

## ВДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ АГРОПРОДОВОЛЬЧОГО КОМПЛЕКСУ

**Постановка проблеми.** Поглиблення міжнародної інтеграційної співпраці України обумовлює необхідність кардинального підвищення якості продукції вітчизняних товаровиробників. З особливою актуальністю дана проблема постає перед підприємницькими структурами агропродовольчого комплексу (як у контексті підписання політичної частини Угоди про асоціацію з Європейським Союзом і перспективою приєднання України до відповідної Поглибленої і всеосяжної зони вільної торгівлі, так і інтеграції за східним вектором).

Питання якості та безпеки харчових продуктів є гострими для товаровиробників агропродовольчої сфери всіх країн. Проте на пострадянському просторі вони предметом активних розробок стали протягом лише останніх років, тому і потребують уваги не тільки широких верств суспільства, а й наукових дослідників та фахівців-практиків.

**Рівень опрацюваності проблеми.** В країнах СНД найбільший внесок в опрацювання зазначених аспектів внесли Д. Еделев, В. Кантере та В. Матисон (Російська Федерація) [1-2], П. Расторгуев (Білорусь) [3], Д. Крисанов [4], О. Царенко та В. Руденко (Україна) [5]. Разом з тим сукупність прикладних питань адаптації міжнародних систем якості та безпеки харчових продуктів до умов господарювання трансформаційної економіки потребує поглиблення науково-практичних досліджень.

**Метою статті** є обґрунтування організаційно-економічних і методичних рекомендацій щодо вдосконалення систем забезпечення якості та безпеки харчових продуктів на підприємствах агропродовольчої сфери.

**Виклад основного матеріалу.** Вихідною основою розробки досліджуваної проблеми є чітка класифікація макроекономічних чинників якості продукції в агропродовольчій сфері. Опрацювання існуючих підходів зарубіжних і вітчизняних вчених стосовно вирішення даних питань [1-5] виступають підґрунтям щодо виокремлення таких блоків чинників: інституціональні, організаційно-управлінські, економічні, виробничо-технологічні та природно-кліматичні і екологічні. На підставі визначення макроекономічних чинників слід конкретизувати поняття „чинники якості продукції” в агропродовольчому комплексі відповідно до етапу просування продукції: від виробництва сировини до її промислової переробки, виробництва готових харчових продуктів та їх постачання в систему торговельної мережі й продажу кінцевому споживачеві.

На кожному з етапів виробництва продукції та/або її просування необхідно конкретизувати макроекономічні чинники якості відповідно до регіонального й мікроекономічного рівнів з урахуванням галузевих особливостей. Така конкретизація об'єктивно передбачає розукрупнення та конкретизацію макроекономічних чинників, а також їх певне переформатування. Саму конкретизацію чинників якості на регіональному рівні доцільно здійснювати за принципом „дерева якості”. Опрацьовуючи це питання щодо м'ясопереробної промисловості, автором запропонована схема „формування” „дерева якості”

продукції на останньому етапі її постачання в торговельну мережу кінцевим споживачам [6].

Розукрупнення та конкретизація макроекономічних чинників зумовлюють наявність достатньо значної кількості, висловлюючись мовою садівництва, „скелетних гілок” та ще більшої кількості „гілок ростючої деревини” „дерева якості” продукції. Подібного роду „ускладнення” чинників якості на регіональному та мікрорівнях, по-перше, віддзеркалює практичний реальний зміст наукового забезпечення виробничо-комерційної діяльності; по-друге, спрямоване на розробку конкретних рекомендацій прикладного характеру. В опрацюванні методичного підходу щодо „формування” „дерева якості” ураховано також міжнародну класифікацію харчових продуктів, яка налічує їх три основні групи: харчові продукти, призначені для масового споживання; дієтичні, лікувальні та профілактичні харчові продукти; продукти, призначені для харчування дітей та немовлят. Виходячи з диверсифікації виробничо-комерційної діяльності суб'єктів агропродовольчого комплексу, слід „сформувати” „дерева якості” для кожної товарної групи окремо взятого суб'єкта господарювання.

