуктів харчування, операторів транспортування та зберігання до кінцевих реалізаторів, включаючи виробників обладнання, пакувальних матеріалів, миючих засобів, добавок та інгредієнтів.
Мета	Забезпечення необхідного рівня якості продукції визначеного замовником, підвищення задовільності споживачів, забезпечення конкурентоспроможності продукції і підприємства.	Забезпечення безпеки харчової продукції	Забезпечення безпеки харчової продукції на всіх етапах, включаючи момент споживання її людиною в їжу
Створювана система	Система менеджменту	Система управління які-	Система менеджменту

тема	для керування та управління організацією у сфері якості.	стю та безпечністю харчових продуктів на основі принципів HACCP (концепція, яка передбачає систематичну ідентифікацію, оцінку і управління небезпечними чинниками, що істотно впливають на безпеку продукції).	безпеки харчових продуктів - система для розробки та здійснення скоординованої діяльності з керування та управління організацією з метою забезпечення безпеки харчової продукції.
Основоположні принципи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.орієнтація на споживача;</li> <li>2. лідерство керівництва;</li> <li>3. залучення персоналу;</li> <li>4. процесний підхід;</li> <li>5. системний підхід;</li> <li>6. прийняття рішень, заснованих на фактах;</li> <li>7. взаємовигідні відносини з постачальниками;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Проведення аналізу ризиків;</li> <li>2. визначення критичних контрольних точок;</li> <li>3. визначення критичних меж для кожної критичної контрольної точки;</li> <li>4. встановлення системи моніторингу критичних контрольних точок;</li> <li>5. встановлення коригувальних дій;</li> <li>6. встановлення процедури ведення записів;</li> <li>7. встановлення процедури перевірки системи HACCP</li> </ol>	Об'єднує принципи, на яких заснована система HACCP та СМЯ на основі вимог ДСТУ ISO 9001:2009
Критичні аспекти (контрольовані параметри)	Результативність процесів і системи	Критичні контрольні точки	Критичні контрольні точки
Основна управлінська діяльність	Управління процесами, які істотно впливають на випуск продукції	Управління небезпечними чинниками, що загрожують безпеці харчових продуктів	Управління процесами, що впливають на випуск якісної та безпечної продукції
Простота (ясність) вимог	Складні для інтерпретації	Відносно прості	Відносно прості
Ступінь охоплення	В основному всі стадії життєвого циклу	Виробничий процес	Всі стадії життєвого циклу, особливо виробничий процес

Система HACCP націлена на упорядкування виробничого процесу, в той час як система управління якістю за ДСТУ ISO 9001:2009 охоплює всю діяльність підприємства, структуру управління різними видами діяльності. Звідси простежуються і відмінності між документацією систем: система управління якістю передбачає документування різних видів діяльності організації для створення прозорої системи управління; система HACCP - документування тих видів діяльності, котрі можуть вплинути на випуск якісної та безпечної продукції, документування процесу створення продукту на всіх стадіях. Відмінності в цілях, умовах формування системи управління якістю за ДСТУ ISO 9001:2009 и системи HACCP, специфіка елементів даних систем визначає особливості щодо підходів до розробки та впровадження даних систем в практику діяльності підприємств. Тим не менш, при розробці тієї чи іншої системи може бути корисним досвід іншої, доповнюючи, уточнюючи і тим самим покращуючи її своїми вимогами.

Що стосується стандарту ДСТУ ISO 22000:2007, то в структуру його вимог покладено стандарт ДСТУ ISO 9001:2009, що доопрацьований і уточнений вимогами HACCP. Враховуючи досвід впровадження систем на основі стандарту ДСТУ ISO 9001:2009 і HACCP, стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 містить рекомендації щодо інтегрування системи HACCP в систему управління якістю за стандартом ДСТУ ISO 9001:2009.

При прийнятті рішення про формування системи менеджменту якості та безпеки харчової продукції керівництву підприємства слід звернути увагу на наступні ключові питання вибору моделі систем: чітко визначити мету формування системи на підприємстві; оцінити підприємство з огляду можливих слабких місць та існуючих проблем; оцінити рівень компетентності персоналу; оцінити можливості підприємства з точки зору наявності необхідних ресурсів для впровадження тієї чи іншої системи; визначити результативність впровадження.

Якщо у підприємства існують проблеми загально організаційного характеру, пов'язані з системою управління, взаємодією структурних підрозділів, розподілом відповідальності та повноважень, то система управління якістю відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2009 виступить інструментом вирішення даних питань. Якщо ж основні слабкі місця підприємства в нестійкій якості продукту, що випускається, полягають у збоях виробничих процесів, неефективному контролі продукції, то у вирішенні даних питань допоможе впровадження системи HACCP.

