

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет – економіки, бізнесу і контролю
Кафедра – економічної теорії та фінансово – економічної безпеки
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 051 Економіка
Освітня програма – Економіка підприємства



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: «Визначення показників якості та безпеки харчових продуктів і методів контролю»

ШИФР КРМ. ЕТтаФЕБ.1.939.03-2.7

Здобувач **Продан Олександр Петрович**
(ПБ)

Керівник: **д.е.н., проф. Петрушенко М.М.**
(науковий ступень, вчене звання, ПБ)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 04.12. 2023 р., протокол № 5

ЕТтаФЕБ _____ **Наталія ЗГАДОВА**

Назва кафедри (підпис)

Одеса – 2023 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І
МЕНЕДЖМЕНТУ ім.Г.Е.Вейнштейна

Факультет – економіки, бізнесу і контролю
Кафедра – економічної теорії та фінансово – економічної безпеки
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 051 Економіка
Освітня програма – Економіка підприємства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____

« _____ » _____ 202__ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

здобувача

Продан Олександра Петровича

(ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Визначення показників якості та безпеки харчових продуктів і методів контролю» затвердженою наказом ОНТУ від 05.12.2022. р. № 939-03.
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 11.12.2023 р.
3. Вихідні дані роботи: Звітні дані про діяльність підприємства за 2020-2022р.р., статут підприємства, нормативна база, наукова та методична література
- 1) Зміст кваліфікаційної роботи магістра. Вступ . Теоретико-методологічні основи якості та безпеки харчових продуктів. Контроль якості та безпеки харчових продуктів (на прикладі ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»). Шляхи підвищення ефективності методів контролю у сфері безпечності харчових продуктів (на прикладі ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»). Висновки та пропозиції. Список використаної літератури. Додатки.
4. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) таблиць –6, рисунків –11.

5. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів проекту, що стосуються їх:

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

6. Дата видачі завдання 05.12.2022

Керівник _____ д.е.н., проф. Петрушенко М.М.
(підпис)

Завдання прийняв до виконання _____ Продан О.П.
(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	Опрацювання наукових джерел і нормативно – правової документації для виконання кваліфікаційної роботи магістра	05.12- 23.03.2023	Виконано
2	Теоретико-методологічні основи якості та безпеки харчових продуктів	24.03- 10.05.2023	Виконано
3	Контроль якості та безпеки харчових продуктів (на прикладі ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»)	11.05- 20.07.2023	Виконано
4	Шляхи підвищення ефективності методів контролю у сфері безпечності харчових продуктів (на прикладі ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»)	21.07- 19.09.2023	Виконано
5	Висновки. Список використаної літератури	20.09- 02.10.2023	Виконано
6	Оформлення кваліфікаційної роботи	03.10- 05.11.2023	Виконано

Керівник _____ Петрушенко М.М.
(підпис)

Здобувач-дипломник _____ Продан О.П.
(підпис)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ / Продан О.П./
Підпис

**Анотація кваліфікаційної роботи магістра на тему
«Визначення показників якості та безпеки харчових
продуктів і методів контролю»**

Спеціальність: 051 «Економіка»

Освітньо-професійна програма: «Економіка підприємства»

Випускник за СВО «Магістр»: Продан Олександр Петрович

Актуальність теми. Сьогодні питання, що стосуються забезпечення якості харчових продуктів і методів їх контролю серед вітчизняних суб'єктів підприємництва набувають все більшої актуальності. У сучасних економічних умовах ведення господарської діяльності, зокрема, кризових, спричинених наслідками повномасштабного вторгнення та всесвітньої пандемії COVID-19, розробка та впровадження стратегії якості відіграє ключову роль у забезпечення економічного зростання.

Метою кваліфікаційної роботи є визначення та аналіз небезпек, які виникають у харчовому ланцюзі в процесі вирощування, перероблення сировини, випуску та реалізації продуктів харчування, оцінка їх впливу на організм людини. Обґрунтування чинників виробництва небезпечних харчових продуктів.

Для досягнення цієї мети необхідно вирішити наступні завдання:

- розглянути теоретико-методологічні основи якості та безпеки харчових продуктів;
- проведений аналіз контролю якості та безпеки продукції в досліджуваній організації;
- розробити шляхи підвищення ефективності методів контролю у сфері безпечності харчових продуктів з використанням новітніх технологій;
- внести пропозиції щодо покращення якості та безпеки харчових продуктів.

Об'єктом дослідження в кваліфікаційної роботі є система управління показниками якості, процедура її побудови та критерії функціонування в організації.

Предметом дослідження є процес побудови та імплементації системи управління якістю і методів контролю в організації.

Ключові слова: безпечність харчових продуктів, якість, контроль, методи контролю, ризиковість.

SUMMARY
**"Determining indicators of food quality and safety
products and control methods"**

Specialty: 051 "Economics"

Educational and professional program: " Business Economics "

Graduate of the "Master's": Prodan Oleksandr

Actuality of theme. Today, issues related to ensuring the quality of food products and methods of their control among domestic business entities are gaining more and more relevance. In the modern economic conditions of conducting economic activity, in particular, the crisis caused by the consequences of a full-scale invasion and the global pandemic of COVID-19, the development and implementation of a quality strategy plays a key role in ensuring economic growth.

The purpose of the qualification work is to identify and analyze the dangers that arise in the food chain in the process of cultivation, processing of raw materials, production and sale of food products, assessment of their impact on the human body. Justification of the factors of production of dangerous food products.

To achieve this goal, the following tasks must be solved:

- to consider the theoretical and methodological foundations of the quality and safety of food products;
- analysis of product quality and safety control in the researched organization;
- develop ways to increase the effectiveness of control methods in the field of food safety using the latest technologies;
- make proposals for improving the quality and safety of food products.

The object of research in the qualification work is the system of managing quality indicators, the procedure for its construction and the criteria of functioning in the organization.

The subject of the research is the process of construction and implementation of the quality management system and control methods in the organization.

Key words: food safety, quality, control, control methods, risk.

	Зміст	
		Стор.
	ВСТУП	3
Розділ 1	Теоретико-методологічні основи якості та безпеки харчових продуктів	7
	1.1. Поняття безпеки та якості харчових продуктів	7
	1.2. Основні показники якості та безпеки харчових продуктів	14
	1.3. Правова основа контролю якості та безпечності харчової продукції	23
Розділ 2	Контроль якості та безпеки харчових продуктів (на прикладі ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»)	31
	2.1. Аналіз сучасного стану та загальна характеристика підприємства ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»	31
	2.2. Організація контролю якості на підприємстві ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»	40
	2.3. Визначення ризиків та безпеки харчових продуктів ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»	48
Розділ 3	Шляхи підвищення ефективності методів контролю у сфері безпечності харчових продуктів (на прикладі ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»)	55
	3.1. Використання новітніх методів контролю безпечності харчових продуктів	55
	3.2. Підвищення відповідальності керівництва та мотивації персоналу в питаннях забезпечення якості	59
	3.3. Заходи щодо покращення якості та безпеки харчових продуктів.	66
	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	74
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	77
	ДОДАТКИ	84

ВСТУП

Безпека харчової продукції і продовольчої сировини є однією з вирішальних складових економічної та формування продовольчої безпеки кожної держави й визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво й ввезення безпечного та якісного продовольства на загальновізнаних у світі засадах. Тому безпечність продуктів харчування має стати пріоритетним напрямом державної політики у сфері продовольчої та економічної безпеки.

Проблема забезпечення людства якісним продовольством правомірно посідає одне з чільних місць в ієрархії глобальних проблем. Продовольча безпека країн є неодмінною умовою і гарантією збереження її суверенітету й незалежності, забезпечення сталого соціально-економічного розвитку, формування високих рівня та якості життя населення, відтворення людського капіталу.

Студент	Продан О.П.			КРМ. ЕТтаФЕБ.1.939.03-2.7			
Консульт.							
Керівник	Петрушенко М.М.			Текстова Частина	Стад		Стор.
						3	84
Зав.каф.	Згадова Н.С				ОНТУ		

Актуальність теми дослідження. Головним призначенням держави є надійний захист інтересів і прав її громадян. Для цього потрібно сформувати відповідні важелі, які створювали б умови захисту цих прав та подальшій їх реалізації. Сьогодні питання, що стосуються забезпечення якості харчових продуктів і методів їх контролю серед вітчизняних суб'єктів підприємництва набувають все більшої актуальності. У сучасних економічних умовах ведення господарської діяльності, зокрема, кризових, спричинених наслідками повномасштабного вторгнення та всесвітньої пандемії COVID-19, розробка та впровадження стратегії якості відіграє ключову роль у забезпечення економічного зростання.