„Дерева якості” кожної з груп ковбасної продукції (відповідно і видів у межах кожної групи) ПрАТ „Луганський м'ясокомбінат”: варених ковбас, сосисок, сардельок, копченостей, напівкопченостей, шинок, твердих ковбас, нефондових ковбас та паштетів незначною мірою відрізняються одне від одного. Відмінності цих „дерев якості” зростають порівняно з „деревами якості” напівфабрикатів та ще більшою мірою – з виробами з тіста. Щодо „дерев якості” продукції холдингу „Агротон”, відмінності будуть більш показовими: чинники якості рослинної продукції за суттю є іншими порівняно з продукцією тваринництва. У межах кожної з видів продукції відмінності теж можуть бути значними (чинники якості хлібобулочних виробів інші, порівняно з чинниками якості цукерок або з вирощування і промислової переробки бройлерів та великої рогатої худоби).

Наступною складовою вдосконалення міжнародних систем якості та безпеки харчових продуктів – ISO, Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССП) та Ecological Management Systems (EMS) є класифікація та оцінка ризиків у виробництві харчових продуктів. Міжнародними стандартами ISO такими визначені фізичні, хімічні та біологічні. В Україні ці аспекти відображено в ДСТУ 4161–2003 [7]. Системи якості та безпеки харчових продуктів вітчизняних підприємств будуть більш дієвими, якщо буде визначено рівень загрози відповідно до ступеня наявності конкретних небезпечних речовин у сировині та в техніко-технологічному забезпеченні реального виробничо-комерційного процесу, групи ризиків, їх конкретизацію стосовно видів та міри наявності небезпечних речовин, а також оцінку ступеня загрози якісних властивостей кінцевих харчових продуктів. Такі оцінки слід здійснювати не тільки за кожною товарною групою, а й за кожним найменуванням товару.

Складною проблемою формування систем менеджменту якості та безпеки харчових продуктів, причому і в теоретичному, і в практичному аспектах, є витрати на забезпечення якості. Проблема тицьність

цього питання стосується не тільки вітчизняної науки та господарської практики, а й розвинених країн. Найбільш типовим є підхід, відповідно з яким витрати на якість групуються за двома видами – виробничими та невиробничими (подібне групування доволі поширене навіть серед великих корпорацій споживчого ринку країн ЄС-12). Ця класифікація враховує витрати на забезпечення виключно продукції вже як кінцевого результату виробничо-комерційної діяльності переробної галузі.

По суті, єдина пропозиція українських учених О.М. Царенка та В.П. Руденка зводиться до виділення чотирьох видів витрат: витрати на запобіжні дії; витрати на оцінку якості; витрати на усунення дефектів, що виявлені у процесі виробництва; витрати на усунення дефектів, що виявлені після виробництва [5, с. 106–108].

Науково-практичне опрацювання проблеми дає підстави зазначити, що більш доцільною буде класифікація, в основу якої закладено витрати саме на процеси забезпечення якості. Відповідно до цього підходу пропонуємо витрати групувати на такі три види:

1. Витрати на процеси превентивного забезпечення якості. Статтями цієї групи (за укрупненим принципом) є витрати на маркетингові дослідження ринку щодо наявності або необхідності розробки й виробництва харчових продуктів за конкретними параметрами якості; розробку техніко-технологічного процесу, зорієнтованого на виробництво харчових продуктів за визначеними якісними параметрами; підготовку, запуск та регулювання відповідного техніко-технологічного процесу; підготовку та/або перепідготовку робочої сили за необхідним професійно-кваліфікаційним складом; побудову та підтримку в належному стані систем менеджменту якості та безпеки харчових продуктів; забезпечення матеріально-технічного постачання виробничого процесу; розробку та реалізацію заходів маркетингової комунікаційної політики на відповідному сегменті ринку; облік витрат на забезпечення якості, а також на внутрішній та зовнішній аудит якості.

2. Витрати на процеси класифікації міри невідповідності реально вироблених харчових продуктів, їх можливу переробку та/або утилізацію. Визначимо їх як витрати на брак: контроль продукції, яка пред'являється виробнику в разі її невідповідності нормативно зафіксованим якісним параметрам; транспортування неякісної продукції на підприємство, яке „виробило” брак; переробка неякісної продукції (у разі такої можливості); списання зіпсованої продукції та/або її утилізація; компенсація витрат споживачів неякісної продукції та/або витрати за можливими штрафними санкціями; проведення аналізу причин, які зумовили виробництво неякісної продукції; розробка й реалізація програм щодо унеможливлення у майбутньому відхилень від необхідних параметрів у виробничо-комерційному процесі.

