

УДК 658.56

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ НА ПІДПРИЄМСТВАХ МОЛОКОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

Павлюченко Ю.П., Метельська Н.С.

Київський національний торговельно-економічний університет

В статті розглянуто сучасні підходи до впровадження системи управління якістю на підприємствах молокопереробної промисловості. Висвітлено особливості процесу управління якістю при виробництві плавлених сирів та проаналізовано характерні проблеми, що виникають під час впровадження і функціонування системи управління якістю.

Ключові слова: система управління якістю, плавлені сири, безпе́чність, якість, TQM, процеси управління

Постановка проблеми. В останні роки у торговельній сфері відбуваються радикальні зміни, що супроводжуються загостренням конкуренції на зовнішніх і внутрішніх ринках. Цей нерівномірний процес, що важко прогнозується й погано вимірюється, називають по-різному: «глобальний ринок», «новий етап науково-технічної революції», «постіндустріальний розвиток суспільства» і т. п. У зв'язку з цим надзвичайно гостро постають проблеми гарантування якості та безпе́чності продукції. Ці поняття стають сьогодні чи не найголовнішими критеріями конкурентоспроможності, і саме їм віддають перевагу споживачі при виборі товарів [1].

Для України питання впровадження й постійного удосконалювання системного управління якістю стають особливо актуальними у зв'язку із прийнятим євроінтеграційним курсом. Кордони країн-членів ЄС відкриті в обидва боки, і тому, конкурентоспроможність українських підприємств буде залежати не тільки від знань міжнародних вимог до безпе́чності та якості, але і від умінь ефективного застосування методів управління якістю на практиці.

Прагнення України інтегруватись в європейські та світові економічні структури вимагає засвоєння і дотримання правил, що диктує ринкова економіка, в якій виживає та організація, яка має най-

сучасніші технології, найвищу якість продукції, може гарантувати її безпечність і тримати орієнтир на потреби найвимогливішого споживача [2].

Українська молочна галузь має достатньо високий потенціал для розвитку виробництва. Незважаючи на перманентну кризу в економіці нашої країни, протягом останніх років, продукція молочних підприємств користується стабільним попитом, що підтверджує її важливе місце в харчуванні людини. По суті, – це продукти щоденного споживання, тому питання забезпечення якості та безпечності вітчизняних молочних продуктів є пріоритетними з огляду на перспективність їх виходу на європейський та міжнародний ринок.

Досягти високих стандартів якості під час виробництва та реалізації молочних продуктів, зробити їх конкурентоздатними на світовому ринку можливо лише за умов розробки і впровадження комплексної системи управління якістю.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питанням розвитку молочного комплексу, теоретичним і практичним аспектам формування та функціонування систем управління в молокопереробній галузі присвячено багато наукових праць вчених. Серед них роботи: І.М. Висоцької, Т.Л. Мостенської, А.М. Одарченко, О.І. Скворинської, О.О. Савченко, К.А. Ширилкина та інших вчених.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Проте багато аспектів даної проблеми потребують подальшого дослідження, оскільки процес впровадження систем управління якістю на підприємствах молокопереробної галузі України знаходиться у стані формування та розвитку. Останнім часом все частіше підніма-

ються питання, пов'язані із практичними аспектами впровадження систем управління якістю при виробництві окремих груп молочних товарів, що і визначило актуальність даного дослідження.

Метою дослідження було вивчення засад управління якістю та розробка практичних заходів і способів їх реалізації під час виробництва молочних продуктів на прикладі плавлених сирів.

Виклад основного матеріалу. Міжнародний досвід свідчить, що для побудови системи якості на підприємстві найкращим рішенням є використання стандартів серії ISO 9000. Завдяки універсальній структурі ці стандарти знайшли використання у всіх без винятку галузях виробництва і сфери послуг. Незважаючи на те, що на сьогоднішній день існують різні концепції управління якістю, всі вони так чи інакше базуються на принципах закладених у стандартах ISO 9000 [3].

Сучасні системи якості, які впроваджені і діють на українських підприємствах харчової промисловості являють собою сукупність організаційних процедур, що охоплюють всі види діяльності. Ці системи спрямовані на планування якості, контроль якості, забезпечення якості та її постійне поліпшення.