Аналіз останніх досліджень та наукових праць. Актуальні проблеми управління якістю харчових продуктів, формування та впровадження систем якості в організаціях розглядалися в працях як вітчизняних вчених, так і зарубіжних фахівців. Зокрема, серед них можна виокремити таких: Дубініна А.А., Дейниченко Г.В., Молнар Д.І., Соскіда І.М., Антоненко В. М., Петренко О. В., Нечаюк І. Б., Смерницького Д. В., Степаненко Т. О., Панкової Л. І., Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Сачко А.В., Дійчук В.В. та інших. У вітчизняних наукових джерелах малодосліджуваними залишаються питання побудови систем управління якістю в організації відповідно до вимог та критеріїв міжнародних стандартів ISO 9000 та забезпечення їх ефективного функціонування.

Метою кваліфікаційної роботи є визначення та аналіз небезпек, які виникають у харчовому ланцюзі в процесі вирощування, перероблення сировини, випуску та реалізації продуктів харчування, оцінка їх впливу на організм людини. Обґрунтування чинників виробництва небезпечних харчових продуктів.

У відповідності з метою було вирішено наступні завдання:

- розглянути теоретико-методологічні основи якості та безпеки харчових продуктів;
- дослідити поняття безпеки та якості харчових продуктів та основні показники якості;

- проаналізувати правові аспекти у сфері контролю безпечності харчових продуктів;

- проведений аналіз контролю якості та безпеки продукції в досліджуваній організації;

- визначити ризиковість та безпечність харчових продуктів в досліджуваній організації;

- розробити шляхи підвищення ефективності методів контролю у сфері безпечності харчових продуктів з використанням новітніх технологій;

- внести пропозиції щодо покращення якості та безпеки харчових продуктів.

Об'єктом дослідження в кваліфікаційної роботі є система управління показниками якості, процедура її побудови та критерії функціонування в організації.

Предметом дослідження є процес побудови та імплементації системи управління якістю і методів контролю в організації.

Методи дослідження. Розв'язання поставлених завдань в роботі буде забезпечуватися використанням загальнонаукових та спеціальних методів наукового дослідження. Зокрема: методів системного аналізу (для розгляду проблеми використання систем управління якістю як елементу системи управління організацією); факторного аналізу (для виявлення чинників, які впливають на процес впровадження системи якості на підприємстві та управління); логічного узагальнення (для визначення сутності, критеріїв, принципів управління якістю); статистичних методів аналізу якості (для виявлення причин виникнення проблем в управлінні якістю, їх систематизації та узагальнення); експертних оцінок (для узагальнення результатів експертного опитування і визначення мотивації впровадження систем управління якістю, підвищення результативності роботи); техніко-економічних розрахунків (для визначення ефективності функціонування систем управління якістю).

Теоретичну та інформаційну основу досліджень становили законодавчі та нормативні акти України, вітчизняні та міжнародні стандарти якості ISO

9000:2015, наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених з проблем управління якістю, практичні матеріали досліджуваної організації, дані фінансової та управлінської звітності підприємств, результати власних досліджень, Інтернет-ресурси.

Практична значущість. Висновки та рекомендації роботи можуть знайти конкретну реалізацію в системі управління виробництвом продукції ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ» в частині вдосконалення кредитної політики, управління запасами та автоматизації планування.

Розділ 1. Теоретико-методологічні основи якості та безпеки харчових продуктів

1.1. Поняття безпеки та якості харчових продуктів

Сьогодні особливо актуальним постало питання та проблема безпечності продуктів харчування, серед яких однією з найважливіших є виробництво продуктів харчування, які б задовольняли вимоги безпечності і показників якості.

Із давніх часів люди розуміли, яке величезне значення має харчування для здоров'я. Харчування забезпечує найважливішу функцію організму людини, постачання йому енергії, необхідної для покриття витрат на процеси життєдіяльності. Від характеру харчування залежить обмін речовин в організмі, структура та функції клітин, тканин, органів. Здорове харчування, з урахуванням умов життя, праці та побуту, забезпечує постійність внутрішнього середовища організму людини, діяльність різних органів та систем, а отже, є неодмінною умовою доброго здоров'я, гармонійного розвитку, високої працездатності і довгого життя [1].

Екологічна безпека продуктів харчування - глобальна проблема, оскільки зачіпає не лише здоров'я людини, але й впливає на всю економіку країни. Від якості продуктів харчування залежить соціальна активність людини, рівень життя, демографічний аспект його існування. Тому, щоб забезпечити високий рівень життя людини в державі, розвиток економіки, необхідно приділяти екологічній безпеці продуктів харчування підвищену увагу. У сучасних умовах людина все менше довіряє якості вироблених продуктів. Це пов'язано як з погіршенням умов навколишнього середовища (підвищена хімізація і індустріалізація виробництва), так і з генною модифікацією продуктів харчування, низьким контролем якості в процесі виробництва продуктів харчування [18].

Під *безпечним харчуванням* розуміють відсутність токсичного, канцерогенного, мутагенного чи будь-якого іншого несприятливого впливу продуктів харчування на організм людини під час споживання у рекомендованих кількостях.

Згідно із законом України про якість і безпеку харчових продуктів та харчової сировини забороняється реалізація і використання вітчизняних та ввезення в Україну імпортованих харчових продуктів без маркування державною мовою про склад харчового продукту із зазначенням переліку назв, використаних у процесі виготовлення харчових добавок.

Кожен з нас споживач, але не всім вистачає необхідних знань і життєвих навичок для правильного вибору продуктів харчування. В умовах воєнного стану питання безпеки харчових продуктів вкрай актуальне. Що ж таке безпека харчових продуктів?

Безпека харчових продуктів – це поняття, що включає в себе обробку, підготовку та зберігання харчових продуктів таким чином, щоб запобігти хворобам харчового походження. Мається на увазі, що виробники та реалізатори продуктів харчування повинні дотримуватися низки процедур, щоб уникнути потенційно серйозних небезпек для здоров'я. Тобто здійснювати виробництво та реалізацію безпечного харчового продукту.

Безпечний продукт – це той продукт, який не завдаватиме шкоди споживачу за умови правильного споживання. Коли виробник виготовляє продукт, він повинен оцінити ризики від того чи іншого небезпечного фактору, як ці ризики вплинуть на небезпечність продукту. Так він має брати до уваги і спосіб споживання продукту.

Небезпечні харчові продукти, що містять хвороботворні бактерії, віруси, паразити або шкідливі хімічні речовини, є причиною більш як 200 різноманітних хвороб – від діареї до онкологічних захворювань [40].

В Україні розроблена нормативно-правова база, що регулює процеси з надання якісних та безпечних продуктів споживачам. При виборі харчових

продуктів варто пильно вивчати продукт, який купується, особливу увагу звертати на маркування, зокрема на склад та дату кінцевого споживання.

Перш ніж віддати гроші за продукти, придивіться до умов їх реалізації. Звертайте увагу на дотримання правил гігієни продавцем: чи тримає він у чистоті своє торгове місце, чи дотримується правил викладки товару на вітрині, чи забезпечено дотримання температурних режимів та умов зберігання харчових продуктів. Уникайте купівлі продуктів у закладах торгівлі, в яких нехтують правилами гігієни [42].

Сучасний світ ставки великий акцент на якість та безпеку харчових продуктів, що визначається як ключовий фактор для забезпечення громадського здоров'я та задоволення споживачів. Поняття безпеки та якості харчових продуктів стають предметом системного вивчення та контролю для забезпечення відповідності вимогам споживачів та міжнародним стандартам.

Безпека харчових продуктів. Безпека харчових продуктів - це важливий аспект сучасного харчового виробництва. Це поняття охоплює весь цикл виробництва, починаючи від сировини та закінчуючи готовим продуктом на полиці магазину чи в домашньому холодильнику споживача. Основні аспекти безпеки включають контроль за хімічним, біологічним та фізичним забрудненням, а також визначення вмісту алергенів та мікроорганізмів, що можуть викликати захворювання [29].

Якість харчових продуктів. Якість харчових продуктів визначається їхніми органолептичними та фізико-хімічними характеристиками, які відповідають вимогам споживача та визначають їхню цінність та придатність до вживання. Смак, аромат, колір, вміст поживних речовин, а також відсутність шкідливих домішок - це лише кілька ключових критеріїв, що визначають якість харчового продукту.

Системи контролю. Забезпечення якості та безпеки харчових продуктів включає в себе системи контролю на різних етапах виробництва. Це охоплює контроль за якістю сировини, процесами виробництва, випробуваннями на

забруднення та мікроорганізмів, а також ефективні системи управління ризиками та попередження нещасних випадків.

