

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ МІЖНАРОДНИХ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ, ЯКІ ДІЮТЬ В УКРАЇНІ

© Попко О. В., 2018

Проведено моніторинг діючих в Україні міжнародних систем управління якістю, зокрема ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000 (НАССР/ХАССП). Акцентовано увагу на проблематиці в сфері безпеки та якості харчової продукції. Окреслено переваги від запровадження вітчизняними операторами ринку системи НАССР/ХАССП.

Ключові слова: системи управління якістю продукції, державні стандарти України, безпека харчової продукції.

THE IDENTIFICATION OF THE PECULIARITIES OF INTERNATIONAL QUALITY PRODUCTS MANAGEMENT SYSTEMS WORKING IN UKRAINE

© Popko O. V., 2018

The study of existing international quality management systems in Ukraine, in particular ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000 (HACCP), has been conducted. The emphasis is on food safety and quality issues. The advantages of introducing domestic HACCP market operators are outlined.

Key words: production quality control systems, state standards of Ukraine, safety of food products.

Постановка проблеми. Якість вітчизняної продукції на сьогодні є визначальним чинником формування конкурентних переваг вітчизняних промислових підприємств у сучасному глобальному ринковому середовищі. Йдеться, передусім, про необхідність досягнення такого рівня якості продукції, що забезпечить її конкурентоздатність як на внутрішньому, так і зовнішньому ринках. Міжнародний досвід доводить, що високий рівень якості продукції досягається за впровадження та повноцінного функціонування, зорієнтованих на задоволення потреб споживачів, міжнародних систем управління якістю.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання управління якістю належить до найбільш актуальних та таких, що традиційно активно досліджуються. Визнаними зарубіжними авторами фундаментальних праць у галузі економіки й управління якістю, є М. Бест, Е. Демінг, Дж. Джуран, Ф. Кросбі, М. Мінор, І. Муто, А. Робертсон, О. Уільямсон, А.Фейгенбаум, Дж.Харрінгтон, Ш.Шінг та інші. Особливості маркетингового управління підприємствами різних галузей економіки в умовах динамічного ринкового середовища знайшли своє відображення у роботах таких представників вітчизняної школи маркетингу, як Л. Балабанової, А. Войчака, Н.Куденко, Є.Крикавського, О. Луція, М.Мальчик, А. Павленка, В.Пилипчука, С. Скибінського, О. Сологуб, М.Окландера, А. Старостіної, А. Федорченка та інших. Проте ряд теоретичних, методичних і практичних аспектів застосування маркетингу в системах управління якістю підприємств різних галузей економіки залишаються недостатньо вивченими. Це повною мірою стосується й особливостей запровадження у практику вітчизняних промислових підприємств міжнародних

систем якості та безпечності харчової продукції. Недостатній рівень дослідження зазначених питань, їх важливість, теоретична і практична значимість визначили вибір теми та її актуальність, а також постановку цілей і завдань наукового дослідження.

Цілі статті: провести моніторинг діючих в Україні міжнародних систем управління якістю, в тому числі безпечністю продукції, окреслити можливості та переваги від їх запровадження вітчизняними операторами ринку.

Виклад основного матеріалу дослідження. Якість продукції є одним із ключових інструментів конкуренції. Оцінювання якості продукції визначається її відповідністю запитам споживачів.

В Україні використовують більше 13000 ДСТУ та понад 19000 ГОСТ. Проте далеко не всі вони відповідають вимогам Міжнародних стандартів [4].

Проведемо наукове моніторинг діючих в Україні Міжнародних систем управління якістю, таких як ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000 (НАССР/ХАССП) (рис. 1).



Рис. 1. Міжнародні системи менеджменту якості продукції, що діють в Україні

Стандарти ISO 9001 відносяться до серії стандартів ISO 9000. Це Міжнародні стандарти, що описують вимоги до системи менеджменту якості організацій і підприємств, які використовуються більш ніж у 190 країнах світу. Особливість стандартів ISO 9001 полягає у тому, що вони можуть бути застосовані до будь-яких підприємств і організацій, незалежно від їх розміру, форми власності та сфери діяльності. Стандарт ISO 9001 являє собою одну з моделей управління діяльністю організації з метою забезпечення її результативності.

