

НАССР – СКЛАДОВА СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ

HACCP AS A COMPONENT OF MANAGEMENT THE QUALITY OF AGRARIAN ENTERPRISES' PRODUCTION

Ганна КУЛЕШОВА,
кандидат економічних наук,
Миколаївський державний
аграрний університет



Hanna KULESHOVA,
PhD Economics,
Mykolayiv State
Agrarian University

Однією з визначальних характеристик, що формує суспільні потреби, є якість продукції. Це пов'язано з тим, що якість продукції є головним стимулом для її придбання, а також одним з найважливіших чинників її конкурентоспроможності в умовах ринкової економіки. На сьогодні діяльність за принципом «якість за будь-яку ціну» нікого не задовольняє, оскільки ринково орієнтоване підприємство має підтримувати необхідний рівень продажу, варіюючи якістю продукції, обсягом реалізації та ціною, зумовленою відповідними витратами.

Особливого значення набули проблеми, з якими стикаються аграрні підприємства після виходу на світові ринки. Підприємцям не вистачає інформації щодо забезпечення ефективного виробництва для задоволення інтересів міжнародних партнерів. Необхідність запровадження світових систем якості стало першочерговою проблемою, яку активно висвітлюють у своїх роботах і зарубіжні, і вітчизняні вчені. Поряд з цим значна кількість питань залишається ще не вирішеними.

Метою статті є визначення особливостей найбільш поширених міжнародних систем якості, які необхідно запроваджувати на підприємствах аграрного сектора економіки. За рахунок таких механізмів підвищується якість і конкурентоспроможність продукції та відповідно підприємства й держави в цілому.

Суть управління якістю продукції як об'єкта полягає в активному впливі на його параметри з метою усунення небажаних відхилень від заданих режимів роботи, у підтриманні стану впорядкованості, плановості й динамічної рівноваги з навколишнім середовищем, усуненні асиметрії, при якій елементи виробництва перебувають у невірноваженому й непропорційному стані, у наведенні порядку в їх взаємодії, забезпеченні розвитку й удосконалення системи.

Управління якістю сільськогосподарською продукцією в системі АПК здійснюється відповідно до вимог економічних законів (основного економічного закону, закону вартості, закону розподілу за працею, закону економії часу, закону розширеного відтворення), а також законів соціології, психології, виробничої педагогіки тощо. Водночас управління якістю продукції переробки сучасного товаровиробника базується на загальних законах і принципах управління, що дозволяє планомірно використовувати

науково-технічні, виробничі та соціально-економічні можливості АПК з метою поліпшення якості такої продукції та найбільш повного задоволення потреб споживача й суспільства [1].

У Законі України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» якість харчового продукту пояснюється як ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт [2].

У сучасних умовах розвинених країн якість продукції формується під впливом таких основних чинників: активне прагнення фірм до оперативного використання досягнень науково-технічного прогресу; ретельне вивчення вимог внутрішнього та міжнародного ринків, а також потреб різноманітних категорій споживачів; інтенсивне використання творчого потенціалу персоналу через навчання, виховання, систематичне підвищення кваліфікації, різноманітну мотивацію матеріального й морального характеру. Отже, світові підприємства сучасними системами управління якістю в першу чергу задовольняють потреби споживача.

У цілому система якості є сукупністю взаємопов'язаних та взаємодіючих елементів організаційної структури, визначених механізмів відповідальності, повноважень і процедур організації, а також процесів та ресурсів, які забезпечують здійснення загального керівництва якістю та її відповідність встановленим вимогам.

Підвищення технічного рівня та якості продукції визначає темпи науково-технічного прогресу й зростання ефективності виробництва, суттєво впливає на інтенсифікацію економіки, конкурентоспроможність вітчизняних товарів і життєвий рівень населення країни.

У науковій статті розкрито питання підвищення якості продукції аграрного сектора за рахунок запровадження на підприємствах ефективних міжнародних систем управління якістю. Базовою системою виступає НАССР, яка впливає на формування доходів і значно підвищує рівень конкурентоспроможності підприємств у міжнародній спільноті.

