СТРУКТУРА ІНТЕГРОВАНОЇ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Л. В. БАЛЬ-ПРИЛИПКО, доктор технічних наук, професор, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК

М. С. НІКОЛАЄНКО, аспірант кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів

Національний університет біоресурсів і природокористування України

E-mail: bplv@ukr.net, vkcv0rxs@gmail.com

<https://doi.org/10.31548/dopovidi2018.06.007>

Анотація. Проаналізовано тенденції розвитку вітчизняного ринку м'ясопродуктів. Визначено, що успішна та стабільна робота підприємства на вітчизняному та світових ринках продовольства має бути побудована на принципах тотального менеджменту якості. Названі десять категорій вимог, що підлягають дотриманню при її реалізації: лідерство вищого керівництва, аналіз діяльності та порядку управління процесами, розвиток людських ресурсів, стратегічне планування, стратегічне інформування, врахування інтересів споживача, задоволення інтересів працівників, забезпечення якості виробленої продукції, удосконалення стилю діяльності, покращення результатів господарювання, зменшення екологічного навантаження на оточуюче природне середовище. Показано, що розширення об'єму

випуску продукції підприємства, у тому числі його вихід на міжнародні ринки продовольства, потребує дотримання вимог міжнародних стандартів якості і безпечності продукції, випущеної в структурі функціонування на підприємстві інтегрованої системи менеджменту побудованої на врахуванні вимог норм захисту умов праці його робітників та постійного зменшення рівня екологічного навантаження на оточуюче середовище. Названі стандарти що мають бути покладеними у основу системи управління діяльністю м'ясопереробного підприємства і визначені основні переваги від впровадження інтегрованих систем менеджменту якості та безпечності його продукції.

Ключові слова: м'ясна продукція, якість, безпечність, стандарт, інтегрована система управління якістю

Актуальність. Стабільна та успішна діяльність підприємства визначається в сучасних ринкових умовах рядом факторів, основним з яких є здатність задовольняти

потреби споживача у отриманні виробленої ним якісної та безпечної продукції.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Раціональне

Баль-Прилипка Л. В., Ніколаєнко М. С.

використання потенціалу сучасного менеджменту дозволяє зберегти та укріпити ринкові позиції, спираючись при цьому на власні ресурси. Основою використовуваних наразі систем є використання положень документів, що нормалізують профільні напрямки діяльності підприємства. З огляду на тенденції глобалізації світової економіки базові положення подібних систем є стандарти міжнародної категорії. Впроваджуючи їхні норми, суб'єкти господарювання добиваються світового визнання належного стилю своєї діяльності. Такі вимоги особливо характерні при оптимізації систем управління діяльністю м'ясопереробних підприємств, оскільки за існуючими тенденціями розвитку галузі, у практику усе більш широко впроваджуються нові рецептури продуктів та безперервно модифікуються технології виробництва. Наслідком є широке впровадження принципів системного підходу до управління ризиками, оскільки у м'ясопереробній промисловості все ширше використовують нетрадиційну сировину і інгредієнти [1].

Мета дослідження. Метою дослідження є визначення «критичних» аспектів діяльності суб'єкта, які мають бути врахованими при побудові комплексної структури менеджменту, яка найповніше

враховувала б структуру господарської діяльності, а також нормативних документів, під дію яких вони підпадають. Кінцевою задачею є визначення принципів побудови найбільш раціональної системи гарантування вироблення безпечної для здоров'я споживача харчової продукції належної якості. З цією метою передбачалося також визначення документів, норми яких направлені на реалізацію умов безпечності та безпеки праці зайнятих її виробленням робітників та мінімізацію шкоди довкіллю від діяльності підприємства.

Методи дослідження. Програму раціоналізації виробничої діяльності було розроблено при вивченні сучасної наукової літератури, спеціалізованої на нормалізації умов діяльності в умовах функціонування системи TQM (Total Quality Management – тотального менеджменту якості) [2]. Основні напрямки оптимізації вирішуються за критеріями, класифікованими за десятьма категоріями: лідерства вищого керівництва, аналізу діяльності та порядку управління процесами, розвитку людських ресурсів, стратегічного планування, стратегічного інформування, врахування інтересів споживача, задоволення інтересів працівників, забезпечення якості виробленої продукції, удосконалення стилю діяльності і покращення результатів

Баль-Прилипко Л. В., Ніколаєнко М. С.

господарювання, зменшення екологічного навантаження.

