



УДК 006.015.5:637.04

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Студ. О. В. Павлучинська, гр. МГЯС - 18

Науковий керівник: д.т.н., професор М. А. Зенкін

Київський національний університет технологій та дизайну

Мета і завдання. Метою роботи є управління якістю і безпекою напівфабрикатів високого ступеня готовності шляхом розробки механізму інтегрування вимог стандарту ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) і споживчих переваг.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання: провести аналіз ринку напівфабрикатів високого ступеня готовності та виявити споживчі переваги шляхом проведення опитування; сформулювати номенклатуру показників якості; виявити, вивчити і систематизувати небезпеки, характерні для виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності; встановити неприпустимі небезпеки і визначити фактори, що впливають на безпеку продукту; запропонувати механізм управління якістю та безпекою напівфабрикатів високого ступеня готовності на основі інтегрування вимог стандарту ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) і споживчих переваг; запропонувати заходи щодо поліпшення якості продукту, що випускається, із застосуванням розробленого механізму.

Об'єкт та предмет дослідження. Об'єктом дослідження є система управління якістю і безпекою харчових напівфабрикатів. Предметом дослідження є вимоги до якості напівфабрикатів та засоби контролю якості.

Результати дослідження.

За даними ООН на сьогодні населення планети Земля становить понад 7,5 млрд людей. Це несе з собою низку соціальних проблем, серед яких є недоїдання, голод, споживання неякісних продуктів харчування.

Недостатній рівень забезпечення населення безпечними харчовими продуктами є світовою проблемою. Більше того, ця проблема з часом наростає все швидше та глобальніше. Кількість у світі населення, що голодує, зростає з кожним роком. За даними ООН, продовольча криза вже присутня у понад 40 країнах. Так, за даними Фаостат (Faostat), на кожного мешканця Бангладеш та Бурунді припадає на рік лише 3 кг м'яса, у той час як середнє споживання його у світі становить 36,9 кг. З іншого боку, через відсутність у деяких країнах сучасної індустрії переробки, підготовки, пакування та зберігання харчових продуктів до 50% їх псується та стають непридатними для споживання. До цього треба додати значні ризики для населення через захворювання від споживання неякісних та небезпечних харчових продуктів, які не може врятувати навіть найсучасніша упаковка. Кожного року у світі від захворювань, пов'язаних із шлунковими розладами через споживання заражених продуктів або води, помирає 2,0–2,2 млн. осіб. До 30 % населення розвинених країн стикаються із захворюваннями харчового походження. Такі приклади показують, що через недостатнє управління контролем за якістю та безпечністю харчової продукції у виробництві та у процесі її реалізації потерпають як населення (захворювання, смерть), так і бізнес (додаткові втрати, штрафи, банкрутство) [1].

Рішення багатьох проблем, зокрема у густонаселених регіонах та мегаполісах вбачається у широкому використанні продуктів швидкого приготування, напівфабрикатів. Дослідження споживчих переваг показує стійкий попит у покупців на продукти цього сегмента ринку. Обмежений час для приготування їжі, насичений темп життя і прагнення сучасного покупця харчуватися правильно підштовхують виробників до переорієнтації на випуск готових кулінарних виробів. Близькість даної продукції до продуктів, що



випускаються підприємствами громадського харчування, задає високу планку споживчих вимог, і питання задоволення споживачів стоїть для виробників особливо гостро.

У той же час не варто забувати, що продукти даного сегмента ринку відносяться до потенційно небезпечним, оскільки вони повністю готові до вживання і знаходяться в такій формі, в якій мікроорганізми, що потрапили в них, здатні до швидкого зростання. Тому вимоги безпеки до даної продукції особливо жорсткі.

Особливо гостро це питання постає перед виробниками напівфабрикатів високого ступеня готовності [2].

Головний засіб досягнення конкурентної переваги будь-якої компанії складається в задоволенні запитів споживача. Однак в насиченому конкурентному ринку проста радість вже рідко може створити стійку прихильність споживача до певного товару або марці. Тому виробник повинен навчитися діяти і думати як споживач, самостійно передбачаючи його потреби [3].

Для успішного просування на ринку нового продукту недостатньо провести аналіз споживчих переваг, необхідно забезпечити відповідність продукту всім вимогам безпеки, що пред'являються до даного виду продуктів і його стабільну якість. Введення технічних регламентів і скасування обов'язкової сертифікації продукції веде до зростання відповідальності виробника і посилення заходів по забезпеченню безпеки продукції з боку державних органів [4, 5].

Для успішного вирішення усіх цих питань підприємству необхідно мати ефективні механізми управління якістю і безпекою, а також механізми, що дозволяють швидко відслідковувати зміну споживчих переваг. У зв'язку з цим, розробляти механізми управління якістю та безпекою на етапі проектування продукту і інтегрувати різні системи управління якістю є досить перспективним.

Висновки.

Проблема забезпечення населення безпечними та якісними харчовими продуктами є актуальною, і в розв'язанні цієї проблеми закладено значний потенціал для підвищення загального рівня здоров'я нації і фінансової успішності підприємств харчової галузі за рахунок зниження витрат, викликаних виробленням невідповідної продукції.

На даний час найбільш прийнятним шляхом вирішення даної проблеми є розробка і впровадження на підприємствах інтегрованих систем управління безпекою та якістю продукції на основі принципів системи НАССР шляхом реалізації процесного і системного підходів.

Задоволення вимог споживачів є пріоритетним завданням будь-якої організації, і впровадження в систему управління якістю методів по виявленню споживчих переваг є актуальним.

Ключові слова: якість, безпека, харчова продукція, ISO 9001:2015, ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT).

ЛІТЕРАТУРА

1. Водянка Л. Д. Перспективи впровадження системи НАССР у процесі виробництва харчової продукції / Л. Д. Водянка, Н. Я. Кутаренко // Регіональна економіка 2013, №1. - С.185 - 194.
2. Регламент ЄС Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» / zakon.rada.gov.ua/ laws/show/771/97-вр
3. Хімичева Г.І. Аналіз сучасних принципів і підходів до оцінки якості та безпечності харчової продукції / Г. І. Хімичева, М. А. Зенкін, Т. М. Скалига // Вісник КНУТД №6 (92), 2015. - С. 156 – 163.
4. ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) Національний стандарт України. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга.