

МІЖНАРОДНИЙ КЛАСИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ПИЛИПА ОРЛИКА

Економіко-технологічний факультет

Кафедра менеджменту та фінансів

Кваліфікаційна праця
на правах рукопису

КУЛІЄВ Костянтин Сергійович

УДК 338.431

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему:

**«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ У ВИРОБНИЧІЙ
СФЕРІ»**

Галузь знань 07 «Управління та адміністрування»
Спеціальність 073 «Менеджмент»

Подається на здобуття освітнього ступеня магістра

Науковий керівник:

Звягінцева Ольга Борисівна, доктор. екон. наук, професор

Завідувач кафедри менеджменту та фінансів:

Верланов Олександр Юрійович, канд. екон. наук, доцент

МИКОЛАЇВ 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	с. 5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ У ВИРОБНИЧІЙ СФЕРІ.....	9
1.1 Значення управління якістю у виробничо-комерційній діяльності підприємства.....	9
1.2 Принципи управління якістю продукції в виробничій сфері у складі системи менеджменту якості на підприємстві.....	20
1.3 Процесний підхід до управління якістю продукції в виробничій сфері	27
Висновки до розділу 1.....	34
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ НА ВИРОБНИЧОМУ ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «ОЛІЯ-ОД».....	35
2.1 Аналіз діяльності виробничого підприємства ТОВ «Олія-Од».....	35
2.2 Аналіз тенденцій розвитку олійного ринку України ТОВ «Олія-Од»...	41
2.3 Аналіз управління якістю продукції на виробничому підприємстві ТОВ «Олія-Од».....	53
Висновки до розділу 2.....	58
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В ВИРОБНИЧІЙ СФЕРІ ТОВ «ОЛІЯ-ОД».....	59
3.1 Рекомендації щодо застосування на ТОВ «Олія-Од» системи менеджменту безпеки та якості харчової продукції.....	59
3.2 Застосування програмного забезпечення при впровадженні НАССР на виробничому підприємстві ТОВ «Олія-Од».....	65
3.3 Проведення тренінгу «Безпека харчових продуктів згідно вимог НАССР» на виробничому підприємстві ТОВ «Олія-Од».....	83
Висновки до розділу 3.....	87
ВИСНОВКИ.....	89
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	93

ВСТУП

Увага до питань якості в Україні підвищується у міру її входження в світову економіку. Проте, не дивлячись на велике число публікацій з питань якості, що стосуються, в основному, впровадження комплексу стандартів ISO 9000, питання методології створення систем якості на підприємствах освітлені недостатньо повно. З урахуванням сучасних філософських переконань можна визначити категорію "якість" як об'єктивну, істотну, відносно стійку внутрішню визначеність цілісності предметів і явищ, а також специфічних груп предметів, колективів, систем, абстрактних уявлень.

Якщо філософське визначення якості розповсюджується на матеріальний світ і охоплює всю сукупність властивостей продукції, то визначення якості, що приводиться в діючих нормативно-методичних документах, як сукупності властивостей і характеристик виробу або послуги, що відноситься до його здатності задовольняти встановлені або передбачувані потреби, орієнтоване тільки на його застосування по відношенню до продукції.

Показники якості продукції носять відносний характер, оскільки: встановлені і передбачувані потреби можуть з часом мінятися: те, що вчора нас задовольняло - сьогодні може бути неприйнятним; поняття якості може бути застосовано до будь-якого етапу або ряду етапів "спіралі якості", що також приводить до його відносності; відносний характер носить і поняття "рівень якості продукції", яка використовується для кількісної характеристики якості і значення якого визначається шляхом порівняння показників якості оцінюваної продукції з показниками якості базового зразка.

Тому при створенні систем якості необхідно виходити з цілей, які ставляться при її створенні, і конкретизувати поняття якості. При цьому обов'язково потрібно враховувати вимоги суспільства.

Розглядаючи систему якості як сукупність організаційних структур, методик і ресурсів, необхідних для здійснення загального керівництва якістю, слід зазначити її "внутрішньофірмову" спрямованість. Вона повинна бути

складовою частиною системи управління організації і повинна створювати у керівництва організації і (або) у споживача упевненість в тому, що продукція відповідатиме встановленим вимогам до її якості. При цьому масштаб системи якості повинен відповідати завданням організації у області якості (політики організації у області якості), а витрати на її створення і функціонування не повинні перевищувати "позитивного ефекту" від експлуатації або споживання продукції.

Актуальність теми магістерської роботи полягає в тому, що управління якістю продукції є ключовою діяльністю при формуванні сприятливого іміджу підприємства, доведенні якісних характеристик товарів, які підприємець пропонує ринку, до вимог реальних та потенційних споживачів; сприяє отриманню додаткового прибутку від комерційної діяльності.

Метою дослідження, проведеного в магістерській роботі, є розробка методичних положень і практичних рекомендацій з вдосконалення методів управління якістю продукції на виробничому підприємстві.

Предметом дослідження магістерської роботи є процес формування ефективної управлінської діяльності у сфері якості харчової продукції в виробничій сфері, що сприяє поліпшенню комерційної діяльності підприємства.

Об'єктом дослідження є ТОВ «Олія-Од».

Для досягнення наміченої мети поставлені та вирішені такі *завдання*:

- вивчені теоретичні аспекти якості продукції, систем якості і управлінської роботи у сфері якості продукції на виробничому підприємстві;
- проведений аналіз економічної та управлінської діяльності ТОВ «Олія-Од»;
- проаналізований ринок продукції ТОВ „Олія-Од” Одеси та України;
- проведено дослідження стану управління якістю продукції виробничого підприємства ТОВ «Олія-Од»;
- обґрунтована необхідність вдосконалення управління діяльністю в сфері якості продукції ТОВ «Олія-Од»;

- запропоновані заходи, спрямовані на удосконалення управління якістю продукції ТОВ «Олія-Од».

Практичне значення роботи полягає в тому, що основні висновки і розробки можуть бути використані адміністрацією ТОВ «Олія-Од» для вдосконалення управління якістю продукції на виробничому підприємстві, а також керівництвом інших подібних підприємств Одеси і України.

Методичну основу дослідження становлять Закони України, Укази Президента, законодавчі акти Верховної Ради і Постанови Кабінету Міністрів України, а також наукові розробки вітчизняних і закордонних вчених з питань управлінської діяльності у сфері якості продукції. Дослідженням питань удосконалення механізму управління якістю приділено увагу в роботах закордонних учених Д.Вальдена, А.Грехема, Е.Демінга, Дж.Джурана, К.Ісікави, Т.Конті, Ф.Кросбі, Х.Куме, Г.Тагуті, А.Фейгенбаума, Ш.Шіба, В.Шухарта. В Україні ці питання розглядаються в працях Л.В.Балабанової, О.В.Виноградової, Л.М.Віткіна, А.С.Зенкіна, П.Я.Калити, В.К.Мамутова, В.Є.Момота, Л.О.Омельянович, Ф.Ю.Поклонського, А.А.Садєкова, С.К.Фомичева, В.М.Хобти, О.Б.Чернеги, М.Г.Чумаченка, І.Б.Швець, О.О.Шубіна, А.І.Яковлева, В.В.Якубовського.

Теоретичною та методичною основою дослідження стали базові положення діалектичного методу пізнання явищ і процесів економічної теорії стосовно аналізу й оцінки функціонування системи управління якістю. Обробка матеріалів дослідження здійснювалася з використанням сучасних інформаційних технологій та програм. Використано методи порівняльного аналізу, парних порівнянь на основі багатомірного шкалування, експертний метод, метод прогнозування; моделювання.

Особистий внесок студента. Магістерська робота є самостійно виконаною науковою працею. Усі наукові результати, викладені в роботі, отримані автором особисто.

Апробація результатів дослідження. Основні положення та результати магістерської роботи апробовано на двох науково-практичних конференціях.

Публікації. За результатами наукових досліджень опубліковано 3 наукові праці загальним обсягом 0,8 друк. арк., у тому числі у наукових виданнях – 1 стаття обсягом 0,65 друк. арк., 2 тези доповідей обсягом 0,15 друк. арк.

Обсяг і структура магістерської роботи. Магістерська робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел. Основний зміст роботи викладено на 96 сторінках. Матеріали дослідження містять 6 таблиць, 9 рисунків, список використаних джерел із 70 найменувань на 6 сторінках.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ У ВИРОБНИЧІЙ СФЕРІ

1.1 Значення управління якістю у виробничо-комерційній діяльності підприємства

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 і міжнародного ринків, а також потреб різноманітних категорій споживачів; інтенсивне використання творчого потенціалу персоналу через навчання, виховання, систематичне підвищення кваліфікації, різноманітну мотивацію матеріального і морального характеру [60, с.43].

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

Для забезпечення якості продукції необхідно керуватися перевіреним практикою багатьох фірм основним принципом: робити якісно — завжди вигідніше. Відомий у світі фахівець з питань якості К. Ісікава підкреслює: «Не слід економити на якості, оскільки якість сама є економією» [11, с.53].

Якість є однією з основних категорій, що визначають спосіб життя, соціальну і економічну основу для успішного розвитку людини і суспільства. Також якість – це ступінь відповідності властивих характеристик вимогам. Якість можна визначити і як – сукупність характеристик об'єкта, що ставляться до його здатності задовольняти обумовлені або передбачувані потреби. Під об'єктом у цьому визначенні розуміється все, що може бути індивідуально описане і розглянуте, тобто товар, послуга, процес; система, організація або окрема особа. Кожна потреба виражається рядом вимог, які беруть участь у

формуванні відносин придатності об'єкта для цілей споживача, служать для оцінки відповідності об'єкта його призначенню й, отже, окреслюють границю якості об'єкта. Вимоги до якості можна визначити як вираження певних потреб або їхній переклад у набір кількісно або якісно встановлених вимог до характеристик об'єкта з метою їхнього майбутнього втілення в об'єкті [12, с.24].

Якість продукції визначається тим її вирішальним значенням, яке вона має для споживача та її виробника:

- якість та ефективність виробництва перебувають у прямій залежності і доповнюють одна одну;
- якість є основою скорочення витрат і виживання фірми в умовах внутрішньої та особливо міжнародної конкуренції;
- з позиції споживача якість виробу визначає ступінь задоволення потреб, на які повинен своєчасно орієнтуватися його виробник [10, с.88].

Традиційний спосіб захисту споживачів — це здійснення вхідного контролю якості товарів, що надходять. Підвищення гарантії якості товарів та досягнення визначеного технічного рівня продукції на підприємстві потребує системного підходу до управління її якістю. Система управління якістю — це сукупність організаційної структури, відповідальності, процедур, процесів та ресурсів [34, с.21].

Система управління якістю утворює логістику якості і посідає важливе місце в логістиці підприємства. Вона охоплює контроль якості матеріальних потоків і трудових процесів на всіх стадіях і етапах виробничого процесу, починаючи з надходження на склад підприємства матеріальних ресурсів до передачі продукції на склад готової продукції [73, с.22].

Споживач на основі діючої в постачальника системи якості має можливість вибрати підприємства постачальника, система якості якого, з погляду споживача, здатна забезпечувати належну якість товарів, що надходять.

Такий підхід взаємовідносин між постачальником і споживачем почав розвиватися з початку 80-х років. Спираючись на досвід національних організацій у сфері стандартизації, забезпечення та управління якістю, Міжнародна

організація з стандартизації розробила та в 1987 р. видала перші п'ять стандартів ISO серії 9000. Вони виступили основою для досягнення стабільної якості будь-яким підприємством. Цими стандартами було встановлено, що кожне підприємство повинно вирішувати три головні завдання у сфері якості:

1) підтримувати якість продукції і послуг на рівні, що забезпечує постійне задоволення встановлених ним вимог споживача, які передбачаються;

2) забезпечувати керівництву впевненість у тому, що необхідна якість досягається і підтримується на заданому рівні;

3) забезпечувати споживачу впевненість у тому, що запланована якість продукції, що постачається, досягається або буде досягнута, якщо це передбачено контрактом [51, с.14].

Для того щоб продукція відповідала вимогам ринку і в певний період часу була конкурентоспроможною, підприємство-виробник повинно впровадити і підтримувати на відповідному рівні систему якості, яка забезпечує контроль всіх чинників, що впливають на якість продукції (послуг). Важливо вибрати та побудувати систему якості таким чином, щоб одночасно задовольняти потреби споживачів і захищати власні інтереси. Вдала структура управління якістю на підприємстві дає змогу знизити витрати, збільшити власний прибуток при постійному підвищенні якості продукції, що випускається [20, с.32].

Організаційна структура системи якості встановлюється в межах організаційної структури управління підприємством і являє собою розподіл прав, обов'язків і функцій загального управління якістю та поліпшенням якості продукції. Відповідальність за види та результати діяльності, які впливають на якість, мають фіксуватися документально: у посадових інструкціях та положеннях про підрозділи; у документах, що встановлюють порядок виконання функцій та робіт з якості [39, с.55].

Структуру системи якості можна подати пірамідою документації (рис. 1.1), яка охоплює сфери діяльності: організаційна робота, проектування, технічна документація, матеріально-технічне забезпечення, виготовлення

(виробництво), випробування та приймання продукції, нагляд, збереження, транспортування тощо.

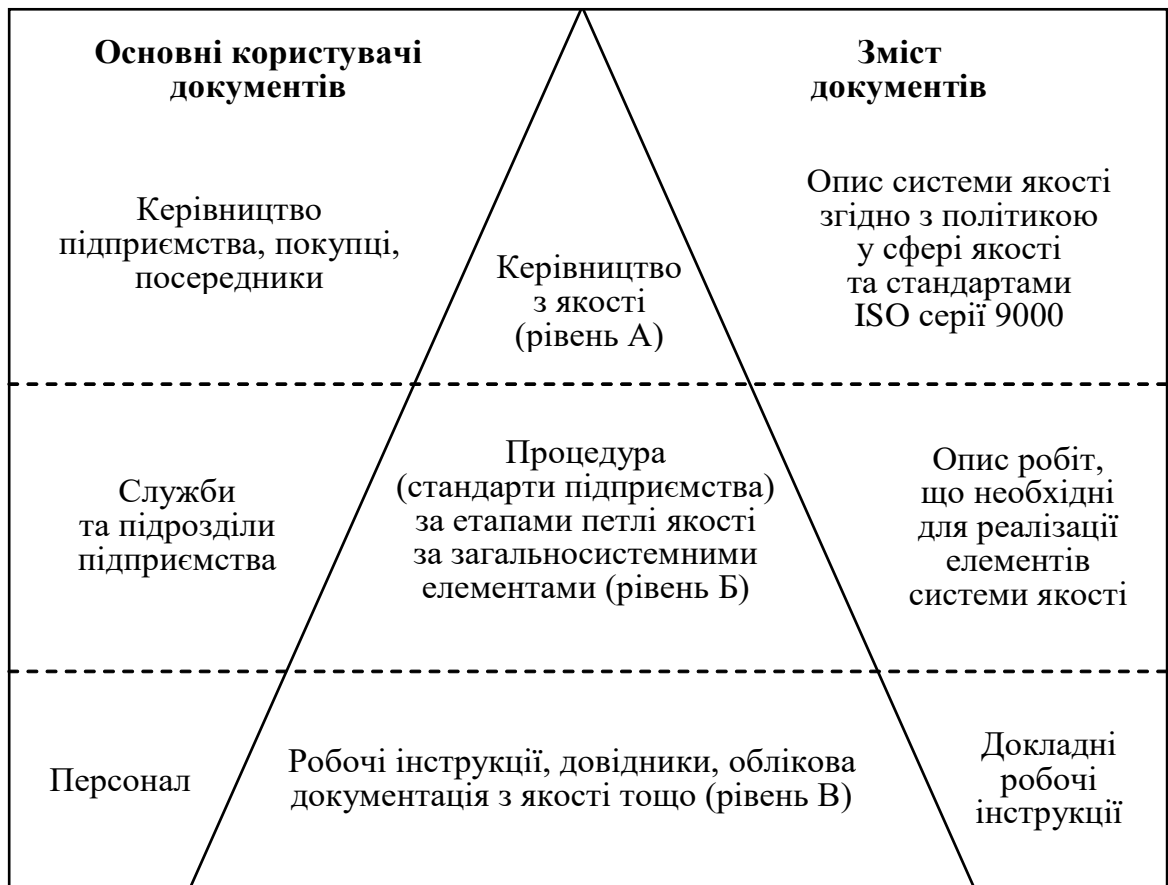


Рис.1.1. Ієрархія нормативно-організаційної документації системи якості

Загальне управління якістю. Задовольняючи свої зростаючі потреби, сучасний споживач постійно підвищує вимоги до якості продукції. Рішення та дії споживача характеризуються такими особливостями: порівняно з ціною перевага віддається якості товару; рекламація кожного дефекту; вимогливість до постійного поліпшення якості; відмова від контролю продукції на виході; вимога забезпечення якості продукції у процесі її виготовлення; чуйність сприйняття зміни в технологічному процесі у виробника; активна кооперація з виробником для забезпечення необхідної якості продукції; віддавання стійкої переваги певній продукції, якщо забезпечена її якість [64, с.40].

Задовольняючи свої зростаючі потреби, сучасний споживач постійно підвищує вимоги до якості продукції. Рішення та дії споживача характеризуються такими особливостями: порівняно з ціною перевага віддається якості товару; рекламація кожного дефекту; вимогливість до постійного поліпшення якості; відмова від контролю продукції на виході; вимога забезпечення якості продукції у процесі її виготовлення; чутливість сприйняття зміни в технологічному процесі у виробника; активна кооперація з виробником для забезпечення необхідної якості продукції; віддавання стійкої переваги певній продукції, якщо забезпечена її якість [24, с.25].

Тому останнім часом набула поширення система TQM (Total Quality Management) — загального управління якістю (ще має назву «менеджмент якості»). Вона має за мету досягнення вищої якості продукції та послуг (рис. 1.2), орієнтує всі підрозділи підприємства на якість за кінцевою метою — задоволення очікувань покупців (споживачів).



Рис. 1.2. Цілі ідеології загального управління якістю [27, с.49]

TQM розглядається як технологія управління процесом підвищення якості і складається з трьох підсистем: основна система охоплює засоби і методи, що застосовуються для аналізу та досліджень; система технічного забезпечення передбачає програми та прийоми, які дають змогу навчити персонал володінню цими засобами та правильному їх

застосуванню; система безперервного розвитку самих принципів та змісту TQM. Концепція TQM призначена тільки для внутрішніх потреб виробника і ґрунтується на 14 принципах, кожний з яких має пакет вимог та підходів (рис. 1.3).

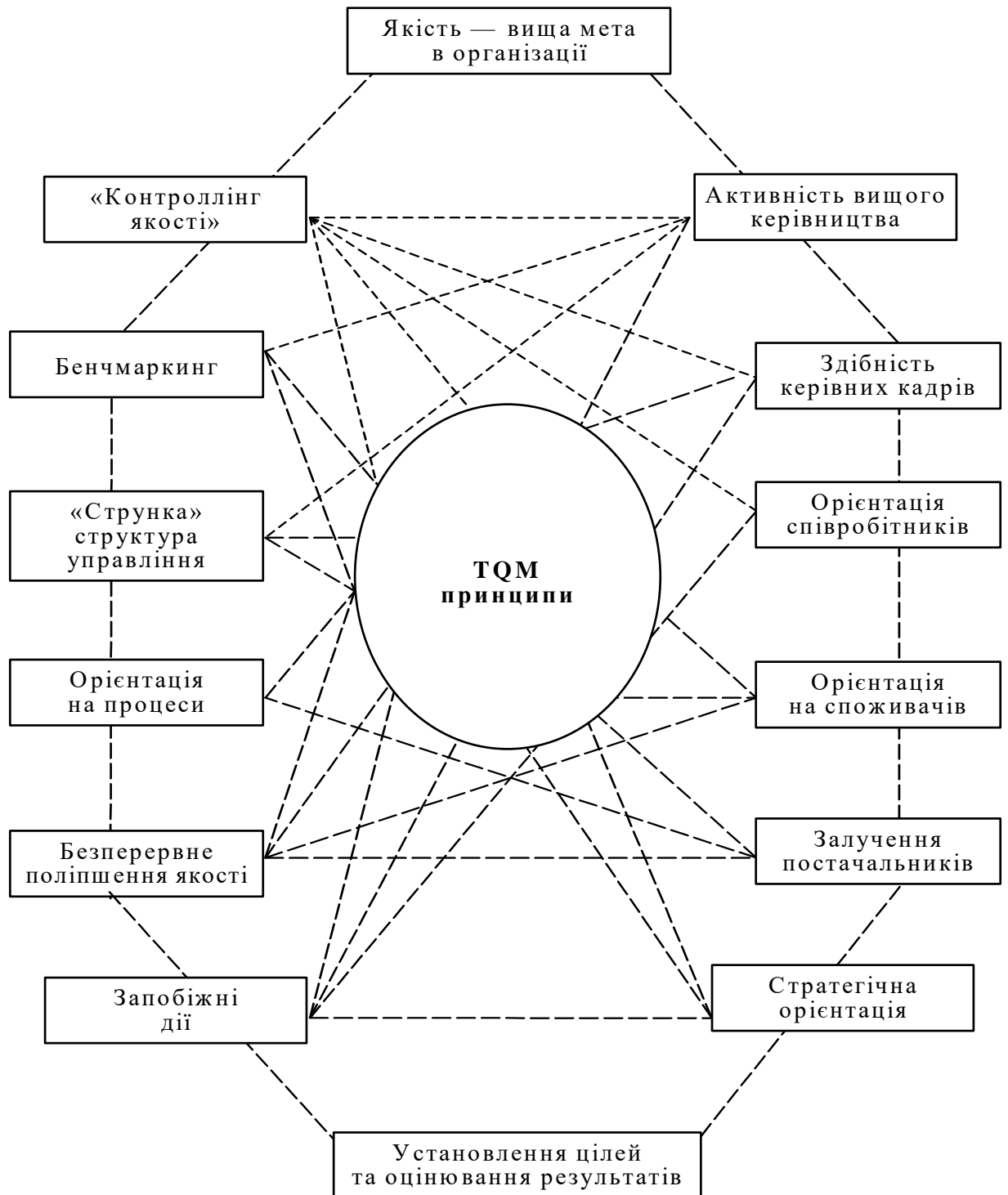


Рис. 1.3. Основні принципи TQM [34, с.22]

Досягнення більш високого рівня якості продукції та послуг передбачається японською концепцією (рис. 1.4), яка має чотири рівня якості.

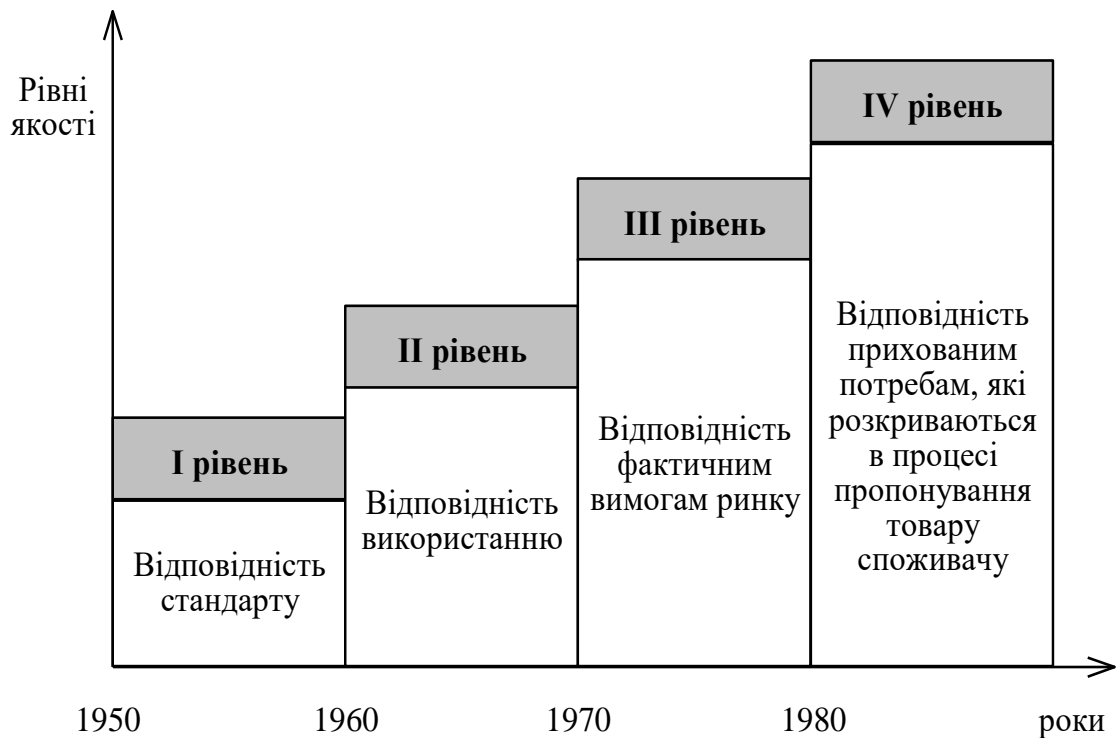


Рис. 1.4. Зміни рівнів якості [45, с.12]

Задоволення постійно зростаючих вимог споживачів до якості продукції є головним завданням, справою і обов'язком усього персоналу від прибиральника до керівника підприємства. Тому поведінка персоналу на підприємстві, яке бажає успішно працювати на ринку товарів і послуг, має бути підпорядкована жорсткому виконанню основних правил: ставитися до споживача як до найважливішого учасника виробничого процесу; у межах системи управління підприємством розробляти і виконувати довгострокові програми з поліпшення всієї роботи над якістю; на кожному робочому місці працювати за девізом: «Досконалості немає меж»; своєчасно запобігати проблемам, що економічно доцільніше, ніж реагувати на них, коли вони виникають, та ліквідувати їх наслідки; зацікавленість і особиста участь керівництва в роботі над якістю; неухильне виконання стандарту роботи

«нуль помилок»; втягування в процес поліпшення якості всіх робітників як у колективній, так і в індивідуальній формах; основну увагу приділяти вдосконалюванню процесів, а не людей; визнавати заслуги співробітників, які домагаються високої якості роботи [12, с.55]. На рис. 1.5 наведено взаємозв'язок складових TQM, які дають широке уявлення про якість.

