

**Ю.Л. Труш,**

**К.е.н., доц., Національний університет харчових технологій**

## **Обґрунтування принципів управління якістю в системі НАССР на підприємствах хлібопекарської галузі**

З розвитком господарських відносин, на нашу думку, актуальним залишаються питання, пов'язані з аналізом принципів управління якістю, що являють собою узагальнене формулювання вимог та правил, дотримання яких дозволить підвищити ефективність управління якістю продукції.

***Ключові слова:** принципи, споживач, підприємство, система управління якістю, хлібопекарська галузь.*

На сьогоднішній момент глобалізація ринку хлібобулочної призвела до необхідності вирішувати проблему безпеки продуктів харчування й необхідності зменшити ризики їхнього негативного впливу на здоров'я людини. Проблема має настільки серйозний і масштабний характер, що уряди країн і провідні асоціації виробників харчової продукції всі частіше торкаються питань безпеки харчової продукції й шукають шляхи її забезпечення й контролю, що призвело до зацікавленості у розгляді основних принципів управління якістю продукції на підприємствах хлібопекарської галузі.

Система якості, в основу якої закладені принципи НАССР, зорієнтована на управління чинниками, які впливають або можуть вплинути на безпечність продукції. Тому і можлива взаємна інтеграція системи управління якістю і системи управління безпечністю продукції. Адже одне із найважливіших очікувань споживача - мати безпечні продукти харчування.

Система НАССР, яка є науково обґрунтованою і впорядкованою системою, ідентифікує конкретні види небезпечних чинників і встановлює заходи щодо їхнього контролю для гарантування безпечності харчових продуктів. НАССР – це інструмент оцінювання небезпечних чинників і

впровадження систем контролю, в яких увага акцентується не стільки на випробуваннях готової продукції, скільки на профілактичних заходах. Система НАССР базується на використанні семи принципів відображених у таблиці 1. Система надає впевненості в тому, що на підприємстві управління безпечністю харчових продуктів проводять ефективно. План НАССР підтримує безпечність харчових продуктів, тому що потенційні небезпечні чинники, які можуть виникати під час виробництва, очікуються, оцінюються, контролюються та запобігаються. Ця система зменшує потенційні ризики для здоров'я споживачів від хвороб, спричинених харчовими продуктами, ідентифікуючи, запобігаючи та коригуючи проблеми по всьому харчовому ланцюгу: від первинного виробництва – до кінцевого споживача.

*Таблиця 1*

### **Принципи управління якістю в системі НАССР**

<b>Принцип</b>	<b>Зміст</b>
<b>Принцип 1</b> Проведення аналізу небезпечних чинників.	Ідентифікують потенційні небезпечні чинники, пов'язані з виробництвом харчових продуктів на всіх стадіях виробничого ланцюжка, починаючи з первинного виробництва, оброблення, виготовлення та розподілення продуктів і закінчуючи місцем споживання. Оцінюють можливість (ймовірність) виникнення небезпечних чинників та встановлюють заходи для їхнього контролювання.
<b>Принцип 2</b> Визначення критичних точок контролю (КТК).	Визначають точки (місця), процедури або технологічні операції, які можуть контролюватися для усунення небезпечних чинників або мінімізації ймовірності їхнього виникнення.

<p><b>Принцип 3</b> Встановлення граничних значень.</p>	<p>Встановлюють граничні значення, які повинні бути дотримані для забезпечення контролю в КТК.</p>
<p><b>Принцип 4</b> Встановлення системи моніторингу для КТК.</p>	<p>Розробляють систему моніторингу контролю для КТК шляхом проведення випробувань або спостережень відповідно до встановленого плану-графіку.</p>
<p><b>Принцип 5</b> Встановлення коригувальних дій для тих випадків, коли результати моніторингу свідчать про втрату контролю в КТК</p>	<p>Розробляють коригувальні та попереджувальні дії, щоб уникнути втрати контролю в КТК.</p>
<p><b>Принцип 6</b> Встановлення процедур перевірки (аудиту) для підтвердження ефективності функціонування системи НАССР.</p>	<p>Проведення аудиторських перевірок з метою підтвердження системи управління якістю встановленим вимогам.</p>
<p><b>Принцип 7</b> Встановлення документації для всіх процедур і реєстрації даних відповідно до зазначених принципів та їхнього застосування.</p>	<p>Визначення необхідних документів для реалізації всіх процедур і зазначення даних згідно до принципів їх використання.</p>

