

УДК 504(477)

*П. В. Іванюта,
к. е. н., завідувач кафедри бухгалтерського обліку і аудиту,
Полтавська філія Національної академії статистики,
обліку та аудиту*

ОСОБЛИВОСТІ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ ПРОДУКЦІЇ В США

Обґрунтовано особливості світового досвіду в системі управління якістю продовольчої продукції в США.

The validity is particulars of World experience to total quality management provisional good in the USA.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ

Вступ України в СОТ дав поштовх до розроблення нових та гармонізації до світових вимог існуючих нормативно-правових актів, проведення досліджень у сфері стандартизації, метрології, сертифікації щодо встановлення та покращення якісних параметрів продукції. Саме тому необхідно переосмислити теоретичну сутність якості продукції, визначити її роль у функціонуванні ринку продовольства, системі формування попиту та стимулювання збуту.

Якість продовольчої продукції впливає на якість життя, стан демографічної ситуації в Україні. Результати наукових досліджень (200 респондентів проведених в Полтавській області за віковими групами свідчать, що в групі населення від 17 до 30 років є порушення медичних норм харчування, зокрема із необхідних за нормою 80 кг м'яса і м'ясопродуктів в 2009 році було спожито 51 кг (63,8 %). Зокрема, споживання м'ясо-сальної продукції респондентами даної групи становило 18,6 кг на 1 особу на рік, з них 13,9 кг м'яса та 4,7 кг сальної продукції, у віковій групі 31—45 років — 12 кг м'яса та 6,7 сала, у віковій групі 46—60 — 10 кг м'яса та 6,7 кг сала, а люди старші за 61 рік споживають 6,5 кг м'яса та 4 кг сальної продукції [1].

Основною складовою м'ясних продуктів є білок. Він є структурним компонентом клітин усіх тканин і органів, виконує каталітичні функ-

ції, входить до складу деяких ферментів, є основою всіх життєвих процесів. Біологічна цінність м'яса характеризується якістю білкових речовин за вмістом і збалансованістю незамінних амінокислот і перетравлюваністю білка, а також якістю жирів за вмістом поліненасичених жирних кислот та за перетравлюваністю жирів.

Фізіологічна норма споживання людиною білка становить 70—75 г на добу. В розвинутих країнах його щодобове споживання на душу населення складає до 55 г, в Україні цей показник становить лише 10—15 г, тобто в декілька разів менше за норму [2]. При недостатці білка погіршується засвоєння деяких вітамінів, корисних жирів, багатьох мікроелементів, порушуються обмінні процеси, знижується імунітет. Це призводить до уповільнення росту й розвитку дітей, а у дорослих виникають глибокі функціональні зміни у печінці, порушується залоз внутрішньої секреції, змінюється гормональний статус, погіршується засвоєння поживних речовин нервова та серцева діяльність, знижується працездатність у цілому. М'ясо містить багато заліза, фосфору та незначну кількість кальцію. З мікроелементів найбільше значення мають мідь, цинк, алюміній, марганець та ін.

Санітарно-гігієнічні показники якості м'яса дозволяють визначити його безпеку для людини. У складі м'яса контролюється вміст мікроби-

ологічних і хімічних забруднювачів, які можуть потрапляти в м'ясо ще за життя тварин з навколишнього середовища, з кормом і водою. Хімічні забруднювачі контролюють за вмістом токсичних елементів (свинець, кадмій, ртуть, миш'як), пестицидів, антибіотиків, радіонуклідів.

Для м'яса, що є сировиною для виготовлення широкого асортименту м'ясних продуктів, важливе значення мають функціонально-технологічні властивості (ФТВ). Вони визначають поведінку білка як основного компонента в складних м'ясних системах у взаємодії з іншими складовими (жир, вода, мінеральні речовини і ін.) під впливом різних технологічних чинників.

Під ФТВ розуміють сукупність показників: величину рН, що водозв'язує та емульгує, жирутримуючу, гелеутворюючу здатності, розчинність у воді, сольових розчинах та інші властивості м'яса. За ФТВ можна судити про ступінь прийнятності м'яса для виробництва м'ясних продуктів певної асортиментної групи.

Якість виробничо-заготівельно-збутової діяльності щодо продовольчої продукції може змінюватися під впливом різних чинників, які можна об'єднати в наступні підгрупи:

— природні чинники: вік, порода, стать, вгодованість тварин, анатомічне походження відрубів;

— біохімічні та фізико-хімічні чинники: автолітичні й мікробіологічні зміни, окислювальні процеси;

— технологічні чинники: умови вирощування і транспортування, передзабійного утримання тварин; умови забою і первинної обробки; параметри холодної обробки та зберігання м'яса; умови засолу, теплової обробки, копчення, сушки й ін.

