УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЄЮ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Лісна О. І., студентка
Науковий керівник: Лісовська Л. С., к.е.н., доц.
Національний університет «Львівська політехніка»

Якість продукції є одним з найважливіших чинників успішної діяльності будь-якої організації. Випуск продукції високої якості розглядається тепер у всіх країнах світу як одна з важливих умов розвитку економіки, від якої залежить темпи промислового розвитку країни.

Сьогодні у всьому світі стали помітно жорстокішими вимоги споживача до якості продукції. Без постійного підвищення якості неможливе досягнення і підтримання ефективної економічної діяльності. У ринкових умовах ніякі інвестиції не врятують підприємство, в разі неспроможності забезпечення конкурентоспроможності своєї продукції, і тому саме якості віддають перевагу покупці і замовники [1, с. 3].

Успішна діяльність підприємства передбачає виготовлення ним такої продукції, яка [1, с. 19]:

- відповідає чітко визначеним потребам, сфері застосування або призначенню;
- задовольняє вимоги споживача;
- відповідає чинним стандартам та технічним умовам;
- відповідає вимогам суспільства;
- враховує потреби захисту навколишнього середовища.

В державному стандарті України ДСТУ ISO 9000-2007 [3] наведено наступне визначення: якість – ступінь, до якого сукупність власних характеристик задовольняє вимоги.

Під якістю можна розуміти також сукупність властивостей продукції, що зумовлюють її придатність задовольняти визначені потреби відповідно до її призначення. З позиції споживача якість виробу – ступінь задоволеності вимог споживача [3].

Управління якістю – це такі напрямки виконання функції загального управління, які визначають політику, цілі і відповідальність у сфері якості, а також здійснюють їх за допомогою таких засобів, як планування якості, оперативне управління якістю, забезпечення якості та поліпшення якості в межах системи якості [3].

Система якості - сукупність організаційної структури, методик, процесів і ресурсів, необхідних для здійснення управління якістю [3].

Існуюча система якості на підприємствах харчової промисловості має низку проблем, які перешкоджають ефективному виробництву продукції у відповідності з принципами міжнародних стандартів якості. До найпоширеніших серед них відносяться [5, с. 241]:

- низький рівень технічного оснащення підприємств;
- висока питома вага зношеного і морально застарілого обладнання;
- велика кількість малих підприємств;
- неузгодженості з питань державного регулювання якості продукції харчової промисловості тощо.

Забезпечення випуску продукції в умовах, які відповідають вимогам міжнародних стандартів може бути здійснене тільки після технічного оновлення виробництва, узгодженості вимог нормативних матеріалів щодо контролю за якістю продукції харчової промисловості, державного контролю за якістю продукції на ринку, виробленої на підприємствах різних організаційно-правових форм власності [5, с. 242].

На підприємствах харчової промисловості виробництво продукції здійснюється у відповідності з вимогами систем якості підприємств (СЯП), міжнародних систем якості (МСЯ) серії ISO та HACCP. Тільки запровадження міжнародних стандартів гарантує високу якість виробництва продукції [6, с. 339].

В конкурентному середовищі компанії змушені все частіше звертати увагу на проблеми якості. Споживачі продукції, що випускається, стають все більш вимогливими і очікують високого рівня якості за низькими цінами. Їм потрібне підтвердження і гарантія того, що якість дотримана. Таким типом гарантії стає сертифікат, що підтверджує існування на підприємстві реалізованої системи якості [2, с. 96].

У ІСО 9000 встановлюються єдині міжнародні стандарти на систему управління якістю в будь-якому виробничому підприємстві. Даний стандарт застосовується саме до системи якості у вигляді задокументованої серії заходів з реалізації виробничого процесу. Він містить вимоги до побудови такої системи, яка б забезпечувала довгострокову підтримку та поліпшення якості [4].

Серед основних міжнародних документів, які тлумачать та дають рекомендації щодо запровадження системи HACCP (Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок керування є науково - обґрунтованою системою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних

чинників. В основі системи лежить оцінка небезпек, які можуть вплинути на харчовий продукт у процесі його виготовлення, зберігання, збуту та використання. Система НАССР передбачає поділ виробничого процесу на блоки і впровадження системи контролю за потенційними «ризиками» на кожній із цих ділянок.

Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції,яка довела свою ефективність і прийнята міжн. організаціями [6, с. 341].

Харчова промисловість повинна залишатися провідною галуззю національного промислового виробництва. Щоб ці тенденції не змінювалися потрібно вирішити такі завдання:

- здійснити комплексну модернізацію харчових виробництв, упровадити у виробничий процес новітні досягнення науки та техніки;
- забезпечити зростання обсягів інвестицій для посилення інноваційної діяльності,
- здійснити контроль за якістю і безпекою продовольчих товарів на основі методик системи НАССР, систем менеджменту якості за міжнародним стандартом серії ISO 9000.

Література.

1. Бичківський Р. Управління якістю: Навч. посібник. – Львів, ДУ «Львівська політехніка», 2000 – 329 с.

2. Траченко Л.А. Підхід до управління якістю на підприємствах харчової промисловості / Л.А. Траченко // Науковий журнал «Економіка розвитку». – Харків: Вид. ХНЕУ, 2008. - № 2. - С. 95-98.

3. Система управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2005, IDT) : ДСТУ ISO 9000:2007. – [Чинний від 2007-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2008.

4. Система якості відповідно до норм міжнародних стандартів ISO 9000. – 2011 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://toplutsk.com/articles-article_379.html

5. Стиренко Л.М. Управління якістю на підприємствах харчової промисловості. Рукопис. Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 економіка і управління підприємствами – Національний університет харчових технологій, Київ, 2007 рік. – С. 241-243.

6. Стиренко Л.М. Особливості впровадження систем НАССР на підприємствах харчової промисловості // Економіка: проблеми теорії та практики. Збірник наукових праць. Випуск 191: в 4 т. Том ІІ. – Дніпропетровськ: ДНУ, 2004. – С. 339-344.