Система управління якістю на основі стандарту ДСТУ ISO 9001:2009 охоплює всі можливі аспекти поліпшення діяльності підприємства в цілому, в той час як сис-

тема на основі принципів HACCP орієнтована на управління небезпечними чинниками, стандарт ДСТУ ISO 9001:2009 дозволяє створити на підприємстві ефективний механізм управління процесами менеджменту, система HACCP - виробничими операціями. Основні положення стандарту ДСТУ ISO 9001:2009 фокусуються на потребах, очікуваннях і задоволеності споживача, а для системи HACCP пріоритетним є випуск якісного та безпечного продукту.

Не слід думати, що одна із представлених моделей систем якості в деякому сенсі краща за іншу. Кожна з них переслідує свою мету і тому не може замінити іншу. При прийнятті рішення про формування системи менеджменту якості на харчовому підприємстві найоптимальнішим буде не вибір однієї із систем, а побудова правильної технології освоєння обох.

Підприємства харчової промисловості самостійно вибирають модель розвитку свого бізнесу, виходячи зі своїх цілей і специфіки роботи. Із вищевикладеного слідує, що розвиток систем якості має відбуватися за двома напрямками: універсалізації, що дозволяє забезпечити перевагу в бізнесі (модель, що заснована на вимогах стандарту ДСТУ ISO 9001:2009), та спеціалізації, спрямованої на забезпечення спеціальних вимог, наприклад, безпеки (модель системи HACCP). Таким чином, найоптимальнішим буде поєднання цих двох підходів при створенні систем якості та їх інтеграції в єдину систему. Це дозволить забезпечити ефективність і результативність систем, і підвищить їх привабливість для підприємств.

Як правило, діючу систему управління якістю на підприємстві сертифікують відповідно до вимог міжнародних стандартів. Сертифікація системи управління – це дія третьої сторони, що має на меті встановлення відповідності представленої до перевірки ідентифікації системи управління якістю вимогам міжнародного стандарту. Процедура сертифікації системи управління є добровільною, тобто керівництво підприємства самостійно вирішує чи необхідно сертифікувати діючу систему [6, ст. 179].

На даний час, підприємство, що може продемонструвати впроваджену, а за можливістю й сертифіковану систему управління якістю, має суттєву конкурентну перевагу відносно інших підприємств.

## **Висновки**

Сучасний ринок харчових продуктів розвивається в умовах жорсткої конкуренції, під впливом якої якість продукції динамічно змінюється. Вона формується на основі наявного попиту споживачів, що пред'являють все нові вимоги до її рівня. Одним із головних критеріїв якості харчового продукту стає його безпечність при споживанні.

Основним способом забезпечення високого рівня якості готового продукту є впровадження ефективної системи управління якістю на вітчизняних підприємствах, що гарантуватиме необхідний рівень якості та безпечності на кожній стадії обробки продукції. Впроваджена на підприємстві система управління якістю сприймається як його здатність стабільно функціонувати на ринку та реалізовувати свою продукцію, якість якої є передбачуваною.

Товаровиробники самостійно вибирають модель системи управління якістю, виходячи з чітко визначеної мети формування системи, оцінки слабких місць та існуючих проблем, процесів виробництва, наявних ресурсів і своїх можливостей. У зв'язку з цим кожне підприємство буде мати свою унікальну систему, побудовану у відповідності з вимогами міжнародних стандартів.

Підприємства харчової галузі на сьогоднішній день можуть впровадити ефективну систему управління якістю на основі вимог міжнародних стандартів ДСТУ ISO 9001:2009, ДСТУ ISO 22000:2007, а також на основі принципів HACCP. Система управління якістю на основі стандарту ДСТУ ISO 9001:2009 має на меті вирішення проблем загально організаційного характеру, в той час як система на основі принципів HACCP орієнтована на управління небезпечними чинниками. Кожна з систем має ряд переваг та недоліків в порівнянні з іншою, але впровадження будь-якої з них на харчовому підприємстві є найбільш оптимальним шляхом забезпечення якості та безпечності харчової продукції, а також досить дієвим інструментом конкурентної боротьби як на вітчизняному, так і на міжнародному ринках.

### **Література**

1. ДСТУ ISO 9001:2009. Системи управління якістю. Вимоги(ISO 9001:2008, IDT). Чинний від 22.06.2009 р. – К.: Держспоживстандарт України, 2009. – VII, 26 с.
2. ДСТУ ISO 2200:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга(ISO 22000:2005, IDT) / М... Мухаровський (пер.і наук.-техн.ред.). Чинний від 01.08.2007 р. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. — VII, 30с.
3. ДСТУ 4161:2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. / М... Мухаровський (розроб.) Чинний від 01.07.2003 р. – К. : Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, 2003. — IV, 13 с.
4. ЗУ «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР

5. Михальські Т., Ліліє Ф., Досін А. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно-визнаних стандартів: Довідник. – Львів: ПАІС, 2006. – 336 с.

6. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ: Монографія. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. – 237 с.

7. [www.ncsms.com.ua](http://www.ncsms.com.ua)