3. Витрати, які виникають у разі недоотримання підприємствами можливого прибутку внаслідок неналежного забезпечення виробничо-комерційного процесу та/або виробництва продукції, яка не користується належним попиту (ця група витрат є доволі типовою і для інших сфер продовольчого комплексу, однак саме у виробництві харчових продуктів їх вагомість та наслідки прояву є особливо відчутними). Ця група витрат є також витратами на усунення невідповідності процесів забезпечення якості, але їхня дія є опосередкованою. Відповідно до цього ми й класифікуємо їх як опосередковані, або витрати, які виникають унаслідок втраченої вигоди. Статтями цієї

групи є такі види витрат: недоотриманий прибуток підприємства внаслідок невиробництва продукції, яка могла би бути вироблена й користуватися на ринку необхідним попиту, але не виробляється через причини неадекватної оцінки споживчих властивостей; зберігання сировини та утримання й обслуговування технологічного обладнання, яке не використовується у певні часові періоди внаслідок від'ємного попиту на продукцію, яка могла бути вироблена в разі їхнього використання; затримання платежів за відправлену продукцію.

Запропонована класифікація витрат на забезпечення якості буде доцільною не тільки для господарських структур, а й може бути використана в діяльності лабораторій, які в 2008-2010 рр. почали створюватися на базі регіональних структур Держстандартметрології і мають забезпечити виявлення не тільки наявності, а й кількісного складу ГМО в харчових продуктах.

Невід'ємним складовою вдосконалення ISO, HACCP та EMS є впровадження системи управління витратами на якість (СУВЯ). Такі системи наші підприємства споживчої сфери (як і інших господарських комплексів) ще тільки мають побудувати. Вихідними постулатами у вирішенні такого завдання доцільно визначити такі:

1. Витрати на забезпечення якості постають складовою загальних управлінських і, як наслідок, загальногосподарських витрат. Тому слід попередити штучні „обгрунтування” окремих вітчизняних господарників щодо недоцільності створення СУВЯ через їх начебто надмірну вартість: „аргументами” подібних „обгрунтувань” є штучні завищення витрат на якість завдяки віднесенню до категорії таких практично всіх загальноуправлінських витрат.

2. Головною передумовою створення СУВЯ є об'єктивна неупереджена ідентифікація витрат на якість. Безпосереднє обрахування видів та груп відповідних витрат потребує налагодженого дієвого бухгалтерського обліку на підприємстві, перш за все управлінського та фінансового обліку.

3. Для створення СУВЯ доцільно сформулювати на підприємствах групу, у яку під керівництвом співробітника відділу маркетингу слід включити спеціалістів з технології переробки харчових продуктів, інженерно-технічних служб, лабораторії метрології, бухгалтерського обліку та служб якості.

4. Слід визнати хибними рекомендації деяких авторів країн СНД щодо необхідності створення кожної корпорацією своєї методики обліку витрат на якість [1-2]. Співвідношення результатів обліку витрат можливе лише за умов використання єдиної методики (необхідно, до того ж, враховувати, що дані такого обліку будуть використовуватися навіть у судових та безпосередньо судових розглядах господарських скарг). Єдина методика обліку витрат на якість має бути розроблена із заохоченням науковців і затверджена з урахуванням специфіки окремих галузей Держспоживстандартом країни.

5. Створення СУВЯ слід розглядати не тільки як необхідність, а й потенційну можливість підвищення конкурентоспроможності підприємств не тільки на регіональному, а й на загальнодержавному та світовому ринках.

При формуванні ISO та HACCP необхідно уявляти, що Міжнародні стандарти ISO лише орієнтують на створення таких систем і мають значною мірою факультативний (рекомендаційний) характер. У них регламентовано лише 6 процесів та 21 протокол, які обов'язково мають бути затверджені в „Керівництві з якості” на підприємстві, що створює ці системи. Од-

нак вимоги до класифікаційних ознак процесів не встановлюються. Міжнародні стандарти в цьому випадку – своєрідний інтеграл дій варіативного характеру. Так, у них констатується, що опис процесів бажано здійснювати в графічній формі. Причому параметри процесу можуть бути надані у словесному вигляді й міститися в Додатках до „Керівництва з якості”.