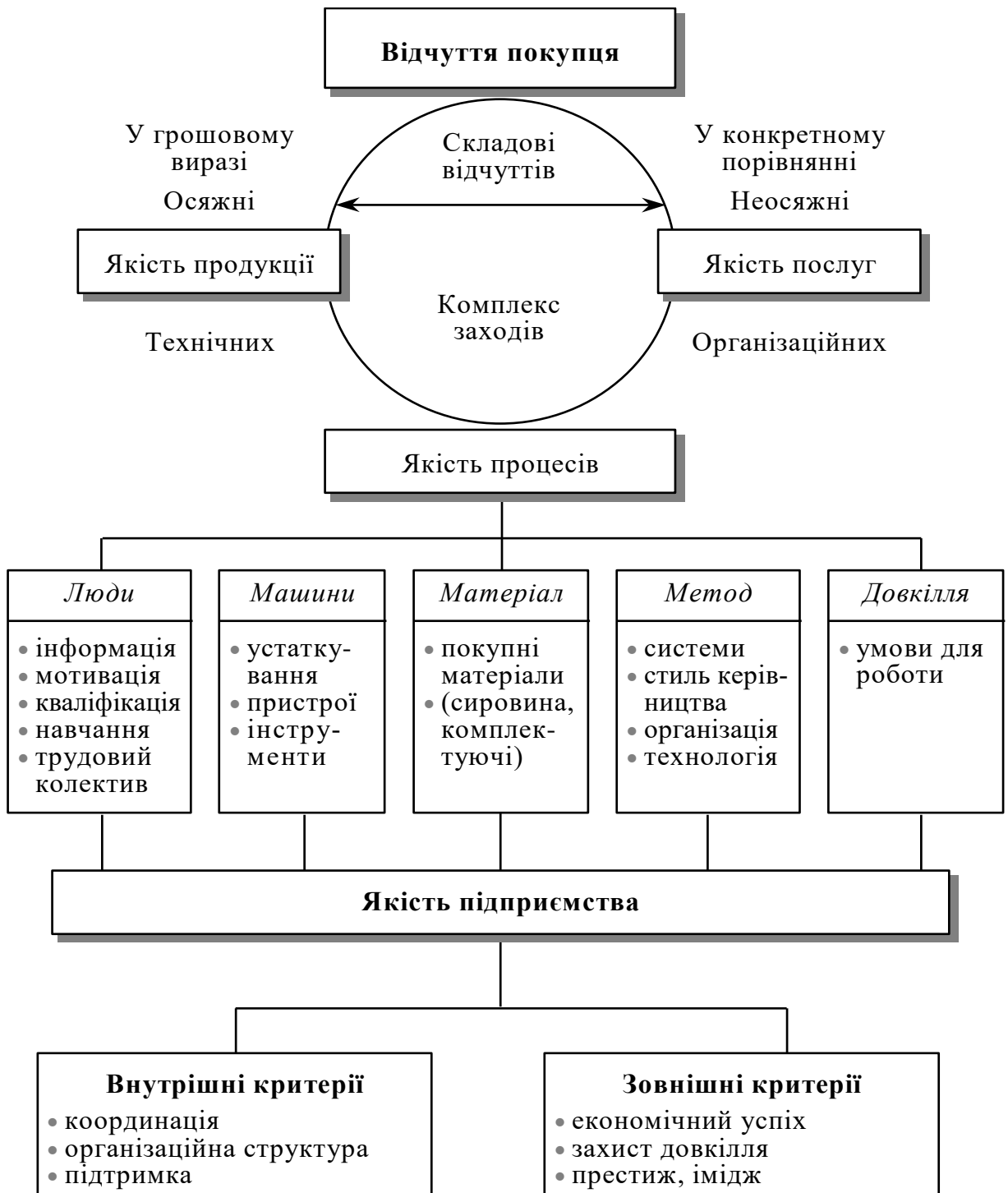


Рис. 1.5. Система загального управління якістю [61, с.23]

Концепція TQM та концепція ISO взаємодоповнюють одна одну. При цьому стандарти ISO встановлюють певний мінімум вимог, що мають бути виконані у відносинах між виробником та споживачем продукції.

ISO (Міжнародна організація з стандартизації) — це всесвітня федерація національних органів з стандартизації (комітетів — членів ISO). Міжнародні стандарти розробляють, як правило, технічні комітети ISO. Кожний комітет-член, зацікавлений у предметній галузі діяльності, для якої було створено технічний комітет, має право бути представлений у цьому технічному комітеті. Міжнародні урядові та неурядові організації, які взаємодіють з ISO, також беруть участь у роботах. З усіх питань стандартизації у галузі електротехніки ISO тісно співпрацює з Міжнародною електротехнічною комісією (IEC).

Міжнародні стандарти готують згідно з правилами, викладеними у Директивах ISO/IEC. Прийняті технічними комітетами проекти міжнародних стандартів розсилають комітетам-членам на голосування. Опублікування їх як міжнародних стандартів вимагає ухвалення щонайменше 75 % комітетів-членів, що беруть участь у голосуванні [34, с.17].

Стандарти ISO серії 9000 вперше з'явилися в 1887 р., у 1994 р. завершився перший перегляд, у 2000 р. — другий перегляд ISO 9001, ISO 9002, ISO 9003, ISO 9004.

Технічним комітетом ISO/TC 176 Управління якістю і забезпечення якості розроблено і видано у 2000 році такі Міжнародні стандарти.

ISO 9000 : 2000 «Системи управління якістю. Основні положення та словник». Він скасовує та замінює ISO 8402:1994.

ISO 9001 : 2000 «Системи управління якістю. Вимоги». З його введенням скасовуються та замінюються ISO 9001 : 1994, ISO 9002 : 1994, ISO 9003 : 1994. Видання ISO 9001 має переглянуте найменування, у якому не використовується термін «забезпечення якості». Це відбиває той факт, що вимоги до системи управління якістю, що встановлені в даному стандарті, спрямовані також поряд із забезпеченням якості продукції на підвищення задоволеності замовників.

ISO 9004 : 2000 «Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності». Видання цього стандарту скасовує та замінює ISO 9004 - 1 : 1994, який зазнав технічного перегляду. Назву було замінено для того, щоб відбити всеохопленість системи управління якістю. Порівняно з попередніми стандартами ISO 9001 та ISO 9004 тепер утворюють узгоджену пару стандартів з управління якістю [17, с.10].

Держстандартом України, його Технічним комітетом ТК 93 «Управління якістю і забезпечення якості» здійснено ідентичний переклад міжнародних стандартів, де внесено редакційні зміни: термін «міжнародний стандарт» замінено на «державний стандарт».

До переліку Державних стандартів України, гармонізованих із міжнародними стандартами, належать наступні.

ДСТУ ISO 9000-2024 Системи управління якістю. Основні положення та словник. Цей стандарт замінює ДСТУ 3230-95 «Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення».

ДСТУ ISO 9001-2024 Системи управління якістю. Вимоги. Цей стандарт замінює ДСТУ ISO 9001-95 «Системи якості. Модель забезпечення якості в процесі проектування, розроблення, виробництва, монтажу та обслуговування», ДСТУ ISO 9002-95 «Системи якості. Модель забезпечення якості в процесі виробництва, монтажу та обслуговування», ДСТУ ISO 9003-95 «Системи якості. Модель забезпечення якості в процесі контролю готової продукції та її випробувань». [36, с.43]

ДСТУ ISO 9004-2024 Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. Цей стандарт замінює ДСТУ ISO 9004-1-95 «Управління якістю та елементи системи якості. Частина 1. Настанови».

ДСТУ ISO 14001-97 Системи управління навколишнім середовищем. Склад та опис елементів і настанови щодо їх застосування.

ДСТУ ISO 9001-95 Системи якості. Модель забезпечення якості в процесі проектування, розроблення, виробництва, монтажу та обслуговування. Діє до 15.12.2003 р. під час сертифікації.

ДСТУ 3921. 1-1999 (ISO 10012-1 : 1992) Вимоги до забезпечення якості засобів вимірювальної техніки. Частина 1. Система метрологічного забезпечення засобів вимірювальної техніки.

ДСТУ 3921. 2-2000 (ISO 10012-2 : 1997) Забезпечення якості засобами вимірювальної техніки. Частина 2. Настанови щодо контролю процесів вимірювань.

ДСТУ ISO 10011-1-97 Настанови щодо перевірки систем якості. Частина 1. Перевірка.

ДСТУ ISO 10011-2-97 Настанови щодо перевірки систем якості. Частина 2. Кваліфікаційні вимоги до аудиторів з систем якості.

ДСТУ ISO 10011-3-97 Настанови щодо перевірки систем якості. Частина 3. Управління програмами перевірок.

ДСТУ 1.1-2024 Державна система стандартизації. Стандартизація та суміжні види діяльності. Терміни та визначення основних понять.

Стандарти серії ISO 9000 розроблено для сприяння організаціям, незалежно від їх типу та чисельності працівників, у впровадженні та забезпеченні функціонування ефективних систем управління якістю [30, с.33].

ISO 9000 описує основні положення систем управління якістю і визначає термінологію для систем управління якістю.

ISO 9001 установлює вимоги до системи управління якістю, якщо організація потребує продемонструвати свою спроможність поставляти продукцію, що відповідає вимогам замовників і застосовних регламентів, а також прагне до підвищення задоволеності замовників [54, с.25].

ISO 9004 містить настанови щодо результативності та ефективності системи управління якістю. Метою цього стандарту є поліпшення показників діяльності організації, а також задоволення замовників та інших зацікавлених сторін.

ISO 19011 містить рекомендації щодо здійснення аудиту систем управління якістю і систем управління навколишнім середовищем [28, с.53].

Разом вони формують узгоджену серію стандартів на системи управління якістю, яка сприяє взаєморозумінню в національній та міжнародній торгівлі.

Міжнародні документи ISO/TK 10017, ISO 3534-2, ISO 10006 : 1997, IEC 60050-191-1990, UIM : 1993, ISO 10012, ISO 19011 не прийнято як національні стандарти в Україні, і чинні документи замість них відсутні. Копії цих міжнародних документів у разі потреби можна отримати в Національному фонді міжнародних документів.

1.2 Принципи управління якістю продукції в виробничій сфері у складі системи менеджменту якості на підприємстві

Для того щоб успішно керувати організацією і забезпечувати її функціонування, необхідно спрямовувати та контролювати її діяльність систематично і відкрито. Успіху можна досягти завдяки впровадженню та актуалізуванню певної системи управління, розробленої для постійного поліпшення показників діяльності, з урахуванням потреб усіх зацікавлених сторін. Управління організацією охоплює управління якістю поряд з іншими аспектами управління [40, с.70].

При побудові системи управління якістю переслідується мета організаційного об'єднання всіх управлінських функцій, від реалізації яких залежать забезпечення і підвищення якості. У рамках структур такого типу координуються всі роботи, пов'язані з дослідженнями, розробками й освоєнням нової продукції, підвищенням продуктивності праці, ефективності виробництва і якості. Такі структурні схеми дозволяють створювати організаційні умови для об'єднання зусиль усього персоналу, спрямованих на підвищення економічних і виробничих показників діяльності всієї компанії [32, с.50].

Система якості — сукупність організаційної структури, методик, процесів і ресурсів, необхідних для здійснення управління якістю. Система якості за формою — це система документації, у якій встановлені загальні принципи забезпечення якості, вимоги до діяльності і відповідальності кожного співробітника в області якості; умови дотримання заданих параметрів кожного

процесу і характеристик кожного об'єкта; методики контролю, обробки й аналізу інформації про якість; програми навчання персоналу в області якості й ін. Система якості містить у собі також систематичну діяльність відповідно до установлених вимог, виявлення недоліків і постійний пошук шляхів поліпшення. Побудовою системи якості найчастіше займаються професійні організації, що грають роль радників по якості. Система якості в організації призначена, насамперед, для задоволення внутрішніх потреб управління організацією. Вона ширше, ніж вимоги визначеного споживача, що оцінює тільки ту частину системи якості, що стосується його індивідуальних вимог [32, с.9].

Призначення системи якості: організація діяльності в області якості у формі системи з функціями координації, регулювання, аналітичної розробки рішень; регламентація й упорядкування всієї діяльності організації відповідно до поставленими цілями в області якості; визначення ролі і відповідальності кожного співробітника відповідно до поставлених цілей в області якості; приведення всіх процесів на підприємстві в керовані умови; забезпечення відслідкованості і контрольованості продукції і ресурсів; постійне підвищення кваліфікації персоналу; організація системи ведення, нагромадження й обробки інформації з метою мінімізації витрат, викликаних низькою якістю [20, с.73].

Встановлено вісім принципів управління якістю, які найвище керівництво може використовувати для поліпшення показників діяльності організації:

– орієнтація на замовника. Організації залежать від своїх замовників і тому повинні розуміти поточні та майбутні потреби замовників, виконувати їхні вимоги і прагнути до перевищення їхніх очікувань;

– лідерство. Керівники встановлюють єдність цілі та напрями діяльності організації, їм слід створювати та підтримувати таке внутрішнє середовище, в якому працівники можуть бути повністю залучені до виконання завдань, що стоять перед організацією;

– залучення працівників. Працівники на всіх рівнях становлять основу організації, і їхнє повне залучення дає змогу використовувати їхні здібності

на користь організації;

- процесний підхід. Бажаного результату досягають ефективніше, якщо діяльністю та пов'язаними з нею ресурсами управляють як процесом;
- системний підхід до управління. Ідентифікування, розуміння та управління взаємопов'язаними процесами як системою сприяє організації у результативнішому та ефективнішому досягненні її цілей;
- постійне поліпшення. Постійне поліпшення діяльності організації в цілому слід вважати незмінною метою організації;
- прийняття рішень на підставі фактів. Ефективні рішення приймають на підставі аналізування даних та інформації;
- взаємовигідні стосунки з постачальниками. Організація та її постачальники є взаємозалежними, і взаємовигідні стосунки підвищують спроможність обох сторін створювати цінності [60, с.73].

Ці вісім принципів управління якістю формують основу стандартів серії ISO 9000 на системи управління якістю.

ДСТУ ISO 9000-2024 «Системи управління якістю. Основні положення та словник» описує основні положення систем управління якістю, які є предметом стандартів серії ISO 9000, і визначає відповідні терміни. Наприклад, термін «система управління якістю» визначається як система управління, яка спрямовує та контролює діяльність організації щодо якості. Дію цього державного стандарту поширюють на: організації, що прагнуть досягти переваги завдяки впровадженню системи управління якістю; організації, що прагнуть отримати впевненість у тому, що їхні постачальники виконуватимуть їхні вимоги до продукції; замовників продукції; усі сторони, зацікавлені в єдиному розумінні термінології, яку використовують у сфері управління якістю (наприклад, постачальників, замовників, регламентувальні органи); усі сторони, внутрішні чи зовнішні стосовно організації, які здійснюють оцінювання або аудит системи управління якістю на відповідність вимогам ISO 9001 (наприклад, аудиторів, регламентувальні органи, органи з сертифікації); осіб, внутрішніх чи зовнішніх стосовно організації, які провадять консультування

або підготовку з питань системи управління якістю, прийнятної для цієї організації; розробників відповідних стандартів [64, с.10].

Системи управління якістю можуть сприяти організаціям у підвищенні задоволеності замовників. Замовники вимагають продукцію, характеристики якої задовольняють їхні потреби та очікування. Ці потреби та очікування оформлюють разом у вигляді технічних умов на продукцію і позначають як вимоги замовників. Вимоги замовників можуть бути зазначені замовником у контракті або визначені безпосередньо організацією. У кожному з цих випадків саме замовник остаточно визначає прийнятність продукції. Зміна потреб та очікувань замовників, а також конкурентний тиск і технічний прогрес змушують організації постійно вдосконалювати свою продукцію та процеси.

Підхід, що базується на застосуванні систем управління якістю, спонукає організації аналізувати вимоги замовників, визначати процеси, які сприяють отриманню продукції, прийнятної для замовника, і забезпечувати постійний контроль цих процесів. Система управління якістю може бути основою для постійного поліпшення, яке дозволяє збільшити ймовірність підвищення задоволеності замовника та інших зацікавлених сторін. Вона дає організації та замовникам упевненість у її спроможності поставляти продукцію, яка постійно відповідає вимогам.

Державні стандарти ISO : 9001 та ISO : 9004 розроблено як узгоджену пару стандартів на системи управління якістю, призначених доповнювати один одного, але їх також можна застосовувати окремо. Вони застосовуються до всіх загальних категорій продукції (обладнанню, програмному забезпеченню, матеріалам, що переробляються, та послугам). Хоч ці два державні стандарти мають різні сфери застосування, їхня структура однакова, і це дає змогу застосовувати їх як узгоджену пару [25, с.73].

Стандарт ISO : 9001 установлює вимоги до системи управління якістю, які можна застосовувати для внутрішніх цілей організації або для цілей сертифікації чи контрактних цілей. Він зосереджує увагу переважно на

результативності системи управління якістю з погляду дотримання вимог замовника.

ДСТУ ISO 9004-2024 містить настанови, які виходять за межі вимог, наведених в ISO 9001, призначений для того, щоб одночасно врахувати результативність та ефективність системи управління якістю, і, таким чином, потенційні можливості поліпшення показників діяльності організації. Порівняно з ISO 9001, цілі, пов'язані із задоволенням інтересів замовників і з якістю продукції, розширені і містять задоволеність зацікавлених сторін та показники діяльності організації [19, с.33].

Цей державний стандарт спрямовано на забезпечення постійного поліпшення, оцінюване задоволеністю замовників та інших зацікавлених сторін. Він викладає настанови та рекомендації і не призначений для цілей сертифікації та регламентувальних чи контрактних цілей і не є настановою щодо застосування стандарту ISO 9001.

ДСТУ ISO 9004-2024 застосовний до процесів діяльності організації, отже принципи управління якістю, покладені в його основу, можуть бути поширені на всі рівні в організації [54, с.11].

Національні стандарти розробляються національними органами по стандартизації (в Україні — Держстандартом), галузеві — відповідними міністерствами і відомствами. Галузеві стандарти розробляються на продукцію при відсутності державних стандартів чи необхідності установити вимоги, що перевищують чи доповнюють вимоги національних стандартів. Стандартизація на національному і галузевому рівнях переслідує такі цілі: забезпечити потреби суспільства в розвитку за рахунок прийняття однакових вимог на основі останніх досягнень науки і техніки; забезпечити захист здоров'я і життя споживачів, охорону навколишнього середовища, а також захист вітчизняного товаровиробника; усунути технічні бар'єри в торгівлі за рахунок прийняття міжнародних вимог [50, с.43].

Міжнародні і регіональні стандарти приймаються відповідно міжнародними і регіональними організаціями по стандартизації. Міжнародна

стандартизація спрямована на полегшення торгових і виробничих відносин у світі, що особливо актуально при становленні глобальних міжнародних ринків, таких як Єдиний Європейський, Північно-Американський, Азіатсько-Тихоокеанський. Регіональна стандартизація спрямована на захист інтересів окремого регіону. Зокрема, стандартизація в Європі (регіональна стандартизація) призначена для забезпечення потреб Єдиного Європейського ринку [45, с.15].

У рамках держави застосовуються тільки національні стандарти. Міжнародний чи регіональний стандарт не обов'язковий до включення в національний збірник стандартів. Кожна країна вирішує питання про прийняття міжнародного чи регіонального стандарту в якості національного.

Гармонізований стандарт — це національний стандарт, що відповідає стандарту, розробленому міжнародною чи регіональною організацією по стандартизації [17, с.49].

Розрізняють стандарти обов'язкового і добровільного використання. Стандарти обов'язкового використання містять обов'язкові вимоги, регламентовані законом. Від дотримання підприємцями обов'язкових вимог стандартів залежать здоров'я і безпека споживачів, безпека праці в процесі виробництва, охорона навколишнього середовища, сумісність продукції. Крім того, вимоги обов'язкових стандартів захищають споживачів від продукції низької якості в тих випадках, коли на ринку немає конкуруючих пропозицій. Обов'язкові вимоги стандартів підлягають безумовному виконанню органами виконавчої державної влади, усіма підприємствами, їх об'єднаннями, установами, організаціями і громадянами — суб'єктами підприємницької діяльності, на діяльність яких поширюється дія стандартів [14, с.26].

До обов'язкових вимог відносяться: вимоги, що забезпечують безпеку продукції для життя, здоров'я і майна громадян, охорону навколишнього середовища; вимоги, що забезпечують сумісність і взаємозамінність продукції, і вимоги до методів виміру цих показників; вимоги техніки безпеки і гігієни праці відповідно до діючих санітарними нормами і правилами; метрологічні

норми, правила, вимоги і положення, що забезпечують вірогідність і єдність вимірів; положення, що забезпечують технічну єдність під час розробки, виготовлення, експлуатації продукції [39, с.78].

Стандарти добровільного використання містять вимоги рекомендаційного характеру. Заява про дотримання виробником продукції стандартів добровільного використання застосовується для досягнення наступних цілей: посилення довіри до якості продукції і розширення ринку збуту; усунення конкуренції з боку виробників, що використовують стандарти з більш низькими вимогами; підтримки іміджу фірми, забезпечення реклами і збільшення обсягу продажів.

Якщо виробник вирішив випускати продукцію (надавати послуги) відповідно до вимог стандарту добровільного використання, то після декларованої заяви стандарти добровільного використання стають обов'язковими до застосування. Вимога застосовувати стандарти добровільного використання може бути обговорена контрактом. Відхилення від обговорених контрактом вимог стандартів ведуть до розриву контрактних взаємин, утрати репутації на ринку. Таким чином, рекомендовані вимоги стандартів підлягають безумовному виконанню в таких випадках: якщо виробник (постачальник) продукції зробив заяву про відповідність продукції цим стандартам; якщо ці вимоги включені в договори на розробку, виготовлення і постачання продукції; якщо це передбачено діючими актами законодавства.

Стандартизація виконує 3 соціально значимі функції: упорядкування об'єктів (продукції, робіт, послуг, процесів), створюваних людьми в різних країнах; закріплення в нормативних документах оптимальних вимог до упорядкованих об'єктів; встановлення правил застосування цих нормативних документів.

В умовах інтернаціоналізації господарських зв'язків усе більше значення одержує міжнародна стандартизація. Експорт продукції багато в чому залежить від рівня стандартизації виробів. Товаровиробники, прагнучи до забезпечення високої конкурентоздатності продукції, використовують у своїй діяльності

стандарти міжнародних організацій, що в чималому ступені сприяє підвищенню якості продукції.

1.3 Процесний підхід до управління якістю продукції в виробничій сфері

Процесом вважається діяльність, у якої використовуються ресурси і якою можна управляти для того, щоб перетворювати входи на виходи. Часто вхід одного процесу є входом наступного. Майже вся продукція і (або) діяльність з послуг та операцій є процесами. Для функціонування організацій необхідно керувати численними взаємозалежними процесами [30, с.53].

Під «процесним підходом» розуміють застосування у межах організації системи процесів разом з їх визначенням та взаємодіями, а також управління ними.

Перевагою процесного підходу є забезпечуваний ним неперервний контроль зв'язків окремих процесів у межах системи процесів, а також їхніх сполучень та взаємодій.