Якісні характеристики продукції у процесі виробництва формуються також під впливом внутрішньо-організаційних чинників та конкуренції у процесі просування товару на ринок. Тому важливим для кожного підприємства в умовах ринкової економіки є управління якістю, тобто впровадження системи забезпечення оптимальних кількісно-якісних параметрів продукції з метою покращення її якості.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Концептуальні основи інноваційної діяльності підприємств висвітлено в роботах П.Т.Саблука [3], О.М.Азарян [4], Г.І.Груби [5] та ін.

МЕТА ДОСЛІДЖЕННЯ

Обґрунтувати особливості світового досвіду в системі управління якістю продовольчої продукції в США.

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Управління якістю продукції є одним з аспектів державного регулювання у відповідності до стандарту ISO 9000, п. 3.2. Система управління якістю здійснюється шляхом організації та регламентації таких функцій, як:

- контроль якості продукції на всіх етапах у виробничо-заготівельно-збутової діяльності;
- розроблення політики якості;
- збір, аналіз та розподіл інформації про якість отриманої продукції, а також про досягнення науки, техніки та технології;
- розв'язання питань якості з постачальниками, споживачами, державними та територіальними органами

— розробка та впровадження функцій контролю, які впливають на усунення виявлених недоліків.

Зазначені функції пов'язані між собою, що дає підставу для об'єднання їх у окрему систему якості. Система якості є сукупністю організаційно-технологічних методів, процесів і ресурсів виробництва, що забезпечують управління якістю у відповідності з запланованими цілями у сфері якості. Управління якістю в кожній країні має свої особливості. Особливої уваги заслуговує досвід впровадження системи аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю — НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) в США. НАССР включає в себе заходи, які забезпечують безпеку виробництва продукції на необхідному рівні, причому саме в тих критичних точках технологічного процесу, де може виникнути загроза появи небезпечних чинників [6, с. 14]. Дана система дає можливість виділити потенційно небезпечні чинники при виробництві продукції та запобігти їх виникненню, сприяє підвищенню конкурентоздатності виробленої продукції і її експортному потенціалу за допомогою сертифікації системи управління якістю на базі міжнародних стандартів ISO серії 9000, 14000, 18000, 22000 [7]. В міжнародному масштабі НАССР визнана як найбільш ефективна методика забезпечення безпечності продовольчих продуктів, що дозволяє сконцентрувати ресурси і зусилля підприємства в критичних процесах виробництва, та сприяє зниженню ризику випуску і продажу неякісної продукції. На основі впровадження НАССР в різних країнах світу розроблені національні стандарти з питань безпеки продуктів харчування. Наприклад, Данія ввела в дію стандарт DS 3027 "Безпека харчових продуктів відповідно до НАССР" [8]. Російська Федерація ввела в дію національний стандарт ГОСТ Р 51705.1-2001 "Система якості. Управ-

ління якістю харчових продуктів на основі принципів НАССР. Загальні вимоги" [9]. Міжнародна організація зі стандартизації підготувала проект міжнародного стандарту "Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги" (ISO 22000) [10, 7, с. 15]. Закон України "Про внесення змін до закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини" [11, Ст20] зобов'язує суб'єкти підприємницької діяльності "...здійснювати заходи щодо поетапного впровадження на підприємствах харчової промисловості міжнародної системи забезпечення безпеки харчових продуктів НАССР", а також "...застосовувати санітарні заходи та належну практику виробництва, системи НАССР та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів", на базі системи НАССР.

Система управління якістю екологічно чистої продовольчої продукції, що створена відповідно до міжнародних стандартів ISO серії 9000, спрямована на забезпечення високої якості продукції в процесі виробничо-заготівельно-збутової діяльності.

Дана система може бути впроваджена практично на кожному підприємстві. Її дієвість залежить від правових, адміністративних, економічних і морально-етичних методів.

Основними завданнями системи управління якістю екологічно чистої продовольчої продукції є: проведення аналізу ризиків у процесі виробничо-заготівельно-збутової діяльності, визначення критичних точок управління, встановлення критичних меж, впровадження автоматизованої системи моніторингу всіх етапів виробничо-збутової діяльності, проведення систематичного та об'єктивного контролю діяльності, визначення коригувальних дій, ведення документації та реєстрації даних.