Стандарти та регулювання. У світі існують міжнародні та національні стандарти безпеки та якості харчових продуктів, які регулюють виробництво та обіг на ринку. Організації, такі як Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) та міжнародні стандартні організації, встановлюють вимоги та рекомендації для забезпечення високого стандарту якості та безпеки продуктів.

Взаємодія зі споживачами. Важливим аспектом є взаємодія виробників харчових продуктів зі споживачами. Інформування про склад продукту, властивості та дотримання виробничих стандартів стає невід'ємною частиною процесу, що забезпечує взаєморозуміння та довіру між виробниками та споживачами.

Проблемі безпеки продуктів харчування їх фальсифікації присвячені праці багатьох провідних вчених. Так, у роботах, Каховича Ю.О. і Янко К.С. [23] визначені детермінанти якості й безпечності харчової продукції та досліджено вплив на організм людини вживання фальсифікованих напоїв та продуктів харчування, Дубініна А., Овчиннікова О. [16] займалися розробкою методів визначення фальсифікації товарів, Усик С., Богданович Л. [56] розглядає вплив харчових добавок на здоров'я людини. Ряд вчених: Гойчук О., Кваші С., Лисецького А., Садекова А., Скидана О. та інші досліджували проблему безпечності продуктів харчування, проте ці питання залишають місце для подальших наукових пошуків.

У той же час, контроль має свою специфіку і відрізняється від інших функцій управління, тому здійснення контролю в органах виконавчої влади делегується спеціальним контрольним службам, відділам, секторам, відповідальним особам.

На необхідності здійснення контролю наголошують науковці, дослідники, практики. Контролю присвячено чимало енциклопедичних, академічних, монографічних, дисертаційних досліджень. Наукових розробок з питань контролю є досить багато, але їх є недостатньо коли мова йде саме про

дослідження контролю послуг у сфері публічної влади, про це зазначають, зокрема, Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. [74].

Г.В. Матковський, М.І. Баяк, М.І. Войт, відзначають, що контроль є важливою функцією управління, яку керівники здійснюють постійно, це функція, яка об'єднує всі процеси, які відбуваються в організації, дає змогу встановити чи відповідають фактичні результати роботи запланованим, і в якому напрямку здійснювати подальшу діяльність, і які рішення приймати надалі» [4].

На сьогоднішній день особливо актуальним постало питання та проблема безпеки продуктів харчування, серед яких однією з найважливіших є виробництво продуктів харчування, які б задовольняли умови безпечності і показників якості. В Україні якість і безпека продуктів харчування є питанням, яке хвилює не лише спеціалістів, а й пересічних громадян. Дослідження показують, що в раціон пересічного українця понад 70 % усіх забруднювачів надходять в організм людини з продуктами харчування, які несуть загрозу здоров'ю, повільно руйнуючи його, закладають причини майбутніх розладів і захворювань.

Відповідно до ст. 1 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» харчовий продукт (їжа) — це будь-яка речовина або продукт (сирий, включаючи сільськогосподарську продукцію, необроблений, напівоброблений або оброблений), призначений для споживання людиною. Безпека харчових продуктів — відсутність загрози шкідливого впливу харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів на організм людини. Кожному гарантується право вільного доступу до інформації про стан довкілля, про якість харчових продуктів і предметів побуту, а також право на її поширення; така інформація ніким не може бути засекречена [50]. Держава встановила певні гарантії, і усі закони та інші нормативно-правові акти мають відповідати наведеній конституційній нормі [24].

Сучасні наукові дослідження підтверджують правдивість вислову Поля Брега «Ми є те, що ми їмо». Наша зовнішність, краса, світогляд,

працездатність, успіхи, невдачі – все це наслідок нашого харчування.

Виробник в умовах конкурентного середовища бажає отримати максимальний прибуток за свій товар будь-якими способами: як шляхом покращення якості продукту, так і шляхом обманювання споживачів та виготовлення і продажу неякісних і фальсифікованих товарів.

Фальсифікація (від лат. falsifico — підробляю) – це дії, які спрямовані на обдурювання отримувача і (або споживача) шляхом підробки об'єкту куплі-продажу з корисливою метою. Фальсифікація може розглядатися як дії, спрямовані на погіршення споживчих властивостей товару чи на зменшення його кількості під час збереження найбільш характерних, але неістотних для його використання за призначенням властивостей [42].

Виділяють такі види фальсифікації:

Асортиментна фальсифікація – підробка виконується за допомогою повної чи часткової заміни товару його заміником іншого виду чи найменування із збереженням схожості одного чи декількох ознак.

Якісна фальсифікація – це підробка товарів за допомогою харчових чи нехарчових добавок для поліпшення органолептичних властивостей при збереженні чи втраті інших споживчих властивостей або заміна товару вищого гатунку нижчим.

Кількісна фальсифікація – це обман споживача за рахунок значного відхилення параметрів товару (маса, об'єм, довжина та ін.), які перевищують граничні норми відхилення. Кількісна фальсифікація – це один з найбільш давніх способів обману споживачів. Практично цей вид фальсифікації називають недоважуванням та недомірюванням.

Вартісна фальсифікація — обман споживачів шляхом реалізації низькоякісних товарів за ціною високоякісних, або товарів менших розмірних характеристик за ціною товарів більших розмірів. Цей вид фальсифікації найбільш поширений, оскільки проводиться спільно з усіма іншими видами фальсифікації.

Інформаційна фальсифікація – обман споживачів за допомогою неточної

чи перекрученої інформації про товар. Цей вид фальсифікації проводиться через перекручування інформації в товаросупровідних документах, маркуванні та рекламі [2, 16].

Критерії не фальсифікованих різних груп харчових продуктів різні. В країнах ЄвроСоюзу зазвичай використовують такі критерії: вміст основних і мінорних компонентів, сорт і район походження, метод виробництва, рік виробництва, не фальсифікованість, характер використаної частини сировини (наприклад, м'яса), традиційний чи інтенсивний метод виробництва, натуральне чи штучне (генетично модифіковане) походження сировинної основи.

При визначенні фальсифікації харчових продуктів використовують органолептичні та вимірювальні (фізико-хімічні) методи. Для більш точної характеристики якості при виявленні підробок іноді використовують декілька методик або навіть методів:

- композиційно-морфологічний аналіз – мікроскопія, спектроскопія;
- методи розділення та вимірювання — газова та рідинна хроматографія, капілярний електрофорез;
- аналіз слідів елементів — атомна емісійна, адсорбційна, рентгено-електронна спектроскопія, елементно-ізотопна масс-спектрометрія індуктивно зв'язаної плазми, нейтронно-активаційний аналіз;
- біохімічне тестування — ферментативний аналіз, генномононуклеотидне картирування;
- методи ідентифікації компонентів — спектроскопія ЯМР, інфрачервона спектроскопія з Фур'є-перетворенням;
- методи аналізу складу (компонентного, структурно-групового, фрагментного) – массспектрометрія, ЯМР високого розподілу сигналів, інфрачервона спектроскопія;
- аналіз стабільних ізотопів — массспектрометрія ізотопних відношень, кількісний ЯМР [5,17].

Безпеки харчових продуктів пов'язана з наступними проблемами.

Глобалізація світової торгівлі продовольчих систем може призводити до нових ризиків, пов'язаних з безпекою харчових продуктів, зокрема, яка може поширитися у різні країни, та забруднене продовольство може бути поширене на більшій площі.

Отже, забезпечення якості та безпеки харчових продуктів це складний та багатогранний процес, який вимагає систематичного підходу, використання новітніх технологій та дотримання встановлених стандартів. Всі ці заходи призначені не лише для забезпечення споживачів безпечними та якісними продуктами, але і для збереження громадського здоров'я та підвищення рівня життя.

1.2. Основні показники якості та безпеки харчових продуктів

Безпеку харчових продуктів характеризують двома показниками: санітарна доброякісність і епідемічна безпека. Санітарна доброякісність – відсутність у продукті ознак мікробної і фізико-хімічної зміни, залишків сторонніх й отруйних речовин органічної і неорганічної природи. Епідемічна безпека – відсутність або обмеження рівнів забруднення харчових продуктів патогенними та потенційно патогенними мікроорганізмами.

Мікробіологічні критерії безпечності харчових продуктів включають чотири групи показників:

I група – санітарно-показові – це мікроорганізми, що використовують як індикатори дотримання санітарних і технологічних режимів обробки молока та молочних продуктів (бактерії групи кишкових паличок, мезофільні аеробні та факультативно анаеробні мікроорганізми);

II група – потенційно патогенні мікроорганізми (коагулазопозитивні стафілококи, бацилус цереус, сульфитредукуючий клостридій, бактерії роду протейя);

III група – патогенні мікроорганізми – збудники харчових отруень та інфекційних захворювань (шигели, сальмонели, стафілококи, бацили, віруси тощо);

IV група – показники мікробіологічної стабільності продукту (дріжджі, мікроскопічні гриби) [58].