Застосування процесного підходу в межах системи управління якістю підкреслює важливість: розуміння виконання вимог; необхідність розглядати процеси з погляду створення додаткових цінностей; отримання результатів функціонування процесу та його ефективності; постійного поліпшення процесу об'єктивних вимірювань.

Рис. 1.6 ілюструє концептуальне уявлення про загальні вимоги до системи управління якістю, що встановлені вказаним стандартом як до «моделі процесу». Модель графічно відбиває інтеграцію основних найменувань розділів ISO 9001 та ISO 9004. Ця ілюстрація показує, що зацікавлені сторони відіграють важливу роль у визначенні вимог як входів. Моніторинг задоволеності зацікавлених сторін вимагає оцінювання інформації, пов'язаної зі

сприйняттям зацікавленими сторонами того, як виконала організація їхні вимоги [65, с.31].

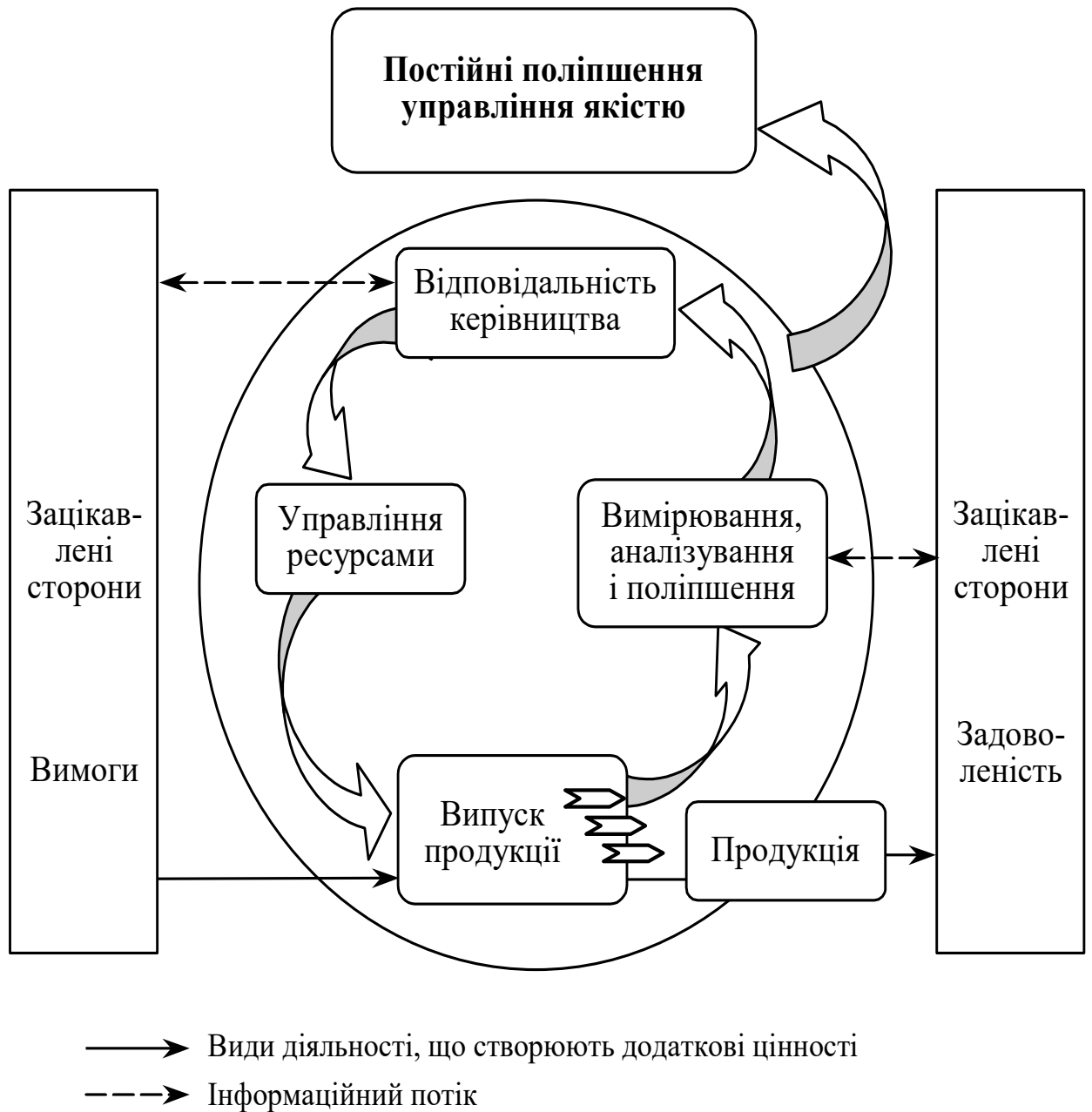


Рис.1.6. Модель системи управління якістю, в основу якої покладено процес [53, с.23]

Модель процесу, що зображена на рис. 1.6, не деталізує процеси. Однак усі вимоги до системи управління якістю з метою досягнення відповідності продукції можуть бути розміщені в рамках цієї моделі.

У зв'язку з тим, що рис. 1.6 є моделлю завершених процесів системи управління якістю, він також демонструє взаємодію між процесами [23, с.90].

Наприклад, керівництво визначає вимоги відповідно до «Відповідальності керівництва»; необхідні ресурси встановлені і застосовуються згідно з «Управлінням ресурсами»; процеси встановлені і застосовуються відповідно до «Випуску продукції»; результати вимірюються, аналізуються й удосконалюються за допомогою «Вимірювання, аналізу та поліпшення». «Аналіз з боку керівництва» потім забезпечує зворотний зв'язок «Відповідальності керівництва» для санкціонування змін та ініціювання поліпшень [3, с.45].

Модель ґрунтується на тому факті, що споживачі й інші зацікавлені сторони відіграють істотну роль у ході процесу визначення вимог до входу. Потім процес управління здійснюється щодо всіх процесів, необхідних для випуску потрібної продукції, а вихідні дані процесу перевіряються. Виміри задоволеності споживачів та інших відповідних зацікавлених сторін застосовуються як зворотний зв'язок для оцінки, чи були виконані вимоги споживачів.

ISO 9004 : 2000 був розроблений з метою досягнення сумісності з іншими міжнародновизнаними стандартами на системи управління. У ньому використовуються загальні принципи системи керівництва, сумісні з такими стандартами, як ДСТУ ISO 14001-97 «Системи управління навколишнім середовищем. Склад та опис елементів і настанови щодо їх застосування». Загальні питання в цих двох серіях стандартів дозволяють організаціям вирішувати однаково, у цілому або окремо, без зайвого дублювання або внесення суперечливих вимог. Даний стандарт не стосується аспектів управління системами загального керівництва, таких, як загальне управління охороною довкілля, професійні захворювання і загальне управління безпекою, або загальне фінансове управління. Однак він не виключає загальних вимог різних систем управління і дійсний міжнародний стандарт не перешкоджає організації в розробці інтеграції подібних питань системи загального управ-

ління. Вимоги до системи управління якістю, що встановлені в цьому стандарті, не передбачають незалежності від існуючих вимог до систем загального управління. У ряді випадків можлива відповідність зазначеним вимогам шляхом адаптації документації існуючої системи загального управління. Однак застосування різних аспектів у системі загального управління може мінятися завдяки унікальним цілям і позиціям зацікавлених сторін [31, с.64].

Вимоги до системи управління якістю. Організація повинна визначити і керувати процесами, необхідними для гарантування відповідності продукції вимогам споживача. З метою впровадження і демонстрації визначених процесів організація повинна створити систему управління якістю, що містить вимоги дійсного стандарту. Система має бути розроблена, упроваджена, підтримуватися в робочому стані й удосконалюватися організацією.

Організація повинна розробити процедури системи управління якістю, що описують процеси, необхідні для її впровадження.

Масштаб і глибина процедур системи мають залежати від таких факторів, як розмір і вид організації; складність і рівень взаємодії процесів; методи, що застосовуються; навички і підготовка персоналу, що здійснює роботу. Процедури системи управління якістю повинні включати: процедури рівнів системи, що описують діяльність для впровадження системи; процедури, що описують послідовність і характер взаємодії процесів, необхідних для гарантування відповідності продукції; інструкції, що описують робочу практику і управління діяльністю процесів [9, с.45].

Стислий опис тільки чотирьох загальних вимог до системи управління якістю, що вказана на рис. 1.6, включає наступні. Відповідальність керівництва. Вище керівництво організації повинне продемонструвати свої зобов'язання з створення і підтримки усвідомлення важливості виконання вимог споживача; розробки політики і цілей у галузі якості та планування; розробки системи управління якістю; проведення аналізу з боку керівництва; забезпечення наявності ресурсів. Особливістю цієї вимоги є те, що в порівнянні з версією

1994 р. воно значно розширилося по своєму функціональному призначенню і містить у собі питання планування якості, саму систему управління якістю, посібник з якості, управління документацією й ін. Таким чином, простежується чітка орієнтація на інтеграцію вимог, які раніше існували з розширеними вимогами сучасного життя, що, безумовно, значно підвищує статус відповідальності керівництва [17, с.44].

Управління ресурсами. Це відносно нова вимога. Організація повинна визначити ресурси і вчасно забезпечити засобами, необхідними для розробки і підтримки в робочому стані системи управління якістю. У явному виді повинні бути виражені вимоги до інформації, інфраструктури і виробничого середовища. Це дозволяє, зокрема, говорити і про такі показники якості, як умови гігієни, виробничої етики, використовуваних методів роботи й ін.

Випуск продукції. Процеси, що необхідні для випуску потрібної продукції, їхня послідовність і взаємодія повинні бути визначені, сплановані та впроваджені. При визначенні таких процесів організація повинна розглянути питання вихідних даних планування якості [6, с.73].

Організація має забезпечити функціонування цих процесів у керованих умовах і випуск продукції, що відповідає вимогам споживачів. Організація повинна установити, як кожен процес впливає на здатність виконання вимог до продукції, а також розробити методи і процедури, що відносяться до цих процесів, настільки вичерпно, наскільки це необхідно для досягнення погодженості функціонування; установити і впровадити критерії і методи управління процесами настільки вичерпно, наскільки це необхідно для досягнення відповідності продукції вимогам споживачів; перевіряти можливість функціонування процесів з метою досягнення відповідності продукції вимогам споживачів; визначати і реалізовувати заходи для виміру, контролювання і наступних дій з метою гарантування, що процеси продовжують функціонувати з метою досягнення запланованих результатів і вихідних даних; забезпечити готовність інформації і даних, що необхідні для підтримки ефективного функціонування і контролювання процесів;

підтримувати в робочому стані, поряд з даними про якість, результати вимірів управління процесами для забезпечення доказами ефективного функціонування і контролювання процесів.

Відносною новиною в цій вимозі є впровадження заходів для спілкування зі споживачами, виділення стадій процесу проектування продукції, визначення і використання критеріїв приймання продукції або посилення на них, оцінювання можливостей виконання вимог до якості й ін. Вперше особлива увага приділяється власності споживача, що перебуває під наглядом організації або використовується нею. Будь-яка власність споживача (у тому числі й інтелектуальна), загублена, ушкоджена чи визнана з інших причин непридатною для використання, повинна бути зареєстрована, а споживач має бути про це сповіщений [35, с.56].

Вимірювання, аналізування та поліпшення. Організація повинна визначити, спланувати і впровадити процеси виміру, моніторингу, аналізу й удосконалювання з метою гарантування відповідності системи управління якістю, процесів, продукції визначеним вимогам. Мають бути визначені тип, місце, терміни і частота вимірів, а також вимоги до реєстрації даних. Необхідно періодично оцінювати ефективність упроваджених вимірів. Організація повинна визначити і використовувати відповідні статистичні засоби.

Результати аналізу даних і діяльності з удосконалювання повинні служити вхідними даними для процесу аналізу з боку керівництва [38, с.25].

Вперше в явній формі розглядається моніторинг роботи системи, процесів, продукції, відзначається необхідність визначення методів і критеріїв збору і використання інформації про задоволеність і (або) незадоволеності споживачів, аналіз удосконалювання системи пов'язаний із визначенням її ефективності й ін.

У сучасній промисловості частка витрат праці на виконання вимірів у середньому складає порядку 10 % загальних трудовитрат на всіх етапах життєвого циклу продукції, а в таких галузях, як, наприклад, хімічна промисловість, електроніка, може досягати навіть 60 %. Виміри, методи і

засоби забезпечення їх єдності, а також способи досягнення необхідної точності вимірів вивчає наука, називана метрологією. На практиці підприємства-товаровиробники реалізують принципи цієї науки в метрологічному забезпеченні вимірів — діяльності для забезпечення необхідної якості (єдності і точності) вимірів. Забезпечення єдності вимірів необхідно для досягнення порівнянних результатів вимірів тих самих параметрів, виконаних у різний час у різних місцях, за допомогою різних методів і засобів [5, с.4].

Метрологічне забезпечення — поняття багатоаспектне, що має наукову, технічну, інформаційну, правову й організаційну основи. Інформаційною основою метрологічного забезпечення є система стандартних довідкових даних про фізичні константи, властивості речовин і матеріалів. Ця система забезпечує достовірними даними наступні області діяльності: наукові дослідження; розробку технологічних процесів; конструювання виробів; процеси одержання і використання матеріалів. Постійне ускладнення продукції, розширення границь зовнішньоторговельної діяльності, проблема захисту інтересів споживачів виявили необхідність у гарантіях відповідності продукції визначеним вимогам.

Сертифікація являє собою діяльність по документальному підтвердженню відповідності продукції, послуги, процесу чи системи встановленим стандартам [9, с.9].

Якість є однією з основних категорій, що визначають спосіб життя, соціальну й економічну основу для успішного розвитку людини і суспільства. Таке формулювання чітко визначає значимість діяльності по удосконаленню якості, але є занадто ємкою і не дає уявлення про сутність самого поняття «якість». При побудові системи управління якістю переслідується мета організаційного об'єднання всіх управлінських функцій, від реалізації яких залежать забезпечення і підвищення якості. У рамках структур такого типу координуються всі роботи, пов'язані з дослідженнями, розробками й освоєнням нової продукції, підвищенням продуктивності праці, ефективності виробництва і якості. Такі структурні схеми дозволяють створювати організаційні умови для

об'єднання зусиль усього персоналу, спрямованих на підвищення економічних і виробничих показників діяльності всієї компанії [25, с.9].

Висновки до розділу 1

Дослідження, проведені в розділі 1 магістерської роботи привели до наступних висновків:

1. Перетворення, які нині здійснюються у сільському господарстві України, спрямовані на перехід аграрного сектора економіки на ринкові засади, на розвиток конкурентоспроможних галузей, на прискорений розвиток і підвищення ефективності оліє-жирового підкомплексу. На сучасному етапі розвитку суспільства відбувається підвищення вимог до структури і якості продовольчих ресурсів.

2. Функція продовольчого забезпечення населення країни дедалі в більших масштабах набуває взаємопов'язаних і взаємозалежних економічних зв'язків сільського господарства з переробними галузями агропродовольчого комплексу. Шляхи розвитку спрямовані на забезпечення досягнення науково-технічного прогресу на основі органічної інтеграції галузей виробництва, промислової переробки, транспортування до місць реалізації та продажу споживачам.

3. Посилення соціальної спрямованості ринкової економіки України поставило низку проблем, пов'язаних із виробництвом, переробкою і збутом сільгосппродукції, у тому числі оліє-жирової продукції.

4. Система управління якістю – це інтегрований механізм управління, спрямований на реалізацію цілей у сфері якості та орієнтований як на мінімізацію всіх видів втрат, так і на узгоджене функціонування всіх її елементів. У своєму розвитку системи управління якістю пройшли такі етапи: від наукової організації праці, через контроль якості продукції, до стандартизації процесу виробництва та відповідності міжнародним стандартам якості продукції. Управління якістю продукції в виробничій сфері повинно розглядатися як елемент системи управління якістю.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ НА ВИРОБНИЧОМУ ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «Олія-Од»

2.1 Аналіз діяльності виробничого підприємства ТОВ «Олія-Од»

Об'єкт дослідження магістерської роботи – ТОВ «Олія-Од» - виробник фасованої олії. Підприємство розташовано в м. Одеса, створено в 1998 році. Основні фінансово-економічні показники діяльності ТОВ «Олія-Од» за 3 роки наведені в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Основні фінансово-економічні показники діяльності ТОВ «Олія-Од»

Показники	2022 рік	2023 рік	2024 рік	Відхилення	
				абс.	%
1	2	3	4	5	6
1. Дохід від реалізації продукції, тис.грн.	84578,8	84479,5	54331,1	-30148,4	-35,69
2. Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції, тис.грн.	53788,5	53612,5	51199,2	-2413,3	-4,50
3. Собівартість реалізованої продукції, тис.грн.	41200,7	40029,8	38674,6	-1355,2	-3,39
4. Валовий прибуток, тис.грн.	14000,5	13582,7	12524,6	-1058,1	-7,79
5. Адміністративні витрати, тис.грн.	2091,8	2014,1	2515,5	501,4	24,89
6. Витрати на збут, тис.грн.	8705,3	8645,8	4490,1	-4155,7	-48,07
7. Повна собівартість реалізованої продукції, тис.грн.	50989,7	50689,7	45680,2	-5009,5	-9,88
8. Витрати на 1 гривню реалізованої продукції, коп.	95,74	94,55	89,22	-5,33	-5,64
9. Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування, тис.грн.	1270,5	1241,0	-81,9	-1322,9	-106,60
В тому числі:					
- від основної операційної діяльності	2987,5	2922,8	5519,0	2596,2	88,83
- від іншої операційної діяльності	- 710,7	-708,5	-4158,9	-3450,4	-487,00
- від фінансової діяльності	- 640,7	-638,7	-73,8	564,9	88,45
- від іншої діяльності	- 332,8	-334,6	-1368,2	-1033,6	-308,91
10. Фінансовий результат від надзвичайної діяльності до оподаткування, тис.грн.	-	-	-	-	-

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6
11. Податок на прибуток, тис.грн.	1151,5	1055,3	235,0	-820,3	-77,73
12. Чистий прибуток, тис.грн.	189,5	185,7	-316,9	-502,6	-270,65
13. Матеріальні витрати, тис.грн.	2500,5	2415,0	2699,5	284,5	11,78
14. Матеріаловіддача, грн.	23,10	22,20	18,97	-3,23	-14,57
15. Середня облікова кількість штатних працівників облікового складу, осіб	321	320	316	-4	-1,25
в тому числі робітників	242	243	227	-16	-6,58
16. Продуктивність праці на 1-го штатного працівника облікового складу, тис.грн.	168,51	167,54	162,02	-5,52	-3,29
17. Фонд оплати праці штатних працівників облікового складу, тис.грн.	5700,7	5641,6	7093,2	1451,6	25,73
18. Середня місячна заробітна плата, грн.					
- на 1-го штатного працівника облікового складу	17999,5	17630,00	22446,84	4816,835	27,32
19. Середня річна вартість основних виробничих засобів, тис.грн.	38550,5	37482,35	39951,80	2469,45	6,59
20. Фондовіддача, грн.	1,502	1,430	1,282	-0,149	-10,40
21. Середня річна вартість оборотних коштів, тис.грн.	12000,54	11546,75	6887,35	-4659,4	-40,35
22. Коефіцієнт оборотності оборотних коштів	4,753	4,643	7,434	2,791	60,10
23. Рентабельність виробництва, %	2,61	2,53	-0,17	-2,71 (пункту)	-
24. Рентабельність виготовленої продукції, %	34,87	33,93	32,38	-1,55 (пункту)	-
25. Середня річна сума дебіторської заборгованості, тис.грн.	7001,5	6883,75	5176,1	-1707,65	-24,81
26. Середня річна сума кредиторської заборгованості, тис.грн.	6907,1	6761,5	2705,2	-4056,3	-59,99

З табл. 2.1 видно, що ТОВ «Олія-Од» в 2024 році порівняно з попереднім зменшило обсяг виробленої продукції на 2413,3 тис.грн. або 4,50 %, що характеризується негативно, оскільки свідчить про скорочення його діяльності в звітному році.

Фінансовий результат діяльності підприємства в 2024 році становив збиток у розмірі 81,9 тис.грн., в той же час фінансовий результат від основної операційної діяльності зріс на 88,83 %, що свідчить про неефективність неопераційної діяльності підприємства.

Знизилась ефективність використання трудових ресурсів: продуктивність праці в розрахунку на одного штатного працівника облікового складу скоротилась на 3,29 %.

Крім того, негативним явищем є погіршення використання матеріальних ресурсів та основних засобів – матеріаловіддача зменшилася на 14,57 %, а фондівіддача зменшилася на 10,40 %. Одночасно зріс коефіцієнт оборотності оборотних коштів, що позитивно характеризує ефективність їх використання.

Витрати на 1 гривню вартості реалізованої продукції зменшились з 94,55 коп. до 89,22 коп., що характеризується позитивно.

Показник рентабельності виробництва зменшився на 2,71 пункту, що є негативною ознакою неефективного використання ресурсів підприємства.

Підприємство засноване з метою забезпечення населення України високоякісною олійною продукцією вітчизняного виробництва та здійснення торговельної діяльності як на теренах України, так і за її межами. ТОВ «Олія-Од» є виробником рафінованої та нерафінованої соняшникової олії та фасованої олії, олії ріпакової нерафінованої, шроту соняшникового та ріпакового (гранульованого і не гранульованого), фосфатидного концентрату (соняшникового, ріпакового). На олійно-екстракційному заводі встановлено сучасне обладнання провідних світових виробників, яке вирізняється енергозбереженням і зводить до мінімуму шкідливий вплив на навколишнє середовище, але при цьому зберігаються високі показники продуктивності та якості продукції. Виробничі потужності підприємства: переробка насіння соняшнику 1 200 т / добу; переробка насіння ріпаку 1 200 т / добу; переробка насіння сої 700 т / добу; переробка макухи соняшнику 650 т / добу; переробка цеху рафінації: 800 т / добу олії соняшникової рафінованої дезодорованої вимороженої марки «П».

Окрім цехів рафінації та фасування на підприємстві розташовані склади та складські приміщення, для формування щоденного оперативного запасу продукції, а також власний Комплекс по прийманню, зберіганню та відвантаженню насіння зернових та олійних культур. Уся продукція відповідає вимогам Державного стандарту і задовольняє усі вимоги ДСТУ 4492:2005 «Олія соняшникова. Технічні умови».

ТОВ «Олія-Од» - це сучасне підприємство з позитивною динамікою зростання, котре поставило перед собою ціль - вихід на загальнонаціональний ринок і завоювання лідируючих позицій в об'ємах продаж в олійно-жировій галузі. Для її досягнення на підприємстві створено всі необхідні передумови, підприємство представляє собою єдиний комплекс цехів та допоміжних підрозділів з розвиненою інфраструктурою, котра забезпечує оптимальні результати діяльності. Мета діяльності ТОВ «Олія-Од» – це випуск конкурентоспроможної продукції, яка відповідає вимогам вітчизняного та світового ринку, є екологічно чистою і безпечною для вживання людиною, що можна досягти тільки на основі розвитку, модернізації виробництва і підвищення рівня його екологічної безпеки.

Турбота про довкілля — один з основних принципів ТОВ «Олія-Од». На підприємстві усе обладнано за європейськими стандартами та здійснюється суворий контроль за екологічністю виробництва. Екологічна політика підприємства спрямована на забезпечення ефективного використання та відтворення природних ресурсів (поверхневих та підземних вод, атмосферного повітря, ґрунтів та ін.), охорону навколишнього природного середовища та забезпечення екологічної безпеки виробництва. Керівництво і персонал підприємства повною мірою усвідомлюють важливість і необхідність впровадження технологій з мінімальним впливом на довкілля. На підприємстві постійно здійснюється контроль наявних виробничих процесів з метою оцінки їх впливу на природне середовище та впроваджуються сучасні екологічно безпечні технології. Діяльність підприємства побудована на безумовному дотриманні вимог законодавства з охорони довкілля і зменшення впливу

діяльності підприємства на навколишнє середовище. Екологічні аспекти, на які впливає діяльність підприємства: - викиди в повітря - скиди у воду - управління відходами. ТОВ «Олія-Од» здійснює викиди на підставі дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами №4623687001-1а від 19.09.2019 року. Термін дії – 5 років. Підприємство регулярно здійснює моніторинг за дотриманням затверджених нормативів граничнодопустимих викидів забруднюючих речовин за умовами дозволу на викиди. ТОВ «Олія-Од» регулярно проводить контроль якості води до використання, по хімічним і мікробіологічним показникам, після використання і очистки на водовипуску згідно проєкту ГДС. Дотримується вимог водного законодавства, зокрема статті 44 Водного кодексу України щодо обов'язків водокористувачів. В ході виробничої діяльності на підприємстві утворюються відходи. Усі відходи, по мірі накопичення, передаються ліцензійним організаціям для видалення, захоронення чи знешкодження.

