

Володимир Миколайович ОРЕЛ

доктор економічних наук, доцент,
кафедра організації виробництва, бізнесу та менеджменту,
Харківський національний технічний університет сільського господарства
імені Петра Василенка
E-mail: Vova7003@gmail.com

**МЕНЕДЖМЕНТ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ**

Орел, В. М. Менеджмент якості продукції харчової галузі як фактор підвищення конкурентоспроможності [Текст] / Володимир Миколайович Орел // Український журнал прикладної економіки. – 2018. – Том 3. – № 2. – С. 205–210. – ISSN 2415-8453.

Анотація

Вступ. Впровадження системи менеджменту якості дає підприємству безліч переваг: від стійкого довіри споживачів до підвищення економічної ефективності організації в цілому. Система менеджменту якості дозволяє оптимізувати діяльність підприємства, націлюючи його діяльність на виробництво продукції, що максимально відповідає очікуванням споживачів.

Метою статті є розвиток та дослідження теоретичних положень, а також розробка методичних і практичних рекомендацій щодо формування системи менеджменту на підприємствах харчової промисловості задля підвищення конкурентоспроможності.

Результати. Вирішення завдання здійснюється в результаті підвищення ефективності виробництва, прискорення науково технічного прогресу, зростання продуктивності праці, підвищення конкурентоспроможності на основі застосування у виробничій діяльності сучасних систем менеджменту якості.

Висновки. Підвищення якості управління на підприємствах та впровадження систем менеджменту якості призводить як до зростання ефективності роботи підприємств, зниження витрат і зростання продуктивності праці, так і до стабільного випуску якісної, конкурентоспроможної продукції. Необхідно створювати передумови для того, щоб бізнес міг інвестувати в розвиток інструментів, які, в кінцевому підсумку, підвищують якість в інтересах споживача, суспільства і самого бізнесу.

Ключові слова: система менеджменту; харчова промисловість; удосконалення продукції; міжнародні стандарти; конкурентоспроможність; системне управління якістю.

Volodymyr Mykolaiovych OREL

Doctor of Economics, Associate Professor
Production, Business and Management Department
Kharkiv Petro Vasylenko National Technical University of Agriculture
E-mail: Vova7003@gmail.com

**FOOD PRODUCTS QUALITY MANAGEMENT AS A FACTOR OF INCREASING
COMPETITIVENESS**

Abstract

Introduction. The quality management system implementation gives the company many benefits: from steady consumer confidence to increasing the organization's overall economic perfor-

© Володимир Миколайович Орел, 2018

mance. The quality management system allows to optimize the activity of the company, focusing its activity on the production, which maximally meets the expectations of consumers.

The purpose of the article is to develop and study theoretical positions, as well as to develop methodological and practical recommendations for the management system formation at food industry enterprises in order to increase competitiveness.

Results. The solution of the problem is carried out as a result of increased efficiency of production, acceleration of scientific and technological progress, increase of labor productivity, increase of competitiveness on the basis of application in modern production systems of quality management.

Conclusions. Improving the management quality at enterprises and the quality management systems implementation leads to an increase in the efficiency of enterprises, lower costs and growth of labor productivity, and to a stable release of high-quality, competitive products. Pre-conditions must be created so that businesses can invest in the development of tools that ultimately improve the quality in the interests of the consumer, society and the business itself.

Keywords: management system; food industry; improvement of products; international standards; competitiveness; system quality management.

JEL classification: L 15; C 52

Вступ

Наявність на підприємстві результативно функціонуючої системи управління харчовою безпекою підтверджується його зовнішньої сертифікацією по одній з визнаних світових спільнотами та організаціями схем. Вже зараз можна прогнозувати, що в найближчі кілька років в рамках внутрішнього ринку продуктів харчування сертифікація стане важливим фактором, особливо при роботі з міжнародними лідерами ринку, що мають виробництва та/або торгові мережі, які ретельно відбирають своїх постачальників в частині забезпечення якості та безпеки харчових продуктів. Впровадження систем управління якістю та безпечністю продукції – це шлях до економічного зростання будь-якого підприємства.