Результати дослідження та їх обговорення. На цій основі були визначені принципіальні напрямки робіт з розроблення інтегрованої системи менеджменту, за якою підприємство має оперувати згідно з вимогами одночасно кількох стандартів. Типово такі системи враховують положення наступних міжнародних стандартів [3]:

- ISO серії 9000 на системи менеджменту якості,
- ISO серії 14000 на системи екологічного менеджменту,
- ISO 17799 на системи управління інформаційною безпекою.
- ISO серії 22000 на системи безпечності харчової продукції,
- OHSAS серії 18000 на системи менеджменту промислової безпеки й охорони праці.

Єдиних норм побудови таких систем не існує і навіть ту, норми якої охоплюють кілька областей діяльності, не слід ототожнювати з загальною системою управління, яка тою чи іншою мірою охоплює усі аспекти діяльності підприємства, наприклад не названі вище норми соціальної відповідальності за

стандартом SA 8000, менеджменту ризиків (стандарт ISO 31000), порядку обігу цінних паперів (стандарт ISO 6166 тощо).

Аналіз складу продукції, термінів її безпечного зберігання та перетворень у ході перероблення сировини у готовий продукт показав, що основними факторами небезпеки, які мають бути взятими до уваги при розробленні системи управління діяльністю м'ясопереробного підприємства, є короткий термін придатності продукту до споживання, велика кількість шкідливих для стану довкілля відходів виробництва та потенційна загроза небажаного впливу робочих середовищ на стан здоров'я працівників задіяних у роботах з м'ясом, консервантами та різного роду харчовими добавками [4, 5]. Відповідно, у основу інтегрованої системи управління діяльністю такого підприємства раціонально покласти норми міжнародних стандартів менеджменту якості ISO 9001, охорони довкілля ISO 14001, безпечності харчової продукції ISO 22000 і управління гігієною та безпекою праці OHSAS 18001 (рисунок):

Рис. Рекомендований перелік нормативних документів міжнародної категорії при побудові інтегрованої системи якості та безпечності м'ясної продукції

До числа явних достоїнств побудованих на основі вимог названих стандартів систем можна віднести:

- підвищення рівня узгодженості дій у структурі підприємства, коли результат діяльності є кращим, ніж проста сума окремих результатів від впровадження кількох автономних систем менеджменту (коли згідно з парадоксом Аристотеля «один плюс один більше двох»),

- менші витрати труда та ресурсів порівняно з необхідними при розробленні кількох паралельних систем,

- зменшення кількості внутрішніх і зовнішніх зв'язків порівняно з сумарною кількістю їх у документах кількох систем менеджменту, та, як результат, об'єму документів інтегрованої системи порівняно з їх сумарним об'ємом у кількох паралельних системах,

Баль-Прилипко Л. В., Ніколаєнко М. С.

➤ підвищення ступеню залучення персоналу у дії, направлені на покращення роботи підприємства.

Задача розроблення системи менеджменту яка б інтегрувала положення усіх чотирьох названих нормативних документів, спрощується тим, що перші три з них структуровані за єдиною схемою і сумісні один з одним. Зокрема, назви багатьох їхніх розділів співпадають, що дозволяє розробникам взяти за основу положення стандарту якості ISO 9001 як базового у структурі системи управління і доповнити зміст відповідних розділів положеннями статей інших стандартів [6].

Висновки і перспективи.

Реалізація пропонованої схеми менеджменту дозволить розробити ефективну систему регулювання діяльності підприємства, а дотримання її положень – гарантувати випуск безпечної продукції якості відповідної вимогам застосовних нормативних і регуляторних документів. Впровадження норм такої системи дозволить вирішити наступні основні проблеми функціонування підприємства:

Список використаних джерел

1. Basic texts on food hygiene. Third edition. Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome Italy 2003

➤ забезпечити контроль дотримання нормованих параметрів технологій у місцях, що потребують постійного контролю,

➤ забезпечити випуск продукції, показники якості якої відповідають нормованим показникам,

➤ гарантувати безпечність виробленої харчової продукції для життя і здоров'я споживачів,

➤ збільшити об'єми реалізації готової продукції, у тому числі на закордонних ринках,

➤ гарантувати відповідність порядку діяльності підприємства вимогам промислової санітарії та гігієни,

➤ підвищити рівень безпеки праці персоналу підприємства,

➤ зменшити екологічне навантаження на природне оточення у місцях розташування суб'єкта, відповідно, підвищити рівень довіри і толерантності місцевих жителів до його діяльності,

➤ зменшити кількість зовнішніх аудитів і спростити сертифікацію діяльності підприємства на відповідність міжнародним нормам.