З метою скорочення утворення відходів виробництва і забезпечення безпечного поводження з ними на ТОВ «Олія-Од» впроваджуються наступні заходи:

- провадження європейського підходу щодо роздільного збирання виробничих та побутових відходів з метою подальшої передачі їх ліцензованим організаціям для утилізації або повторного використання;

- відповідність санітарним та екологічним стандартам місць тимчасового зберігання відходів;

- проведення повної заміни люмінесцентних ламп на світлодіодні; - забезпечення суворого дотримання правил екологічної безпеки при поводженні з відходами;

- своєчасне укладання договорів на передачу та утилізацію відходів.

Для захисту здоров'я людини на ТОВ «Олія-Од» застосовується:

- контроль продукції, що випускається, за показниками безпеки для здоров'я;

- забезпечення господарсько-питних потреб персоналу якісною водою.

З метою охорони підземних вод та поверхневих вод від виснаження та забруднення застосовуються такі природоохоронні заходи:

- виконання заходів по раціональному використанню, охороні та відтворенні водних ресурсів;
- ведення первинних обліків водокористування та водовідведення;
- економне використання водних ресурсів;
- дотримання нормативів гранично-допустимих скидів;
- здійснення інструментально-лабораторного контролю за якістю зворотних (стічних) вод.

На підприємстві запроваджена технологія очищення стічних вод, що є однією з найпрогресивніших у світі. Спеціальна атестована лабораторія підприємства слідкує за якістю води на кожному етапі очистки та після усіх стадій проводить контрольні заміри. Періодично Державною екологічною інспекцією у Одеській області здійснюється перевірка дотримання вимог природоохоронного законодавства підприємством. За результатами досліджень відділу лабораторно-інструментального контролю Держекоінспекції у відібраних пробах скиду стічних вод підприємства перевищень концентрацій забруднюючих речовин не було виявлено жодного разу.

У зв'язку з розвитком ринкових відносин підприємницьку діяльність у нашій країні доводиться здійснювати в умовах наростаючої невизначеності ситуації і мінливості економічного середовища. Виникає складність в отриманні очікуваного остаточного результату, а отже, зростає ризик, тобто небезпека невдачі, непередбачених втрат. Стратегічною метою підприємства є диверсифікація географічної присутності з метою завоювання більшої частки локальних і глобальних ринків та нівелювання ринкового ризику. Функція управління ризиками підприємства здійснюється щодо фінансових, операційних та юридичних ризиків. Фінансовий ризик включає ринковий ризик (валютний ризик, ризик зміни процентної ставки), кредитний ризик та ризик ліквідності. Головною метою управління фінансовими ризиками є визначення лімітів ризику та подальше забезпечення дотримання встановлених лімітів.

Управління операційними та юридичними ризиками повинно забезпечувати належне функціонування внутрішньої політики та процедур ТОВ «Олія-Од» з метою мінімізації цих ризиків.

Станом на сьогодні існує суттєва невизначеність у зв'язку з введенням воєнного стану на території України та майбутнім розвитком подій у воєнному протистоянні з РФ. Це, в свою чергу, породжує наступні ризики:

- просування військ агресора вглиб території України;
- ракетні обстріли території Південної України, наслідком яких може стати знищення або часткове пошкодження майна підприємства (виробничих та складських приміщень);
- втрата персоналу підприємства внаслідок наступних етапів мобілізації населення до Збройних сил України та Сил Територіальної оборони;
- значний ризик використання матеріальних та людських ресурсів підприємства для забезпечення воєнних потреб тощо.

Керівництво не може передбачити всі зміни, які можуть мати вплив на економіку в цілому та які наслідки вони можуть мати на фінансовий стан ТОВ «Олія-Од» в майбутньому, однак при їх оцінці дотримується конгруентного підходу. Керівництво вважає, що ним здійснюються всі заходи, необхідні для підтримки стабільної діяльності та розвитку підприємства.

Основною метою забезпечення програми розвитку є подальше зростання та зміцнення позицій на ринку, стійкий розвиток підприємства, максимізувати прибуток компанії, забезпечити у довгостроковому періоді високий рівень конкурентоспроможності продукції підприємства як на українському ринку, так і на світовому.

2.2 Аналіз тенденцій розвитку олійного ринку України ТОВ «Олія-Од»

ТОВ «Олія-Од» працює на ринку олії України. Для ефективного управління якістю продукції виробничого олійно-екстракційного комбінату в його діяльності необхідно враховувати основні характеристики конкретного

ринку. Основні тенденції та характеристики ринку: у 2024/2023 маркетинговому році зібрано соняшнику 6,5 млн. тонн проти 4,2 млн. тонн у попередньому 2023/2024 маркетинговому році; збільшення посівних площ олійних культур під урожай 2023 року; станом на 29 травня 2023 року посіяно 3763 тис. га соняшнику що становить 107% від запланованого (3511,3 тис.га); вітчизняне виробництво олії соняшникової у 2024/2023 МР очікується на рівні 2,3 - 2,4 млн. тонн, що в 1,2 - 1,3 раза більше проти минулого періоду; експорт олії соняшникової оцінюється у межах 2,1 млн. тонн, або близько 80% від її виробництва; виробничі потужності з переробки олієсировини в Україні оцінюються у 7,2 млн. тонн на рік; з початку МР ціни на насіння соняшнику зросли на 50%, на олію на 21%; індекс споживчих цін на олію за 2024 рік – 98,3%, за 4 місяці 2023 року – 104,3% (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Баланс попиту і пропозиції олій рослинних (тис. тонн)

Показник	2022/2023 МР	2023/2024 МР
Попит на продукцію	2850	1904
Внутрішнього ринку	750	502
з нього:		
фонд споживання	700	467
інше споживання	50	35
Зовнішнього ринку (експорт)	2100	1402
Пропозиція продукції	2850	1904
Внутрішнього ринку	2500	1662
Власне виробництво	2500	1662
Зовнішнього ринку (імпорт)	350	242

Виробництво олій рослинних у 2024/2023 МР оцінюється у обсязі 2500 тис. тонн, попит внутрішнього ринку – 750 тис. тонн (в т.ч. соняшникової - 500 тис. тонн), що дозволить забезпечити її споживання на одну особу на рівні 15,2 кг (рекомендована норма – 13 кг). На сьогодні Україна є одним з основних світових виробників насіння соняшнику. Виробництво соняшнику в усіх категоріях господарств становило 6,5 млн. тонн у вазі після доробки і збільшилося у порівнянні з минулим роком в 1,6 рази, що зумовлено як

збільшенням площі збирання (на 25 відс.), так і підвищенням урожайності на 3,1 ц з га (на 25 відс.), яка становила 15,3 ц з гектара.

Таблиця 2.3

Олія соняшникова
(дані по колу підприємств, які звітують Держкомстату, тис.тонн)

2004/2005 МР	1165
2005/2022 МР	1973
2022/2023 МР	2124
2023/2024 МР	1784
2024/2023 МР	1681

Питома вага України у світовому виробництві соняшнику та олії, виробленої з нього, складає близько 15%.

Протягом останніх трьох років суттєво збільшилися посівні площі під ріпаком. Згідно з прогнозом виробництво ріпаку в Україні буде і далі збільшуватися. У 2024/2023 МР валовий збір насіння ріпаку зріс проти попереднього періоду у 2,8 рази. Практично весь врожай насіння ріпаку експортується (у 2023/2024 МР експортовано - 906,2 тис. тонн, або 87% від виробництва). У липні-лютому 2024/2023 МР експортовано 2547 тис. тонн (89% від виробництва), що в 2,6 рази більше ніж за відповідний період попереднього МР.

Під впливом сприятливої кон'юнктури світового ринку за попередніми даними у вересні-квітні 2024/2023 МР експорт насіння соняшника поживався і склав 528 тис. тонн, що в 7 разів більше проти відповідного періоду 2023/2024 МР. Україна посідає провідне місце на світовому ринку з продажу олії соняшникової. При цьому 90% від загального експорту складає олія неочищена. За попередніми даними у вересні – квітні поточного МР експортовано 1323 тис. тонн олії соняшникової, що на 31 % більше проти відповідного періоду минулого року.

У 2023/2024 МР ціни на насіння соняшнику в Україні були найвищими за усі попередні маркетингові роки, що пов'язано із суттєвим зменшенням врожаю олієсировини у світі. Протягом минулого маркетингового року ціни на

насіння соняшнику досягали позначки 4500-5000 гривень за тонну. Зростання цін на сировину зумовило цінові стрибки на внутрішньому ринку олії. Індекс споживчих цін на олію за 2023/2024 МР становив 283,2%.

Внаслідок оптимістичних очікувань суб'єктів ринку щодо врожаю олієсировини у 2024/2023 МР вже наприкінці травня сформувалася тенденція до зменшення цін на насіння соняшнику. З початку 2023 року, у зв'язку із зниженням запасів у переробників на світових ринках і сприятливою світовою кон'юнктурою, почали зростати ціни на соняшник, і порівнюючи з початком маркетингового року (вереснем) ціна на насіння соняшнику зросла на 50% і на 29.05.2023 становила 2325 гривень за тонну, а оптові ціни на олію зросли на 21% і становлять 6050 грн. за тонну.

На споживчому ринку відбувається незначне підвищення цін на олію, індекс споживчих цін на олію у квітні 2023 року склав 102,8%. Ціна олії соняшникової у квітні за даними Держкомстату склала 10,28 грн. за літр. За даними Держцінінспекції ціна на олію соняшникову станом на 30.05.2023 становила 49,77 грн. за літр.

Повноваження щодо встановлення граничних рівнів торговельних надбавок та оптово-відпускних цін шляхом декларування їх зміни використані в усіх регіонах.

За травневими оцінками Мінсільгоспу США загальний обсяг виробництва олійного насіння у світі в 2024/2023 маркетинговому році становитиме 396,19 млн. тонн, що на 4,55 млн. тонн більше проти показника 2023/2024 МР.

За прогнозом у 2025/2026 МР очікується збільшення обсягів виробництва олієнасіння до 422,12 млн. Тонн. При цьому очікується, що залишки олієнасіння на кінець 2025/2024 маркетингового року становитимуть 55,43 млн. тонн, що менше на 11,4% проти 2024/2023 маркетингового року. Порівняльний аналіз рівнів роздрібних цін на олію соняшникову, які склалися в Україні та інших країнах світу у квітні - травні 2023 року свідчить, що в основному, вітчизняна ціна є нижчою, ніж в досліджуваних країнах Євросоюзу, Америки та Азії. Внутрішнє виробництво олії у 2023/2024 маркетинговому році оцінюється

у обсязі 1900 тис. тонн, попит внутрішнього ринку – 765 тис. тонн, що забезпечить середньорічне споживання олії та олієвмісних продуктів на одну особу на рівні 16,2 кг (раціональна норма - 13 кг). Експортний потенціал оцінюється в межах 1450 тис. тонн, імпорт – 400 тис. тонн (імпортуватиметься, в основному, олія тих видів, які не виробляються в Україні). За попередніми даними фактично за вересень-травень вироблено 1560 тис. тонн олії (в тому числі соняшникової - 1497 тис. тонн), експортовано 1236 тис. тонн (в тому числі соняшникової - 1064 тис. тонн), імпортовано 359 тис. тонн. Споживання на душу населення становило 1,5 кг на місяць, або в межах прогнозованого обсягу.

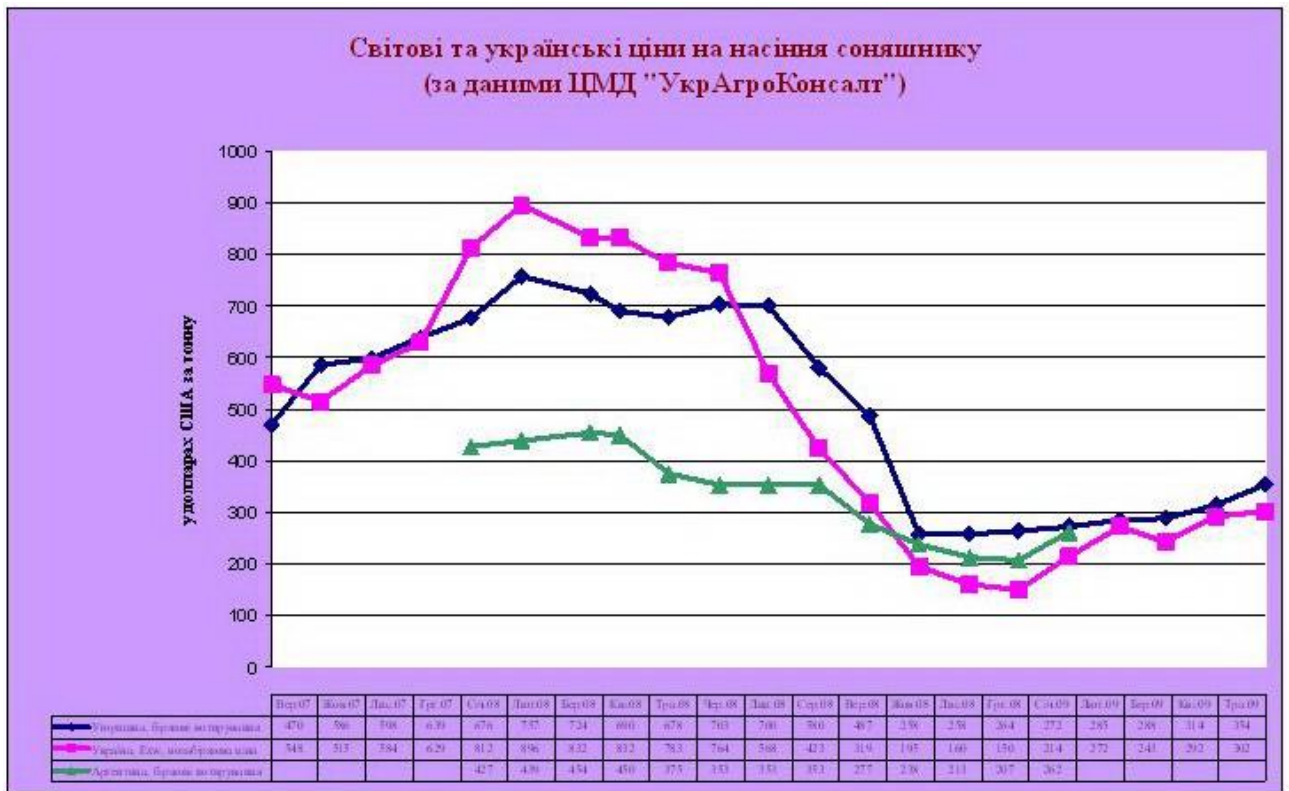


Рис. 2.1. Світові та українські ціни на насіння соняшнику

З II кварталу 2023 року на внутрішньому ринку відбувалося стійке зростання цін на олію соняшкову (за виключенням листопада). З початку 2024 року зростання цін на олію відновилося, але у травні, другий місяць поспіль, спостерігалась позитивна тенденція зниження цін на 1,8%. Це, разом із

сезонним зниженням цін на масло (1,1%), обумовило призупинення зростання цін в цілому по класу олії та жирів у травні.

На початку 2024 року ціни на олійну сировину та олію на світовому ринку продовжували зростати, але з березня почали дещо знижуватися. У квітні 2024 року порівняно із груднем 2023 року світові ціни на насіння соняшнику (на умовах поставки спот, франко-борт) у Франції зросли на 29,1% (з 721 до 931 дол. США/т), у Аргентині – на 39,5% (з 430 до 600 дол. США/т); на олію соняшникову ціни за вказаний період зросли: у Північній Європі - на 28,5% (з 1420 до 1825 дол. США/т), у Аргентині – на 25,2% (з 1350 до 1690 дол. США за тонну).

Державна політика щодо розвитку ринку зерна як пріоритетного сектора економіки агропромислового комплексу України визначається відповідно до Закону України «Про зерно та ринок зерна в Україні» № 37 від 04.07.2002 року. Цей Закон спрямований на створення правових, економічних та організаційних умов конкурентоспроможного виробництва і формування ринку зерна для забезпечення внутрішніх потреб держави у продовольчому, насіннєвому та фуражному зерні, нарощування його експортного потенціалу. Законом України «Про державну підтримку сільського господарства України» №1877 від 24.06.2004 року визначено основи державної політики у бюджетній, кредитній, ціновій, страховій, регуляторній та інших сферах державного управління щодо стимулювання виробництва сільськогосподарської продукції та розвитку аграрного ринку, а також забезпечення продовольчої безпеки населення. Згідно з Законом, об'єктами державного цінового регулювання є такі зернові культури як зерно, соняшник, цукрові буряки тощо. Відповідно до зазначеного Закону Кабінет Міністрів України Постановою №399 «Про затвердження методики встановлення мінімальної закупівельної ціни на окремі об'єкти державного цінового регулювання і переліку таких об'єктів на 2005/2024 маркетинговий рік» введена методика згідно з якою визначаються мінімальні закупівельні ціни на вказані вище культури. Встановлення мінімальної ціни на ці товари

має бути розрахованим за 30 днів до початку маркетингового періоду. Зараз така ціна встановлена на рівні: для соняшнику найвищого гатунку – 1 350 грн./т, 1 класу – 1 250 грн./т, 2 класу – 1 150 грн./т. До цього часу Уряд країни не використовував практику встановлення мінімальної ціни на зерно та соняшник, застосовуючи її лише для цукрового буряка та цукру. Рівень мінімальної ціни буде визначати тенденції на зерновому ринку країни в першій половині сезону і може як знизити, так і підвищити конкурентоспроможність українського зерна на світових ринках. На сьогодні основним інструментом державного регулювання ринку виробництва олії є кредитування та регулювання експорту – імпорту шляхом підвищення або зниження процентної митної ставки на ввіз – вивіз насіння соняшнику. Так, відсутність мита на експорт насіння соняшнику негативно вплинула на олійножирову галузь України: виробництво простоювало, олія надходила за імпортними контрактами. Для захисту галузі був прийнятий Закон України №1033 «Про ставки вивізного (експортного) мита на насіння деяких видів олійних культур» згідно з яким на експорт насіння соняшнику введено мито, розмір якого становить 17%. Такі заходи значно зменшили експорт українського насіння соняшнику та дозволило переорієнтувати діяльність компаній на виробництво олії саме в країні. Для захисту ринку виробництва олії на внутрішньому ринку введено мито на імпорт у розмірі 800 євро за тонну. Діяльність з виробництва олії не потребує ліцензування. Відповідно до п.29.11 Наказу Державного комітету стандартизації, метрології та сертифікації України №498 «Про затвердження продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації», олія рослинна харчова, розфасована в споживчу тару ємністю не більше 10 кг та герметично закупорена, підлягає обов'язковій сертифікації в Україні.

Галузь виробництва рослинної олії поєднує вирощування насіння і виробництво олійно-жирової продукції, і є однією з провідних галузей в агроіндустрії України. Україна посідає третє-четверте місце у світовому рейтингу виробників соняшнику після Аргентини, РФ й країн Європейського

Союзу, забезпечуючи до 7-12% світового виробництва соняшнику. В загальному обсязі виробництва олійних культур в Україні соняшник займає більше 90%, а в структурі посівних площ до 9,6%. Щорічний валовий збір соняшнику протягом 2020-2023 років поступово збільшувався та в 2023 році становив рекордний обсяг – 4,3 млн. т. У 2024 році обсяги збору соняшнику становили 3,4 млн. т, що становило 81% від обсягу попереднього року.

За прогнозами експертів галузі в 2025 році валовий збір насіння соняшнику становитиме близько 4,2-4,5 млн. т. Сьогоднішній обсяг ринку олії України становить 1,3-1,5 млн. т на рік. Вагома частина (50-60%) виробленої соняшникової олії йде на експорт. Великі підприємства олійножирової галузі України – олісекстракційні й олієжирові комбінати, виробляють до 85% олії. Дрібні сільськогосподарські підприємства, що виготовляють до 15% від загального обсягу олії, використовують для переробки насіння власні маслоробні.

Одним з основних стимулів інвестування в галузь в останні роки з боку як вітчизняних, так і закордонних інвесторів був стабільно високий експортний попит на олію. За останні п'ять сезонів експортні поставки цього товару перебували в межах від 426 до 977 тис. т. Так, за підсумками 2023/2024 маркетингового року з країни було вивезено 977 тис. т олії на загальну суму близько 600 млн. дол. США. Водночас, на експорт було відправлено близько 1 млн. т шроту, що дозволило додатково виручити до 100 млн. дол. США.

Загалом, Україна має одне з найсприятливіших поєднань кліматичних та географічних умов для вирощування соняшнику. В результаті, у зв'язку з відносно стабільним попитом на соняшникову олію у світі, експерти ринку очікують, що в Україні продовжуватиме збільшуватись виробництво олії, хоча й меншими темпами, ніж це відбувалось в останні роки.

Внутрішнє споживання олії власного виробництва в Україні за останні роки виросло з 7,5 кг у 1998 році до 11 кг у 2024 р., при рекомендованій

нормі річного споживання в 13 кг на людину. Така тенденція пов'язана, передусім, зі зростанням купівельної спроможності населення. Під впливом споживчого попиту, що підсилюється, і росту обсягів виробництва в кондитерській і хлібопекарській галузях зростає також виробництво маргарину й майонезу, що потребує до третини сумарного виробництва соняшникової олії.

Росту ринку рафінованої фасованої олії також сприяє швидка зміна уподобань споживачів. Україна донедавна залишалася країною, ледве не єдиною у світі, де населення віддавало перевагу нерафінованій олії, насамперед, через сформовану культуру споживання. Але за останні роки спостерігається тенденція до зміни пропорцій споживання рафінованої і нерафінованої олії, а також збільшення частки фасованої і рафінованої олії в споживанні. Так, наприкінці 90-х років частка рафінованої олії у структурі споживання займала менше ніж 20%, зараз же вона досягла практично 45% і, на думку спеціалістів галузі, в найближчі п'ять років досягне 80%. З кінця 90-х років, із зростанням споживчого попиту на олію в Україні на ринку з'явилося близько 30 торговельних марок фасованої олії, деяким з них вдалося за короткий термін досягти статусу національних («Олейна», «Чумак», «Стожар», тощо.). Виробництво олії має сезонний характер, що обумовлено сезонністю виробництва насіння соняшнику та сезонністю споживання олії населенням (пік попиту: серпень-жовтень).

Ринок олії є одним із найконкурентніших в Україні. На ринку присутні як вітчизняні, так і іноземні гравці, представлені, передусім, дочірніми структурами. Інтерес іноземних компаній до ринку виготовлення олії почав спостерігатися в останні п'ять років, після введення високого мита на експорт насіння соняшнику. Так, серед іноземних компаній слід відзначити такі. Cargill - одна з найбільших світових компаній, що інвестує у сільське господарство в 60 країн світу. Кредитний рейтинг компанії перебуває на рівні A2 (Moody's). Компанія одна з перших прийшла на український ринок і зважилася на великі вкладення у виробництво. Загальний обсяг інвестицій

оцінюється в 50 млн. дол. США. Запуск заводу АТ «Каргілл» був здійснений у 2000 році. Незабаром, завод вийшов у лідери вітчизняного виробництва рослинної олії. Протягом своєї діяльності компанія інвестувала близько 100 млн. дол. США у будівництво заводів. За підсумками минулого сезону «АТ Каргілл» виготовив 190 тис. т продукції, а це практично шоста частина всього виробництва сирової олії великими вітчизняними олійножировими підприємствами.

Bunge - Міжнародний агропромисловий холдинг «Bunge» займає провідне положення на світовому ринку агробізнесу, виробництва добрив і харчових продуктів. Кредитний рейтинг холдингу перебуває на рівні Baa2 (Moody's). В Україні інтереси Bunge представляє дочірнє підприємство «Сантрейд», створене в 1998 році. «Bunge» почав освоювати український ринок у 2002 році, з придбанням відомої торговельної марки «Олейна» і ЗАТ «Дніпровський ОЕЗ», яке її випускає. Для «Bunge» купівля українського лідера у виробництві фасованої олії мала велике значення, тому що близько 70% «Олейни» відправляється на експорт. Європейська філія компанії «Bunge» на паритетних засадах з кіпрською компанією «Eston Corporation» створили спільне підприємство з метою будівництва олійнопереробного комплексу в Чорноморському порту. Планується, що це підприємство з 2025 року буде випускати тільки сирю олію, призначену для експорту в Європу, на Середній Схід, у країни Середземномор'я й Північну Африку. У випадку успішної реалізації цього проекту «Bunge» має шанс закріпити за собою статус головного виробника олії в Україні.