На сьогоднішній день актуальними стають питання вивчення поняття, структури системи менеджменту якості, передумов та етапів її формування, особливостей впровадження на підприємствах харчової промисловості. Крім того, вони не відображають особливостей реальної практики функціонування харчових підприємств. Ступінь розробленості проблеми теоретичних, методологічних та практичних питань в області менеджменту якості, формування систем менеджменту якості, управління якістю в харчовій промисловості є предметом дослідження багатьох вітчизняних і зарубіжних вчених, таких як: О. М. Алімова, Г. Азоев, Н. Глікмана, Б. М. Данилишина, В. Л. Дикань, С. І. Дорогунцова, У. Ізарда, Т. Загорна, В. В. Кистанова, С. Климент, П. П. Руснака, Я. Г. Фейгіна, П. Хейне, М. Г. Чумаченка та ін. Але, враховуючи те, що деякі аспекти якості продукції харчування, як фактора забезпечення її конкурентоспроможності недостатньо враховані або ж носять проблемний характер, досліджуються і на сьогоднішній день.

Мета та завдання статті

Метою статті є розвиток та дослідження теоретичних положень, а також розробка методичних і практичних рекомендацій щодо формування системи менеджменту якості на підприємствах харчової промисловості задля підвищення конкурентоспроможності. Для досягнення поставленої мети в роботі вирішено таких завдань:

- вивчити зміст поняття «система менеджменту якості»;

-
- розглянути особливості формування систем менеджменту;
 - розробити пропозиції щодо вдосконалення.

Виклад основного матеріалу дослідження

Реалізація вдосконалення продукції, спрямованої на підвищення конкурентоспроможності підприємства, вимагає впровадження в організаціях сучасних систем менеджменту якості, які відповідають міжнародним стандартам. У цих стандартах узагальнено світовий досвід системного управління якістю. Існує категорія удосконаленої продукції та її характеристики, які найбільшою мірою задовольняють споживача і досягаються за допомогою впровадження в діяльність підприємства системи управління якістю [1].

На сьогоднішній день успішно працює система менеджменту якості, яка дозволяє підприємству досягти таких переваг: забезпечувати стабільність роботи організації; дозволяє уникнути випадкових «збоїв» і конфліктів, мінімізувати вплив особистісного фактора; забезпечує дотримання обов'язкових державних нормативних вимог до якості; підсилює виробничу дисципліну і покращує контроль над діяльністю підприємства; дозволяє робити роботу компанії прозорою для її керівництва; полегшує оперативне управління і підвищує його ефективність; забезпечує зниження виробничих витрат за рахунок зниження кількості браку і підвищення ефективності праці; скорочує цикл розробки нової продукції; дозволяє досягти необхідної якості продукції і постійно підтримує його на рівні, відповідному вимогам замовників, які встановлюються в договорах і інших документах; постійно підвищує ступінь задоволеності споживача, а значить, і обсяг продажів, прибуток і конкурентоспроможність компанії; безперервно удосконалює діяльність організації в рамках напрямків і пріоритетів, які встановлюються вищим керівництвом.

У харчовій промисловості застосовується також система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) – це визнана в світі система аналізу ризиків та управління критичними точками контролю, яка використовується в харчовій промисловості для забезпечення безпеки продуктів харчування [2].

Метою НАССР є забезпечення безпеки продуктів для споживачів шляхом контролю над факторами ризику протягом повного циклу виробництва і транспортування харчових продуктів. Дана система визначає систематичний підхід до визначення можливих ризиків хімічного, фізичного і біологічного (мікробіологічного) походження, їх оцінці і контролю.

Переваги менеджменту підприємств, які впроваджують систему НАССР: однозначне визначення відповідальності за забезпечення безпеки харчових продуктів; уявлення документального підтвердження впевненості щодо безпечності харчових продуктів; забезпечення системного підходу, що включає всі параметри безпечності харчових продуктів, від сировини до кінцевих користувачів; економне використання ресурсів для управління безпекою; підвищення довіри споживачів до харчової продукції; можливість успішно конкурувати на ринку; ознайомлення з перевагами у важливих тендерах; підтримка репутації виробника якісного і безпечного продукту харчування; забезпечення стабільної якості, від якого залежить імідж компанії [3].

Існує міжнародна система стандартів якості, якої повинні дотримуватися всі об'єкти та суб'єкти харчової галузі (табл. 1).

Ця система є основною моделлю управління якістю та безпечністю харчових продуктів в промислово розвинених країнах світу.