Апробація матеріалів дослідження свідчить, що: саме графічний опис процесів забезпечення якості має суттєве значення щодо формалізуючого характеру ISO; графічний опис процесів більш чітко встановлює вимоги щодо їх проектування, ресурсного забезпечення, регулювання та оцінки; доцільно здійснити більш розгорнутий та конкретний графічний опис процесів, що попереджує штучний підхід до створення й практичного використання ISO; необхідно розукрупнити виробничо-комерційний процес підприємств на оптимально достатню кількість головних процесів (підпроцесів) з наступним графічним описом кожного з них і визначенням логічної послідовності процесів (вихід одного має бути входом для іншого); відбиття виробничо-комерційної діяльності підприємств у логічній послідовності процесів має бути побудовано у вигляді висхідної спіралі, елементами якої є окремі процеси.

Багато в чому ефективність функціонування ISO на підприємствах визначається системою заходів щодо їх безпосереднього впровадження. В упровадженні системи ISO не слід використовувати багатетапний підхід, як пропонують окремі вчені країн СНД [2; 5]. Достатньо виділення трьох етапів.

На першому етапі створення системи ISO головними завданнями мають бути: формування на під-

приємстві робочої групи задля розробки плану впровадження системи; опрацювання керівництвом та членами групи нормативно-методичної бази менеджменту якості; аналіз становища на підприємстві стосовно відповідності реальних параметрів техніко-технологічних та організаційно-економічних процесів необхідним; навчання співробітників та працівників підприємства основ менеджменту якості. У рамках другого етапу слід: створити службу якості (відділ, департамент тощо) на підприємстві та відпрацювати її повноваження й функціональні співвідношення з іншими структурними підрозділами підприємства; розробити виробничі процеси ISO з урахуванням специфіки підприємства; провести на підприємстві внутрішній аудит ISO (точніше, елементів створеної системи). Третій етап передбачає: здійснення сертифікації системи ISO; підготовку, передусім, керівництва підприємства і служби якості до зовнішнього аудита.

Заключним і найбільш важливим етапом забезпечення сучасних якісних параметрів харчових продуктів є впровадження системи НАССР. Це питання теж є доволі дискусійним. Так, окремі російські та вітчизняні вчені пропонують виділення дванадцяти-п'ятнадцяти етапів упровадження НАССР [1-2; 5]. Це є доволі суттєвим стримуючим, навіть з психологічного погляду, чинником. На підставі практичного розв'язання цього блоку проблеми вважаємо достатнім і виправданим виділення таких трьох етапів упровадження системи НАССР: підготовчого, практичного, корегувально-вдосконалюючого (див. рисунок).

Існує ще одна проблема, яка певною мірою є визначальною. Вона стосується організаційного за-



Рисунок. Етапи адаптації та впровадження системи НАССР на підприємствах агропродовольчого комплексу

безпечення управління якістю. Значущість цієї ланки опрацювання аспектів зумовлена тим, що будь-які, навіть бездоганно обгрунтовані теоретичні підходи, найдосконаліші статистичні методи аналізу, найсучасніші засоби лабораторно-вимірального забезпечення якості тощо, як мінімум, не дадуть належної віддачі, якщо не будуть побудовані надійні організаційні системи управління якістю та безпекою харчових продуктів (СУЯБХП). Аналіз реального стану цих питань свідчить: організаційні форми управління якістю на підприємствах потребують не просто вдосконалення, а принципово нового підходу щодо їх побудови. Зазначимо, що переважна більшість підприємств галузі взагалі не мають відповідних організаційних структур.

Основні пропозиції з удосконалення та побудови організаційних структур систем управління якістю та безпекою харчових продуктів зводяться до таких.

1) Обов'язкове поширення СУЯБХП на всі структурні підрозділи підприємств, які забезпечують функціонування виробничо-комерційного процесу.

2) Підпорядкування відділів збуту, фірмової торгівлі, реклами та м'ясних експедицій структурним підрозділам маркетингу.

3) Створення у межах відділів управління якістю секторів (ланок) статистичних методів забезпечення якості.

4) Підпорядкування виробничих лабораторій відділам управління якістю.

5) Надання підрозділу маркетингу (у сукупності зазначених служб) безпосереднього підпорядкування першим керівникам (а не заступникам керівників з комерційних питань, як це є у сучасних умовах).

6) Установлення координуючих дій структур підрозділу маркетингу з відділами виробничо-ветеринарного контролю та матеріально-технічного забезпечення. Для реалізації цієї пропозиції пропонуємо встановити керівництво процесом „Управління закупівлею сировини, основних та допоміжних матеріалів” з боку заступника директора із заготівлі сировини, а володіння процесу – з боку заступника директора з маркетингу (відділу управління якістю).