На українському олійножировому ринку працює цілий ряд компаній з вітчизняним капіталом. Найбільш значними в цьому бізнесі є компанії «КМТ», «Кернел Груп», «Зерноторгова компанія», «Євротек». Ці оператори мають вертикально інтегровану структуру виробництва. Система елеваторів, свої сільгоспідприємства дають їм конкурентні переваги за рахунок гарантованих поставок сировини й економії на витратах, насамперед, пов'язаних з транспортом [19 с.32].

Група «КМТ» заснована в 1992 році, є найбільшим виробником олії у західній частині країни. Основними видами діяльності групи «КМТ» є виробництво та продаж олії, жирів і шроту, закупівля й реалізація зернових і олійних культур, виробництво й продаж млино-елеваторного устаткування. До її складу входять Вінницький і Чернівецький олійножирові комбінати, що випускають до 10% олії, виробленої в Україні, а також Могилів-Подільський машинобудівний завод, Ладжинський завод ферментних препаратів

«Ензим» та інноваційне впроваджувальне підприємство «Інновин». Група «КМТ» сформувала свою заготівельну й збутову структуру, в яку увійшли хлібоприймальні підприємства декількох областей. Річний оборот групи компаній становить більше ніж 100 млн. дол. США.

Група Кернел працює на аграрному ринку України протягом багатьох років. На сьогодні група компаній володіє Полтавським ОЕЗ (з 2024 року), Меловським заводом рафінованої олії (з 2004 року), що виробляють продукцію під торговельною маркою «Щедрий Дар», торговельною компанію «Кернел-Трейд» із представництвами в 11 регіонах країни та компанія «Inperco», 28 елеваторами з загальним обсягом зберігання 1,6 млн. т, трьома автотранспортними підприємствами, п'ятьма агропідприємствами.

Холдинг «Зерноторгова компанія» очолює групу компаній і фактично здійснює функції головної компанії холдингу, що працює у сфері аграрного бізнесу з 1991 року. Олійноекстракційний завод з 1998 року є виробничою одиницею холдингу з переробки насіння соняшнику, виробництва олії й шроту соняшникового. Компанія володіє декількома елеваторами й відкрила більше десятка представництв в основних аграрних регіонах України. Відповідно до перспективних планів компанія планує зайняти до 20% ринку соняшnikової олії після реконструкції ОЕЗ. Зовнішньоекономічну діяльність холдингу забезпечує компанія «Торговий дім «Артос», що входить до його структури.

ЗАТ «Євротек» фактично є холдинговою компанією, до складу якого входять 2 олійноекстракційних заводи, 13 підприємств із зберігання та переробки зерна, хлібозавод, а також орендовані сільськогосподарські угіддя. Компанія володіє правами на торговельну марку «Стожар», під якою виготовляється рафінована олія. Крім вертикально інтегрованих компаній, значну частку ринку займають також інші великі виробники. Серед них Пологівський ОЕЗ, Одеський ОЕЗ, Слов'янський ОЖК, а також Запорізький ОЕЗ, що перебуває у сфері впливу бізнес-групи «Приват». Розташований в Запорізькій області, є одним з найбільших заводів у Україні з переробки олійних культур та є єдиним комплексом цехів і допоміжних підрозділів з розвинутою інфраструктурою, що забезпечує можливість переробки до 1 250 т насіння соняшнику на добу, випуску 450-460 т соняшnikової олії та до 410 т соняшnikового шроту на добу. Завод утримує друге місце серед підприємств, що випускають олію та займає 10% ринку.

Лідером з виробництва нерафінованої олії є компанія «Каргілл», що займає до 16% українського ринку, в групу лідерів також входять Пологівський ОЕЗ (до 10% ринку), ЗАТ «Євротек» (до 9%) та ТОВ «Зерноторговельна компанія» (до 9%). Трохи інша структура розподілу ринкової частки в секторі рафінованої олії. Лідерство в цьому сегменті ринку втримує «Bunge», що має найбільші потужності з рафінації в Україні, займаючи до 38% загального обсягу вироблення рафінованої олії. Друге місце посідає компанія «Євротек», третє «Олія-Чумак». Ці компанії нині забезпечують до 70% випуску рафінованої олії в Україні.

У сегменті фасованої рафінованої олії четвірка лідерів не змінюється, забезпечуючи при цьому більш значний обсяг випуску – до 80% від обсягу виробництва в Україні. Зараз на ринку виробництва олії спостерігається загострення конкуренції у боротьбі за постачальників сировини, що відбувається з таких причин: низька врожайність соняшнику у 2004 році – близько 9,8 центнерів з гектара, що більшою мірою пов'язано з недостатнім використанням добрив; зростання диспорції – нарощування потужностей з

переробки соняшнику порівняно з обсягами виробництва насіння соняшнику (потужності переробки скоро досягнуть 6 млн. т при максимальному виробництві насіння 4,2 млн. т у 2024 році). У зв'язку з тим, що врожай олійних культур в Україні не перевищував 5 млн. т зайві потужності в 2025 році можливо будуть заповнені за рахунок імпортової сировини або за рахунок інтенсифікацій вирощування олійних культур. Разом з цим, слід відзначити, що оснащення багатьох олієекстракційних заводів морально та фізично застаріло. На сьогодні, за даними ТОВ «Зерноторговельна компанія», в Україні функціонує близько 20 олієекстракційних ліній, близько 40% з яких експлуатується більше 40 років. Отже, останнім часом спостерігається тенденція за якої учасники ринку активно вкладають інвестиції у модернізацію та проводять роботи з нарощування потужностей.

2.3 Аналіз управління якістю продукції на виробничому підприємстві ТОВ «Олія-Од»

На виробничому підприємстві ТОВ «Олія-Од» діє система управління якістю та проведена сертифікація на відповідність стандартам якості ISO 9001 та 9004. Система управління якістю – інтегрований механізм управління, який спрямований на реалізацію цілей у сфері якості та орієнтований як на мінімізацію всіх видів витрат, так і на узгоджене функціонування всіх її елементів. Побудова системи управління якістю ТОВ «Олія-Од» регламентується вимогами міжнародних стандартів, що прийняті більшістю країн як національні. Наявність сертифікованої системи управління якістю ТОВ «Олія-Од» стає обов'язковою умовою при здійсненні угод, які визнані у світі товаровиробників зі своїми субпідрядниками. Наявність сертифікованої системи управління якістю – важливий доказ високого рівня характеристик продукції при складанні декларації постачальника про відповідність. Для отримання сертифікат якості на соняшникову олію чи маргаринову продукцію,

при виробленні продукту ТОВ «Олія-Од» дотримувалося відповідних стандартів (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Якісні показники соняшникової олії ТОВ «Олія-Од» згідно з ДСТУ

Найменування показника	Норма олії							
	Рафінованої		Гідратованої			Нерафінованої		
	Дезодорованої	Недезодорованої	Вищого гатунку	Першого гатунку	Другого гатунку	Вищого гатунку	Першого гатунку	Другого гатунку
Кольорова кількість йоду, мг, не більше	10	12	15	20	30	15	25	35
Кислотне число, мг КОН, не більше	0,4	0,4	1,5	2,25	6,0	1,5	2,25	6,0
Нежирові домішки (відстій за масою), %, не більше	Відсутні		Відсутні			0,05	0,10	0,20
Фосфороприсутні речовини, %, не більше, у перерахуванні на стеароолецитин			0,10	0,20	0,25	0,40	0,60	0,80
У перерахуванні на P ₂ O ₅			0,009	0,018	0,022	0,035	0,053	0,070
Волога та леткі речовини, %, не більше	0,10	0,10	0,10	0,15	0,30	0,20	0,20	0,30
Мило (якісна проба)	Відсутні		Не визначається					
Йодне число, г/100 г	125-145							
Неомилюючі речовини, %, не більше	1,0	1,2						1,3
Температура спалахування екстракційного масла, °С, не нижче	234	225						

При проведенні сертифікації продукції ТОВ «Олія-Од» серійного виробництва обов'язково враховується стан виробництва, який оцінюється під час його обстеження. Перевірялася наявність нормативних документів, їх придатність для сертифікації, дотримання технологічних параметрів виробництва, санітарно-технічний стан обладнання, організація вхідного контролю сировини, контроль за виробництвом і якістю готової продукції, метрологічне забезпечення виробництва.

Можна констатувати, що концепція “загального управління якістю” стає провідним інструментом менеджменту ТОВ «Олія-Од». Ця концепція постійно збагачується досвідом провідних підприємств – лауреатів міжнародних та європейських премій з якості. Синтезуються принципи побудови системи управління якістю згідно з вимогами міжнародних стандартів. Центральну роль у кожній системі відіграє визначення обов’язків та відповідальності вищого керівництва організації за забезпечення функціонування системи на виділення необхідних для цього ресурсів. Переробна галузь цілком залежить від виробництва сировини, тобто вирощування соняшнику. Якість продукції, яка виробляється з цієї сировини, залежить від якості соняшникового насіння. Це дає змогу назвати його одним із важливих факторів, які формують ефективність переробної галузі. Під зовнішнім середовищем сільськогосподарських підприємств розуміють систему економічних відносин між підприємством та іншими макроекономічними суб’єктами, яка реалізується через стабільність політичної та правової сфер, динаміку споживчих витрат, рівень зайнятості, рівень цін, податкову ставку, відсоткову ставку. Розкрити суть зовнішнього середовища – це здійснити аналіз його структурних елементів (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

**Пріоритетний ряд чинників зовнішнього середовища
ТОВ «Олія-Од», які впливають на процеси впровадження
систем управління якістю**

№ з/п	Чинники	Ступінь впливу чинника	Ранг
1	Захист довкілля	0,137	1
2	Навколишнє середовище, клімат	0,095	2
3	Товарна політика	0,094	3
4	Наявність стратегії диверсифікації	0,088	4
5	Стабільність політичної ситуації	0,081	5
	Σ	0,496	X

Внутрішнє середовище ТОВ «Олія-Од» складається з його ресурсів. Фактори (або ресурси) виробництва у кожний даний момент часу, таким чином, обмежені щодо потреб. Ця обмеженість може бути абсолютною (ресурси взагалі неможливо збільшити) і відносною (ресурси можна збільшити, але

меншою мірою порівняно із зростанням потреб). Рівень продуктивності соняшнику залежить як від власних внутрішніх властивостей (табл. 2.6), генетичного потенціалу та особливостей сорту (гібрида), так і від зовнішніх умов вирощування. Якісний посівний матеріал у поєднанні з комплексною системою підготовки ґрунту, раціональним використанням добрив, хімічних засобів захисту і стимуляторів росту, а також запаси вологи та сприятливі кліматичні умови здатні забезпечити потенційну врожайність сортів.

Таблиця 2.6

Пріоритетний ряд чинників ресурсного потенціалу ОВ «Олія-Од», які впливають на процеси впровадження систем управління якістю

№ з/п	Чинники	Ступінь впливу чинника	Ранг
1	Родючість ґрунту, водні ресурси	0,124	1
2	Сонячна та вітрова енергія	0,112	2
3	Технології	0,100	3
4	Біологічний потенціал рослинництва	0,087	4
5	Виробничо-технічний (споруди, техніка, устаткування) потенціал	0,087	5
	Σ	0,510	X

Оцінка ринкової позиції підприємства здійснюється за вже відпрацьованим механізмом оцінки, розроблено планову систему фінансово-економічних показників, за допомогою яких можна зробити висновок про можливість підприємства. Система управління якістю продукції включає комплекс механізмів: маркетинговий, фінансово-економічний, організаційно-правовий, зовнішньоекономічний, інформаційний, соціальний.

Раціональна структура господарського управління передбачає мінімальну кількість ступенів і найдоцільніший розподіл функцій між усіма службами та працівниками управління для прийняття рішень найкоротшим шляхом і організації своєчасного їх виконання (рис. 2.2).

Вона відповідає рівню внутрішньогосподарської концентрації і спеціалізації виробництва та забезпечує чіткий розподіл праці у сфері управління, надійність, оперативність й індивідуальну відповідальність за кожен ділянку роботи, поєднання та успішне виконання організаційних,

технологічних і виховних функцій у колективі, ефективне використання технічних засобів і має високу економічність.

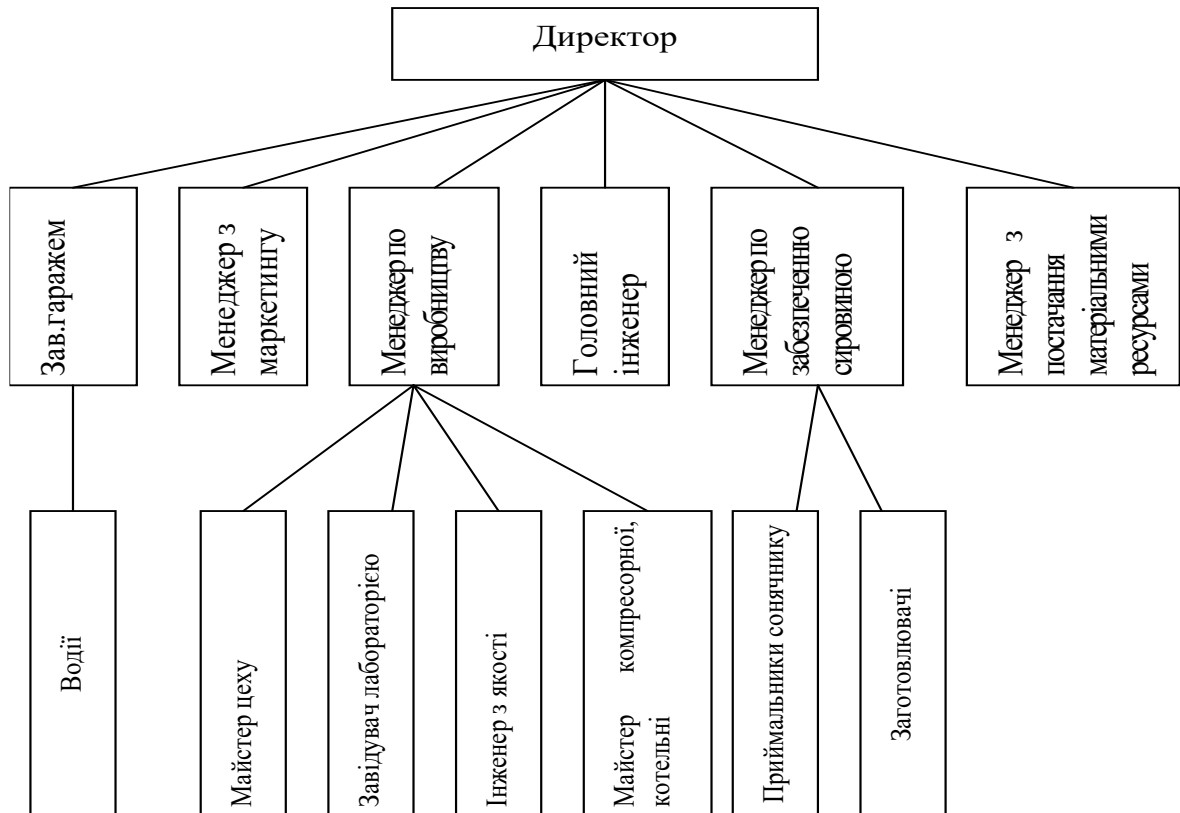


Рис. 2.2. Структура управління виробничим підприємством ТОВ «Олія-Од»

Висока ефективність управління досягається тоді, коли керівники різних рівнів завантажені роботою в оптимальних межах. Одним з основних показників завантаженості є кількість безпосередньо підлеглих осіб. Вагоміших успіхів у виробництві досягають ті керівники, які поряд із професійними знаннями можуть визначитися в особистих якостях своїх підлеглих, їх прагненнях, смаках враховувати соціально-психологічні моменти, встановлювати тісний контакт із працівниками з метою успішного виконання виробничих завдань.

Висновки до розділу 2

1. Об'єкт дослідження магістерської роботи – виробниче підприємство ТОВ «Олія-Од». Аналіз його виробничо-комерційної діяльності продемонстрував наступне: фінансовий результат діяльності підприємства в 2024 році становив збиток у розмірі 81,9 тис.грн., в той же час фінансовий результат від основної операційної діяльності зріс на 88,83 %, що свідчить про неефективність неопераційної діяльності підприємства.

2. В 2024 році порівняно з 2023 роком знизився обсяг виробленої продукції на 2413,3 тис.грн. або 4,50 %, що характеризується негативно. Знизилась результативність використання трудових ресурсів: продуктивність праці в розрахунку на одного штатного працівника облікового складу скоротилась на 3,29 %. Витрати на 1 гривню вартості реалізованої продукції зменшились з 94,55 коп. до 89,22 коп., що характеризується позитивно.

3. Негативним явищем є погіршення використання матеріальних ресурсів та основних засобів – матеріаловіддача зменшилася на 14,57 %, а фондівіддача зменшилася на 10,40 %. Зріс коефіцієнт оборотності оборотних коштів, що позитивно характеризує ефективність їх використання. Показник рентабельності виробництва зменшився на 2,71 пункту, що є негативною ознакою неефективного використання ресурсів підприємства.

4. Конкурентоспроможність оліє-жирової продукції досягається за рахунок дієвих механізмів якості продукції на сільгосп підприємствах, стандартизації процесу виробництва та переробки продукції, сертифікування продукції відповідно до стандартів якості, заходів із покращення ґрунтів, сортів соняшнику, нормованих сівозмін, необхідного технічного забезпечення обробки ґрунтів та збору урожаю.

РОЗДІЛ 3

ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В ВИРОБНИЧІЙ СФЕРІ ТОВ «ОЛІЯ-ОД»

3.1 Рекомендації щодо застосування на ТОВ «Олія-Од» системи менеджменту безпеки та якості харчової продукції

Продукція, яку виробляє ТОВ «Олія-Од» - олія – є харчовим продуктом. Доведено, що використання системи менеджменту безпеки харчових продуктів позитивно впливає на рішучість споживача зробити покупку продукту та рівень конкурентоспроможності та ефективності діяльності підприємства-виробника цього харчового продукту. Тому ми рекомендуємо на ТОВ «Олія-Од» в процесі управління якістю його продукції дотримуватися комплексу елементів системи менеджменту безпеки харчової продукції. Система менеджменту безпеки харчової продукції являє собою документовану систему менеджменту, що забезпечує ефективну взаємодію й удосконалювання робочих методик і процесів, включаючи виробництво продукції. Дана система менеджменту ґрунтується на стандартах і принципах, що визначає методи здійснення ефективного менеджменту безпеки харчового виробництва. Концепція принципів НАССР є широко визнаним і застосовуваним міжнародним стандартом для створення й впровадження системи менеджменту безпеки харчової продукції.

Сертифікація системи менеджменту безпеки харчової продукції, створеної й впровадженої на основі концепції принципів НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points - Аналіз ризиків і критичні контрольні крапки), є одним з п'яти видів сертифікації, затверджених у рамках Глобальної Ініціативи по безпеці продуктів харчування. Сертифікація такої системи менеджменту спрямована на зниження витрат по забезпеченню безпеки харчової продукції, а також на керування різними критичними факторами при підтримці безпеки

ланцюга поставки харчової продукції. Концепція принципів НАССР ґрунтується на сукупності принципів процесного підходу, що передбачають систематичну ідентифікацію, оцінку й керування небезпечними факторами, що істотно впливають на безпеку продукції, і дозволяє створити ефективну систему менеджменту.

Процес створення й впровадження подібної системи менеджменту з метою подальшої сертифікації має на увазі застосування на ТОВ «Олія-Од» наступних принципів НАССР: проведення аналізу ризиків, виявлення критичних крапок контролю у виробництві, установлення граничних значень параметрів контролю критичних крапок, розробка системи моніторингу, розробка коригувальних дій, розробка процедур перевірки, документування всіх процедур системи, форм і способів реєстрації даних. НАССР є системою, призначеною для ідентифікації небезпечних факторів (біологічних, фізичних, механічних або хімічних властивостей харчової продукції, які можуть вплинути на її безпеку) і встановлення мер, необхідних для їхнього контролю. В основі системи НАССР ТОВ «Олія-Од» повинні базуватися сім принципів, послідовна реалізація яких дозволяє розробити, впровадити й успішно управляти НАССР на підприємстві. Ідентифікація потенційно небезпечних факторів (тобто ризиків), які пов'язані з виробництвом продуктів харчування, починаючи з вирощування соняшника, одержання сировини до кінцевого споживання, включаючи всі стадії життєвого циклу продукції (виробництво, переробку, зберігання, транспортування й реалізацію).

Виявлення критичних крапок контролю у виробництві, які повинні контролюватися для усунення ризику або мінімізації можливості його прояву. При цьому виявляються критичні контрольні крапки на всіх етапах (операціях) виробництва. Установлення критичних меж значень параметрів, які варто дотримувати, для підтвердження того, що критична контрольна крапка перебуває під контролем. Граничні значення параметрів установлюються в технологічному процесі, технологічних інструкціях або документах системи НАССР. Розробка системи моніторингу, що дозволяє забезпечити контроль

критичних крапок контролю. Розробка коригувальних дій і застосування їх у випадку негативних результатів моніторингу. Установлення процедур перевірки, які повинні регулярно проводитися для контролю ефективності функціонування системи НАССР. Документування всіх процедур і способів реєстрації даних, що ставляться до системи НАССР [4, с.74].

У цілому можна виділити наступні етапи, які повинно проходити ТОВ «Олія-Од» при розробці системи НАССР: організація робіт, складання вихідної інформації, аналіз діючих процедур, вибір небезпечних факторів, що враховуються, вибір критичних крапок контролю, розробка системи моніторингу, впровадження системи НАССР (рис. 3.1).

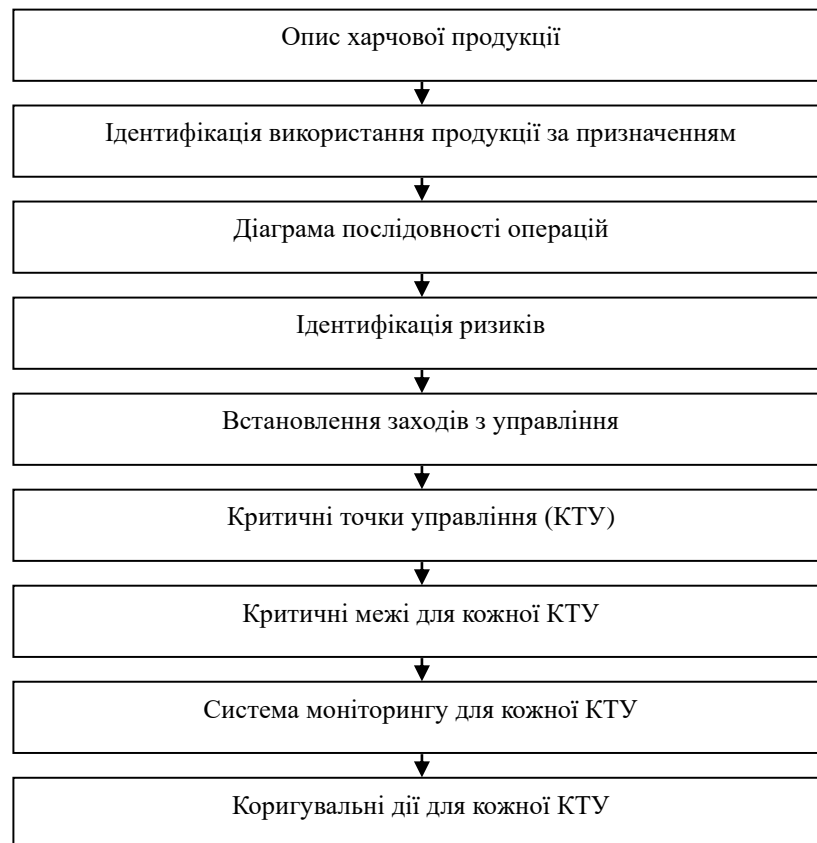


Рис. 3.1. Схема запровадження НАССР в процесі управління якістю харчової продукції на виробничому підприємстві ТОВ «Олія-Од»

Для розробки системи НАССР на підприємстві, залежно від виду й обсягу виробленої продукції, потрібно від 6 місяців до року. Як правило, більш

успішно йде розробка системи НАССР на тих підприємствах, які сертифікували системи керування якістю відповідно до вимог стандарту ISO 9001:2024.

Організація робіт зводиться в основному до визначення області дії системи НАССР, створенню робочої групи по її підготовці, вибору координатора й виділенню ресурсів. Порядок складання вихідної інформації істотно залежить від виду продукції, що випускається, технологічних методів, розміру й планування підприємства, рівня виконання гігієнічних вимог тощо. При аналізі діючих процедур повинне бути встановлена наявність на підприємстві відповідних стандартів, методик і інструкцій, що регламентують дії по запобіганню влучення забруднення продукції, що випускається, або спрямованих на забезпечення параметрів виробничого процесу, що впливають на її безпеку.