Система GMP (Good Manufacturing Practice), що застосовується в галузях харчової промисловості гарантує якість продукції відповідно до стандартів, що відповідають її призначенню і вимогам торгової ліцензії. Система GMP - це єдина система вимог щодо організації і здійснення технологічних процесів і контрольних випробувань про-

міжних і кінцевих продуктів на всіх стадіях виробничого процесу. Правила GMP встановлюють вимоги до персоналу, приміщень та обладнання, документації, виробництва продукції, контролю якості та проведення аналізів за контрактами, рекламацій, порядку відкриття продукції і організації самоінспекцій [4].

Таблиця 1. Комплекс міжнародних стандартів системи якості

Група стандартів	Назва стандарту	Зміст стандарту
ISO 9000	ISO 9000-87	загальне управління якістю і стандарти по забезпеченню якості
	ISO 9001-87	модель системи якості для забезпечення якості при проектуванні або розробці, виробництві, монтажі й обслуговуванні
	ISO 9002-87	модель системи для забезпечення якості при виробництві і монтажі
	ISO 9003-87	модель системи якості для забезпечення якості при остаточному контролі і випробуваннях
	ISO 9004-87	загальне керівництво і елементи системи якості. У стандарті розглядаються елементи системи якості
ISO 8400	ISO 8402-86	в стандарті розкриваються терміни і визначення в сфері якості
ISO 10000	ISO 10011-92	керівні вказівки по перевірці систем якості
ISO 10000	ISO 10012-92	система підтвердження метрологічної придатності вимірювального устаткування, управління процесом вимірювання
ISO 10000	ISO 10013-94	принципи для розробки керівництва за якістю

*- складено автором на основі [2]

Правила GMP призначені, в першу чергу, для зниження ризику, властивого продукції, який не може бути повністю недопущеним шляхом проведення випробувань готової продукції. Це забезпечується: регламентацією всіх виробничих процесів; валідацією виробництва; наявністю кваліфікованого персоналу; розробкою чітких і однозначних технологічних регламентів та інструкцій; навчанням персоналу належного виконання технологічних операцій; реєстрацією всіх етапів виробництва і відхилень; належним зберіганням і реєстрацією готового продукту.

Аналізуючи різні системи менеджменту, можна виявити у них загальні структурні компоненти, інтегруючи які можна досягти органічного співіснування цих систем і поліпшення не кожної окремо, а діяльності організації в цілому, що призводить до вдосконалення продукції. Правильним буде використання тієї методології або комбінації систем менеджменту, яка принесе найбільшу користь і стане «працювати» в конкретній організації. Процес розробки та впровадження комплексної системи менеджменту на підприємстві проводиться поетапно.

Перший етап - планування і підготовка впровадження (він передбачає оцінку діючої системи якості, дослідження вимог споживачів та інших зацікавлених сторін).

Другий етап - розробка і впровадження. (на цьому етапі здійснюється розподіл відповідальності і делегування повноважень окремим підрозділам і посадовим особам).

Третій етап - сертифікація (на заключному етапі необхідно провести самооцінку організації) [5].

Останнім часом багато авторів констатують той факт, що вітчизняні підприємства малоефективно використовують комплексну систему менеджменту в своїх організаціях [5]. Причинами низької ефективності функціонування на підприємствах є: відсутність у керівництва і персоналу організації професійних знань і навичок в області менеджменту якості, нерозуміння того, що стандарти визначають лише мінімальні вимоги, недостатня увага питанням мотивації персоналу, орієнтованої на якість, відсутність використання інструментів менеджменту якості.

Висновки та перспективи подальших розвідок

На сьогоднішній день компанії, які прийняли рішення про розробку та впровадження комплексної системи менеджменту, повинні враховувати як позитивний досвід, так і невдачі підприємств для усунення їх у своїй подальшій діяльності. Ефективна, добре структурована система менеджменту якості дозволяє організації досягти високої результативності взаємодії зі споживачами, постачальниками та іншими зацікавленими сторонами, своєчасно виявляти слабкі місця та оперативно розробляти комплекс заходів щодо вдосконалення подальшої діяльності. В сьогоднішній день відбувається швидкий розвиток економіки, посилення кожного дня конкуренції на світовому ринку та стрімке прискорення інтеграційних процесів, які встановлюють нові вимоги та стандарти до товарів, вироблених на підприємствах харчової галузі і їх систем управління якістю.