Характеристику факторів, що впливають на формування системи управління якістю і визначають статус підприємства на внутрішньому і зовнішньому ринках залежно від ступеня охоплення управлінськими діями етапів життєвого циклу продукції представлено на рис. 1.

З рисунку 1 видно, що формування системи управління якістю можна умовно поділити на три етапи. На початковому етапі відбувається заро-

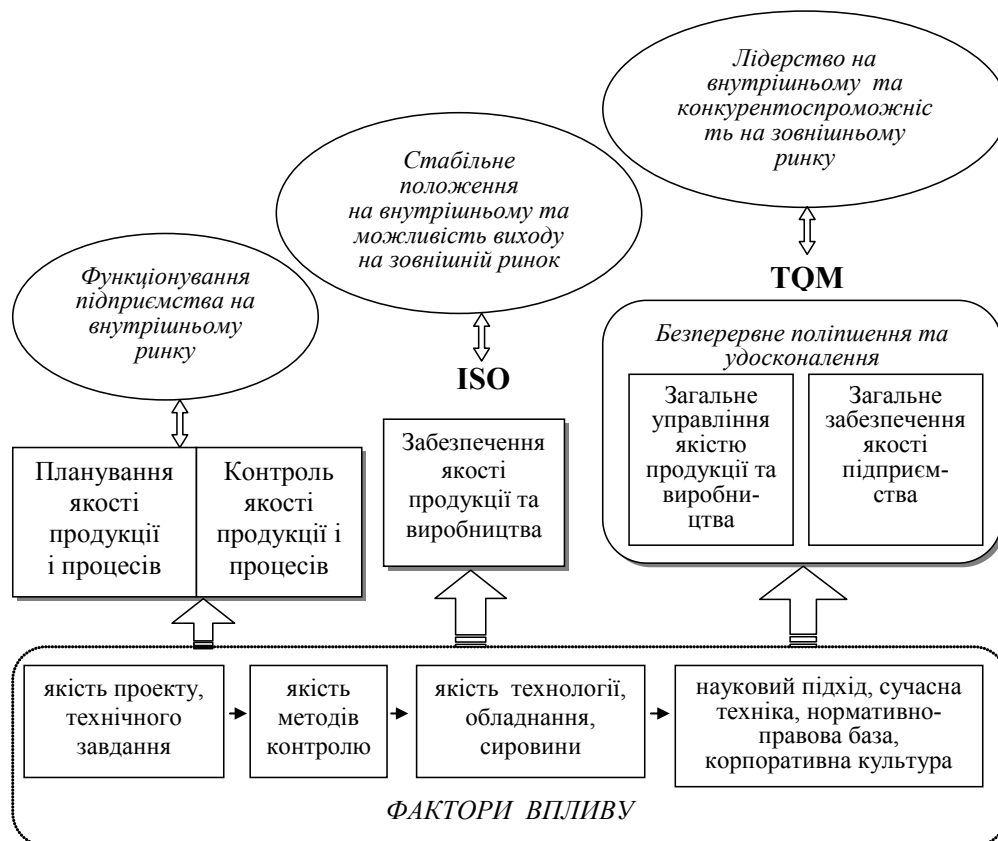


Рис. 1. Фактори, що впливають на формування системи управління якістю підприємства та визначають його статус на ринку

Джерело: розробка авторів

дження майбутньої системи якості – це планування якості продукції і всіх процесів, що діють на підприємстві. Підприємство на цьому етапі здійснює:

- нормування вимог до якості продукції та процесів;
- визначення якісних і кількісних показників розвитку підприємства, яких воно планує досягти у найближчій перспективі;
- визначення ефективних методів контролю якості продукції та процесів.

Другий етап розвитку системи управління якістю на підприємстві полягає у забезпеченні стабільної якості продукції на кожному етапі виробництва. Крім того, цей етап передбачає знаходження відхилень від встановлених вимог з прийняттям рішень щодо вжиття подальших заходів для запобігання появі повторних відхилень шляхом своєчасного застосування коригувальних заходів.