Найбільш складним при створенні системи НАССР ТОВ «Олія-Од» є вибір небезпечних факторів, що враховуються, через: значну кількість відомих небезпечних факторів; недостатності інформованості фахівців про можливі види забруднень; оцінки небезпечних факторів експертним методом, що характеризується суб'єктивністю.

Вибір критичних крапок контролю здійснюється методом "дерева ухвалення рішення" шляхом угруповання небезпечних факторів і операцій по певних ознаках з урахуванням стадій виробничого процесу (вхідний контроль, виробництво, випробування). При розробці системи моніторингу крім спостережень за параметрами процесу в критичних крапках контролю і їхніх реєстрацій повинне бути передбачене прийняття коригувальних і попереджуючих дій.

Розробка системи НАССР наведеним способом забезпечить її сполучення з діючої на підприємстві системою виробничого контролю, техноімоконтролю, вхідного контролю тощо. Організація робіт зводиться в основному до визначення області дії системи НАССР, створенню робочої групи по її підготовці, вибору координатора й виділенню ресурсів. Порядок складання вихідної інформації істотно залежить від виду продукції, що випускається,

технологічних методів, розміру й планування підприємства, рівня виконання гігієнічних вимог тощо.

У харчовій галузі значна увага споживачів приділяється безпеки харчової продукції. Вимоги по дотриманню високих стандартів якості й безпеки продукції висуваються до виробників всіма учасниками харчового ланцюга, як споживачами, підприємствами роздрібною торгівлі, так і законодавчими органами. Таким чином, організації, що здійснюють діяльність у даній галузі, повинні надавати доказу відповідності постійно стратегічним вимогам, що підвищуються, які висуваються в рамках проведеної політики ефективного забезпечення безпеки виробленої харчової продукції. Основними інструментами менеджменту й контролю є затвержені стандарти й здійснення перевірок відповідності організацій їхнім вимогам третьою стороною.

Організації, що є учасниками харчового ланцюга, мають можливість забезпечити ефективну діяльність у галузі й затвердитися на ринках збуту шляхом створення, впровадження й сертифікації ефективної системи менеджменту безпеки харчової продукції відповідно до вимог HACCP або ISO 22000. Перевагами сертифікації системи менеджменту ТОВ «Олія-Од» можуть бути нижчеподані.

Для організації, що веде діяльність у харчовій галузі, сертифікована система менеджменту безпеки харчової продукції є свідоцтвом ефективного менеджменту й контролю під час усього виробничого циклу. Також організація із сертифікованою системою менеджменту користується більшою довірою споживачів як до своєї продукції, так і до її діяльності в цілому.

З метою гармонізації концепції HACCP і інших принципів розробки й сертифікації системи менеджменту безпеки харчової продукції, затверджених у рамках Глобальної Ініціативи по безпеці продуктів харчування, був розроблений міжнародний стандарт ISO 22000. Даний стандарт розроблений для підприємств харчової промисловості й має на меті здійснення гармонізації вимог по менеджменті безпеки харчової продукції для всіх учасників харчового ланцюга. Передумовами розробки цього стандарту послужили такі фактори, як

ріст світової торгівлі, розширення спектра харчової продукції, а також підвищення вимогливості споживачів до безпеки продукції й пропонувані до виробників вимоги по впровадженню й застосуванню систем забезпечення безпеки продукції.

Даний стандарт поєднує в собі сім принципів менеджменту безпеки харчової продукції голландської концепції НАССР, а також вісім принципів менеджменту якості згідно ISO 9000:2024, таким чином, забезпечуючи інтеграцію принципів менеджменту безпеки і якості стосовно до харчової продукції. Подібне сполучення принципів менеджменту є безсумнівною перевагою стандарту ISO 22024 і дозволяє використовувати їх як для підвищення ефективності процесів менеджменту якості ТОВ «Олія-Од», так і для вдосконалювання процесів, пов'язаних з безпекою виробництва харчової продукції. Підвищення ефективності процесів менеджменту й забезпечення безпеки продукції позитивно впливає на ефективність виробництва, що відображається в зниженні обсягу невідповідної продукції, відходів виробництва, зниженні витрат, підвищенні рівня відповідальності й прихильності принципам якості серед персоналу, більше ефективного використанні часу й ресурсів і забезпеченні ефективного контролю продукції на всіх етапах харчового ланцюга.

Крім того, переваги стандарту ISO 22000 для ТОВ «Олія-Од» включають наступні: вимоги стандарту застосовні як до організацій-виробників, так і до інших учасників ланцюга поставки харчової продукції; можливість аудита й сертифікації системи менеджменту, розробленої відповідно до вимог ISO 22000; забезпечення комунікації між учасниками ланцюга поставки харчової продукції за рішенням різних питань по керуванню безпекою продукції.

Функціонування системи менеджменту безпеки харчової продукції відповідно до МС ISO 22000 дозволяє ТОВ «Олія-Од» знизити витрати за часом на здійснення моніторингу процесів, підвищити ефективність діяльності всіх учасників ланцюга поставки харчової продукції, забезпечити постійну відповідність очікуванням і запитам споживачів і закріпити довгострокові

взаємовигідні партнерські відносини сторін. Стандарт ISO 22000 містить провідні вказівки по застосуванню методики аналізу ризиків, а також вимоги, забезпечення відповідності яким є необхідним для ефективного функціонування системи менеджменту безпеки харчової продукції й удосконалювання виробничих і бізнес-процесів організації.

3.2 Застосування програмного забезпечення при впровадженні НАССР на виробничому підприємстві ТОВ «Олія-Од»

Програмне забезпечення здійснення НАССР на підприємстві ТОВ «Олія-Од» доцільно базувати на комп'ютерному блоці «Ісоратник» «НАССР-Есопот». При натисканні керуючої клавіші «НАССР», розташованої у вертикальній смузі в лівій частині екрана, відкривається робоче поле модуля НАССР, що складає із двох функціональних частин: вертикальне поле синього кольору, у якому присутні 8 керуючих клавіш - «Установки», «База даних», «Підготовка», «Аналіз», «ККТ», «Керування», «Перевірка (верифікація)», «Затвердження (валідація)». Процес заповнення форм модуля НАССР програми починається із заповнення форм у режимі «Установки». У даній формі вводяться типи небезпечних факторів, які визначені в системі НАССР ТОВ «Олія-Од» й будуть предметом аналізу НАССР надалі. «Класичні» три типи небезпечних факторів, рекомендовані НАССР - мікробіологічний («М»), хімічний («Х») і фізичний («Ф»). Координатор може додавати будь-які інші типи небезпечних факторів, якщо це передбачено в розроблювальній системі НАССР (кнопка «Додати»).

Видалити уведений тип небезпечного фактору (кнопка «Видалити») у даній формі можливо тільки в тому випадку, якщо у формі «Аналіз небезпечних факторів» немає небезпечних факторів обраного типу. У протилежному випадку при спробі видалення запису (кнопка «Видалити»)

видається повідомлення «Видалення даного запису неможливо, тому що вона є джерелом інформації для записів в інших формах програми.

Вводяться рівні ймовірності прояву небезпечного фактору (числове значення, коротке пояснення й - при необхідності - пояснюючий коментар). Програма дозволяє ввести до 5 рівнів імовірності прояву небезпечного фактору, від 1 (найменша ймовірність) до 5 (максимальна ймовірність) Уведені в даній формі чисельні значення ймовірності прояву небезпечного фактору будуть використовуватися у формі «Оцінка ризику» при розрахунку значимості небезпечних факторів. Видалити уведене значення ймовірності ризику (кнопка «Видалити») у даній формі можливо тільки в тому випадку, якщо у формі «Аналіз небезпечних факторів» немає небезпечних факторів, яким приписане обране значення ймовірності прояву ризику. У протилежному випадку при спробі видалення запису (кнопка Видалити») видається повідомлення «Видалення даного запису неможливо, тому що вона є джерелом інформації для записів в інших формах програми»

Серйозність наслідків прояву небезпечного фактору (ризика). Уводяться рівні серйозності наслідків прояву небезпечного фактору (числове значення, коротке пояснення й - при необхідності - пояснюючий коментар). Програма дозволяє ввести до 5 рівнів значень серйозності наслідків прояву небезпечного фактору, від 1 (найменша серйозність) до 5 (найвища серйозність наслідків). Уведені в даній формі числові значення серйозності наслідків прояву небезпечного фактору також будуть використовуватися у формі «Оцінка ризику» при розрахунку ступеня значимості (оцінки ризику) небезпечних факторів.

Оцінка ризику (ступеня значимості) небезпечного фактору. Форма представляє із себе двовимірну матрицю «Серйозність» - «Імовірність», чисельні значення в якій визначаються шляхом добутку відповідних значень серйозності й імовірності небезпечного фактору (числа у верхньому горизонтальному рядку й левом вертикальному стовпці переносяться із вкладок «Імовірність» і «Серйозність»).

Координатор повинен вибрати число - «граничний рівень» значимості небезпечного фактору. Це число буде служити «крапкою» при оцінці значимості небезпечних факторів у формі «Аналіз небезпечних факторів». Ті небезпечні фактори, рівень значимості яких виявиться рівним або буде перевищувати обране в даній вкладці значення, будуть ставитися до категорії значимих небезпечних факторів. Надалі тільки тій стадії процесу, для яких будуть ідентифіковані значимі небезпечні фактори, будуть служити об'єктами аналізу Критичної Контрольної Крапки у формі «Визначення ККК».

В «Ісоратнику» є власна «база знань» - набір таблиць, запису в які вводяться (і запам'ятовуються) у процесі заповнення Координатором бази даних. Цей підхід - запам'ятовування уведеного запису в «Базу даних» і можливість її використання в процесі уведення нових записів - реалізований у всіх ключових формах модуля «НАССР» і поширюється на наступні параметри: небезпечний фактор, джерело небезпечного фактору, методи контролю, частота моніторингу (виміру), одиниця виміру, параметр виміру. Ця особливість надає програмі особливу міць і гнучкість, значно прискорюючи й полегшуючи процес заповнення форм програми Координатором. Крім прискорення роботи, що розроблювальний план НАССР стає більше «послідовним» і несуперечливим в аналізі ризиків, визначенні методів контролю, моніторингу й коригувальних дій. Це означає також усунення необхідності дублювання тих самих дій і полегшення розуміння всіма співробітниками організації розробленого плану НАССР. У вікні форми, що відкривається при кліку на іконці «База даних», Координатор має можливість уводити нові дані в базу даних (клавіша «Додати»), редагувати кожну уведену раніше запис («подвійний кліч» на виділеному записі або натискання клавіші F2) або видаляти ті записи (клавіша «Видалити»), які не є джерелами інформації для інших записів програми (див. розділ «Видалення записів в «Ісоратнику»).

Заповнення «бази знань» програми звичайно відбувається «автоматично», у процесі розробки плану НАССР і заповнення форм програми Координатором у порядку, описаному нижче. Крім цього, Координатор має можливість

попередньо ввести записи в базу, що самонавчається, дані програми до заповнення форм, описаних нижче.

«Підготовка». Крок 0 - „прихильність вищого керівництва”. Крок 1 - „створення групи НАССР». ТОВ «Олія-Од» повинно забезпечити, що відповідному виробленому харчовому продукту знання й практичних навичок є достатніми для побудови ефективного плану НАССР. Оптимально, це досягається шляхом формування групи фахівців з різних областей діяльності, пов'язаних з діяльністю організації. Якщо необхідний рівень знань і кваліфікації недоступний у межах організації, необхідно організувати одержання консультацій експертів з боку. Повинна бути визначена область дії плану НАССР. Ця область дії повинна описувати яка частина харчового ланцюжка покривається планом, а також які класи небезпечних факторів охоплюються даним планом (наприклад, чи адресує план всі можливі небезпечні фактори, або тільки деякі з них).

Відповідальність Керівництва. Заповнюючи дану вкладку, Координатор адресує наступні програмні вимоги по впровадженню НАССР.

«Політика харчової безпеки». У даному полі вибирається документ, уведений раніше в розділі «Документи». Наявність документа, у якому сформульована політика харчової безпеки (затвердженої вищим керівництвом організації), є обов'язковою умовою, що підтверджує наявність прихильності вищого керівництва ТОВ «Олія-Од» цілям харчової безпеки. Політика Харчової безпеки може включати наступне. Вираження прихильності до ідентифікації, оцінці й контролю за небезпечними факторами (ризиками), що ставляться до харчової безпеки. Визначення області охоплення Системи керування безпекою харчової продукції. Прихильність до досягнення відповідності всім вимогам місцевого законодавства в області харчової безпеки.

«Наказ про призначення групи НАССР». Аналогічна ситуація - вище керівництво ТОВ «Олія-Од» зобов'язане формально затвердити перелік співробітників (групи НАССР) і виділити ресурси, що забезпечують необхідний рівень підготовки членів цієї групи. Звичайно в цьому ж наказі Вище

Керівництво призначає Лідера групи НАССР і визначає його повноваження й відповідальність.

«Група НАССР», «Лідер Групи НАССР». У даних списках Координатор визначає Лідера групи (відповідно до «Наказу про призначення...») і всіх інших членів Групи. Певний Лідер автоматично стає на перше місце в списку членів Групи.

«Тренінг Групи НАССР». Натискання на цю кнопку відкриває модуль „тренінг”, у формах якого вводиться інформація, необхідна для доказу факту спеціального тренінгу членів групи НАССР (проведення такого тренінгу для всіх членів групи є програмною вимогою впровадження системи НАССР).

Підготовка. Крок 2 - „опис продукту». Повинен бути складене максимально повний опис харчового продукту, що включає відповідну інформацію з його безпеки, наприклад, склад, фізичну/хімічну структуру, види мікробіологічної/статичної обробки, упакування, строк зберігання, умови зберігання й метод доставки.

Підготовка. Крок 3 - „визначення передбачуваного використання продукту». Передбачуване вживання продукту повинне бути засноване на аналізі використання продукту кінцевим споживачем. У необхідних випадках чутливі групи населення повинні бути розглянуті окремо.

Опис продукту. Назва продукту. У лівій частині форми перебуває список, що містить перелік продуктів, що підпадають під область дії плану НАССР. Клавiша «Додати» дозволяє доповнювати список новими продуктами. Функціональні кнопки в лівій частині форми дозволяють Координаторові описувати уведені продукти, впливаючи рекомендованої НАССР методологією опису продукту. У кожному полі, що відкривається, є можливість увести коментар і визначити посилання на документ, що містить опис продукту: загальна інформація про продукт, склад продукту, характеристики безпеки, первинна/вторинна/транспортне впакування, умови зберігання, умови транспортування, строки зберігання, спеціальна маркування, підготовка до

вживання, чутливі групи населення, небезпека при неправильному використанні, інформація на етикетці; звіт.

Дана функція на основі всіх уведених у поля форми даних генерує документ „опис продукту” у тім форматі, що потрібно НАССР, і який, може використовуватися як офіційний документ системи забезпечення безпеки харчових продуктів.

Підготовка. Крок 4 - „побудова процесної діаграми». Група НАССР повинна скласти процесну діаграму (блок-схему) кожного процесу, що покривається планом НАССР. Процесна діаграма повинна включати всі стадії розглянутого процесу. Застосовуючи НАССР до певної операції, необхідно розглядати також всі стадії, що передують і впливають за розглянутою операцією.

Підготовка. Крок 5 - „перевірка процесної діаграми». Група НАССР повинна звірити відповідність процесної діаграми дійсним технологічним операціям на всіх стадіях і доповнити процесну діаграму відповідно. Ціль створення процесної діаграми - забезпечити ясне, простої й у той же час вичерпний опис стадій усього процесу обігу з харчовою продукцією в межах організації - від доставки сировини й матеріалів, через їхню обробку й виробництво готового продукту до доставки й зберігання/уживання в торговельній мережі й кінцевому користувачі. Дана діаграма може в майбутньому служити джерелом інформації для інших залучених сторін (споживачів, місцевих владних органів), які повинні будуть одержати розуміння процесу обігу з харчовими продуктами.

Продукт. У даному полі вибирається той продукт, для якого буде складатися процесна діаграма. Наступний етап - заповнення вкладки «Процеси», у яку вноситься інформація про процеси, що входять у технологічний ланцюжок виробництва/складування/доставки продукції кінцевому споживачеві. У цій формі вводиться назва процесу, дається посилання на документ, у якому викладена процесна діаграма процесу, а також дата останньої перевірки процесної діаграми. Перевірка діаграми на її

відповідність реально існуючому технологічному процесу повинна проводитися - відповідно до вимог програми НАССР - із установленою періодичністю по всім виробничому циклі для підтвердження вірогідності діаграми. У перевірці блок-схеми повинні брати участь члени групи НАССР; дата перевірки повинна реєструватися.

Наступний крок - заповнення підлеглої вкладки «Стадії процесу». Для кожного процесу, уведеного в основній вкладці, визначається перелік стадій процесу - операцій, з яких складається даний процес. Операції вводяться «один по одному» - тобто, та операція, що відбувається раніше під час проходження реального процесу, вводиться в списку першої, тощо. Нумерація операцій, що вводяться - «наскрізна», починаючи з 1. Для полегшення введення операцій у потрібній послідовності реалізована функція «вставки» (доступна з меню, що випадає, виникаючому при клічі правою клавішею миші на записі операції). Наприклад, якщо після введення операцій №1 і №2 виникла необхідність вставити нову операцію, що повинна впливати після 1-й, але перед 2-й, необхідно клікнути правою клавішею миші на записі 2-й операції, вибрати пункт «Вставити», увести назву нової операції й натиснути Enter (обов'язкова умова!) - новий запис стане на 2-е місце, зрушивши попередній запис №2 на третє місце в списку. (Інший варіант - виділити запис №2 курсором і натиснути клавішу „вставити” з аналогічними наступними діями).

Продукти «Входи й виходи». Звичайно кожна технологічна операція складається з декількох «складових частин». Ці частини можуть бути розділені на «вхід» операції (продукт, які перетерплює зміну в процесі операції), саму операцію (технологічний процес, що забезпечує бажана зміна продукту-входу), і «вихід» (продукт, що виходить у результаті зміни продукту-входу). Всі ці стадії операції є її невід'ємними складовими частинами й можуть служити джерелом небезпечних факторів; тому - відповідно до вимог НАССР - вони повинні бути включені в процесну діаграму і відповідним чином проаналізовані на предмет наявності/відсутності небезпечного фактору, його значимості, наявності ККК, тощо. У цій формі Координатор має можливість визначити ці

продукти - «входи» і «виходи» для кожної операції, уведеної у формі «Стадії процесу». Уведення продуктів входів (виходів) здійснюється за допомогою натискання клавіші «Додати» - «Додати вхід/вихід операції». У списку, що випадає, Координатор вибирає тип продукту, що вводиться, («Вхід» або «Вихід») і далі вводить назву обраного продукту.

Оскільки продукт-вихід операції процесу може служити продуктом-входом для наступних операцій (і навпаки - продукти-входи операції можуть формуватися на основі продуктів-виходів попередніх операцій), всі введені продукти-входи й продукти-виходи записуються в окрему базу даних таким чином, що при уведенні назви нового продукту-входу (виходи) у Координатора є можливість або ввести назву нового продукту-входу/виходу, або вибрати потрібна назва входу/виходу зі списку вже уведених раніше продуктів-виходів/входів. Формально для кожної операції можна визначити свої продукти-«входи» і «виходи». При складанні процесної діаграми НАССР рекомендується виділяти тільки ті продукти-входи й продукти-виходи, які практично можуть служити джерелом різних небезпечних факторів і для яких існують (або можуть бути створені) крапки відбору проб для контролю цих небезпечних факторів.

Всі введені в даній вкладці продукти-входи, операції й продукти-виходи будуть розглядатися як стадії процесу на наступному етапі («Аналіз небезпечних факторів») впровадження НАССР. Уведені на цьому етапі дані про стадії процесу автоматично вносяться у відповідні поля Головної Форми Небезпечних Факторів.

«Діаграма». Убудований редактор для побудови діаграми (блок-схеми) процесів. Дозволяє вводити операції, продукти-входи й виходи, а також указувати зв'язку між операціями в графічній формі, при цьому відповідні записи вводяться в таблиці «Операції» і «Стадії операцій» точно так, ніби уведення операцій і продуктів-входів і виходів здійснювався в табличному виді. Необхідні дії по побудові діаграми здійснюються за допомогою вибору команд із меню, які виникають при клічі правою клавішею миші на «білому» полі

програми на відповідних рівнях. Для побудови діаграми «з нуля» необхідно просто клікнути правою клавішею миші на поле екрана й вибрати єдину пропонувану опцію «Додати операцію». З'являється прямокутник з написом «1. New (Новий)». Замість назви «Новий» у прямокутнику вводиться назва вводиться операції. Після цього в Координатора є дві можливості: Клік правою клавішею мишки на рівні прямокутника з операцією. Це приводить до появи меню роботи з операціями - «Додати операцію - «Вище»/«Нижче»» або «Видалити операцію». Вибором відповідної команди Координатор уводить наступну операцію (яка або передує (пункт «Вище»), або проходить після операції, уведеної на першому кроці (пункт «Нижче»)). Клік правою клавішею мишки на вільному полі екрана на рівні вище уведеного прямокутника першої операції викликає меню уведення продуктів-входів (продуктів, які необхідні для проведення першої операції - тобто, існують до проходження операції). Клік правою клавішею мишки на рівні нижче уведеного прямокутника першої операції викликає меню уведення продуктів-виходів (які утворюються в результаті проходження операції, тобто утворюються після (у результаті) проходження операції).

Рекомендується в процесі після уведення нових операцій/входів/виходів регулярно запам'ятовувати уведені записи натисканням клавіші „ОК”. Редагування уведених назв операцій/входів/виходів у прямокутниках здійснюється після швидкого подвійного кличу на записі, яку необхідно змінити. Пункт меню «Обновити» використовується - після запам'ятовування уведених змін за допомогою кнопки ОК - для розміщення всіх уведених фігур по центрі робочого вікна. Видалення операції, з якої зв'язані продукти входи (виходи), приводить до видалення цих продуктів із блок-схеми процесу.

Крок 6. Проведення аналізу небезпечних факторів. «Аналіз» - у даному розділі термін «Небезпечний фактор» буде застосовуватися як аналог англійського терміна “hazard”. На етапі заповнення даної форми закінчуються підготовчі роботи й починається реалізація першого принципу НАССР - «Проведення аналізу небезпечних факторів (ризиків)». Спочатку Координатор

у відповідних полях у верхній частині форми вибирає комбінацію продукт/процес, стадії якого будуть розглядатися й аналізуватися на предмет наявності/відсутності в них небезпечного фактору. Після вибору процесу відбувається автоматичне заповнення полів у першій вкладці інформацією про стадії обраного процесу (операція, продукт-вхід і продукт-вихід).

Група НАССР ТОВ «Олія-Од» повинна скласти перелік всіх небезпечних факторів, які з розумною часткою ймовірності можуть виявитися на кожній стадії процесів виробництва, переробки, упакування й доставки харчового продукту до моменту його споживання. Визначення небезпечних факторів для обраних стадій процесу й оцінка пов'язаного із цими факторами ризику («аналіз небезпечного фактору») проводиться в наступних вкладках даної форми. При натисканні клавіші „додати” і вибору зі списку, що випадає, пункту «Додати небезпечний фактор» Координатор вибрати зі списку, що випадає, тип небезпечного фактору (в «класичній» формі НАССР виділені 3 типи ризиків - мікробіологічний («М»), хімічний («Х») і фізичний («Ф»). Після вибору й натискання "Enter" програма переводить Координатора в поле уведення назви небезпечного фактору (наприклад, «Патогенне забруднення»); знову Enter - заповнюється наступне поле - джерело небезпечного фактору (наприклад, «Тріщини в трубопроводах»). Назва небезпечного фактору можна вводити двома шляхами: або шляхом вибору зі списку, що випадає, небезпечних факторів, уведених раніше (список зберігається в таблицях режиму «База даних»), або шляхом набору нової назви із клавіатури (уведене в такий спосіб назва небезпечного фактору запам'ятовується в «Базу даних»). Джерело небезпечного фактору вводиться аналогічно: або шляхом вибору зі списку, що випадає, раніше уведених джерел, або - нове джерело - набором із клавіатури.