Функціонування системи управління якістю екологічно чистої продовольчої продукції не можливе без блоку забезпечення якості продукції (БЗЯП), що може бути структурним підрозділом, який підпорядкований адміністрації підприємства. Керівник БЗЯП обирається на конкурсній основі або за контрактом і затверджується наказом директора підприємства згідно з чинним законодавством. До складу групи БЗЯП можуть входити: лікар ветеринарної медицини, начальник лабораторії якості, начальник сировинного відділу, головний технолог, директор з виробництва, начальник транспортної ділянки, майстер цеху, інженер мікробіолог, заступник директора з якості; начальник відділу стандартизації та сертифікації. Кількість членів групи має визначатися в залежності від виду та величини під-

приємства.

Основними функціями та обов'язками групи БЗЯП є:

— ідентифікація та реєстрація будь-яких невідповідностей, пов'язаних з порушенням системи управління якістю екологічно чистої продовольчої продукції в процесі виробничо-заготівельно-збутової діяльності;

— ініціювання коригувальних дій щодо управління невідповідним процесом;

— планування та керівництво проведенням контролю функціонування системи на підприємстві;

— ініціювання запобіжних дій щодо попередження виникнення невідповідностей, які пов'язані із продукцією, процесом або системою управління якістю екологічно чистої продовольчої продукції в цілому;

— забезпечення розроблення, впровадження та підтримування системи документації, що стосуються безпеки продукції.

Роль адміністрації підприємства у впровадженні і функціонуванні системи полягає у відповідальності за інформування персоналу про важливість виконання законодавчих і нормативних вимог щодо безпеки харчових продуктів; забезпеченні відповідності політики щодо якості продукції меті підприємства та нормативним вимогам; призначенні (звільненні) керівника БЗЯП та затвердженні робочої групи БЗЯП; організації навчання персоналу, а також контролі за функціонуванням системи управління якістю.

Основними вимогами системи є встановлення, документування, впровадження та підтримка системи управління якістю екологічно чистої продовольчої продукції для забезпечення виявлення ризиків у сфері застосування системи, їх ідентифікації, а також управління всіма виявленими ризиками. Документація системи повинна містити: документально оформлену політику щодо безпеки продукції, отриманої при первинній переробці продовольчої продукції, інформацію про виробництво, інформацію про сировину та перелік інгредієнтів, опис продукту, план, звіти групи БЗЯП, методики проведення моніторингу і контролю, протоколи, іншу документацію розроблену підприємством.

Аналіз ризиків вимагає володіння ґрунтовними технічними та науковими знаннями в різних сферах для належної ідентифікації всіх потенційних небезпечних чинників. Поверхово проведений аналіз ризиків призведе до розробки неадекватного плану системи управління якістю екологічно чистої продовольчої продукції. Процес проведення аналізу ризиків включає три стадії: виявлення, аналіз ризиків та оцінку ризиків.

та MS Office 2003 Pro та підключений до мережі Internet. Тут буде створено сайт (електронна сторінка) для фіксування спостережень, збирання, оброблення, передавання та аналізу інформації про стан критичних контрольних точок управління якістю, для розроблення коригувальних дій з метою запобігання виникнення та усунення ризиків. Контроль за сайтом буде здійснюватись сервером, розміщеним у головному підприємстві у групування.

До працівників, які призначаються для здійснення моніторингу контрольних точок управління, належать: лінійний персонал, оператори обладнання, персонал із технічного обслуговування, персонал із забезпечення якості.

Персонал, що проводить моніторинг контрольних точок управління, повинен знати методику проведення моніторингу, розуміти мету та важливість моніторингу, бути неупередженими, негайно надавати інформацію про порушення критичних меж.

Моніторинг може означати вимірювання певного параметру продукту або технологічного процесу для встановлення того, чи дотримуються критичні межі (температури, мікроклімату, часу, рН тощо). Моніторинг включає спостереження за тим, чи застосовується запобіжна дія в певній контрольній точці управління. Система моніторингу повинна включати: метод проведення та періодичність моніторингу; персонал, відповідальний за оцінку результату моніторингу; реєстрацію результатів моніторингу.

Для кожної контрольної точки управління повинні бути встановлені задокументовані коригувальні дії, які застосовуються, якщо результат моніторингу показує, що дана точка вийшла за критичні межі. Скрізь, де спостерігається відхилення від встановлених критичних меж, необхідно застосовувати коригувальні дії. Тому коригувальні дії повинні включати:

- визначення і усунення причини невідповідності;
- ізолювання ураженої продукції;
- документування виконаних коригувальних дій.

Виконання коригувальних дій має відбуватися за будь-якого відхилення, щоб гарантувати безпеку екологічно чистої продовольчої продукції та запобігати повторному виникненню відхилення.

Програма коригувальних дій виробника повинна включати:

- проведення розслідувань для визначення причини відхилення;
- ефективні заходи щодо запобігання повторному виникненню відхилення;

4) перевірку ефективності виконаної коригувальної дії.