Рис. 1.1. Безпечність харчових продуктів. Джерело 58

Практичний досвід використання запропонованих показників дозволяє проводити системний аналіз якості харчових продуктів, доцільно розподіляти окремі показники якості за групами, дати однакове тлумачення груповим критеріям якості та скласти науково обґрунтований висновок (Рис. 1.1.).

Необхідність основних показників безпеки харчових продуктів:

Охорона здоров'я споживачів. Основні показники безпеки харчових продуктів визначаються для запобігання захворювань та забезпечення загального здоров'я споживачів.

Запобігання харчовим отруєнням. Показники безпеки включають мікробіологічні аспекти, що допомагають уникнути харчових отруень та інфекцій.

Захист від алергічних реакцій. Визначення наявності алергенів в продуктах є важливим для запобігання алергічним реакціям та анафілаксії у споживачів.

Гарантія відсутності токсичних речовин. Показники хімічної безпеки визначають рівень токсинів, важких металів та інших шкідливих хімічних речовин, які можуть впливати на здоров'я.

Захист від мікробіологічних загроз. Оцінка мікробіологічних показників допомагає уникнути наявності шкідливих бактерій та інших мікроорганізмів у харчових продуктах.

Профілактика епідемій та захворювань. Контроль за безпекою дозволяє уникнути виникнення епідемій та інших захворювань, пов'язаних із споживанням забруднених продуктів.

Генетична безпека. Оцінка наявності ГМО в продуктах сприяє забезпеченню безпеки та уникненню непередбачених наслідків генетичної модифікації.

Забезпечення якості сировини. Контроль якості включає перевірку сировини, що використовується в виробництві, для гарантії високих стандартів безпеки.

Стимулювання інновацій та технологічного розвитку. Встановлення високих стандартів безпеки є стимулом для розробки та впровадження новітніх технологій у галузі харчової безпеки.

Дотримання міжнародних стандартів. Використання основних показників безпеки сприяє відповідності національним та міжнародним стандартам безпеки харчових продуктів.

Боротьба зі шахрайством та фальсифікацією. Забезпечення безпеки включає в себе заходи для уникнення шахрайства та підробок, що допомагає підтримувати довіру споживачів.

Захист виробників від юридичних проблем. Дотримання стандартів безпеки допомагає виробникам уникати юридичних питань, пов'язаних з безпекою та якістю їхньої продукції.

Кількісна характеристика однієї або кількох властивостей продукції (що складають її якість), яка розглядається до певних умов її створення та експлуатації або споживання, називається показником якості. Вибір показників якості встановлює перелік найменувань кількісних характеристик властивостей продукції, що входять до складу її якості та забезпечують оцінку рівня якості продукції. Всі споживчі цінності можна умовно класифікувати за декількома категоріями, що відрізняються один від одного тимчасовими факторами дії: базові, постійні, тимчасові цінності, універсальні [65].

Обґрунтування вибору номенклатури показників якості провадиться з урахуванням: призначення та умов використання продукції; аналізу вимог споживача; завдань управління якістю продукції; складу і структури властивостей, що характеризуються; основних вимог до показників якості (рис. 1.2).



Рис. 1.2. Класифікація показників якості

Сучасна наука і практика виробили систему кількісної оцінки властивостей продукції, що характеризують показники якості, які відображені у стандартах (міжнародних, національних, галузевих, стандартах підприємств) і технічних умовах.

Для оцінки якості продукції використовується система показників, які групуються на узагальнюючі, комплексні та одиничні [72].

Узагальнюючі показники характеризують загальний рівень якості продукції: обсяг і частку прогресивних видів виробів у загальному випуску,

сортність (марочність), економічний ефект і додаткові витрати, пов'язані з поліпшенням якості.

Комплексні показники характеризують кілька властивостей виробів, включаючи витрати, що пов'язані з розробкою, виробництвом і експлуатацією. У кожній галузі промисловості застосовуються свої специфічні комплексні показники (наприклад, комплексним показником якості електродвигуна є відношення кількості корисної механічної енергії, що виробляється двигуном за весь термін його служби, до сумарних витрат на виробництво та експлуатацію двигуна) [5].

Одиничні показники якості характеризують одну з властивостей продукції (товарів) і класифікуються за такими групами:

- Показники призначення, що відображають корисний ефект від використання виробів за призначенням та обумовлюють сферу їх застосування. Для продукції виробничо-технічного призначення основним є показник продуктивності, що показує, який обсяг продукції може бути випущений за допомогою оцінюваної продукції або який обсяг виробничих послуг може бути наданий за визначений проміжок часу. Наприклад, показники: потужність двигуна, швидкість, продуктивність верстата, вантажопідйомність, пробіг шин до їх зносу, відсоток корисної речовини в сировині та ін.

- Показники економічності використання сировини, матеріалів, палива, пального та енергії характеризують властивості виробу, що відображають його технічну досконалість за рівнем або ступенем споживання сировини, матеріалів, пального, енергії. До таких показників належать: частка маси виробу (на одиницю основного показника якості); коефіцієнт використання матеріальних ресурсів - відношення корисних витрат до витрат на виробництво одиниці продукції; коефіцієнт корисної дії та ін.

- Показники надійності - безвідмовність, збереженість, ремонтоздатність, довговічність виробу. Залежно від особливостей продукції, що оцінюється, для характеристики надійності можуть використовуватися як усі чотири, так і деякі з зазначених показників.

Надійність - це властивість об'єкта зберігати у часі в установлених межах значення всіх параметрів, які характеризують здатність виконувати потрібні функції в заданих режимах та умовах застосування, обслуговування, зберігання та транспортування.

Безвідмовність - властивість об'єкта виконувати потрібні функції в певних умовах протягом заданого інтервалу часу чи наробітку.

Довговічність - це властивість об'єкта виконувати потрібні функції до переходу у граничний стан при встановленій системі технічного обслуговування та ремонту. До показників довговічності відносять: ресурс між середніми (капітальними) ремонтами; середній строк служби.

Ремонтопридатність - властивість об'єкта бути пристосованим до підтримання та відновлення стану, в якому він здатний виконувати потрібні функції за допомогою технічного обслуговування та ремонту. До показників ремонтпридатності належать: імовірність відновлення робочих параметрів; середня трудомісткість ремонту та технічного обслуговування.

Збережуваність - властивість об'єкта зберігати в заданих межах значення параметрів, що характеризують здатність об'єкта виконувати потрібні функції під час і після зберігання та (чи) транспортування [27].

- Показники технологічності, що характеризують ефективність (економічність) конструкторсько-технологічних рішень для забезпечення високої продуктивності праці під час виготовлення і ремонту продукції. Саме за допомогою технологічності забезпечуються масовість випуску продукції, раціональний розподіл витрат матеріалів, засобів праці і часу в процесі технологічної підготовки виробництва, виготовлення та експлуатації продукції. До них належать показники блочності та агрегатності конструкцій, що вказують на простоту монтажу виробу, питому трудомісткість, матеріало- і енергоємність, коефіцієнт раціонального використання прогресивних матеріалів у виробі і т. д.

- Ергономічні показники, що відображають взаємодію людини з виробом, дають змогу визначати зручність і безпеку експлуатації виробів. Вони

характеризують систему «людина - виріб - середовище використання» і враховують комплекс гігієнічних, антропометричних, фізіологічних та психологічних властивостей людини, що виявляються при користуванні виробом. До таких показників можна віднести, наприклад, зусилля, необхідні для керування трактором; розташування ручки в холодильнику; кондиціонер у кабіні баштового крана; освітленість, температуру, вологість, запиленість, шум, вібрацію, випромінювання, концентрацію чадного газу і водяних парів у продуктах горіння, розташування і зручність сидінь, органів керування, раціональність інтер'єру і робочого місця. З їх допомогою вимірюються параметри продукції, що впливають на працездатність людини під час експлуатації виробів.

- Естетичні показники характеризують спроможність продукції задовольняти потребу в красі. Вони визначають такі властивості, як зовнішній вигляд, гармонійність, цілісність, інформаційна промовистість, оригінальність, раціональність і краса форм, відповідність середовищу, стилю, моді, досконалість виконання і стабільність товарного виду виробу. З їх допомогою встановлюється художньо- конструкторський рівень виробу. Критерій естетичної оцінки виробу, яку дає експертна комісія, полягає в ранжуванні низки виробів аналогічного класу та призначення, що здійснюється на основі базових оцінок.