У такий спосіб формується перелік всіх небезпечних факторів, які зв'язані зі стадіями аналізованого процесу. Визначення значимості виявлених небезпечних факторів (аналіз небезпечних факторів, «оцінка ризику») Група НАССР повинна провести аналіз перерахованих небезпечних факторів для того, щоб визначити й включити в план НАССР небезпечні фактори, усунення або

зменшення до прийняттого рівня яких є істотним для виробництва безпечної їжі. При проведенні аналізу небезпечних факторів наступні аспекти повинні бути прийняті в увагу скрізь, де це можливо: імовірність прояву небезпечного фактору й серйозність наслідків його прояву для здоров'я людей; якісна й/або кількісна оцінка наявності небезпечних факторів; можливість виживання мікроорганізмів - об'єктів особливої уваги; вироблення або збереження в їжі токсинів, інших забруднювачів хімічної або фізичної природи; умови, що можуть привести до реалізації перерахованих вище погроз. Для подальшого аналізу небезпечних факторів важливе значення має концепція «оцінки ризику». Оскільки для кожного харчового продукту (його інгредієнтів і стадій технологічного процесу) може бути ідентифіковане досить велика кількість небезпечних факторів, імовірність і серйозність походження кожного небезпечного фактору повинна бути оцінена для того, щоб вибрати так звані «значимі небезпечні фактори». Якщо ймовірність того, що даний небезпечний фактор створить небезпеку для їжі, невеликий, або наслідку такої небезпеки не представляють значної погрози для здоров'я споживачів, ризик виникнення даного небезпечного фактору (або його значимість) є низьким, і даний небезпечний фактор виключається зі сфери подальшого аналізу (визначення критичних контрольних крапок) з метою раціонального розподілу обмежених ресурсів організації й концентрації уваги саме на значимих небезпечних факторах. Визначення значимості небезпечного фактору проводиться шляхом вибору значень імовірності його прояву й ступені серйозності наслідків прояву НФ. На основі цих даних програма сама визначає ступінь ризику даного НФ (шляхом добутку обраних чисельних показників серйозності й імовірності). Потім програма порівнює отримане значення добутку цих двох показників зі значенням границі ризику небезпечного фактору (який визначається Координатором у формі «НАССР» - «Установки» - «Границі ризику»). Якщо значення добутку «Імовірність» x «Серйозність» дорівнює або більше встановленої границі ризику, даний небезпечний фактор ставиться до категорії значимих НФ.

«Обґрунтування аналізу» - уведення інформації, що пояснює причини проведеного аналізу небезпечного фактору (обґрунтування певних кількісних значень імовірності й серйозності небезпечного фактору). Наявність такого документованого обґрунтування є одна із системних вимог до плану НАССР. Запису значимих небезпечних факторів виділяються червоним кольором; червоним кольором виділяються також записи тих стадій процесу, для яких визначені значимі небезпечні фактори. Визначення методів контролю за небезпечними факторами (попереджувальних дій). Незалежно від певного рівня оцінки ризику («значимості» небезпечного фактору), всі стадії з ідентифікованими небезпечними факторами повинні перебувати під контролем. Іншими словами, до всіх стадій процесу, на яких були ідентифіковані небезпечні фактори, повинні застосовуватися певні методи контролю (як правило, попереджувального характеру), спрямовані на те, щоб небезпечний фактор не виявився до неприйняттого рівня (мова йде саме про запобіжні заходи, а не, наприклад, про методи контролю якості, які по визначенню не можуть бути коштами попередження прояву небезпечного фактору).

Група НАССР повинна визначити ті методи контролю/керування, які повинні застосовуватися до кожного ідентифікованого небезпечного фактору для того, щоб утримувати цей фактор у стані контролю. Більш ніж один метод контролю може виявитися необхідним для контролю одного небезпечного фактору; у той же час кілька небезпечних факторів можуть утримуватися під контролем у результаті застосування одного методу керування.

Клавіша «Попереджувальні дії» відкриває відповідну форму, верхня частина якої містить перелік небезпечних факторів, певних для кожної стадії процесу у формі «Аналіз небезпечних факторів».

Крок 7. Ідентифікація критичних контрольних крапок «ККК». На даному етапі група НАССР повинна визначити крапки, етапи або операції виробничого процесу, які повинні перебувати під контролем і в які, внаслідок застосовуваних запобіжних заходів, поява небезпечного фактору можна запобігти, усунути або зменшити до припустимого рівня (так звані Критичні

Контрольні Крапки - ККК). ККТ визначаються тільки для тих стадій процесу, для яких у ході аналізу небезпечних факторів (форма «Аналіз небезпечних факторів») були ідентифіковані значимі небезпечні фактори; стадії процесів з небезпечними факторами, що не є значимими, контролюються в рамках інших програм (тренінг, GMP, санітарія й гігієна).

Тому що проведення аналізу-визначення ККТ для кожного значимого небезпечного фактору є обов'язковою вимогою НАССР, ТОВ «Олія-Од» повинне підтвердити проведення такого аналізу документально для кожного значимого небезпечного фактору. «Ісоратник» забезпечує автоматичне створення документа-звіту, що підтверджує проведення такого аналізу для кожного значимого НФ. Даний звіт генерується програмою при натисканні клавіші «Звіт» - формований документ містить таблицю з обраними варіантами відповідей на питання й висновком «КТ/ККК» для всіх аналізованої стадій, що містять значимі небезпечні фактори. Деякі організації можуть порахувати необхідним застосувати аналіз-визначення ККК до всіх небезпечних факторів (а не тільки значимим). Для цього необхідно просто змінити певний раніше кількісна межа рівня значимості небезпечного фактору (розділ «Установки» - «НАССР» - «Оцінка ризику»), зробивши його рівним, наприклад, 1. У цьому випадку всі небезпечні фактори стануть «значимими» і, відповідно, вони можуть бути проаналізовані за допомогою «дерева рішення ККК» у цій формі.

У результаті проведеного аналізу-визначення ККК формується список Критичних Контрольних Крапок процесу, які, у свою чергу, будуть служити предметом наступного розгляду у формі «Керування (ККК)». При цьому автоматично заповнюються відповідні поля в Головній Формі Небезпечних Факторів. Натискання кнопки «Керування» при виділеному записі КТ/ККК у Головній Формі дозволяє перейти до стадії керування ККК (визначення критичних і робочих меж, методів моніторингу й коригувальних дій), відкриваючи форму «Керування (ККК)».

Крок 8. Установлення критичних меж. Потенційні небезпечні фактори - мікробіологічні, фізичні й хімічні - були ідентифіковані, оцінений ризик

їхнього прояву для здоров'я/безпеки споживачів. Визначено запобіжні заходи для ефективного контролю небезпечних факторів. Нарешті, ідентифіковані стадії процесу, до яких контрольні/попереджувальні дії повинні бути застосовані для того, щоб усунути або зменшити до прийняттого рівня ризик прояву небезпечних факторів. Хоча саме ці ККК є «серцем» системи НАССР, необхідно проробити ще досить великий обсяг роботи для завершення створення й впровадження Плану НАССР в організації. Це містить у собі, крім інших завдань, установлення т.зв. Критичних Меж для визначення областей «задовільного» і «незадовільного» контролю за ККК. Ціль даної стадії розробки плану НАССР - визначити й перевірити дієвість (провести верифікацію), наскільки це можливо, критеріїв (меж), що відокремлюють статуси «прийнятності» від «неприйнятності» для кожної ККК. Цільові (робітники) межі також рекомендується визначати. Критична Межа для встановлених методів контролю показує, чи перебуває процес у даної ККК під ефективним контролем або він уже вийшов із цього стану. Факт перевищення Критичних Меж може бути: доказом існування безпосередньої погрози здоров'ю; доказом можливості розвитку безпосередньої погрози здоров'ю; показником того, що продукція була зроблена в умовах, що не забезпечують її безпека; показником того, що застосована сировина може негативно вплинути на безпеку готової продукції.

Критичні Межі - відповідно до вимог «класичної системи НАССР» - встановлюються тільки для тих стадій процесу, недолік/відсутність контролю в які з розумною часткою ймовірності може привести до прояву небезпечного фактору - ризику для здоров'я споживачів. «Керування (ККК)» - критичні межі. У верхній частині форми, утримуються таблиці «Критичні контрольні крапки» і «Методи контролю». Запису в цих таблицях фіксовані й переносяться з відповідних полів небезпечного фактору, що буде підлягати подальшому розгляду в даній формі.

Критичні Межі. У даній таблиці вводяться параметри моніторингу (виміру), одиниці виміру, а також значення критичних і робочих меж певного

параметра моніторингу. Необхідність установлення робочих меж визначається особливостями кожної конкретної ККК.

Крок 9. Моніторинг ККК. Моніторинг являє собою певну по частоті систему процедур (вимірів), призначену для визначення/оцінки знаходження процесу в ККК під контролем або необхідності дій для повернення процесу в ККК у стан контролю. Результати процедур моніторингу використовуються для досягнення наступних цілей: доказ того, що процес перебуває в стані контролю; ініціювання необхідних коригувальних дій у випадку перевищення встановлених критичних меж; забезпечення інформацією для проведення аналізу тенденцій проходження й розвитку процесу.

«Керування (ККК)» - моніторинг. Координатор вводить інформацію з методів моніторингу ККК у відповідні поля вкладки «Моніторинг» форми «Керування (ККК)» у такий же спосіб, як і дані у формі «Критичні межі». Вводиться назва методу моніторингу, що також записується в базу даних і може бути використане при уведенні методів моніторингу для наступних ККТ.

Частота контролю. Відповідь на питання «Як часто робити»? Якщо моніторинг не проводиться безупинно, повинна бути встановлена періодичність його проведення - уведені значення частот також запам'ятовуються в базі дані програми. Відповідальний. Визначається співробітник організації, що відповідає за проведення процедури моніторингу. Документ. У цих полях Координатор вибирає зі списку, що випадає, документи, що описують процедуру моніторингу («Що робити?») і документ-запис, у який записуються результати проведених дій по моніторингу

Крок 10. Розробка плану коригувальних дій. Конкретні коригувальні дії повинні бути визначені для кожної ККК у системі НАССР із метою контролю відхилень від певних меж, якщо (і коли) такі виникають. Певні дії повинні забезпечити, що ККК повернуто в стан контролю. Початі дії повинні також включати визначення правильне розміщення продукції, зробленої в умовах «виходу ККК з-під контролю». відхилення, що відбулися, і розміщення продукції повинні бути задокументовані й відбиті в записах НАССР. На цьому

етапі повинні бути визначені коригувальні дії, які повинні бути початі у випадку виходу контрольованих параметрів моніторингу за критичні межі.

Крок 11. Верифікація (перевірка) і валідація (затвердження) системи НАССР. Розробка й впровадження системи верифікації (перевірок ефективності) і валідації (затвердження/схвалення ефективності) плану НАССР становить сутність принципу 6 і є обов'язковою вимогою НАССР. У кожній організації ця система, зрозуміло, буде функціонувати по-різному. Перевірка (верифікація) повинна проводитися відповідним чином підготовленими фахівцями, здатними виявити недоліки в розробці плану і його впровадженні. Процедури перевірки повинні проводитися щораз при зміні продукту, інгредієнтів, процесів; у випадку виявлення нових небезпечних факторів; з регулярними інтервалами. Процедури моніторингу критичних меж не повинні замінити процедури перевірки (верифікації).

Дії. «Додати» - «Дія» - уведення назви дії-перевірки, користувача, відповідального за виконання цієї дії, дати виконання дії й оцінки, що підтверджує виконання запланованої дії.

Ведення записів. Уведення документа (запису), що містить інформацію, що підтверджує проведення операції перевірки, і користувача, відповідального за ведення запису. Верифікація плану НАССР звичайно проводиться в рамках програми внутрішніх аудитів. Тому до складу версій програми НАССР-Економ і НАССР-МАХ входить модуль «Аудити», що дозволяє ефективно контролювати й управляти проведенням запланованих внутрішніх аудитів (необхідно лише виділити аудит системи НАССР як окремий аудит у Головній Формі аудитів).

Валідація (затвердження, схвалення) системи НАССР. Валідація (обговорення результатів перевірки ефективності системи НАССР і їхнє затвердження) звичайно є предметом засідань групи НАССР. Інформація про такі засідання, а також про прийняті на них рішення вводиться у формі «Перевірка системи НАССР», що відкривається при натисканні кнопки «Затвердження» у вертикальному лівому полі інтерфейсу програми. У полях

цієї форми Координатор послідовно вводить номер, дату й тему засідання групи НАССР (у тому числі й того, котре присвячено валідації Системи), у підлеглий вкладці для кожного засідання вводяться його учасники. Кнопка «Рішення» - для кожного засідання вводиться ухвалене рішення, дата його виконання й співробітник(и), відповідальний за виконання ухваленого рішення.

«Звіт» - формування документа-звіту, що відображає факт і результати проведених засідань групи НАССР.

Крок 12. Документування системи НАССР і організація системи керування документацією. Організація ефективної системи керування документацією й ведення записів є найважливішою частиною системи НАССР. Всі процедури НАССР повинні бути задокументовані. Документація й ведення записів повинні відповідати природі й розміру організації. Прикладами документації можуть служити: аналіз небезпечних факторів; визначення ККК; визначення критичних меж [15, с.5].

Головна Форма Небезпечних Факторів - робоче поле програми, запису в якому з'являються в міру заповнення форм у режимах «Підготовка», «Аналіз» і «ККК». Кожна із записів у Головній Формі відповідає одному небезпечному фактору. Запис у Головній Формі Небезпечних Факторів з'являється тоді, коли завершено заповнення всіх полів для аналізованого небезпечного фактору у формі «Аналіз (небезпечних факторів)». Для того, щоб переглянути перелік уведених небезпечних факторів, необхідно увійти в режим «Керування небезпечними факторами» (кликнувши на відповідній кнопці), вибрати необхідний продукт (кликнувши на вільному полі праворуч від поля «Продукт»), аналогічно вибрати значення «Всі» у всіх інших полях («Процес», «Операція», «Значимість» і «Небезпечні фактори») і натиснути кнопку «Показати!». Як і у всіх інших Головних Формах, за допомогою вибору необхідних параметрів фільтрації/угруповання користувач може одержати перелік небезпечних факторів, згрупованих по тим параметрі, що представляє в цей момент інтерес. Наприклад, кликнувши на поле «Тип» і вибравши значення «Хімічний» - «Показати!» - можна одержати перелік всіх ідентифікованих

небезпечних факторів типу «Хімічний». Клавiша «Звіт», як звичайно, генерує звіт, що показує результати проведених операцій у вигляді документа. При подвійному кличі на записі небезпечного фактору Координатор входить у різні форми, що дозволяють редагувати активний запис. Так, при подвійному кличі на області стовпців «№», «Процес», «Операція» відбувається вхід у форму «Підготовка». При подвійному кличі на області стовпців «Стадія», «Тип НФ», «Небезпечний фактор», «Джерело небезпечного фактору» і «Значимість» викликається форма «Аналіз небезпечного фактору». При подвійному кличі на області стовпця «Висновок» викликається форма «Визначення ККК». Виклик відповідних форм для редагування запису небезпечного фактору можливий також при виділенні бажаного запису НФ у Головній Формі й кличі на відповідній керуючій кнопці у вертикальному левому меню програми. Кнопки «Підготовка», «Аналіз», «Визначення ККК» і «Затвердження» активні для всіх записів небезпечних факторів, кнопка «Керування» - тільки для записів тих стадій процесу, які ідентифіковані як ККК/КТ. Інший шлях виклику форм редагування запису небезпечного фактору - за допомогою списку, що випадає, - меню, що з'являється при правому кличі мишкою на виділеному записі.

Керування небезпечними факторами. Даний режим дозволяє Координаторові (користувачам) вибрати із загального списку небезпечних факторів (фільтрувати запису) за різними критеріями відбору - продукту, процесу, операції, стадії операції. Наприклад, для вибору всіх небезпечних факторів хімічного типу Координатор «кликає» на поле праворуч від напису «Небезпечні фактори» і послідовно вибирає зі списків, що випадають, меню пункти «Хімічні», «Всі». Після натискання клавiші «Показати» у Головній Формі Небезпечних Факторів формується список всіх небезпечних факторів типу «Хімічний».

Функція «Звіт» генерує документ-звіт, що відображає проведені дії по пошуку/відбору необхідних записів у Головній Формі небезпечних факторів. Автоматичний моніторинг виконання запланованих дій. Програма постійно порівнює наступні параметри: системну дату ПК; дату виконання запланованої

дії перевірки (режим «Керування», вкладка «Перевірка»); значення «Так» («Ні») у поле «Виконано?» (режим «Керування», вкладка «Перевірка»). У випадку невиконання запланованих дій перевірки (значення «Ні» у поле «Виконано?», системна дата перевищує «Дату виконання») у правому нижньому куті Головної Форми небезпечних факторів з'являється червоне миготливе повідомлення «Не виконане запланованих дій: X». Дане повідомлення присутнє в інтерфейсі програми на ПК Координатора й користувача, відповідального за виконання даної дії. Подвійний кліч на миготливому повідомленні виділяє запис небезпечного фактори в Головній Формі, для якого «прострочені» заплановані дії перевірки, у червоний колір.

Використання зазначеної програми сприяє спрощенню впровадження та застосування НАССР в сфері управління якістю продукції виробничого підприємства ТОВ «Олія-Од».

3.3 Проведення тренінгу «Безпека харчових продуктів згідно вимог НАССР» на виробничому підприємстві ТОВ «Олія-Од»

Для комплексного управління якістю харчової продукції ТОВ «Олія-Од» ми рекомендуємо провести для персоналу підприємства тренінг «Безпека харчових продуктів згідно вимог НАССР». Тренінг AQR - це імітаційно-моделююча гра, що дозволяє освоїти практичні навички керування безпекою виробництва продуктів харчування згідно вимог НАССР в умовах близьких до реалій сучасного харчового підприємства.

Переваги тренінгів AQR наступні. Робота із системою переконань. Вивчається «як робити», «коли робити», «що робити». Індивідуальний підхід до учасника тренінгу з урахуванням специфіки його ролі в харчовому виробництві дозволяє правильно вибрати йому роль у тренінгу і якісно вирішити практичні завдання, які необхідні для його роботи. Використання новітніх технологій у навчанні персоналу (використання бази даних для формування плану НАССР,

нові технології в навчанні). Використання оригінальної методики викладання, що дозволяє слухачам швидко й з інтересом освоювати досліджувані навички, а також мотивує застосування їх у подальшій роботі.

Творчість. Вітається творчий підхід і нестандартні рішення поставлених практичних завдань із боку учасників тренінгу. Системне сполучення різних форм діагностики, тренінгу й консультування. Максимальний ефект досягається за допомогою: заходів щодо діагностики проблемних областей на підприємстві; виділення індивідуальних цілей і критеріїв результативності навчання; проведення тренінгу в групах, індивідуально, і за допомогою рольових і імітаційних ігор; застосування шокових ситуацій; максимальної ізоляції слухачів від зовнішніх подразників на час проведення тренінгу; оцінки результатів після проведення тренінгу; унікальних теоретичних і роздавальних матеріалів; консультування й підтримки після тренінгу

Тренери-Консультанти AQR повинні мати вищу освіту, а також додаткову освіту в сферах менеджменту й психології. Таке сполучення дозволяє викладачам яскраво й динамічно вести процес навчання, а слухачам швидко й ефективно освоювати матеріал; мати практичний досвід у побудові систем безпеки згідно, вимог НАССР; щорічно проходити тренінги по НАССР на харчових підприємствах Європи й в LRQA і KIWA; сертифіковані фахівці з НАССР (сертифікати LRQA, SGS).

Практика показує, що реальну віддачу підприємствам приносять програми навчання, у яких гармонійно сполучаються огляд теоретичних принципів і освоєння реальних робочих ситуацій. Саме тому тренінги AQR проводяться, як гра й націлені на відпрацьовування практичних навичок за допомогою моделювання різних виробничих ситуацій. Всі учасники тренінгу одержують теоретичні матеріали, робочі матеріали й додаткові інструменти й продукти, необхідні для імітації процесу виробництва їжі. Це дозволяє максимально сконцентруватися на придбанні знань під час курсу й допомагає ефективно застосовувати їх у щоденній робочій практиці.

Клієнти AQR: LTD «Купецький двір» (Росія, підприємство з виробництва ковбас і м'ясних делікатесів, борошняних делікатесів); LTD «Master Foods» (Польща, підприємство з виробництва корму й харчових добавок для тварин); Торговий дім «Диканька» (Україна, глибока заморозку м'яса); ДП «Тетра Пак Україна» (Україна, лідер по виробництву харчового впакування) та інші.

Тривалість тренінгу - 5 днів. При укладанні договору на розробку системи НАССР тренінг проводиться в рамках договору. Можлива індивідуальна організація тренінгу на підприємстві Замовника або в рамках побудови НАССР на підприємстві Замовника (таке проведення тренінгу найбільше ефективно).

Цільова аудиторія - керівники середньої ланки, що безпосередньо беруть участь у процесі виробництва їжі й приймаючи рішення, пов'язані з розміщенням персоналу по технологічному ланцюжку, плануванням і контролем виконання персоналом завдань, коректуванням технологічного процесу, розробкою заходів щодо підтримки й контролю норм санітарії й гігієни на виробництві (технологи, начальники підрозділів, координатори й менеджери НАССР).

Склад тренінгу: теоретичні заняття; імітаційно-моделююча гра; рольова гра; гра, що моделює шокову ситуацію. На теоретичних заняттях повинно розглядати: поняття й вимоги НАССР; фактори, що становлять погрозу безпеки продовольства; керування ризиками; методики створення системи безпеки НАССР; міжнародна й українська нормативна база по безпеці харчових продуктів; методи документування НАССР. Теоретичний курс і ігри супроводжуються показом слайдів.

Імітаційно-моделююча гра спрямована на моделювання процесу виробництва їжі. За допомогою додаткових інструментів і продуктів, допомагає створити примітивний виробничий процес із усіма атрибутами повноцінного виробництва, включаючи бюрократичну систему, з розподілом відповідальності й контролю. Допомагає: відтворити техпроцес; проаналізувати кожний етап техпроцесу; виявити харчові ризики; установити контрольні крапки; установити критичні межі для кожної крапки; знайти контрольні

критичні крапки, проаналізувати їхнє виникнення й спробувати усунути або мінімізувати погрозу виникнення зараження в таких крапках; розробити систему записів і документування НАССР; одержати план НАССР для змодельованого техпроцесу (для обробки інформації й одержання плану НАССР використовується програма «Aide for НАССР»).

Ця гра дає слухачам: розуміння й навички планування на найнижчому рівні - рівні процесу виробництва продукту; навички у встановленні зон відповідальності; навички в постановці короткострокових завдань і контролю, за їхнім виконанням; навички в керуванні системою безпеки й інформацією про стан контрольних і контрольних-критичних крапок; навички документування НАССР; сформувати групу НАССР; зрозуміти й відчувати проблеми стратегічного й тактичного планування роботи групи; одержати навички у формуванні повноцінної команди; навички в розподілі відповідальності й контролі; на практиці зрозуміти, як ефективно використовувати час і інформацію в критичній і звичайній виробничій ситуації; делегувати повноваження в процесі прийняття рішень; правильно створити й підтримувати мотивацію групи; дозволяє відробити кроки створення системи НАССР; моделювання шокової ситуації, коли ризик зараження харчової продукції з погрози став реальністю. Гра допомагає: зрозуміти природу конфлікту; психологію жертви й винуватця; розглянути юридичні й технологічні аспекти рішення проблеми; юридично правильно документувати конфлікт; ефективно розподілити ролі в команді для оптимального досягнення результату - усунення харчової погрози або максимального зниження ризику й конфліктної ситуації; максимально розкрити здатності кожного слухача, в екстремальній ситуації; знайти нестандартні рішення для усунення харчового зараження.

Запропоновані нами заходи сприятимуть підвищенню ефективності управління якістю продукції в виробничій сфері підприємства ТОВ «Олія-Од».

Висновки до розділу 3

1. Розробку методичних підходів до оцінки функціонування систем управління якістю на підприємстві ТОВ «Олія-Од» оліє-жирового підкомплексу базувалися на таких наукових засадах, що дали змогу найповніше дослідити теоретичну базу дослідження; надати економічну оцінку виробничій та інноваційній діяльності підприємства галузі; проаналізувати вплив чинників зовнішнього та внутрішнього середовища галузевих підприємств на об'єкт дослідження; проаналізувати напрями виникнення ризикових ситуацій здійснення технологічного обміну в галузі оліє-жирової галузі та запропонувати шляхи зменшення ймовірності утворення ризикових ситуацій.