Тобто основним завданням на даному етапі є – попередження і недопущення можливих відхилень від встановлених норм для забезпечення стабільної якості кінцевого продукту. На даному етапі більшість підприємств впроваджують та сертифікують систему управління якістю.

Заключним і основним, на нашу думку, етапом у ланцюгу формування дієвої системи управління якістю є постійне поліпшення і удосконалення. Основна мета, до якої мають прагнути всі підприємства – це постійне і безперервне поліпшення всіх напрямів діяльності підприємства задля задоволення потреб споживачів. Розвиток діяльності підприємства на цьому етапі базується на концепції постійного вдосконалення процесів для поліпшення їхніх показників і принесення максимальної користі споживачам та зацікавленим сторонам. Ця концепція має назву Total Quality Management (TQM). Вона має за мету забезпечити стає та результативне впровадження програм операційної досконалості в виробничу систему підприємства [4].

Наступне завдання наших досліджень полягало у розробці елементів системи управління якістю для впровадження у практичну діяльність підприємства по виробництву плавлених сирів вищевикладених принципів на яких базується система управління якістю [5].

Першим етапом у побудові системи управління якістю є розробка політики підприємства у сфері якості і визначення процесів, які забезпечать її ефективне функціонування. На основі проведеного аналізу літературних джерел та вивчення досвіду організаційно-виробничої діяльності підприємств молокопереробного комплексу було визначено основні процеси, які мають найбільший вплив на якість кінцевого продукту та забезпечують результативність функціонування системи якості, отже, це:

- процес управління виробництвом;
- процес управління персоналом підприємства;
- процес моніторингу та вимірювання;
- процес управління інфраструктурою молокопереробного підприємства;
- процес управління закупкою сировини та допоміжних матеріалів;
- процес управління невідповідностями (продукцією та процесами, що не відповідають встановленим вимогам);

- коригувальні та запобіжні заходи;
- процес аналізу функціонування системи якості з боку керівництва.

Головним фактором виробництва високоякісної молочної продукції є висока якість основної, додаткової сировини і матеріалів. З цією метою на підприємстві має бути запроваджено постійний контроль за показниками якості і безпеки сировинних компонентів та допоміжних матеріалів, що використовуються у виробництві. Для підвищення зацікавленості виробників сировини та матеріалів і забезпечення стабільної якості їх продукції, доцільно запровадити спеціальну систему оплати, яка враховує якісні показники всіх сировинних компонентів і матеріалів.

Наступними не менш важливими процесами системи якості є управління персоналом. Підвищення кваліфікації персоналу має здійснюватися шляхом періодичного навчання працівників різних рівнів (внутрішнє і зовнішнє навчання), формуванням на підприємстві єдиного зацікавленого в кінцевому результаті колективу, інформованістю співробітників про поточні успіхи, перспективні плани, можливі заохочення за дотримання принципів політики якості і покарання за їх порушення.

Процес управління виробництвом включає не лише послідовне виконання технологічних операцій, а й контроль якості на всіх етапах виробничого процесу. Такий підхід дає змогу попереджувати ризики, замість усунення проблем з якістю, що вже виникли [6].

На рисунку 2 представлено блок-схему, яка характеризує процес управління якістю при виробництві плавлених сирів. З рисунку 2, видно, що кожний технологічний етап процесу виробництва плавлених сирів контролюється. На етапі приймання сировини перевіряються її органолептичні, фізико-хімічні показники, а також показники безпеки. Нежирні сичугові сири і кисломолочний сир мають проходити додаткову перевірку на здатність до плавлення. Даний контрольний захід варто проводити з метою попередження найбільш характерного дефекту консистенції плавлених сирів – «нерозплаву» (наявність нерозплавлених, надмірно коагульованих часточок білка). Смако-ароматичні добавки, крім фізико-хімічного і мікробіологічного контролю, мають проходити ретельний сенсорний аналіз. Сировина, яка не відповідає встановленим вимогам – прийманню не підлягає.

Якщо на певному етапі якість продукції не відповідає встановленим показникам, в залежності від ступеня невідповідності, слід здійснювати коригувальні заходи, які зазвичай передбачають повторне виконання технологічних операцій, а у випадках, коли виправити технологічні недоліки неможливо – продукт утилізується.