Система підсилює відповідальність та ступінь контролю на рівні всієї харчової промисловості [4]. Належним чином впроваджена система НАССР веде до кращого розуміння та гарантування всіма учасниками харчового сектору безпечності харчових продуктів, даючи нову мотивацію в їхній роботі та надаючи користі від її впровадження (таблиця 2).

*Таблиця 2*

### **Переваги від впровадження системи НАССР**

<b>Для кого?</b>	<b>Чим саме корисна?</b>
<b>Для споживачів</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• менший ризик хвороб, спричинених харчовими продуктами;</li> <li>• поліпшення якості життя;</li> <li>• більша довіра до харчових продуктів.</li> </ul>
<b>Для виробників</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• виробництво більш безпечної продукції, що знижує діловий ризик, і підвищує задоволеність споживача;</li> <li>• поліпшена репутація і захист торговельної марки;</li> <li>• узгодженість із законодавством;</li> <li>• персонал має чіткіше уявлення щодо вимог до безпечності харчових продуктів та методів їх виконання;</li> <li>• демонструє зобов'язання (докази) підприємства щодо безпечності продукції, які можуть бути використані у судових позовах і визнані страховими компаніями;</li> <li>• кращі організація персоналу та використання робочого часу;</li> <li>• ефективність витрат, зменшення збитків у перспективі (спочатку збитки можуть збільшитися через застосування коригувальних дій, які вимагають видалення продукції внаслідок невиконання належного контролю);</li> <li>• менша ймовірність одержати скарги від споживачів та їхня довіра;</li> <li>• можливість збільшити доступ на ринки збуту.</li> </ul>
<b>Для уряду</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• полегшення інспекцій та ефективніший контроль харчових продуктів;</li> <li>• поліпшення охорони здоров'я та зменшення витрат на охорону здоров'я;</li> <li>• полегшення міжнародної торгівлі.</li> </ul>

Запровадження систем управління якістю продукції на досліджуваних підприємствах дозволяє: забезпечити випуск безпечної продукції за рахунок

системного контролю на всіх етапах виробництва; гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання у їжу; забезпечити належні гігієнічні умови виробництва у відповідності з міжнародними нормами; демонструвати відповідність застосовним законодавчим та нормативним вимогам щодо безпечності харчових продуктів; укріпити довіру споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється та підвищити імідж підприємства; розширити мережу споживачів продукції; підвищити відповідальність персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечити розуміння всіма робітниками підприємства першорядної важливості аспектів безпечності продукції.

### **Література**

1. Мельник Ю.Ф. Основи управління безпечністю харчових продуктів : навч. посіб. / Мельник Ю.Ф., Новиков В.М., Школьник Л.С. – К.: Вид-во Союзу споживачів України, 2007. – 297 с.
2. Системи менеджменту якості. Принципи та словник: Міжнародний стандарт ISO 9000:2000 // [www.iso.ru](http://www.iso.ru).
3. Система менеджменту якості. Керівництво по якості РК 01. – 2009. «Управління закупками», Документаційна процедура, ДП 7.4 – 09.
4. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення: ДСТУ 3230-95. – [Надано чинності 2001-03-25] – К. : Держстандарт України, 2001. – 24 с.

### ***Відомості про автора***

**П.І.П.** Труш Юлія Леонідівна. **Дата народження:** 22.07.1986 року.

**Кандидат економічних наук** Національного університету харчових технологій, кафедра прикладної економіки. Доцент цієї кафедри. **Місце розташування:** вул. Володимирська, 68, корпус В, км. 507. **Місце проживання:** м. Київ, пр.- т Науки, 29, км.82 **Контактний телефон:** 8(067) 385-05-08