- Показники стандартизації та уніфікації визначають ступінь використання в продукції стандартизованих складових частин виробу (складальних одиниць, деталей, вузлів), їх уніфікації, а також рівень уніфікації (конструкційної спорідненості) з іншими виробами. Наприклад, відношення стандартизованих та уніфікованих частин виробу до загальної кількості частин у виробі, коефіцієнти повторюваності, застосовності за типорозмірами і складовими продукції. Усі деталі виробу поділяються на стандартні, уніфіковані й оригінальні. Чим менше оригінальних виробів, тим краще; це важливо як для виготовлювача продукції, так і для споживача.

- Патентно-правові показники характеризують патентний захист і патентну чистоту продукції та є істотним чинником у визначенні конкурентоспроможності. Визначаючи патентно-правові показники, варто враховувати наявність у виробках нових технічних рішень, рішень, захищених патентами в країні, наявність реєстрації промислового зразка і товарного знака як у країні-виробнику, так і в країнах експорту. Основними показниками є такі: патентного захисту, патентної чистоти і територіального поширення.

- Показники транспортабельності визначають пристосованість продукції до перевезень. До них належать середня тривалість і вартість підготовки до перевезень, вантажно-розвантажувальних робіт, середня матеріаломісткість упакування. Найповніше цей показник оцінюється у вартісному вимірі, що дає змогу одночасно врахувати матеріальні і трудові затрати, кваліфікацію і кількість людей, що зайняті транспортними роботами.

- Екологічні показники характеризують рівень шкідливих впливів на навколишнє середовище, які виникають під час експлуатації або споживання продукції. Врахування екологічних показників має обмежити надходження в природне середовище промислових, транспортних і побутових стічних вод та викидів, з метою зниження наявності шкідливих речовин в атмосфері, які не перевищують допустимих концентрацій; забезпечити збереження і раціональне використання біологічних ресурсів і т. д. До екологічних показників належать: наявність шкідливих домішок, можливість викидів шкідливих часток, газів, випромінювань при зберіганні, транспортуванні, експлуатації чи споживанні продукції.

- Економічні показники характеризують витрати на розробку, виготовлення, експлуатацію або споживання продукції, економічну ефективність її експлуатації. Основні з них: ціна, прибуток, собівартість, рентабельність, трудомісткість виробу, експлуатаційні витрати, як в абсолютному виразі, так і на одиницю основного показника призначення виробу.

- Показники безпеки характеризують особливості продукції, що забезпечують безпеку людини (обслуговуючого персоналу) під час експлуатації або її споживання, монтажу, обслуговування, ремонту, зберігання, транспортування і т. д. Наприклад: імовірність безпечної роботи людини протягом певного часу; час спрацювання захисних пристроїв; електрична надійність високовольтних мереж.

Взаємозамінність - основна властивість сукупності виробів, яка визначає якість продукції і характеризується інтенсивністю, наявністю між елементами виробів з урахуванням їх особливості і специфічності, зовнішніми і внутрішніми проявами.

Оцінка рівня якості продукції може здійснюватись на різних стадіях життєвого циклу. На етапі розробки оцінюється рівень розробленої продукції, в результаті чого встановлюються вимоги до якості продукції. На етапі виробництва визначаються фактичні значення показників якості продукції за результатами контролю та випробуванні, оцінюється рівень якості виготовлення продукції і приймаються відповідні рішення при управлінні якістю. На етапі експлуатації або споживання оцінюється рівень якості виготовленої продукції та за результатами експлуатації або споживання її приймаються управлінські рішення, спрямовані на збереження або підвищення рівня якості продукції [42].

Забезпечення якості та безпеки харчових продуктів є критично важливим завданням для виробників та регулюючих органів. Основні показники грають визначальну роль у забезпеченні високого стандарту продукції, яка відповідає вимогам споживачів та гарантує їхнє здоров'я та безпеку.

Мікробіологічний контроль допомагає уникнути поширення хвороб, а хімічні та фізико-хімічні аналізи гарантують відсутність шкідливих речовин. Визначення алергенів важливе для захисту осіб із алергічними реакціями. Генетична безпека та контроль радіоактивності відображають сучасні вимоги до продуктів. Термін придатності та інформація для споживача є ключовими

для збереження якості та безпеки під час зберігання та використання продукту [31].

Визначення та контроль основних показників є необхідними для створення продуктів, які відповідають найвищим стандартам якості та безпеки, забезпечуючи задоволення та благополуччя споживачів.

1.3. Правова основа контролю якості та безпечності харчової продукції

Держава бере на себе зобов'язання забезпечити кожній людині право отримати або безпечні харчові продукти в продажу, або безпечні страви та харчові послуги в громадському харчуванні. Відповідає за безпечність харчових продуктів виробник, а ось контролює — держава, в рамках функцій та компетенцій Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Це велика інституція найдосвідченіших фахівців у галузі харчової безпеки, яка має власний план перевірок, але реагує на скарги та інформацію від споживачів і може влаштувати позачергову інспекцію, якщо на це є вагомі причини.

Розвиток стратегії харчової безпеки триває понад 50 років і розпочався з документа, визнаного усім людством, Codex Alimentarius. Досі це альфа і омега будь-яких нормативів із безпечності харчових продуктів. Адже відтоді було розроблено численні міжнародні стандарти, загальні та галузеві, яких дотримується більшість харчових виробників у світі.

Необхідність і важливість правового регулювання безпечності продуктів харчування зумовлюється реалізацією конституційного права громадян на достатній життєвий рівень для себе і своєї сім'ї, що включає достатнє харчування, гарантованого ст. 48 Конституції України, а також права вільного доступу до інформації про якість харчових продуктів, що гарантовано ст. 50 Конституції України [24].

Харчування – одна з основних життєво необхідних умов існування людини, біологічний процес вбирання їжі організмом людини для задоволення фізіологічних потреб. Повноцінне харчування відіграє визначальну роль у збереженні здоров'я нації та підвищенні життєвого рівня населення [1, с. 328].

Крім цього, статтею 25 Декларації прав людини ООН 1948 року проголошено право кожної людини на достатнє продовольче забезпечення з метою підтримання фізичного здоров'я й активного способу життя. Відповідно до міжнародно-правових принципів будь-яка держава світу зобов'язана створювати для громадян умови мотивації дотримання здорового способу життя, що, перш за все, передбачає споживання здорової їжі, стимулювання раціонального, збалансованого та повноцінного харчування [1, с. 41]. Отже, одним із важливих чинників забезпечення нормальної життєдіяльності людини, а також функціонування галузей економіки є належна безпечність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини.

Правові основи забезпечення якості харчових продуктів і здійснення їх контролю встановлює низка законів, що набули чинності в Україні. На рис. 1.3. наведені основні закони, що визначають підходи до контролю якості харчової продукції [41, 44].

Закон України «Про захист прав споживачів» регламентує право споживачів на відповідну якість продукції, її безпеку та достовірну інформацію про неї [51, 59].



Рис. 1.3. Правова основа контролю якості харчової продукції

У ст. 4 цього закону зазначається, що держава забезпечує громадянам захист їх інтересів як споживачів шляхом здійснення контролю на державному

рівні. Зокрема, контроль за якістю продукції, що випускається, покладено на Державний комітет України із захисту прав споживачів, на Державний комітет України зі стандартизації, метрології і сертифікації та його територіальні органи. При цьому зазначається, що інші органи державної виконавчої влади здійснюють державний захист прав споживачів у межах своєї компетенції, визначеної чинним законодавством. Цим законом регламентується право споживачів на одержання інформації про продукцію, що забезпечує можливість її компетентного вибору. Ця інформація повинна містити назву нормативної документації, вимогам якої має відповідати продукція, перелік основних споживчих властивостей продукції, зазначення харчової цінності, калорійності та ін.

Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів» регламентує державне регулювання належної якості та безпеки харчових продуктів [50, 59].

Важливість нормування показників якості харчових продуктів зазначається у ст. 12 цього закону, де зазначено, що державне нормування показників якості харчових продуктів здійснюється шляхом установлення норм цих показників у стандартах та інших нормативних документах на продукцію в процесі їх розроблення. Державне нормування показників безпеки харчових продуктів здійснює центральний орган охорони здоров'я шляхом установлення граничних рівнів вмісту в них забруднювачів.

Статтею 18 визначені органи, що здійснюють державний контроль і нагляд за якістю і безпекою харчових продуктів. У ній зазначається, що державний контроль і нагляд за якістю і безпекою харчових продуктів здійснюють спеціально вповноважені центральні органи виконавчої влади в галузі охорони здоров'я, захисту прав споживачів, стандартизації, метрології і сертифікації, ветеринарної медицини, карантину рослин.