Список літератури

1. Вітвіцький В. В., Солошонок А. Л. Харчова промисловість: стан та перспективи нормування праці. *Економіка АПК*. 2001. № 7. С. 22–25.
2. Кардаш В. Я. Маркетингова товарна політика: Підручник. К.: КНЕУ, 2001. 240 с.
3. Пономарьова О. С. Вплив якості продукції на конкурентоспроможність підприємства. *Економіка, фінанси, право*. 2009. № 5. С. 8.
4. Траченко Л. А. Блок-схема управління якістю на підприємствах харчової промисловості. *Науковий журнал «Вісник»*. Тернопіль: «Економічна думка» ТНЕУ, 2007. № 1. С. 79–86.
5. Фейгенбаум А. Контроль якості продукції. К.: Діло, 2002. 318 с.
6. Борщевський П. Харчова промисловість України: сучасні тенденції та перспективи розвитку. *Економіка України*. 2003. № 8. С. 45–49.
7. Лиськов В. Харчова промисловість: стан і проблеми. *Харчова і переробна промисловість*. 1998. № 5. С. 4–6.
8. Сичевський М. П. Стан та пріоритетні напрями розвитку харчової промисловості в Україні. *Економіка АПК*. 2004. № 1. С. 38–42.
9. Хареба В. Наукове забезпечення розвитку харчової і переробної промисловості України. *Харчова і переробна промисловість*. 2009. № 2–3. С. 4–7.
10. Шмаглій О. Б. Харчова промисловість та її розвиток. *Економіка АПК*. 2006. № 8. С. 40–47.
11. Яриш П. Стратегія розвитку галузі: В харчовій промисловості. *Харчова і переробна промисловість*. 2004. № 4. С. 3–5.
12. Лайко П. А., Бабієнко М. Ф., Бузовський Є. А., Іщенко Т. Д. Якість сільськогосподарської продукції та продуктів харчування як вирішальна складова продовольчої безпеки. *Економіка АПК*. 2005. № 1. С. 12.
13. Траченко Л. А. Підхід до управління якістю на підприємствах харчової промисловості. *Науковий журнал «Економіка розвитку»*. Харків: Вид. ХНЕУ, 2008. № 2. С. 95–98.

References

1. Vitvicz`ky`j, V. V. and Soloshonok, A. L. (2001). «Food industry: the state and prospects of labor valuation». *Ekonomika APK*. no. 7. pp. 22–25.
2. Kardash, V. Ya. (2001). *Markety`ngova tovarna polity`ka*. [Marketing commodity policy]. KNEU. Kiev. Ukraine.
3. Ponomar`ova, O. S. (2009). «Impact of product quality on the competitiveness of the enterprise». *Ekonomika, finansy`, pravo*. no. 5. p. 8.

-
4. Trachenko, L. A. (2007). «Block diagram of quality management at food industry enterprises». *Naukovy`j zhurnal «Visny`k»*. Ternopil`: «*Ekonomichna dumka*» TNEU. no. 1. pp. 79-86.
 5. Fejgenbaum, A. (2002). *Kontrol` yakosti produkciyi*. [Product quality control]. Dilo. Kiev. Ukraine.
 6. Borshhevs`ky`j, P. (2003). «Food industry in Ukraine: current trends and prospects of development». *Ekonomika Ukrayiny`*. no. 8. pp. 45-49.
 7. Ly`s`kov, V. (1998). «Food industry: state and problems». *Xarchova i pererobna promy`slovist`*. no. 5. pp. 4-6.
 8. Sy`chevs`ky`j, M. P. (2004). «Status and priority directions of development of the food industry in Ukraine». *Ekonomika APK*. no. 1. pp. 38-42.
 9. Xareba, V. (2009). «Scientific support for the development of the food and processing industry of Ukraine». *Xarchova i pererobna promy`slovist`*. no. 2-3. pp. 4-7.
 10. Shmaglij, O. B. (2006). «Food industry and its development. Economy of agroindustrial complex». *Ekonomika APK*. no. 8. pp.40-47.
 11. Yary`sh, P. (2004). «Strategy development of the industry: In the food industry». *Xarchova i pererobna promy`slovist`*. no. 4. С. 3-5.
 12. Lajko, P. A., Babiyenko, M. F., Buzovs`ky`j, Ye. A. and Ishhenko, T. D. (2005). «Quality of agricultural products and foodstuffs as a decisive component of food security». *Ekonomika APK*. no. 1. p.12.
 13. Trachenko L. A. (2008). «Approach to quality management at food industry enterprises». *Naukovy`j zhurnal «Ekonomika rozvy`tku»*. Xarkiv: *Vy`d. XNEU*. no. 2. pp. 95-98.

Стаття надійшла до редакції 11.04.2018 р.