2. Implementing an Integrated Quality Management System. Available at: <http://asq.org/qic/display-item/index.html?item=13808>

3. What is an Integrated Quality System? Available at: <http://integrated->

Баль-Прилипко Л. В., Ніколаєнко М. С.
standards.com/articles/what-is-integrated-management-system/

4. Інтегровані системи менеджменту. [Електронний ресурс], режим доступу: http://p-for.com/book_214_glava_41_7.5._%D0%86ntegrovan%D1%96_sistemi_men.html

5. А.с. №76591. Літературний письмовий твір наукового характеру "Алгоритм оцінювання ступеня вагомості екологічних ризиків на переробних підприємствах АПК" / Баль-Прилипко Л. В., Ніколаєнко М.С. – опубл. 05.02.2018; Бюл. №48.

6. Ніколаєнко М. С., Ідентифікація потенційно небезпечних факторів при виробленні м'ясних консервів в умовах ТОВ «Пирятинський делікатес». *Продовольча індустрія АПК*. 2017. № 3. С. 6-11

References

1. Basic texts on food hygiene. Third edition. Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome Italy 2003

2. Implementing an Integrated Quality Management System. Available at: <http://asq.org/qic/display-item/index.html?item=13808>

3. What is an Integrated Quality System? Available at: <http://integrated-standards.com/articles/what-is-integrated-management-system/>

4. Integrated management systems (In Ukrainian). Available at: http://p-for.com/book_214_glava_41_7.5._%D0%86ntegrovan%D1%96_sistemi_men.html

5. Bal'-Prylypko L.V., Nikolayenko M.S. Patent of Ukraine for useful model # 76591 "The algorithm of evaluation of grade of importance of risks of environmental nature at meat-processing enterprises" (In Ukrainian). Declared 11.12.2017, published 05.02.2018

6. Nikolayenko M.S. Identification of potentially hazardous factors in producing of meat canned products at the enterprise of «Pyriatinskii delikates» (in Ukrainian). *Prodovol'cha industriia APK*. 2017. # 3. P. 6-11

СТРУКТУРА ИНТЕГРИРОВАННОЙ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Л. В. Баль-Прилипко,
М. С. Ніколаєнко

Аннотация. Проанализированы тенденции развития отечественного рынка мясопродуктов. Определено, что успешная работа предприятия на отечественном и мировых рынках продовольствия должна быть основана на принципах системы тотального менеджмента качества

и названы десять категорий требований, которые подлежат соблюдению при ее реализации: лидерство высшего руководства, анализ деятельности и порядка управления процессами, развитие человеческих ресурсов, стратегическое планирование, стратегическое информирование, учет интересов потребителя, удовлетворение интересов работников, обеспечение качества выработанной продукции, усовершенствование стиля деятельности, улучшение результатов хозяйствования,

Баль-Прилипко Л. В., Ніколаєнко М. С.

уменьшение экологической нагрузки на окружающую природную среду. Расширение объема выпуска продукции предприятия, в том числе его выход на международные рынки продовольствия, требует соблюдения норм международных стандартов качества и безопасности продукции, выпущенной в структуре функционирования интегрированной системы менеджмента, построенной с учетом правил охраны труда его работников и постоянного уменьшения уровня экологической нагрузки на окружающую среду. Названы основные составляющие рекомендованных систем управления деятельностью мясоперерабатывающего предприятия и определены основные преимущества от внедрения на нем интегрированных систем менеджмента качества и безопасности его продукции.

Ключевые слова: мясная продукция, качество, безопасность, стандарт, интегрированная система управления качеством

THE STRUCTURE OF INTEGRATED SYSTEM OF MANAGEMENT OF QUALITY OF PRODUCTS OF MEAT-PROCESSING ENTERPRISES

L. V. Bal'-Prylypko,
M. S. Nikolayenko

Abstract. There was analyzed the tendencies of development of domestic market of meat products and shown that the stable and successful operation of the enterprise at domestic and international markets of foods shall be based on principles of the system of

“Total Quality Management”, as well as mentioned the ten categories of requirements obligatory for observance in its realization as follows: leadership of upper management, analysis of current activities and norms of management by processes, development of men's resources, strategic planning, strategic informing, observance of interests of consumers, satisfying of interests of laborers, assuring of quality of produced products, optimization of style of activities, betterment of results of operation, decreasing of loading on nearby nature. Increasing of yield of production and realization of its production in international markets of foods is possible on condition of observance of international standards of quality and safety of foodstuffs produced in structure of functioning at the enterprise of integrated management system. The latter has to be based also on conditions of observance of norms of safety and comfort conditions of work of its laborers, as well as continuous decreasing of level of pressure of conditions of operation of the enterprise on the state of surrounding nature. There were listed the principal constituents of recommended systems of management by operation of the meat-processing enterprise and clarified the main advantages to be taken in introduction of integrated systems of management of quality and safety of meat products.

Keywords: meat products, quality, safety, standard, integrated quality management system