The issues of improvement the production quality of agrarian sector at the expense of introduction at the enterprises the effective international control systems are considered. Base system is HACCP which raises the competitiveness level of the enterprises.

Соціально-економічне значення підвищення якості продукції сільськогосподарських підприємств полягає в такому:

□ високоякісна й конкурентоспроможна продукція завжди повніше й краще задовольняє суспільно-соціальні потреби в ній;

□ підвищення якості продукції є специфічною формою виявлення закону економії робочого часу: загальна сума витрат суспільної праці на виготовлення й використання



продукції більш високої якості (навіть якщо досягнення такої пов'язане з додатковими витратами) істотно зменшується;

□ конкурентоспроможна продукція забезпечує постійну фінансову стійкість фірми, а також отримання нею максимально можливого прибутку;

□ підвищення якості продукції впливає на зростання продуктивності суспільної праці, структуру виробництва та функціональний розподіл потужностей, темпи й ефективність науково-технічного прогресу.

Чинники, що впливають на формування якості, є основою систематичного вдосконалення системи організації виробництва, яка органічно поєднує в собі підсистеми забезпечення й контролю якості продукції, що випускається.

На нашу думку, є група основних факторів, від яких залежить якість продукції аграрних підприємств, це, зокрема: агрономічні (насіння, сівозміни, якість ґрунтів), технічні й технологічні (оснащення технікою, технологія вирощування), організація виробництва (спеціалізація, своєчасне збирання врожаю, зберігання, транспортування і т.д.), персонал (мотивація, кваліфікація) та зовнішні чинники (постачальники сировини, погодні умови і т.д.), які не контролюються підприємством.

Значення й необхідність управління якістю на рівні організації визначається тим, що сприяє задоволенню все більших потреб і очікувань споживачів, надаючи відповідно поштовх для розвитку й удосконалення бізнесу.

Планування підвищення якості продукції підприємств повинно базуватися на детальному вивченні поточного й перспективного попиту на його продукцію, аналізі відгуків споживачів. Досягти необхідного рівня якості реалізованих на внутрішньому й зовнішньому ринках продукції аграрних підприємств можна різними способами, які можна поділити на три групи.

До технічних факторів належать:

□ використання досягнень науки й техніки в процесі вирощування, збирання та переробки сільськогосподарської продукції;

□ запровадження новітньої технології виробництва, суворе дотримання технологічної дисципліни;

□ забезпечення належної технічної оснащеності виробництва;

□ удосконалення застосовуваних стандартів і технічних умов;

□ покращення стандартизації як головного інструмента фіксації та забезпечення заданого рівня якості, адже саме стандарти й технічні умови відображають сучасні вимоги споживачів до технічного рівня та ін., випуск сертифікованої продукції;

□ покращення окремих показників якості продукції, що випускається (надійність, економічність);

□ удосконалення показників транспортабельності продукції, до яких належать допустимі температура, вологість, тиск, час транспортування;

□ підприємство повинно вимагати від своїх постачальників відповідного покращення якості сировини, матеріалів, напівфабрикатів, що постачається;

□ досягнення й перевершення технічного рівня та якості найкращих вітчизняних і зарубіжних зразків.

До організаційних факторів слід віднести:

□ запровадження сучасних форм і методів організації виробництва та управління;

□ удосконалення методів контролю й розвиток масового самоконтролю на всіх стадіях виготовлення продукції;

□ розширення прямих господарських зв'язків між продуцентами та покупцями (споживачами);

□ узагальнення й використання передового вітчизняного та зарубіжного досвіду в підвищенні конкурентоспроможності продукції;

□ модернізація або зняття з виробництва неконкурентоспроможної продукції;

□ використання власного або іншого автопарку, автомашин для надійного й безпечного транспортування готової продукції та сировини.