Окремому контролю на підприємстві підлягає тара і пакувальні матеріали. При цьому алюмінієва фольга перевіряється на щільність та міцність, а полімерна тара проходить обов'язкове випробування на термостійкість. Крім того, все споживче упакування проходить мікробіологічний контроль. Транспортна тара – картонні коробки підлягають зовнішньому огляду та досліджуються на здатність витримувати максимальне навантаження, з метою недопущення ме-

ханічного пошкодження готової продукції під час транспортування.

Впровадження системи управління якістю відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2015 дозволяє найбільшою мірою гарантувати випуск високоякісної та безпечної молочної продукції. Разом з тим, існує низка проблемних питань на яких слід зосередити особливу увагу виробничим підприємствам для подальшого розвитку і удосконалення існуючих систем управління якістю.

Головними з них є:

- постійний контроль та підвищення вимог до якості сировинних матеріалів;
- формування розуміння персоналу всіх рівнів у необхідності впровадження сучасних методів управління якістю, зміна психології людей

та їхнього ставлення до проблеми постійного забезпечення стабільної якості готової продукції;

- постійне забезпечення підготовки та підвищення кваліфікації персоналу;
- використання у виробництві нових, сучасних технологій, матеріалів та устаткування.

Висновки і пропозиції. Розробка і впровадження системи управління якістю на молочнопереробному підприємстві, яка базується на принципах планування, реалізації, вимірювання, аналізу та удосконалення процесів, дозволяє ефективно вирішувати завдання щодо підвищення конкурентоспроможності як продукції, так і самого підприємства. Крім того, забезпечення якості молочної продукції шляхом впровадження даної системи підвищує довіру споживачів до