У процесі розроблення показників якості харчових продуктів та контролювання їх якості здійснюються вимірювання. Правові основи забезпечення єдності вимірювань визначає Закон «Про метрологію і метрологічну діяльність», прийнятий 11.02.98 року [41,59].

У ст. 4 цього закону йдеться про те, що Державна метрологічна система забезпечує захист громадян і національної економіки від наслідків недостовірних результатів вимірювань.

У ст. 12 зазначається, що Державна метрологічна служба проводить єдину в країні технічну політику із забезпечення єдності вимірювань, зокрема, визначає:

- загальні метрологічні вимоги до засобів і вимірювальної техніки, методів і результатів вимірювань;
- загальні вимоги щодо порядку проведення калібрування і метрологічної атестації засобів вимірювальної техніки;
- загальні вимоги до розроблення й атестації методик виконання вимірювань;
- порядок проведення всіх видів державного метрологічного контролю і нагляду.

Відповідно до ст. 14 Державна метрологічна служба здійснює державний метрологічний контроль і нагляд з метою перевірки дотримання вимог Закону «Про метрологію і метрологічну діяльність», а також інших нормативно-правових актів України і нормативних документів з метрології.

Стаття 15 визначає об'єкти державного метрологічного контролю і нагляду. До них належать засоби вимірювальної техніки і методики виконання вимірювань, що використовуються під час контролю якості та безпеки продуктів харчування.

Стаття 22 регламентує державний метрологічний нагляд за забезпеченням єдності вимірювань. Перевірці підлягають стан і застосування засобів вимірювальної техніки, застосування атестованих методик виконання вимірювань та правильності їх виконання.

У законодавстві закріплюється також поняття небезпечного харчового продукту, тобто такого, що є шкідливим для здоров'я та/або непридатним для споживання (п. 44 ст. 1 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»). Отже, продукт може бути

придатним для споживання, але шкідливим для здоров'я. Зокрема, на законодавчому рівні шкідливим визнається продукт, який:

1) може спричинити короткостроковий чи довгостроковий вплив на здоров'я людини, яка його споживає, та на майбутні покоління; 2) може призвести до накопичувального ефекту токсичності; 3) впливає на особливу чутливість організму окремої категорії споживачів, якщо харчовий продукт призначений для цієї категорії споживачів.

Непридатним харчовим продуктом визнається харчовий продукт, який містить сторонні речовини та/або предмети чи пошкоджений в інший спосіб та/або зіпсований у результаті механічних, та/або хімічних, та/або мікробних факторів (п. 48 ст. 1 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»). Таким чином, непридатним до споживання людиною харчовий продукт може стати як у процесі його виробництва, зокрема, шляхом привнесення сторонніх речовин чи предметів або в разі порушення вимог виробництва, так і в результаті його псування у процесі неналежного його зберігання, транспортування та реалізації.

Саме тому з метою запобігання негативному впливу харчового продукту на життя і стан здоров'я людей під час встановлення небезпечності харчового продукту необхідно враховувати:

1) звичайні умови використання харчового продукту споживачем, кожен етап виробництва харчового продукту, переробки та обігу;

2) інформацію, яка надана споживачеві, зокрема, про маркування включно з інформацією про кінцеву дату реалізації харчового продукту, а також іншу загальнодоступну споживачеві інформацію з метою уникнення негативних для здоров'я наслідків, пов'язаних із харчовим продуктом або категорією харчових продуктів.

Варто зауважити, що в певних випадках на безпечність та якість харчових продуктів може вплинути наявність небезпечного фактору у харчовому продукті. Відповідно до чинного законодавства небезпечний фактор у харчовому продукті слід розглядати як будь-який хімічний, фізичний,

біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини (п. 48 ст. 1 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»). Зокрема, небезпечними для життя і здоров'я людини можуть бути харчові продукти і продовольча сировина, які містять токсичні речовини, небезпечні для здоров'я мікро- організми, гормональні препарати, харчові добавки, які недозволені до використання, шкідливі домішки тощо [41,44].

Певні аспекти щодо визначення небезпечності продукції містять положення Закону України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» від 14 січня 2000 року № 1393-14.

Так, відповідно до статті 1 зазначеного Закону до неякісної та небезпечної продукції належить:

1) продукція, яка не відповідає вимогам чинних в Україні нормативно-правових актів і нормативних документів стосовно відповідних видів продукції щодо її споживних властивостей;

2) продукція, яка не відповідає обов'язковим вимогам чинних в Україні нормативно-правових актів і нормативних документів щодо її безпеки для життя і здоров'я людини, майна і довкілля;

3) продукція, якій з моменту збуту споживачам виробником (продавцем) навмисно надано зовнішнього вигляду та (або) окремих властивостей певного виду продукції, але яка не може бути ідентифікована як продукція, за яку вона видається;

4) продукція, під час маркування якої порушено встановлені законодавством вимоги щодо маркування та (або) до змісту і повноти інформації, яка має при цьому пові домлятися;

5) продукція, строк придатності якої до споживання або використання закінчився;

6) продукція, на яку немає передбачених законодавством відповідних документів, що підтверджують якість та безпеку продукції.

Отже, як вбачається, на законодавчому рівні певною мірою визначаються ті ознаки, що є характерними для визнання продуктів харчування та продовольчої сировини небезпечними для життя і здоров'я людини.

Важливими факторами у забезпеченні безпечності харчових продуктів для організму людини є: 1) відповідність складників харчового продукту вимогам, встановленим відповідною технічною документацією; 2) забезпечення безпеки харчового продукту можливе лише шляхом закріплення відповідних умов у нормативно-технічній документації стосовно кожного виду харчового продукту [2]. З огляду на це, питання забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів та продовольчої сировини зумовлюють їх належну правову регламентацію та встановлення низки законодавчих вимог щодо них.

Крім цього, здійснення державного контролю у зазначеній сфері суспільних відносин є дієвим правовим засобом захисту прав громадян на безпечність харчових продуктів, а його сутність полягає в тому, що контролюючий суб'єкт здійснює перевірку додержання операторами ринку покладених на них обов'язків щодо забезпечення якості та безпечності продуктів харчування та продовольчої сировини, а також запобігання виробництву та обігу продукції, яка становить ризик суспільним інтересам.

З точки зору правового регулювання безпечності продуктів харчування слід звернути увагу на положення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» в частині функціонального забезпечення проведення державного моніторингу щодо безпечності харчових продуктів як функції державного регулювання безпечності та якості харчових продуктів.

Відповідно до ст. 19 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» державний моніторинг проводиться у межах заходів державного контролю з такою метою:

- 1) визначення пріоритетних напрямів державної політики у сфері

харчових продуктів та кормів, здоров'я та благополуччя тварин;

2) розроблення заходів з недопущення обігу небезпечних харчових продуктів та кормів;

3) визначення загального рівня забруднення харчових продуктів та кормів залишками пестицидів та ветеринарних препаратів, іншими забруднюючими речовинами.

При цьому державний моніторинг передбачає збирання, системний аналіз та оцінку: а) інформації щодо безпечності харчових продуктів та кормів, здоров'я та благополуччя тварин, зокрема щодо виявлення в харчових продуктах і кормах залишків ветеринарних препаратів, пестицидів та забруднюючих речовин, а також формування відповідних баз даних; б) звернення фізичних та юридичних осіб щодо порушень законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин, а також іншої необхідної інформації.

4) Аналізуючи положення чинного законодавства України щодо безпечності та якості харчових продуктів, звертаємо увагу той факт, що в певних випадках відбувається чітка регламентація правових ознак непридатності та небезпечності окремих видів харчових продуктів [44, 62].

Певні правові аспекти щодо спрямування аграрного сектору економіки на виробництво безпечної і якісної сільськогосподарської продукції містить Концепція Державної цільової програми розвитку аграрного сектору економіки на період до 2026 року, яка схвалена розпорядженням Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2020 р. № 2637-р., метою якої є створення організаційно-економічних умов для ефективного, соціально спрямованого розвитку аграрного сектору економіки, у тому числі стабільного забезпечення населення високоякісною та безпечною вітчизняною сільськогосподарською продукцією.

Отже, створення належних економіко-правових умов для виробництва якісної та безпечної сільськогосподарської продукції сприятиме забезпеченню населення високоякісними та безпечними продуктами харчування та посилить

присутність України на світовому ринку сільськогосподарської продукції.

Розділ 2. Контроль якості та безпеки харчових продуктів (на прикладі ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»)

2.1. Аналіз сучасного стану та загальна характеристика підприємства ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»

ПРАТ «Єнні Фудз» (приватне акціонерне товариство) заснована 1862 року в Одесі. Компанія «Єнні Фудз» сьогодні є найстарішим FMCG-виробником в Україні. Організаційно-правова форма – акціонерне товариство [64].