Національною версією стандарту ISO 9001 є відповідний стандарт ДСТУ ISO 9001:2015 “Система управління якістю”. Сертифікат на систему управління якістю на відповідність вимогам ДСТУ ISO 9001:2015 – це документ, що є доказом, що система управління якістю успішно впроваджена та функціонує на підприємстві. Наявність такого сертифікату істотно підвищує довіру споживачів до підприємства та виділяє його серед конкурентів. У процесі підготовки до сертифікації підприємство вирішує ряд важливих питань, оптимізує процес виробництва чи надання послуг, що позитивно впливає на результати діяльності. Сертифікат, виданий підприємству, підтверджує, що Орган сертифікації провів процедуру сертифікації системи управління якістю на підприємстві, та підтверджує, що вона відповідає вимогам державного та міжнародного стандарту [10].

Стандарт ISO 14001 – це стандарт, що визначає порядок впровадження та функціонування ефективної системи екологічного менеджменту. Стандарти ISO 14000 забезпечують організаціям усіх форм власності (як державних, так і приватних) структуру, методологію та засоби для управління наслідками їхньої діяльності для навколишнього середовища. Виконання вимог даного стандарту дозволяє [3]: продемонструвати наміри підприємства зменшити вплив на навколишнє природне середовище; дотримуватись законодавчих вимог у сфері охорони навколишнього середовища; продемонструвати клієнтам та партнерам стабільність розвитку компанії та інновації у виробництві; зменшити викиди, що регламентуються законом, а також зменшити споживання природних ресурсів, що позитивно відобразиться на грошовому балансі підприємства; виконати тендерні вимоги, або підписати контракт, коли наявність сертифікату на систему екологічного

управління (менеджменту) є необхідною вимогою. Вимоги до системи екологічного менеджменту зазначені в національному стандарті ДСТУ ISO 14001:2015 “Система управління навколишнім середовищем”. Стандарт має структуру, подібну до стандарту ISO 9001:2015, що дозволяє за необхідності поєднати на підприємстві одночасно ці дві системи. У цьому випадку система є інтегрованою. Повне виконання вимог цього стандарту дозволяє зменшити негативний вплив на навколишнє природне середовище, зменшити рівень споживання природних ресурсів.

Стандарт OHSAS 18001:2007 – це міжнародний стандарт з опису розробки та впровадження систем управління охороною здоров'я і безпекою праці на підприємстві. OHSAS – це абревіатура від англійського “Occupational Health and Safety Management Systems”, тобто “Система управління гігієною та охороною праці”. OHSAS 18001 є стандартом, на підставі якого проводиться аналіз Систем менеджменту професійної безпеки та здоров'я. Передумовою його розробки стала потреба компаній в ефективній роботі з охорони праці, безпеки і здоров'я працівників [7]. Національною версією стандарту OHSAS 18001 є ДСТУ OHSAS 18001:2010 “Система управління гігієною та безпекою праці”, яка регламентує побудову системи якості на підприємстві, спрямовану на підтримку системи охорони праці на підприємстві, гігієни праці, безпеки співробітників тощо. Стандарт містить мінімальні вимоги до системи охорони праці і промислової безпеки. Підприємство, яке запровадило та сертифікувало таку систему, демонструє наступні можливості [10]: можливість створення кращих та безпечніших умов праці; можливість своєчасного виявлення загроз та їх ліквідації; зниження вірогідності аварій, нещасних випадків та інцидентів; відповідність нормативно-правовим вимогам та підвищення рівня загальної ефективності персоналу. ДСТУ OHSAS 18001:2010 “Система управління гігієною та безпекою праці” застосовується до підприємств будь-якого типу, незалежно від розміру, місцезнаходження, характеру та складності виробництва. Він може бути впроваджений самостійно на підприємстві або інтегрований з будь-якою іншою системою управління, наприклад ISO 9001, ISO 14001 чи ISO 22000. Сертифікація за вимогами стандарту OHSAS 18001 дозволяє отримати наступні переваги [10]: сформувати позитивний імідж, як з боку партнерів чи споживачів, так і з боку державних наглядових органів; уможливити посилення інвестиційної привабливості шляхом зниження рівня професійних ризиків; забезпечує підвищення рівня конкурентоспроможності серед конкурентів. Стандарт OHSAS 18001 гармонізується зі стандартами серії ISO 9000 та ISO 14000, що дозволяє створювати інтегровані системи і застосовувати їх до будь-якої галузі, де задіяна праця людини, будь-то виробництво або послуги. Цей стандарт встановлює вимоги до системи управління гігієною та безпекою праці з метою надання організації можливості контролювати ризики й поліпшити організацію своєї діяльності. Разом з тим, стандарт OHSAS 18001 не встановлює унікальних критеріїв до ефективності безпеки праці і не потребує специфічних вимог для формування системи управління. Вимоги стандарту спрямовані більше на гігієну та безпеку праці, аніж на безпечність продукції чи послуг.