Група економічних і соціальних факторів визначає:

□ застосування узгодженої системи прогнозування й планування необхідного рівня якості виробів;

□ установа прийнятних для продуцентів і споживачів цін на окремі види товарів;

□ використання ефективної мотивації праці всіх категорій персоналу підприємства;

□ всебічна активація людського чинника та проведення кадрової політики, адаптованої до ринкових умов господарювання.

Покращення якості продукції відображено в збільшенні її сортності, додатковий прибуток створюється за рахунок підвищення ціни на продукцію вищого сорту. При цьому зростає собівартість, але водночас відкриваються й нові ринки збуту. Економічна ефективність такого процесу полягає в додатковому прибутку підприємства, що отримується від виробництва та реалізації продукції підвищеної якості.

Комплексна система управління якістю передбачає групу факторів, які мають прямий та непрямий вплив на підвищення якості продукції аграрного сектора економіки. У її основу покладено систему управління безпечністю харчової продукції та сільськогосподарської сировини (СУБХП) – система HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System – система аналізу безпечних чинників та критичні точки контролю), оскільки вона є найбільш досконалим і ефективним превентивним підходом до управління безпечністю продуктів харчування й визнана на міжнародному рівні.

Система аналізу безпечних чинників та критичні точки контролю (HACCP) – це міжнародна система, яка передбачає ідентифікацію, оцінювання й управління чинниками, що негативно впливають на безпечність продуктів харчування та сільськогосподарської сировини.

Система базується на семи принципах, визнаних міжнародною спільнотою:

Принцип 1. Проведення аналізу небезпечних чинників, пов'язаних з виробництвом харчових продуктів, на всіх стадіях життєвого циклу продуктів, починаючи з розведення або вирощування і до кінцевого споживання, охоплюючи стадії оброблення, перероблення, зберігання транспортування та реалізації. Виявлення умов виникнення небезпечних чинників і вжиття заходів щодо їх контролювання на всіх стадіях.

Принцип 2. Визначення критичних точок етапів (операцій) технологічного процесу, у яких треба його контролювати, щоб усунути (мінімізувати) вплив небезпечних чинників або можливість їх появи. Під «етапом» (операцією) розуміють будь-яку стадію життєвого циклу харчових продуктів.

Принцип 3. Визначення критичних меж, яких слід дотримуватися для того, щоб упевнитися, що критична точка перебуває під контролем.

Принцип 4. Розроблення системи моніторингу, яка дає змогу забезпечити контролювання технологічного процесу в критичних точках за допомогою запланованого випробування або спостереження.

Принцип 5. Розроблення й застосування коригувальних дій у разі, якщо результати моніторингу вказують на відхилення від установлених критичних меж.

Принцип 6. Розроблення процедур перевірки, що дає змогу упевнитися в ефективності функціонування системи.

Принцип 7. Документування процедур і реєстрування даних, необхідних для функціонування системи [3].

Система HACCP акцентує увагу безпосередньо на процесному контролі параметрів здійснення технологічного процесу та оцінюванні сировини й матеріалів, що використовуються для виготовлення харчового продукту, а також упроваджує стратегію гарантії його безпеки «від ферми до виделки», ґрунтуючись на трьох основних чинниках:

- законодавчі вимоги до забезпечення харчових продуктів;
- глибокий науковий підхід до ухвалення рішень;
- контроль за виконанням законодавчих вимог.

Сьогодні в Україні є альтернатива системі HACCP. Це, зокрема, два стандарти, які в більшості питань дублюють один одного: ДСТУ ISO 4161:2003 і ДСТУ ISO 22 000:2007.

На нашу думку, аграрним господарствам слід розглядати стандарт ДСТУ ISO 22 000:2007, оскільки це новий випуск стандарту систем управління безпечністю харчових продуктів, що базується на принципах HACCP. Цей стандарт встановлює вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, якщо організація в харчовому ланцюзі має необхідність продемонструвати свою здатність керувати небезпечними чинниками харчових продуктів для гарантування того, що харчовий продукт є безпечним на момент його споживання людиною.

