

Секція: Конкурентоспроможність підприємств харчової
промисловості в умовах глобалізації економіки

ПОЛПШЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ – ОСНОВА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА

Сіднєва Ж.К., к.е.н., Національний університет харчових технологій

Винятково важливе значення в умовах глобалізації набуває забезпечення конкурентоспроможності національної економіки, її секторів та окремих підприємств. Аналіз конкурентних позицій України засвідчує недостатньо високий її рівень у світовому економічному середовищі, що не відповідає наявним ресурсам та потенційним можливостям країни. У відповідності з Індексом глобальної конкурентоспроможності, розрахованим Всесвітнім економічним форумом (World Economic Forum) за період 2013-2014 рр. Україна займає 84 місце серед 148 країн, що на 11 пунктів менше порівняно з минулим періодом. Така ситуація потребує ґрунтовних досліджень, розробки та впровадження практичних заходів. З метою підвищення конкурентоспроможності вітчизняного виробництва Антимонопольним комітетом України розроблена Загальнодержавна програма розвитку конкуренції на 2013-2023 роки. Її реалізація потребує узгодження промислової, аграрної, зовнішньоекономічної, цінової політики, захисту прав споживачів, усунення та зниження бар'єрів вступу на міжнародні ринки.

Одним з найважливіших факторів, що визначають ефективність діяльності підприємства та забезпечують його конкурентоспроможність є якість продукції, що повинна відповідати не лише вітчизняним, а й міжнародним стандартам. Особливе значення має якість харчової продукції. Адже, від якості та безпечності харчових продуктів в значній мірі залежить здоров'я та життя людей. Саме високі вимоги до якості продукції забезпечують домінування продукції розвинених країн на світовому ринку, її конкурентоздатність і

дозволяє відігравати провідну роль у світовому розподілі праці. До останнього часу в Україні була відсутня чітка, послідовна політика, яка б стимулювала виробників підвищувати якість продукції.

Поняття "якість продукції" є одним з найскладніших серед тих, які досліджуються вченими. Згідно Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» якість харчового продукту визначається як ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт.

Ідентифікація показників якості продукції показникам діючих стандартів не рідко свідчить про зниження поживної цінності харчових продуктів і перевищення максимального вмісту забруднюючої речовини в продукті, що не дозволяє віднести його до класу безпечної продукції. Якість харчового продукту формується зусиллями галузей агропромислового комплексу, які займаються виробництвом сільськогосподарської продукції, її переробкою, зберіганням і реалізацією. Досягнення необхідної якості продуктів харчування потребує відповідних умов виробництва, врахування впливу різних факторів на забезпечення та поліпшення якості.

Виробництво високоякісних та екологічно безпечних продуктів харчування потребує ефективного динамічного розвитку галузей харчової та переробної промисловості, який передбачає впровадження нових інноваційних технологій світового рівня для виробництва продукції високої якості, оновлення матеріально-технічної бази підприємств, раціональне використання наявного виробничого потенціалу і впровадження принципово нового технологічного обладнання та устаткування, покликаних гарантувати збереження цінних властивостей сировини та підвищувати якість готової продукції. Загрозою продовольчій безпеці може бути наявність на українському ринку дешевих, але екологічно небезпечних продуктів харчування, які містять харчові добавки, генетично модифіковані продукти та гормони.

Останніми роками проводиться робота щодо створення сучасної системи контролю за безпечністю та якістю продукції, адаптованої до вимог СOT і ЄС. За прикладом Європейського союзу створено єдиний компетентний орган в галузі безпеки і якості харчових продуктів – Державна ветеринарна та фіто-санітарна служба України, на яку і покладено функції контролю якості харчових продуктів.

Одним з ефективних засобів забезпечення конкурентоспроможності підприємств слід вважати впровадження та сертифікацію систем управління якістю за моделями, регламентованими міжнародними стандартами ISO серії 9000. Сертифікат на систему якості є свідченням того, що підприємство є компетентним партнером і виконавцем, спроможним випускати конкурентоспроможну продукцію.

В Україні на початок 2012 р. налічувалось 2773 чинних сертифікатів на системи управління (за даними Реєстру системи сертифікації УкрСЕПРО), у тому числі 2660 – на системи управління якістю (за вимогами ISO 9001), 92 – на системи екологічного менеджменту (ISO 14001), 21 – на системи управління безпекою та гігієною праці (OHSAS). На сьогодні Україна відстає від держав Європи і світу щодо впровадження систем якості. На думку видатного фахівця в сфері якості Е. Демінга 96-98 % проблем в сфері якості виникає через систему менеджменту, і лише 4-2 % – через виконавця.

Таким чином, можна констатувати, що проблема якості продуктів харчування реально існує. Її вирішення має комплексний характер, потребує врахування галузевих особливостей формування якості на всіх етапах виробництва. З метою її підвищення необхідне подальше вдосконалення нормативно-правової бази, яка регулює питання параметрів якості та безпечності продуктів харчування; продовження гармонізації міжнародних стандартів, особливо на методі контролю показників якості і безпеки продукції; активізація впровадження систем управління якістю і безпечністю продукції та їх сертифікація на підприємствах харчової промисловості.