Євроінтеграційний курс вимагає від України освоєння міжнародних норм та правил ведення господарської діяльності. Сертифікація продукції за системами менеджменту якості ISO вже стала звичною для багатьох підприємств. Проте на ринках Європи та США, окрім поняття “якості”, існує поняття “безпечності”. Саме це поняття є ключовим у системі, призначеній для управління ризиками у галузі виробництва харчової продукції [2]. У серпні 2005 року Міжнародною організацією по стандартизації (ISO) був прийнятий міжнародний стандарт ISO 22000:2005, який описує модель Системи Управління Безпечністю Харчових Продуктів (НАССР/ХААСП) [10]. При цьому, безпечність та якість харчових продуктів включає в себе ряд процедур, яких слід дотримуватися, щоб уникнути потенційно серйозних небезпек для здоров'я споживачів [5].

НАССР являє собою абревіатуру від англійського “Аналіз ризиків і контролю критичних точок” – Hazard Analysis and Critical Control Points [6]. На основі принципів НАССР у багатьох країнах світу розроблено відповідні національні стандарти, що містять вимоги до систем безпеки харчових продуктів. В країнах Європейського союзу, США та Канаді впровадження систем НАССР є обов'язковим для всіх підприємств харчової промисловості [8]. Стандарт ISO 22000:2005 являє собою таку систему управління безпекою виробництва харчових продуктів, яка забезпечує контроль якості на всіх стадіях виробництва харчових продуктів, у будь-якому місці процесу, від виробництва і зберігання до реалізації продукції – у місцях, де можуть виникати небезпечні ситуації. Вимоги Міжнародного стандарту ISO 22000 є прийнятними для всіх типів організацій у харчовій сфері. Їхня мета – впровадження менеджменту безпеки харчових продуктів. Ключовим

моментом є те, що система дозволяє керувати безпекою своєї продукції на всіх етапах її виробництва, швидше реагувати на різного роду ситуації, тим самим скорочуючи непередбачені витрати і втрати до мінімуму. Головною ідеєю є залучення уваги на ті місця, де прогалини у контролі можуть бути критичними, що вплине на безпеку харчових продуктів і на гарантію того, що продукція не завдасть шкоди споживачеві.

На практиці, впровадження стандарту ISO 22000:2005 значно підвищує довіру до продукції, що призводить до збільшення кола споживачів і партнерів, при цьому не лише в межах країни, а й на зовнішніх ринках. Однією з особливостей ISO 22000 є його природна сумісність зі стандартами ISO 9001 та ISO 14001. Стандарт є певним доповненням і розширенням системи контролю якості, адже 9001 не спеціалізується на харчовій продукції [8]. На базі міжнародного стандарту в Україні у 2007 році був прийнятий стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 “Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій будь-якого харчового ланцюга”. Метою даного стандарту є захист споживачів від небезпеки, яку можуть нести харчові продукти. Вимоги цього стандарту поширюються на організації усіх форм власності, які залучені до виробництва та обігу харчової продукції, включаючи не лише безпосередньо виробників харчових продуктів, а й виробників тари та упаковки, кормів, харчових добавок, добрив, а також підприємств, що надають послуги з транспортування, дезінфекції, дезінсекції та продажу. Стандарт вимагає від компаній побудувати систему управління на виробництві таким чином, щоб харчова продукція для кінцевого споживача була безпечною. Стандарт застосовує принципи аналізу небезпечних чинників в критичних контрольних точках (ХАССП/НАССР) та рекомендації Codex Alimentarius по харчовим продуктам.

Переваги від запровадження системи НАССР в практику вітчизняних промислових підприємств наведено на рис. 2.



Рис. 2. Переваги від запровадження системи НАССР вітчизняними підприємствами харчової промисловості Розроблено автором на основі [3]

Слід відзначити, що Україна входить до ТОП-10 експортерів харчової продукції до ЄС, що вимагає від виробників харчової продукції забезпечувати та гарантувати безпеку харчових продуктів країн Євросоюзу. Так, Україна є одним із ключових експортерів до ЄС соняшникової олії, вершкового масла, поступаючись лише Новій Зеландії, яка надалі лишається світовим лідером з постачання вершкового масла. Проте відсутність чітких єдиних вимог до інформації, у т.ч. маркування створює неабиякі труднощі, зокрема щодо ідентифікації продукції, а застарілі інструменти регулювання підривають експортні можливості країни, знижують конкурентоспроможність харчової галузі в цілому [8]. На жаль, більшість розвинених країн не визнають українську систему регулювання безпечності харчових продуктів, оскільки вона все ще не відповідає вимогам СОТ. Отже ухвалення законів щодо регулювання якості харчових продуктів є однією з євроінтеграційних вимог, дозволяє запровадити в Україні європейську систему державного контролю безпеки харчової продукції.