Види діяльності підприємства:

- 10.83 Виробництво чаю та кави (основний);
- 10.84 Виробництво прянощів і приправ (другорядний);
- 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, н.в.і.у. (другорядний);
- 46.90 Неспеціалізована оптова торгівля(другорядний);
- 47.81 Роздрібна торгівля з лотків і на ринках харчовими продуктами, напоями та тютюновими виробами (другорядний).

Розмір статутного капіталу складає 46 733 005,50 грн. Головний слоган компанії – «Їжа для радості!». Мета компанії – стати світовим лідером якості у галузі виробництва продуктів харчування [55].

Підприємство має понад 50 найменувань продуктів харчування у переліку продуктів, які воно виробляє.

«Єнні Фудз» випускає продукцію під такими торговими марками: «Тьотя Соня Домашня»; «Одеська кава»; «Тьотя Соня»; «Юнга»; «Black Camel»; «Тьотя Соня - На здоров'я!».

Дані торгові марки нагородами профільних виставок та фестивалів. Головне наше досягнення – це довіра покупців, яку ми дуже цінуємо.

На виробництві «Єнні Фудз» діє акредитована лабораторія, яка оснащена сучасним контрольно-аналітичним обладнанням, що дозволяє ефективно аналізувати сировину, матеріали та готову продукцію для забезпечення високої

якості [55].

Також підприємство приділяє велику увагу інноваційним технологіям, дослідженню ринку та навчанню молодих спеціалістів. Тобто керівництво компанії робить великий акцент на збільшенні інноваційності та інноваційному розвитку.

Ми сприяємо розвитку соціальної та економічної структури суспільства, захищаємо його здоров'я і виступаємо за дбайливе ставлення до навколишнього середовища. Ми надаємо безпечні умови праці всім нашим працівникам.

Головними принципами компанії «Єнні Фудз» є [55]:

1. Соціальна відповідальність. Підприємство сприяє розвитку соціальної та економічної структури суспільства, захищає його здоров'я і виступає за дбайливе ставлення до навколишнього середовища. Організація безпечні умови праці всім її працівникам.

2. Розвиток. Прогрес можливий тільки в русі – кредо компанії. Нові розробки та технології дозволяють компанії зберігати лідерство в якості, розвивати наявні ринки збуту та виходити на нові, роблячи продукцію підприємства більш доступною для покупця.

3. Довіра. Як ніщо інше, компанія цінує довіру своїх покупців. Тому працівники підприємства завжди відкриті для ідей та думок і намагаються максимально задовольнити їхні побажання.

4. Чесність. Компанія ні на крок не відступає від високих стандартів якості, які допомагають їй об'єктивно оцінювати кожну свою дію.

5. Командна робота. Колектив організації високо цінує майстерність кожного працівника, що дозволяє йому отримувати від роботи максимальне задоволення і віддачу. Кожен рівний в довірі та відповідальності за репутацію компанії.

6. Взаємовигідні відносини. «Єнні Фудз» прагне встановлювати взаємовигідні стосунки зі своїми постачальниками, клієнтами та бізнес-партнерами. У роботі компанія очікує від своїх партнерів відданості принципам

і стандартам ведення справи, яких дотримуємося сама.

Продукцію «Єнні Фудз» можна купити в таких магазинах: Атб-Маркет, Сільпо, Таврія-В, Копійка, Обжора, Ідеал, Точка, Полісся Продукт, Арсен, Fresh, Квартал, Спілка, Корона, Булка, Baker Market, Дарс, Везунчик, Епіцентр, Тайстра, Семья, Делікат, Грош, Vox Експрес Маркет, Ск Маркет, Novus, Антошка, Маркетопт, Сім 23, Коло, Бадьорий, Рулька, Салют, Там Там, Делві, Рост, Мегамаркет, Vuffet, Домашня Крамниця, Континент, Союз [55].

Підприємницька діяльність у «Єнні Фудз» здійснюється на основі Законів та постанов Кабміну. Від так діє постанова від 15 червня 2006 р. «Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування населення». Цей Порядок та правила визначають загальні умови та провадження торговельної діяльності, основні дії підприємства і торговельного обслуговування громадян, які придбають товари для власних побутових потреб у підприємства, постанові, організацій незалежно від організаційно-правової форми і форми власності, фізичних осіб – підприємців та іноземних юридичних осіб, що проводять підприємницьку діяльність на території України [64].

Директор «Єнні Фудз» у своїй роботі користується Збірником нормативних документів державного регулювання у сфері промислового бізнесу.

Збірник нормативних документів, яким регулюється діяльність директора «Єнні Фудз» містить у собі такі складові як [64]:

- державний контроль у сфері громадського харчування;
- організаційно-правові форми підприємств громадського харчування;
- державна політика в громадському харчуванні;
- стандартизація та сертифікація в громадському харчуванні;
- технологічні нормативи, які застосовують в громадському харчуванні;
- контроль якості продукції;

- технічне оснащення підприємств харчування;
- санітарні вимоги до ЗРГ;
- трудові відносини та охорона праці в харчуванні.

Для забезпечення прибутку «Єнні Фудз» вивчає попит на свою продукцію, розробляє і впроваджує у виробництво фірмові та інноваційні товари.

Основною метою діяльності товариства є одержання прибутку від провадження господарської діяльності для задоволення інтересів акціонера та працівників товариства в межах і на умовах, визначених законодавством та цим Статутом [64].

Одержаний прибуток спрямовується на розвиток товариства, задоволення економічних і соціальних потреб акціонера та працівників товариства.

Товариство є юридичною особою приватного права, може набувати майнових та особистих немайнових прав, обов'язків і здійснювати їх, вчиняти правочини відповідно до вимог законодавства та Статуту.

Товариство здійснює первинний (оперативний), бухгалтерський облік результатів своєї діяльності, складає та подає фінансову, податкову, статистичну звітність та звіти про виконання фінансового плану. Відповідальність за організацію такого обліку несе виконавчий орган товариства [64].

Генеральний директор відповідає за достовірність і своєчасність подання фінансової, податкової, статистичної звітності та звітів про виконання фінансового плану, а також за повноту та своєчасність перерахування обов'язкових платежів у бюджет та фонди соціального страхування.

Форми та системи оплати праці, норми праці, тарифні сітки, схеми посадових окладів, умови запровадження та розміри надбавок, доплат, премій, винагород та інших заохочувальних, компенсаційних і гарантійних виплат встановлюються товариством у колективному договорі з дотриманням норм і гарантій, передбачених законодавством і галузевими угодами.

Майно товариства формується за рахунок [64]:

- майна, переданого засновником;
- кредитних та запозичених коштів;
- доходів, отриманих у результаті провадження господарської діяльності;
- продукції, виробленої товариством у результаті провадження господарської діяльності;
- коштів, майнових і немайнових прав, цінних паперів, іншого майна, що надходять як оплата за акції товариства;
- доходів, отриманих від реалізації цінних паперів;
- надходжень за результатами провадження господарської діяльності юридичними особами, акціонером (засновником, учасником) яких є товариство.

У Додатку Б показано організаційну структуру ПрАТ «Єнні Фудз», яка має лінійний вигляд [55].

Асортимент продукції розрахований на широке коло споживачів, в основному із середнім достатком. Попит на продукцію підприємства визначає рівень виробництва товарів. Висновок про розмір підприємства можна зробити аналізуючи показники, наведені в табл. 2.1. Показники фінансово-господарською діяльності ПрАТ «Єнні Фудз» за 2022-2021 роки .Більш детальне пояснення наведено у Додатку В.

Таблиця 2.1.

Основні показники фінансово – господарської діяльності Товариства (тис. грн.)

Найменування показника	Період	
	Звітний-2022	Попередній-2021
Усього активів	62845	38 360
Основні засоби (за залишковою вартістю)	18069	18 849
Запаси	12822	8 534
Сумарна дебіторська заборгованість	18708	9 428
Гроші та їх еквіваленти	12733	1 267
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	(9089)	(18 961)
Власний капітал	44295	34 423
Зареєстрований (пайовий/статутний) капітал	46 733	46 733
Довгострокові зобов'язання і забезпечення	12917	448
Поточні зобов'язання і забезпечення	5633	3 489
Чистий фінансовий результат: прибуток (збиток)	10281,8	(4084)
Середньорічна кількість акцій (шт.)	186 932 022	186 932 022
Чистий прибуток (збиток) на одну просту акцію (грн)	0,055	(0.021845)

тел. (048) 705-30-80

Наглядова рада

У табл. 2.1 показано фінансові результати діяльності ПрАТ «Єнні Фудз» за 2022-2020 роки.