7) Відпрацювання форм та методів відповідальності керівників кожного структурного підрозділу (та співробітників у межах кожного підрозділу), зокрема керівника підприємства, й установлення міри моральної та матеріальної відповідальності за стан справ щодо якості та безпеки харчових продуктів.

**Висновки та пропозиції.** Логічним оформленням вдосконалення систем забезпечення якості та безпеки харчових продуктів на мікрорівні є його закріплення у відповідних інституціональних заходах.

У контексті об'єктивності поглиблення інтеграції України в агропродовольчу сферу (як за східним, так і за західним векторами) слід реально уявляти, що вона сама по собі аж ніяк не знімає питання конкуренції вітчизняних товаровиробників на світових ринках. Більш того, міжнародна інтеграція передбачає їхню всіляку підготовку до суттєвого загострення конкуренції на товарних та фінансових ринках.

З метою запровадження ефективної державної регуляторної політики у сфері забезпечення якості та безпеки харчових продуктів, що є можливим лише на підґрунті використання теорії балансів стимулів та обмежень [8], вважаємо за доцільне.

По-перше. Скасувати Наказ Держспоживстандарту країни від 22.09.2010 р. № 426 „Про внесення змін в Перелік продукції, яка належить обов'язковій сертифікації в Україні” [9] та повернутися до практики державного регулювання якості та безпеки харчових продуктів.

По-друге. Інституціональною основою відновлення і посилення державного регулювання діяльності підприємств у даній сфері доцільно визначити Національну Програму харчування в Україні, науково-практичне опрацювання якої необхідно розпочати невідкладно.

По-третє. Складовими зазначеної Національної програми слід виокремити (у межах загальнодержавного акта) такі блоки: інституціональні, організаційно-економічні, інформаційні, медико-фізіологічні, техніко-технологічні, природоохоронні та освітньо-виховні аспекти розвитку сфери харчування в державі (є підстави вважати доцільним використання при цьому наведених вище наробітків).

По-четверте. Прийняття такої Програми має стати одним з першочергових пріоритетів для Верховної Ради, а її реалізація – важливим пріоритетом для органів виконавчої влади загальнодержавного і регіонального рівнів.

По-п'яте. Заключним розділом Національної Програми харчування є сенс визначити співпрацю України з міжнародними організаціями та урядами інших держав у сфері забезпечення якості та безпеки харчових продуктів.

Запровадження сукупності наведених організаційно-економічних і методичних рекомендацій у сфері забезпечення якості та безпеки харчових продуктів стане достатньо вагомим чинником формування потенціалу конкурентоспроможності вітчизняних підприємств агропродовольчого комплексу.

#### Список використаних джерел

1. Сенсорный анализ продуктов питания: моногр. / В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко. – М.: Типография РАСХН, 2003. – 400 с.
2. Управление несоответствиями в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов / Д.А. Еделев, В.М. Кантере, В.А. Матисон // Пищевая промышленность. – 2011. – № 12. – С.38-41.
3. Расторгуев П.В. Оценка качества сельскохозяйственной продукции и совершенствование механизма его регулирования с учетом мирового опыта / П.В. Расторгуев // Экономические вопросы развития сельского хозяйства Беларуси : межведомственный тематический сборник. – Минск, 2008. – Вып. 36. – С. 255-275.
4. Крисанов Д. Ф. Агропродовольча продукція в координатах якості та безпеки / Д. Ф. Крисанов // Економіка АПК. – 2011. – № 1. – С. 12-19.
5. Царенко О.М. Управління якістю агропромислової продукції : навч. посіб. / О.М. Царенко, В.П. Руденко. – Суми : Університетська книга, 2006. – 431 с.
6. Чеботарьов В.А. Державна регуляторна політика інноваційної структурної трансформації харчової та переробної промисловості : моногр. / В.А. Чеботарьов. – Луганськ: ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, 2011. – 448 с.
7. ДСТУ 4161–3003. Система управління безпекою харчових продуктів. Чинний від 01.07.2003 р.
8. Ляшенко В.И. Регулирование развития экономических систем: теория, режимы, институты / В.И. Ляшенко. – Донецк: ДонНТУ, 2006. – 668 с.
9. Наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 22.09.2010 р. № 426 „Про внесення змін в Перелік продукції, яка належить обов'язковій сертифікації в Україні” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=z0881-10>.