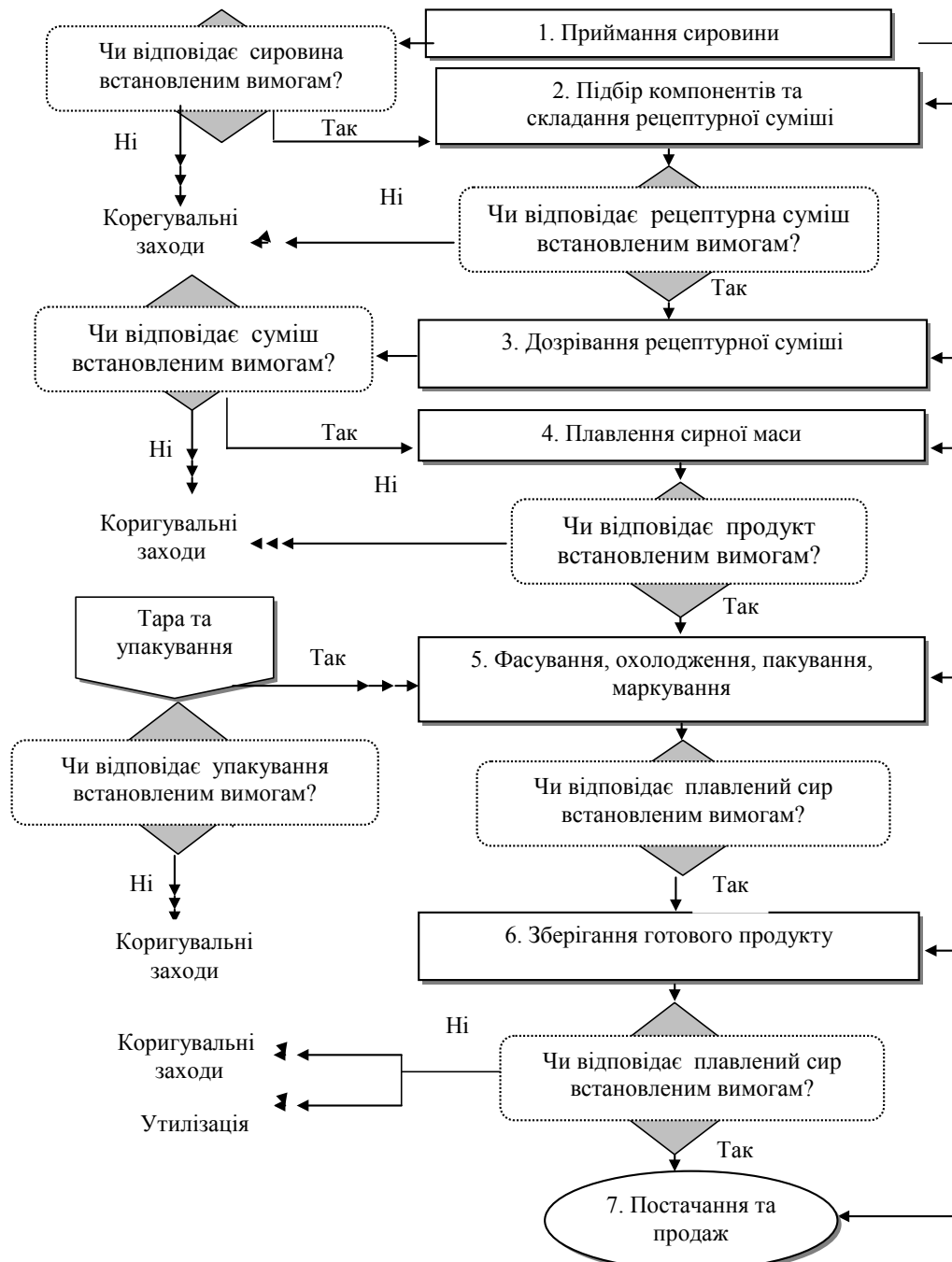


Рис. 2. Блок-схема процесу управління якістю виробництва плавлених сирів

Джерело: розробка авторів

неї, допомагає завоювати нові та розширити існуючі ринки збуту, вдало конкурувати на ринку, підтримувати репутацію виробника якісних

та безпечних продуктів, знизити фінансові витрати, пов'язані з випуском неякісної та небезпечної продукції.

Список літератури:

1. Мозолюк В.О. Системне управління якістю / В.О. Мозолюк. – Миколаїв: НУК, 2005. – 103 с.
2. Зеленкин В.Г. Управление качеством продукции на предприятиях молочной промышленности как фактор повышения их конкурентоспособности / В.Г. Зеленкин // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2013. – № 2. – С. 55–58.
3. Шахов В.М. ISO 9000. Системы управления качеством: от идеи до воплощения. Методики. Примеры. Шаблоны. Инструментарий / В.М. Шахов, А.Л. Голубенко, Р.В. Петренко. – Луганск: Луганская областная типография, 2004. – 203 с.
4. Ширинкин К.А. Практика внедрения СМК на молочном предприятии / К.А. Ширинкин, Т.В. Иванова // Переработка молока. – 2016. – № 1. – С. 6–7.
5. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги. – К.: ДП «УкрНДНЦ», 2016. – 31 с.
6. Висоцька І.М. Система управління якістю молока в Німеччині: від Приватної ініціативи до єдиного стандарту / І.М. Висоцька // Збірник наукових праць ВНАУ. Серія: Економічні науки. – № 3(80). – 2013. – С. 47–60.

Павлюченко Ю.П., Метельская Н.С.

Киевский национальный торгово-экономический университет

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ

Аннотация

В статье рассмотрены современные подходы к внедрению системы управления качеством на предприятиях молокоперерабатывающей промышленности. Освещены особенности процесса управления качеством при производстве плавленых сыров и проанализированы характерные проблемы, возникающие при внедрении и функционировании системы управления качеством.

Ключевые слова: система управления качеством, плавленые сыры, безопасность, качество, TQM, процессы управления.

Pavlyuchenko Yu.P., Metelskaya N.S.

Kyiv National University of Trade and Economics

MODERN APPROACHES TO QUALITY MANAGEMENT IN DAIRY ENTERPRISES

Summary

The article considers modern approaches to the implementation of the quality management system at the milk processing enterprises. The features of the quality management process in the production of processed cheese are highlighted and the characteristic problems that arise during the introduction and operation of the quality management system are analyzed.

Keywords: quality management system, processed cheese, safety, quality, TQM, management processes.