



За інформаційної підтримки Державної служби України
з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

TECHMEDIA.COM.UA

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Журнал для підвищення
конкурентоспроможності
підприємства

жовтень, 2023

10

(70)

Передплатний індекс: 60204, 60205

СИСТЕМА КПЕ:
приклад розрахунку
та поради з упровадження

НОСІЇ ДАНИХ І ВИМОГИ ЄС до активних та інтелектуальних
матеріалів пакування

АКРИЛАМІД У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ:
вимоги ЄС та методи контролю

Зміст номера

№ 10 / 2023, жовтень

У НОРМАТИВНО-ПРАВОВОМУ ПОЛІ

**Моніторинг законодавства:
врахуймо вересневі зміни**

ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ

Світлана Фесенко

**Акриламід у харчових
продуктах: вимоги ЄС та
методи контролю**

ГАЛУЗEVІ ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ

Алла Корнєєва

**Електроінструмент:
оцінювання відповідності та
маркування**

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ

Вікторія Кійко

**ДСТУ ISO 9001:2015: навіщо
поліпшувати якість, якщо
споживач задоволений**

ЕКСПЕРТНИЙ КОМЕНТАР

Євгенія Литвинова

**Пакування заморожених ягід:
нормативне регулювання ЄС**

МІЖНАРОДНА СТАНДАРТИЗАЦІЯ

Людмила Анисимова

**Система КРЕ: приклад
розрахунку та поради з
упровадження**

У НОРМАТИВНО-ПРАВОВОМУ ПОЛІ

Дар'я Путря

**Захист прав споживачів:
зміни, що впроваджує новий
Закон України № 3153-ІХ**

ЕКСПЕРТНИЙ КОМЕНТАР

Світлана Березова

**Баланс маси: чим керуватися
під час визначення**

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧІСНІСТЬ

Олена Шульга

**Мікробіологічний контроль
під час виробництва
швидкозаморожених фруктів
та ягід**

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧІСНІСТЬ

Артем Дем'янов

**Носії даних і вимоги ЄС до
активних та інтелектуальних
матеріалів пакування**

ЕКСПЕРТНИЙ КОМЕНТАР

Анастасія Смуць

**Закон України «Про систему
громадського здоров'я»:
новації для виробників**

ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ

Вікторія Міхасько

**Оцінювання відповідності
продукції технічним
регламентам з екодизайну
енергоспоживчих продуктів**

ГАЛУЗEVІ ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ

Наталія Бухалова

**Бджільництво: алгоритм дій у
разі отруєння бджіл
пестицидами**



Вікторія Кійко,

Національний університет харчових технологій



Оксана Мельник,

Національний університет харчових технологій

№ 10 / 2023, жовтень / Система менеджменту якості

ДСТУ ISO 9001:2015: навіщо поліпшувати якість, якщо споживач задоволений

З листа до редакції:

У стандарті ISO 9001 є вимога щодо постійного поліпшення продукції.

Чи є потреба покращувати продукцію, якщо вона і так якісна та споживач задоволений?

Головним завданням підприємств, орієнтованих на успіх, є задоволення потреб споживачів, які виступають регуляторами рівня виробництва продукції та попиту на неї. Відповідно, постійне покращення якості продукції є вимогою сучасної дійсності та ключовою складовою сталого розвитку підприємств, що дає їм змогу:

- зберегти репутацію;
- задовольнити потреби та вимоги споживачів;
- знизити витрати;
- збільшити ефективність виробництва.

З огляду на вимоги ISO 9001 підприємство повинно визначати та обирати можливості для поліпшення своєї діяльності й уживати будь-які необхідні заходи для задоволення потреб споживача. У межах цієї вимоги одним із ключових напрямів такого поліпшення є постійне покращення якості продукції.

Основні причини, які зумовлюють необхідність підвищувати якість продукції:

- інтеграція України в європейський простір, що ставить перед виробниками важливі завдання, пов'язані зі сталим забезпеченням високого рівня якості продукції;
- швидкі зміни умов діяльності підприємств під впливом невизначеності зовнішнього середовища;
- реформування системи технічного регулювання, імплементація європейських та міжнародних норм у національне законодавство, гармонізація нормативної бази;
- збільшення темпів науково-технічного прогресу в розвитку науки, техніки, виробництва, економіки;
- розвиток новітніх технологій;
- зростання потреб та вимог споживачів та їхніх очікувань від якості продукції.

Ефективність функціонування системи управління якістю та належна організація виробничої практики на підприємстві значною мірою впливають на забезпечення високого рівня якості продукції та своєчасне виявлення необхідності й напрямів її підвищення. Тому, впроваджуючи вимоги [ДСТУ ISO 9001:2015](#), підприємство набуває впевненості в якості своєї продукції.

Кажучи сьогодні про якість, мають на увазі не стільки ґатунок самої продукції, скільки рівень функціонування підприємства, досконалість його систем управління якістю, спрямованих на постійне поліпшення та задоволення наявних потреб на ринку.

Відповідно СУЯ, побудована за вимогами ISO 9001, є базою для впровадження подальших сучасних підходів, націлених на вдосконалення діяльності підприємства, зокрема покращення якості продукції, яка пропонується споживачу.

Настанови щодо досягнення сталого успіху містяться у стандарті ISO 9004, спрямованому на систематичне поліпшення загальної дієвості підприємства, який охоплює:

- планування;
- впровадження;
- аналізування;
- оцінювання;
- поліпшування результативної та ефективної системи управління.

На впевненість у досягненні сталого успіху суттєвий вплив також справляє зосередження вищого керівництва на здатності підприємства задовольняти потреби та очікування споживачів й інших відповідних зацікавлених сторін.

Здатність досягати сталого успіху підвищується керівниками на всіх рівнях, які також підтримують сталий успіх.

Діяльність з обрання можливості для поліпшування СУЯ підприємства та підвищення задоволеності споживача від якості продукції повинна охоплювати:

- вивчення та розуміння середовища підприємства, що еволюціонує;
- проведення досліджень та розвиток інноваційної діяльності;
- поліпшування продукції та послуг з метою задоволення вимог та врахування майбутніх потреб та очікувань;
- коригування, запобігання виникненню чи зменшення небажаних впливів;
- поліпшування дієвості та результативності системи управління якістю.

Отже, з огляду на те, що сьогодні основні умови на ринку диктує споживач, виробники не можуть дозволити собі стояти на місці та повинні постійно розвиватися. Тому для досягнення сталого успіху у складному, вибагливому, постійно мінливому середовищі підприємствам необхідно визначати та обирати можливості для поліпшування й уживати необхідних заходів для підвищення рівня задоволеності споживачів.

Маєте запитання?

Інформуйте нас про виробничі колізії на адресу електронної пошти редакції: yakist@techmedia.com.ua або пишіть у месенджер [фейсбук-сторінки](#).

Ми не залишимо вас наодинці з невирішеною проблемою, адже надаємо відповідь кожному – і на сторінках видання, і в приватному спілкуванні.

Щиро ваші – команда «Управління якістю»