Для підтвердження контролю неякісної продукції та виконаної коригувальної дії повинні вестись протоколи (зареєстровані дані). Відповідні протоколи дозволяють перевірити, чи виробник контролює відхилення і виконує ефективні коригувальні дії.

Функціонування системи управління якістю екологічно чистої продовольчої продукції передбачає проведення систематичного та об'єктивного внутрішнього контролю як контрольних точок управління, так і всього процесу виробництва, заготівлі та збуту. Елементами перевірки є: внутрішні аудити, заходи з перевірки калібрування; цільовий відбір проб та проведення лабораторних аналізів; мікробіологічні випробування; регламентовані перевірки.

Впровадження системи управління якістю екологічно чистої продовольчої продукції, в складі якої функціонують виробничі, заготівельні та збутові підприємства, неможливе без чіткого планування кожного з етапів виробництва, яке передбачає визначення:

- вимог до якості продукції;
- обсягів та термінів виконання запланованих робіт;
- стратегії розвитку та структурної перебудови виробництва;
- штрафних санкцій за відхилення від запланованих показників.

Система управління якістю формується на комплексному підході виробничо-заготівельної та збутової діяльності й передбачає:

- надання беззаперечної гарантії якості продукції, оскільки вимоги до неї (якості) можна закладати та контролювати на кожному етапі виробництва, заготівлі, збуту. При цьому контроль полягає не тільки у виявленні та усуненні дефектів, а й встановленні причин їх виникнення;

- взаємодію (відвертість та взаємодопомога) між підприємствами, що дозволяє виявити невідповідність товару якісним параметрам раніше, ніж це знизить довіру споживачів, а відповідно і попит на продукцію;

- можливість об'єднати функції відділів маркетингу окремих підприємств з метою цілеспрямованого аналізу смаків та уподобань споживачів, які постійно змінюються, а також відстежування інновацій на ринку виробництва ідентичної продукції.

Таким чином, система управління якістю продукції це — сукупність організаційно-технологічних заходів, способів, прийомів, що проводяться підсистемою аналізу небезпек і контрольних критичних точок та блоком забезпечення якості продукції і новітніх екологічних технологій завданнями яких є: проведення моніторингу, аналізу ризиків, визначення

критичних точок управління, встановлення критичних меж та упереджувальних заходів, спрямованих на забезпечення якості продукції у відповідності стандарту ISO 9000.

Література:

1. Бейдик Н.М. Інноваційна діяльність підприємств на ринку екологічно-чистої м'ясо-сальної продукції: автореферат на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 — економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). — Х.: ХНАУ імені В.В. Докучаєва, 2010. — 20 с.

2. Коли тваринництво ефективне / Є. Руденко, Є. Кравцов, А. Кукла [та ін.] // Тваринництво України. — 2006. — № 11—12. — С. 2—5.

3. Саблук П.Т. Основи організації сільськогосподарського ринку: монографія / П.Т. Саблук, Д.Я. Карич, Ю.С. Коваленко. — К.: 2002. — 188 с.

4. Азарян О.М. Споживче товариство США: уроки для України // Торгівля і ринок України. — Донецьк: ДонДУЕТ. — 2000. — Вип. 10. — Т. 1. — С. 23—29.

5. Груба Г.І. Розвиток інноваційної діяльності в Україні: теорія, методологія, стратегія державної політики: монографія. — К.: ТОВ "ДКС центр", 2009. — 364 с.

6. Рекомендації щодо аналізу ризику критичних контрольних точок виробництва м'ясопродуктів в умовах м'ясопереробних підприємств України / [Якубчак О.М., Олійник Л.В., Мельник М.А. та ін.]. — К.: ТОВ Біопром, 2005. — 65 с.

7. Бизнес-консалтинг: внедрение СМК, сертификат ISO 9001, 14001 система менеджмента качества, экологический аудит и менеджмент. — Режим доступу: <http://www.iso-14001.ru/?p=services>

8. HACCP System Certification according to DS 3027:1998 standard. — Режим доступу: <http://www.cqs.cz/english/ds.php>

9. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". — Режим доступу: <http://protect.gost.ru/v.aspx?control=8&baseC=1&page=0&month=-1&year=-1&search=&RegNum=1&DocOnPageCount=15&id=123204>

10. ISO/TS 22004: Food safety management systems. — Guidance on the application of ISO 22000:2005. — Системи управління безпечністю харчових продуктів. — Керівництво з використання ISO 22000:2005.

11. Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини": Закон України // Відомості Верховної Ради (ВВР). 2005. — № 50. — ст. 20.

Стаття надійшла до редакції 30.06.2010 р.