Суттєвим є той факт, що впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів дає такі переваги:

1) для підприємств АПК:

- виробництво більш безпечної продукції, що знижує діловий ризик, підвищує задоволеність споживача;
- поліпшена репутація та захист торговельної марки;
- узгодженість із законодавством;
- персонал має більш чітке уявлення стосовно вимог до безпечності харчових продуктів та методів їх виконання;
- демонструє зобов'язання (докази) підприємства щодо безпечності продукції, які можуть бути використані в судових позовах і визнані страховими компаніями;
- краща організація персоналу й використання робочого часу;

□ ефективність витрат, зменшення збитків у перспективі (спочатку збитки можуть збільшитися через застосування коригувальних дій, які вимагають видалення продукції внаслідок невиконання належного контролю в критичних точках);

□ менша ймовірність одержати скарги від споживачів та їхня довіра;

- можливість збільшити доступ на ринки збуту;

2) для споживачів:

- менший ризик хвороб, спричинених харчовими продуктами;
- поліпшення якості життя;
- більша довіра до харчових продуктів;

3) для урядів:

- полегшення інспекцій та ефективніший контроль харчових продуктів;
- поліпшення охорони здоров'я та зменшення витрат на охорону здоров'я;
- полегшення міжнародної торгівлі.

Звичайно, впровадження такої комплексної системи управління якістю, в основі якої лежить система HACCP, потребує значних коштів, що і є великою перешкодою для активного її використання українськими виробниками харчової продукції.

Підприємства АПК можуть самостійно впроваджувати систему управління безпечністю харчової продукції та сільськогосподарської сировини або ж звернутися до кваліфікованих професіоналів у цій галузі.

Слід зазначити, що реалізовувати політику на підприємстві у сфері якості може менеджер з якості, професіонал, який, використовуючи методи менеджменту якості, перетворює якість у кількість. Такий працівник має досконало знати весь процес виробництва, його нюанси та особливості, усі аспекти діяльності компанії, мати незалежний вплив на діяльність усіх підрозділів. Менеджер з якості повинен уміти визначати негативні чинники, аналізувати їхній вплив на показники роботи компанії, розробляти розв'язання проблемних ситуацій. Ця посада вимагає від фахівця аналітичного мислення, що дає можливість працювати з великою кількістю документації та звітів, аналізувати графічні дані з метою виявлення тенденцій процесів і можливих проблем, пов'язаних з недоліками системи організації, людським чинником, масою зовнішніх чинників. Такий фахівець має проводити значну роботу з персоналом для усунення виявлених проблем, реалізації коригуючої дії та контролю над виконанням рекомендацій. Таким чином, до сфери діяльності менеджера з якості входять усі проблемні ситуації, які виникають в організації та тим або іншим чином впливають на якість. На сьогоднішній день фахівці відділу якості входять до складу спеціалістів багатьох сучасних компаній, які впроваджують методи менеджменту якості у свою діяльність [4].

ВИСНОВКИ

Отже, підвищення якості продукції в сучасних умовах жорсткої конкуренції відіграє важливу роль. Цього можна досягти за рахунок впровадження ефективних систем управління якістю продукції на виробництві. До них належать переважно міжнародні системи управління, що ґрунтуються на базових стандартах. У свою чергу заходи з покращення якісних властивостей мають значний вплив на зростання основних економічних показників сільськогосподарських підприємств.

ЛІТЕРАТУРА

1. Цициліано О. Моніторинг у сфері управління якістю та екологічного управління в Україні за 2006 рік / О. Цициліано, А. Заклецький, В. Хмель, О. Калита, Л. Казаченко // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2007. – № 2. – С. 52-55.
2. Закон України Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» від 6 вересня 2005 року № 2809-IV.
3. Момот О.І. Менеджмент якості та елементи якості: [підруч. для вищ. навч. закл.] / О.І. Момот. – К.: Центр учб. л-ри, 2007. – 366 с.
4. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідальність, акредитація та управління якістю: [підручник] / Г.А. Саранча. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 672 с.