2. Для виробництва харчових продуктів першочергове значення мають вимоги щодо їх безпеки для споживачів. В останні роки зростає число країн, що законодавчо приписують впровадження в організаціях-виробниках харчових продуктів систем оцінювання і контролю небезпечних чинників продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції, які повинні забезпечувати високу якість і безпеку харчових продуктів. Такі системи створюються на основі аналізу ризиків та контролю в критичних точках технологічного процесу. Ми рекомендуємо в процесі управління якістю продукції виробничій сфері ТОВ «Олія-Од» використовувати систему управління безпекою харчових продуктів НАССР.

3. Сутність системи управління безпекою харчових продуктів НАССР (аббревіатура, що походить від назви системи англійською мовою Hazard Analysis and Critical Control Points - Аналіз ризиків і критичні точки контролю) полягає у виявленні та контролі біологічних, хімічних, фізичних та інших чинників, матеріалів або продуктів, що негативно впливають або за певних умов можуть негативно впливати на здоров'я людини в критичних точках технологічного процесу виробництва харчових продуктів. Цей стандарт описує елементи системи управління якістю та безпекою харчових продуктів, засновану на семи принципах НАССР, що визнані міжнародною

спільнотою. Система НАССР – це інструмент управління, що забезпечить ТОВ «Олія-Од» більш структурований та науковий підхід до контролю ідентифікованих небезпечних чинників, ніж підхід через традиційну інспекцію і процедури контролю якості кінцевого продукту. У разі використання системи НАССР контроль переходить від випробування одиничного кінцевого продукту, тобто тестування наявності відхилень, до сфери розроблення та виготовлення конкретного продукту, тобто запобігання відхилень. Ця система використовує підхід контролювання критичних точок у поводженні з харчовими продуктами для попередження проблем безпеки харчових продуктів.

4. На виробничому підприємстві ТОВ «Олія-Од» доцільно також для комплексного підходу до управління якістю продукції використовувати програмне забезпечення «Ісоратник» блок «НАССР-Econom», а також проводити тренінги з персоналом «Безпека харчових продуктів згідно вимог НАССР» AQR.

ВИСНОВКИ

Соціально-економічні перетворення, які нині здійснюються у сільському господарстві України, спрямовані на перехід аграрного сектора економіки на ринкові засади, на розвиток конкурентоспроможних галузей, на прискорений розвиток і підвищення ефективності оліє-жирового підкомплексу. На сучасному етапі розвитку суспільства відбувається підвищення вимог до структури і якості продовольчих ресурсів. Функція продовольчого забезпечення населення країни дедалі в більших масштабах набуває взаємопов'язаних і взаємозалежних економічних зв'язків сільського господарства з переробними галузями агропродовольчого комплексу. Шляхи розвитку спрямовані на забезпечення досягнення науково-технічного прогресу на основі органічної інтеграції галузей виробництва, промислової переробки, транспортування до місць реалізації та продажу споживачам.

Посилення соціальної спрямованості ринкової економіки України поставило низку проблем, пов'язаних із виробництвом, переробкою і збутом сільгосппродукції, у тому числі оліє-жирової продукції. Аналіз основних показників роботи оліє-жиркомбінатів показує, що більшість продукції, яка випускається вітчизняними підприємствами, є неконкурентоспроможною порівняно з продукцією, яка виробляється згідно з міжнародними стандартами та експортується. За останні роки функціонування оліє-жирового підкомплексу характеризується значним спадом ефективності як у межах окремих складових єдиного технологічного ланцюга, так і у виробничих відносинах між ними. Виробники насіння соняшнику та переробні підприємства працюють поодиночі. Їх матеріальні інтереси не сконцентровані на кінцевих результатах, що унеможлиблює за рахунок упровадження окремих і недостатньо узгоджених заходів виведення цього напряму агропромислового виробництва на якісно новий рівень.

Проведені нами дослідження управління якістю продукції в виробничій сфері привели нас до наступних висновків. Система управління якістю – це

інтегрований механізм управління, спрямований на реалізацію цілей у сфері якості та орієнтований як на мінімізацію всіх видів втрат, так і на узгоджене функціонування всіх її елементів. У своєму розвитку системи управління якістю пройшли такі етапи: від наукової організації праці, через контроль якості продукції, до стандартизації процесу виробництва та відповідності міжнародним стандартам якості продукції. Управління якістю продукції в виробничій сфері повинно розглядатися як елемент системи управління якістю.

Об'єкт дослідження магістерської роботи – виробниче підприємство ТОВ «Олія-Од». Аналіз його виробничо-комерційної діяльності продемонстрував наступне: фінансовий результат діяльності підприємства в 2024 році становив збиток у розмірі 81,9 тис.грн., в той же час фінансовий результат від основної операційної діяльності зріс на 88,83 %, що свідчить про неефективність неопераційної діяльності підприємства. В 2024 році порівняно з 2023 роком знизився обсяг виробленої продукції на 2413,3 тис.грн. або 4,50 %, що характеризується негативно. Знизилась результативність використання трудових ресурсів: продуктивність праці в розрахунку на одного штатного працівника облікового складу скоротилась на 3,29 %. Витрати на 1 гривню вартості реалізованої продукції зменшились з 94,55 коп. до 89,22 коп., що характеризується позитивно. Негативним явищем є погіршення використання матеріальних ресурсів та основних засобів – матеріаловіддача зменшилася на 14,57 %, а фондівіддача зменшилася на 10,40 %. Зріс коефіцієнт оборотності оборотних коштів, що позитивно характеризує ефективність їх використання. Показник рентабельності виробництва зменшився на 2,71 пункту, що є негативною ознакою неефективного використання ресурсів підприємства.

Конкурентоспроможність оліє-жирової продукції досягається за рахунок дієвих механізмів якості продукції на сільгосп підприємствах, стандартизації процесу виробництва та переробки продукції, сертифікування продукції відповідно до стандартів якості, заходів із покращення ґрунтів, сортів соняшнику, нормованих сівозмін, необхідного технічного забезпечення обробки ґрунтів та збору урожаю.

Розробку методичних підходів до оцінки функціонування систем управління якістю на підприємстві ТОВ «Олія-Од» оліє-жирового підкомплексу базувалися на таких наукових засадах, що дали змогу найповніше дослідити теоретичну базу дослідження; надати економічну оцінку виробничій та інноваційній діяльності підприємства галузі; проаналізувати вплив чинників зовнішнього та внутрішнього середовища галузевих підприємств на об'єкт дослідження; проаналізувати напрями виникнення ризикових ситуацій здійснення технологічного обміну в галузі оліє-жирової галузі та запропонувати шляхи зменшення ймовірності утворення ризикових ситуацій.

Для виробництва харчових продуктів першочергове значення мають вимоги щодо їх безпеки для споживачів. В останні роки зростає число країн, що законодавчо приписують впровадження в організаціях-виробниках харчових продуктів систем оцінювання і контролю небезпечних чинників продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції, які повинні забезпечувати високу якість і безпеку харчових продуктів. Такі системи створюються на основі аналізу ризиків та контролю в критичних точках технологічного процесу. Ми рекомендуємо в процесі управління якістю продукції виробничій сфері ТОВ «Олія-Од» використовувати систему управління безпекою харчових продуктів НАССР.

Сутність системи управління безпекою харчових продуктів НАССР (аббревіатура, що походить від назви системи англійською мовою Hazard Analysis and Critical Control Points - Аналіз ризиків і критичні точки контролю) полягає у виявленні та контролі біологічних, хімічних, фізичних та інших чинників, матеріалів або продуктів, що негативно впливають або за певних умов можуть негативно впливати на здоров'я людини в критичних точках технологічного процесу виробництва харчових продуктів. Цей стандарт описує елементи системи управління якістю та безпекою харчових продуктів, засновану на семи принципах НАССР, що визнані міжнародною спільнотою. Система НАССР – це інструмент управління, що забезпечить ТОВ «Олія-Од» більш структурований та науковий підхід до контролю

ідентифікованих небезпечних чинників, ніж підхід через традиційну інспекцію і процедури контролю якості кінцевого продукту. У разі використання системи НАССР контроль переходить від випробування одиничного кінцевого продукту, тобто тестування наявності відхилень, до сфери розроблення та виготовлення конкретного продукту, тобто запобігання відхилень. Ця система використовує підхід контролювання критичних точок у поводженні з харчовими продуктами для попередження проблем безпеки харчових продуктів. У ній ідентифікуються конкретні небезпеки та встановлюються заходи щодо їхнього контролю для гарантування безпеки харчових продуктів. Система НАССР надає впевненості у тому, що на ТОВ «Олія-Од» управління безпекою харчових продуктів проводиться ефективно. План НАССР підтримує безпеку харчових продуктів, тому що потенційні небезпечні чинники, які можуть виникати під час виробництва, очікуються, контролюються та запобігаються. Система НАССР зменшує потенційні ризики для здоров'я споживачів від хвороб, спричинених харчовими продуктами, ідентифікуючи, запобігаючи та коригуючи проблеми по всьому харчовому ланцюгу - від первинного виробництва до кінцевого споживача. Поряд з підвищенням безпеки харчових продуктів інші вигоди від застосування системи НАССР на ТОВ «Олія-Од» включатимуть ефективніше використання ресурсів, заощадження для харчової промисловості та оперативніше реагування на проблеми, пов'язані з безпекою харчових продуктів.

На виробничому підприємстві ТОВ «Олія-Од» доцільно також для комплексного підходу до управління якістю продукції використовувати програмне забезпечення «Ісоратник» блок «НАССР-Esopom», а також проводити тренінги з персоналом «Безпека харчових продуктів згідно вимог НАССР» AQR.

Запропоновані нами рекомендації удосконалюють управління якістю продукції в виробничій сфері в відповідності до новітніх прогресивних технологій та методик.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ ISO 9000-2024. Системи управління якістю. Основні положення та словник. 10.01.2024. К.: Держстандарт України. 2024. 35 с.
2. ДСТУ ISO 9001-2024. Системи управління якістю. Вимоги. Введ. 10.01.2024. К.: Держстандарт України. 2024. 31 с.
3. ДСТУ ISO 9004-2024. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. 10.01.2024. К.: Держстандарт України. 2024. 59 с.
4. Астахов А., Хриплива Л. Система управління якістю – інструмент удосконалення загальної системи управління організацією (підприємством). *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2021. № 4. С. 60–64.
5. Бабічев М.П. Організація управління промисловим підприємством. Навч.-метод. посібн. для СВД. Київ: Менед, 2023. 290 с.
6. Баєв В.В. Концептуальні засади менеджменту якості в сфері туризму. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Серія : Економічні науки*. 2022. Випуск 3(47). С. 164–169. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/baev.htm (дата звернення: 07.03.2025р.)
7. Бай С.І. Менеджмент організації. Практикум : навч. посібник. К.: КНТЕУ., 2024. 179 с.
8. Балановська Т.І., Драгнєва Н.І. Управління якістю: навчальний посібник. Київ: ФОП Ямчинський О.В., 2021. 167 с
9. Балабанова Л.В., Сардак О.В. Організація праці менеджера : навч. посібник. К.: “ВД П”, 2023. 304 с.
10. Банківський Р. Управління якістю: навч. посіб. Л.; Львівська політехніка, 2023. 329 с.
11. Басовський Л.Е. Управління якістю : підручник Київ: Центр, 2024. 305 с.
12. Білецький Е.В., Янушкевич Д.А., Шайхлісламов З.Р. Управління якістю продукції та послуг: навчальний посібник. Харків: Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ. 2015. 222 с.
13. Безродна С.М. Управління якістю: навчальний посібник для студентів

- економічних спеціальностей. Чернівці: ПВКФ «Технодрук». 2017. 174 с.
14. Березненко М.П., Савчук Н.Г. Сертифікація систем якості та продукції легкої промисловості : навч. посібн. К.: Логос, 2023. 220 с.
 15. Бичківський Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація : підручник. К.: Київ, 2024. 560 с.
 16. Вакуленко А. В. Управління якістю: навч-метод. посібник СВД. К.: Київ, 2014. 167 с.
 17. Валявський С.М. Управління якістю продукції на підприємстві в умовах входження України в ЄС. *Ефективна економіка*. 2015. № 11. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=4617> (дата звернення: 24.01.2025).
 18. Віткін Л. Світовий досвід упровадження та сертифікації систем управління. *Стандартизація, сертифікація, якість*. 2020. № 2. С. 43-49.
 19. Весперіс С.З. Особливості формування і управління якістю послуг. *Актуальні питання сталого розвитку економіки*. 2022. Том 1. С. 75–80.
 20. Глебова А.О., Карчевський Б.О. Системи управління якістю на підприємствах в умовах євроінтеграційних процесів. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2024. Випуск 8. С. 352–356. URL: <http://www.global-national.in.ua/archive/8-2015/73.pdf> (дата звернення: 20.02.2025).
 21. Гринчуцька С.В. Управління якістю. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/161834033.pdf> (дата звернення: 12.01.2025).
 22. Дем'яненко С. Менеджмент аграрних підприємств : навч. посібник. К.: Київ, 2023. 347 с.
 23. Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів: URL: <http://www.dssu.gov.ua>. (дата звернення: 19.01.2025).
 24. До питання оцінювання ефективності систем менеджменту якості. І.В., Гудзенко К.О. *Матеріали МНПК студентів, аспірантів та молодих вчених «Експлуатаційна та сервісна інженерія»*. Україна, Харків: ХНТУСГ, 28- 29 травня 2020. С. 220-221.

25. Дубич К. Основи теорії управління та менеджменту: навч. посібник. К.: «ВД П», 2019. 104 с.
26. Захожай В.Б. Статистичне забезпечення управління якістю : навч. посібник. К.: Київ, 2019. 340 с.
27. Іванов В. Сертифікація харчової продукції в Україні : довідник. Львів: Знання, 2023. 164 с.
28. Калита П. У бізнесі, як і в спорті, перемагає найсильніший. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2023. №1. С. 45-51.
29. Кісь В.М., Галич І.В., Никифоров А.О., Заярний Р.П., Мартемянов О.В. Стандартизація сільськогосподарської техніки України. *Сучасні проблеми взаємозамінності та стандартизації у машинобудуванні: матеріали VII Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених і здобувачів вищої освіти*, Миколаїв: МНАУ, 2019. С. 58-66.
30. Койфман Ю.І., Герус О.В. Міжнародна стандартизація та сертифікація систем якості : довідник. К.; Л.: ТК-93 "Управління якістю та забезпечення якості", 2015. 260 с.
31. Койфман Ю.І., Кісельова Т.М., Кальман І.Г. та ін. Принципи, методи та досвід роботи у сфері забезпечення якості і сертифікації: Системи якості, правила сертифікації та акредитації : посібник. К.: Либідь, 2015. 348 с.
32. Котлер Ф. Основи маркетинга : підручник К.: Діалектика, 2014. 944 с.
33. Мізіна О.В., Криворучко К.О. Антикризове управління у сучасному менеджменті підприємств. *Ефективна економіка*. 2018. № 11. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6672>. (дата звернення: 19.01.2025).
34. Михайлова Т.П. Методика оцінки якості сільськогосподарської продукції. *Стратегія економічного розвитку України*. Вип. 7. К.: КНЕУ, 2024. С.342-351.
35. Лук'яненко В.М., Галич І.В., Жиліна О.О. Упровадження інтегрованих систем менеджменту на підприємствах України. *Стандартизація, сертифікація, якість. Науково-технічний журнал*. 2022. С. 58-61.

36. Молодцова О.П. Управління якістю програмної продукції: навч. посіб. К.: КНЕУ, 2024. 248 с.
37. Мюллер К. Деякі аспекти впровадження систем якості в промисловості. *Стандарти і якість*. 2024. №3. С. 23
38. Нанка О.В., Антощенко Р.В., Кісь В.М., Листопад І.О., Моїсеева Н.І., Галич І. В., Никифоров, А.О. Загальне управління якістю: підручник. Харків: ХНТУСГ, 2019. 205 с.
39. Орлов П. А. Менеджмент якості та сертифікація продукції: навч. посібн. Харків: УЧКНИГА, 2024. 304 с.
40. Павлов В.І. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів : навч. посібник. К.: Київ, 2014. 248 с.
41. Педак І.С. Державна політика у сфері якості. *Держава та регіони*. 2025. № 1. С. 94-97.
42. Педак І.С. Екологічні фактори впливу на виробництво оліє-жирової продукції. *Вісник ДАУ*. 2024. № 2. С. 5-7.
43. Педак І.С. Оптимізація процесу стратегічного планування робіт зі стандартизації щодо поліпшення якості продукції. *Держава та регіони*. 2025. № 1. С. 195-198.
44. Педак І.С. Система управління якістю – запорука рентабельності підприємств. *Держава та регіони*. 2022. № 6. С. 192-196.
45. Педак І.С., Кас'яненко М.М. Якість як стратегія розвитку торговельного підприємства. *Держава та регіони*. 2015. № 5. С. 192-196.
46. Полікарпов І.С., Доманцевіч Р.І., Яцишин Б.П. Сертифікація товарів і послуг : навч. посібник К.: НМЦ „Укропосвіта”, 2024. 350 с.
47. Процюк Н.І. Досвід зарубіжних країн в управлінні якістю продукції. *Науковий вісник НАУ*. 2022. Випуск 97. С. 333-336.
48. Процюк Н.І. Системне управління якістю продукції як фактор ефективної діяльності підприємств. *Аграрна наука і освіта*. 2024. Том 6. №5-6. С. 148-150.

49. Самойленко А. Технологія та контроль за якістю надання послуг : навч. посібник. К.: КНТЕУ, 2023. 244 с.
50. Саранча Г.А., Метрологія і стандартизація : навч. посібн. К.: Либідь, 2023. 192 с.
51. Системи менеджменту якості ISO. URL: <http://nvppoint.com/uk/sistemi-menedzhmenta-yakosti/> (дата звернення: 03.01.2025).
52. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point. Львів: Леонорм, 2023. 216с.
53. Траченко Л.А. Важливі аспекти формування систем управління якістю в контексті вимог міжнародного стандарту iso 9001:2015. *Ефективна економіка*. 2018. № 4. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6239>. (дата звернення: 15.02.2025).
54. Українська асоціація якості URL: <http://www.uaq.org.ua>. (дата звернення: 29.01.2025).
55. Федулова Л. Менеджмент організацій : підручник. К.: Либідь, 2024. 448 с.
56. Фомичев С.К., Старостина А.А., Скрябіна Н.І. Основи управління якістю : підручник. К.: МАУП, 2022. 345 с.
57. Фомін В. Н., Чиннов І. Н. Сертифікація продукції: принципи і їхня реалізація: підручник. Одеса : Центр економіки і маркетингу, 2023. 500 с.
58. Хомяков В. Менеджмент підприємства : навч. посібн. К.: Київ, 2005. 434 с.
59. Шаповал М.І. Менеджмент якості : підручник. К.: Знання, 2022. 471 с.
60. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і серифікації : підручник. К.: ЄУ, 2020. 174 с.
61. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації : підручник. К.: Європ. ун-т фінансів, інформ. систем, менедж. і бізнесу, 2020. 174 с.
62. Якість управління, його вимірювання і поліпшення. В. Савенко, Т. Гончаренко, І. Нестеренко, І. Шатрова, О. Демидова. *Управління*

- розвитком складних систем.* 2022. Вип. 50. С. 52—59. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Urss_2022_50_8. (дата звернення: 19.03.2025).
63. Ashaolu B. Why Quality Management Really Matters. 2022. URL: <https://www.propelsoftware.com/blog/why-quality-management-really-matters> (дата звернення: 14.02.2025).
64. Balanovska T., Drahnieva N., Holik V. Quality Management: textbook for students of higher education of the first (bachelor) level of specialty 073 Management. Kyiv: CP "KOMPRINT", 2023. 195 p.
65. Balanovska T.I., Gogulya O.P., Dragneva N.I. The quality of production as a factor contributing to the effective activity of agricultural enterprises (Jakość produkcji jako czynnik wpływający na efektywność działania przedsiębiorstw rolniczych). Problems of Small Agricultural Holdings (Problemy Drobnych Gospodarstw Rolnych). 2014. No.2. P. 5-12.
66. Barone A. Quality Management. 2022. URL: <https://www.investopedia.com/terms/q/quality-management.asp> (дата звернення: 21.03.2025).
67. Bhandari S. Total quality management of farmaceuticals: recent approaches and advancements. *Advance research in pharmaceuticals and biologicals.* 2014. №20. С. 655–663.
68. De Silva T. A Quality Management System For Pharmacy Practice. *Titus De Silva. Pharmacy Management.* 2024. №31. С. 9–13.
69. Mazumder B. Total Quality Management in Pharmaceuticals: A Review. *PharmTech.* 2021. №1. P. 365–375.
70. Tricker R. Quality management systems. A Practical Guide to Standards implementation. *Routledge. Taylor and Francis Group. London and New York,* 2020. 259 p.

В І Д Г У К
на кваліфікаційну роботу магістра
економіко-технологічного факультету
спеціальності 073 «Менеджмент» галузі знань 07 «Управління та
адміністрування»
Кулієва Костянтина Сергійовича
на тему: «УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ У ВИРОБНИЧІЙ СФЕРІ»

Сучасні умови виробничої діяльності, що характеризуються високими вимогами до якості продукції та конкурентоспроможності підприємств, підкреслюють важливість ефективного управління якістю продукції для забезпечення стабільного розвитку виробничих підприємств.

Метою дослідження є розробка методичних положень та практичних рекомендацій із вдосконалення методів управління якістю продукції у ТОВ «Олія-Од».

У кваліфікаційній роботі було досліджено теоретичні аспекти управління якістю продукції у виробничій сфері, проаналізовано діяльність підприємства ТОВ «Олія-Од» та тенденції розвитку олійного ринку України, оцінено існуючі механізми управління якістю продукції, розроблено рекомендації щодо вдосконалення системи управління якістю та впровадження програмного забезпечення і процедур НАССР, а також проведено практичний тренінг з безпеки харчових продуктів.

У процесі підготовки кваліфікаційної роботи дипломник Кулієв Костянтин Сергійович показав високий рівень аналітичних здібностей, уміння працювати з літературними джерелами та практичними матеріалами підприємства, проявив себе як цілеспрямована та відповідальна особистість. Вважаю, що кваліфікаційна робота відповідає вимогам вищої школи, а її автор заслуговує на присвоєння освітнього ступеня магістра за спеціальністю 073 «Менеджмент».

Науковий керівник:
доктор економічних наук, професор

 О.Б. Звягінцева

РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти

Кулієва Костянтина Сергійовича

на тему: «Управління якістю продукції у виробничій сфері», представленої на здобуття ступеня магістра за спеціальністю 073 «Менеджмент» ПЗВО «Міжнародний класичний університет ім. Пилипа Орлика»

Сучасний стан економіки України та її інтеграція у світову економіку підвищують вимоги до якості продукції та систем управління на підприємствах. Ефективне управління якістю продукції є ключовим чинником підвищення конкурентоспроможності підприємств, формування позитивного іміджу на ринку та забезпечення задоволення потреб споживачів.

Метою дослідження магістранта Кулієва К.С. є розробка методичних положень і практичних рекомендацій щодо вдосконалення управління якістю продукції на виробничому підприємстві ТОВ «Олія-Од».

Дипломна робота містить вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел та додатки. У першому розділі розглянуто теоретичні аспекти управління якістю продукції, принципи формування систем якості та процесний підхід до управління якістю у виробничій сфері.

Другий розділ присвячений аналізу діяльності ТОВ «Олія-Од», вивченню стану управління якістю продукції на підприємстві та тенденцій розвитку олійного ринку України.

У третьому розділі запропоновано конкретні шляхи удосконалення управління якістю продукції на підприємстві, зокрема рекомендації щодо впровадження систем менеджменту безпеки та якості харчової продукції, використання програмного забезпечення НАССР та проведення навчальних тренінгів.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання розроблених рекомендацій адміністрацією ТОВ «Олія-Од» для підвищення ефективності управління якістю продукції, а також керівництвом інших підприємств виробничої сфери України.

Разом з тим, робота могла б бути доповнена більш докладним описом власних авторських підходів до впровадження процесного управління якістю продукції та практичної оцінки ефективності запропонованих заходів.

У цілому, за матеріалами, представленими Кулієвим К.С., магістерська робота є завершеним науковим дослідженням, виконаним відповідно до вимог МОН України, має теоретичне та практичне значення і заслуговує на схвалення. Автор роботи – Кулієв Костянтин Сергійович – може бути рекомендований до присудження освітнього ступеня магістра за спеціальністю 073 «Менеджмент».

**Голова Подільської районної ради
Одеської області**



Микола СОКОЛОВ



Звіт про оригінальність

● Оцінка схожості

% **38**

● Ризик плагіату

НАЙВИЩИЙ

👤 Валерій Навроцкий 🕒 2026-03-04 14:28

Посилання на звіт: 15AZ7 / Посилання користувача: qqa6

Кулієв К.С. Управління якістю продукції у виробничій сфері