В Україні необхідність застосування стандарту ISO 22000 обумовлена вимогами Законів України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин” [6], “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” [7], “Про дитяче харчування”, Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 та інших. Зазначені закони, з одного боку, мають на меті створити умови для забезпечення кращої якості та безпечності харчової продукції для споживачів, а з іншого – запровадити чіткі й прозорі процедури перевірок, що мінімізують корупційні ризики й сприятимуть розвитку чесної конкуренції [9].

З набуттям чинності у вересні 2016 р. розділу VII Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” для вітчизняних операторів ринку було встановлено терміни запровадження системи НАССР у три етапи. Так, до 20 вересня 2017 р. вимоги щодо впровадження системи НАССР вже виконали підприємства з високим ступенем ризику, чия продукція містить активні компоненти тваринного походження, зокрема, виробники свинини, яловичини, курятини, молока як сировини. До них відносяться бійні, молокозаводи та підприємства з переробки й виробництва м’яса, тобто підприємства, на потужностях яких провадять діяльність із харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (необроблене молоко, м’ясо, риба, моллюски і ракоподібні, зокрема свіжі, охолоджені або заморожені, яйця, мед, їхні похідні та інші продукти, виготовлені з частин тварин, окремих їхніх органів та/або тканин, призначені для споживання людиною. По суті, йдеться про сировину [2]. До 20 вересня 2018 р. таку процедуру мають пройти підприємства, котрі провадять діяльність із харчовими продуктами, у складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження (кондитерські фабрики, підприємства з переробки й виробництва фруктової та овочевої продукції). По суті, мова йде про готову продукцію. Загалом, перші два етапи стосуються передусім крупних підприємств. Та вже до 1 січня 2019 р. систему НАССР мають запровадити й на малих потужностях [2].

У цілому, перехід на систему НАССР дозволить вітчизняним промисловим виробникам підвищити рівень якості вітчизняної харчової продукції та спростить вихід на міжнародні ринки.

Висновки та перспективи подальших досліджень. Відповідність продукції вітчизняних операторів ринку міжнародним стандартам якості дозволяє переконати споживачів, що товари чи послуги є безпечними як для споживачів, так і для навколишнього середовища. До переваг впровадження міжнародних стандартів якості можна віднести: оптимізацію рівня операційних витрат промислових підприємств; підвищення задоволення замовників за рахунок поліпшення рівня якості та безпечності продукції, що матиме позитивний вплив на обсяги продажу, а відтак – на збільшення частки ринку, вихід на нові, у тому числі міжнародні ринки збуту; екологічні переваги за рахунок зниження/усунення негативного впливу на навколишнє середовище.

Таким чином, подальшого ґрунтовного комплексного дослідження потребують питання адаптації продукції вітчизняних операторів ринку до вимог зовнішніх ринків, а також проведення якісних маркетингових досліджень ринків потенційних країн збуту.

1. Вінокуров Я. В Україні почали діяти нові правила контролю за якістю харчових продуктів// HROMADSKЕ: сайт Громадське ТБ. Дата оновлення: 04.04.2018. URL: <https://hromadske.ua/posts/v->

ukraini-pochaly-diiaty-novi-pravyla-kontroliu-za-iakistiu-kharchovykh-produktiv (дата звернення: 30.08.2018). 2. Державна служба України з питань безпеки харчової продукції та захисту прав споживачів: сайт. URL: <http://www.consumer.gov.ua/> (дата звернення: 30.08.2018). 3. Консультаційно-методичний центр по сертифікації в системах ISO: сайт. URL: <http://iso.kiev.ua/> (дата звернення: 30.08.2018). 4. Лихота А.І. Міжнародні системи менеджменту якості, що діють в Україні // Управління розвитком: електрон.наук.фахове вид. 2014.№1(164). URL: file:///C:/Users/admin/Downloads/Uproz_2014_1_26.pdf (дата звернення: 05.09.2018). 5. Укрметртестстандарт: сайт. URL: <http://ukrcsm.kiev.ua/index.php/en/> (дата звернення: НВП). 6. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18.05.2017р. №2042-VIII // База даних “Законодавство України”/ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19> (дата звернення: 01.09.2018). 7. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997р. № 771/97-ВР// База даних “Законодавство України”/ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/main/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 01.09.2018). 8. Про безпеку та якість харчових продуктів: сайт НВП Поінт. URL: <http://nvppoint.com/uk/pro-bezpechnist-ta-yakist-harchovih-produktiv/> (дата звернення: 30.08.2018). 9. 4 квітня в Україні запрацює нова система контролю якості та безпеки харчових продуктів: сайт Урядовий портал. Дата оновлення: 26.03.2018. URL: <https://www.kmu.gov.ua/ua/news/4-kvitnya-v-ukrayini-zapracyuye-nova-sistema-kontrolyu-yakosti-ta-bezpechnosti-harchovih-produktiv> (дата звернення: 30.08.2018). 10. EUSTCE: сайт ТОВ “Євростандартсертифікація”. URL: <https://eustce.com/> (дата звернення: 30.08.2018).

1. Vinokurov Y. (2018). *V Ukraini pochaly diiaty novi pravyla kontroliu za yakistiu kharchovykh produktiv* [The new rules for controlling the quality of food products began to operate in Ukraine]. Retrieved from <https://hromadske.ua/posts/v-ukraini-pochaly-diiaty-novi-pravyla-kontroliu-za-iakistiu-kharchovykh-produktiv> [in Ukrainian]. 2. *Derzhavna sluzhba Ukrainy z pytan bezpechnosti kharchovoi produktsii ta zakhystu prav spozhyvachiv* [Site of The State Service of Ukraine for Food Safety and Consumer Protection]. www.consumer.gov.ua. Retrieved from <http://www.consumer.gov.ua> [in Ukrainian]. 3. *Konsultatsiino-metodychnyi tsentr po sertyfikatsii v systemakh ISO: sait* [Site of Consulting and methodology center for certification in ISO systems]. iso.kiev.ua. Retrieved from <http://iso.kiev.ua/> [in Ukrainian]. 4. *Lihota A.I. (2014). Mizhnarodni systemy menedzhmentu yakosti, shcho diut v Ukraini* [International quality management systems operating in Ukraine]. *Upravlinna rozvitkom – Development management*, 1(164). Retrieved from file:///C:/Users/admin/Downloads/Uproz_2014_1_26.pdf. [in Ukrainian]. 5. *Ukrmetrteststandart: sait* [Site of Ukrmetrteststandard]. ukrcsm.kiev.ua/index.php/en/. Retrieved from <http://ukrcsm.kiev.ua/index.php/en/> [in Ukrainian]. 6. *Pro derzhavnyi kontrol za dotrymanniam zakonodavstva pro kharchovi produkty, kormy, pobichni produkty tvarynnoho pokhodzhennia, zdorovia ta blahopoluchchia tvaryn: Zakon Ukrainy* [Law of Ukraine on state control over observance of the legislation on food products, feed, by-products of animal origin, health and welfare of animals]. (n.d.) zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19. Retrieved from <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19> [in Ukrainian]. 7. *Pro osnovni pryntsyipy ta vymohy do bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv: Zakon Ukrainy* [Law of Ukraine on Basic Principles and Requirements for the Safety and Quality of Food Products]. (n.d.) zakon.rada.gov.ua/laws/main/771/97-%D0%B2%D1%80. Retrieved from <http://zakon.rada.gov.ua/laws/main/771/97-%D0%B2%D1%80> [in Ukrainian]. 8. *Pro bezpechnist ta yakist kharchovykh produktiv: sait NVP Point* [On the safety and quality of food products. Site of NVP Point]. nvppoint.com/en/pro-bezpechnist-ta-yakist-harchovih-produktiv/. Retrieved from <http://nvppoint.com/en/pro-bezpechnist-ta-yakist-harchovih-produktiv/> [in Ukrainian]. 9. *4 kvitnia v Ukraini zapratsiuiie nova systema kontroliu yakosti ta bezpechnosti kharchovykh produktiv: sait Uriadovi portal* [On April 4, a new system of quality control and food safety will be launched in Ukraine. Site of Government portal]. www.kmu.gov.ua/ua/news/4-kvitnya-v-ukrayini-zapracyuye-nova-sistema-kontrolyu-yakosti-ta-bezpechnosti-harchovih-produktiv. Retrieved from <http://www.kmu.gov.ua/ua/news/4-kvitnya-v-ukrayini-zapracyuye-nova-sistema-kontrolyu-yakosti-ta-bezpechnosti-harchovih-produktiv> [in Ukrainian]. 10. *EUSTCE: sait TOV “Ievrostandartsertyfikatsiia”* [Site of “Eurostandard Certification”]. eustce.com. Retrieved from <https://eustce.com/> [in Ukrainian].