З результатів таблиці видно, що чистий прибуток мав неоднорідну динаміку за всі три роки, що аналізувалися. У 2020 році підприємство мало невеликий прибуток, але в 2021 році вже мало збиток. Це пов'язано з великим впливом пандемії COVID-19 на всю підприємницьку діяльність в Україні в цілому. Деякий час персонал не міг нормально та продуктивно виконувати свою роботу, багато людей тривалий час знаходились на лікарняних. Але в 2022 році ситуація знову стабілізувалась, не дивлячись на початок повномасштабного вторгнення та колапс бізнесу в країні протягом деякого часу.

На рис. 2.1 продемонстровано динаміку чистого прибутку ПрАТ «Єнні Фудз».

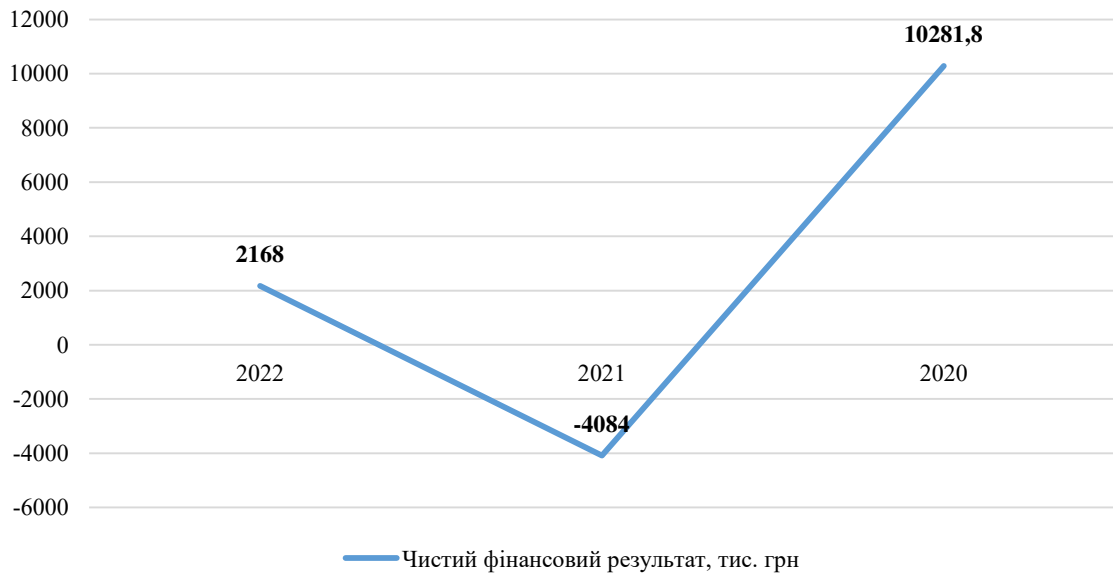


Рис. 2.1 Динаміка чистого прибутку ПрАТ «Єнні Фудз» за 2022-2020 роки

Також за результатами таблиці з Додатку В можна побачити, що негативну динаміку має такий показник як основні засоби. Це свідчить не неефективну політику їх використання.

Позитивну динаміку мають такі показники як запаси, сумарна дебіторська заборгованість, гроші та їх еквіваленти та власний капітал.

Нерозподілений прибуток поки що має не дуже позитивні показники, але з кожним роком ситуація стає кращою.

Довгострокові та поточні зобов'язання продовжуються збільшуватися у розрізі періоду, який був проаналізований.

У таблиці 2.2 показано результати обчислень коефіцієнтів стану основних засобів для ПрАТ «Єнні Фудз».

Таблиця 2.2. Коефіцієнти аналізу основних засобів на ПрАТ «Єнні Фудз» за 2022-2020 рр.

Коефіцієнти	Звітний період			Абсолютне відхилення, (+,-)			Темп росту, %		
	2022	2021	2020	2022/ 2021	2021/ 2020	2022/ 2021	2021/ 2020	2022/ 2021	2021/ 2020

Коефіцієнт зносу	0,91	0,95	0,97	0,04	0,02	0,06	104,396	102,105	106,593
Коефіцієнт оновлення	0,07	0,05	0,06	-0,02	0,01	-0,01	71,4286	120	85,7143
Рентабельність основних засобів	64,95	861,46	1700,93	796,51	839,47	1635,98	1326,34	197,447	2618,83

Отримані результати щодо коефіцієнту зносу свідчать про те, що на підприємстві є значний рівень зносу, тому рекомендовано оновити деякі основні засоби. По-перше, це стосується обладнання, на якому виготовляється продукція компанії.

Результати розрахунків коефіцієнта оновлення також показують, що підприємству слід звернути більше уваги на оновлення своїх основних засобів. Оскільки показники мають однорідну тенденцію, то можна зробити висновок, що оновлення основних засобів на підприємстві відбувається ритмічно, але недостатньо.

За результатами розрахунків можна побачити, що рівень ефективності використання основних засобів на даному підприємстві є досить високим. Особливо цей показник мав дуже високе значення у 2020 році.

Табл. 2.3. Коефіцієнти аналізу оборотних активів на ПрАТ «Єнні Фудз» за період 2022-2020 рр.

	Звітний період			Абсолютне відхилення, (+,-)			Темп росту, %		
	2022	2021	2020	2022/2021	2021/2020	2022/2021	2021/2020	2022/2021	2021/2020
Коефіцієнт забезпеченості оборотних активів власними оборотними коштами	-0,004	-0,014	-0,029	-0,01	-0,015	-0,025	350,00	207,14	725,00

Коефіцієнт інтенсивності використання оборотних активів	-243,19	-73,40	-34,80	169,79	38,6	208,39	30,18	47,41	14,31
---	---------	--------	--------	--------	------	--------	-------	-------	-------

Результати розрахунків коефіцієнт забезпеченості оборотних активів власними оборотними коштами показують, що забезпеченість оборотних активів підприємства власними коштами є дуже низькою, тобто воно не здатне профінансувати свої оборотні активи за рахунок власного капіталу. Тому компанії доречно користуватися позиковим капіталом, що вона і робить.

Отримані значення коефіцієнту інтенсивності використання оборотних активів свідчать про те, що підприємство не інтенсивно використовує оборотні активи та поповнює їх.

У таблиці 2.4 результати аналізу власного капіталу ПрАТ «Єнні Фудз». За результатами розрахунків можна побачити, що маневреність власного капіталу є низькою. Це говорить про те, що власні кошти підприємства повністю «відволікаються» на фінансування необоротних активів. Для вирішення цієї проблеми можна залучити додаткові кошти.

Табл. 2.4. Показники аналізу власного капіталу на ПрАТ «Єнні Фудз» за період 2022-2020 рр.

	Звітний період			Абсолютне відхилення, (+,-)			Темп росту, %		
	2022	2021	2020	2022/2021	2021/2020	2022/2021	2021/2020	2022/2021	2021/2020
Коефіцієнт маневрування власним капіталом	-0,37	-0,81	-21,16	-0,44	-20,35	-20,79	46	4	1,7

Коефіцієнт розвитку підприємства за рахунок самофінансування	9,8	1,5	0,6	-8,3	-0,9	-9,2	653	250	1633,3
Оборотність власного капіталу, тис. грн	65,8	81,9	151,9	16,1	70	86,1	80	54	43,3

Для розрахунку коефіцієнта захисту власного капіталу потрібні дані про додатковий капітал, які у підприємства відсутні. Тобто власний капітал ПрАТ «Єнні Фудз» не захищений. Коефіцієнт ризику власного капіталу також не може бути порахований по аналогічній причині, що говорить про те, що власний капітал підприємства може потрапити зонально до ризику при потраплянні підприємства у скрутне становище.

Розраховані коефіцієнти розвитку підприємства за рахунок самофінансування не високі в 2021 та 2020 роках, і з кожним роком їх значення збільшується, що говорить про те, що більшість прибутку підприємства не виводиться з обороту.

Показники оборотності капіталу свідчать про те, що в 2020 році підприємство виробило продукції та надало послуг в розмірі 151,9 тис. грн на кожну гривню вкладеного власного капіталу, в 2021 році – 81,9 тис. грн, в 2022 році – 65,8 тис. грн. Постійне зниження даного показника показує його негативну тенденцію.

2.2. Організація контролю якості на підприємстві ПрАТ «ЄННІ ФУДЗ»

Якість як економічна категорія відображає сукупність властивостей продукції, що зумовлюють ступінь її придатності задовольняти потреби людини відповідно до свого призначення. Поряд з якістю існує поняття технічного рівня певних видів продукції.

ПрАТ «Єнні Фудз» є одним з передових підприємств на досить насиченому ринку продукції харчової промисловості. Гарантія високої якості і безпеки продукції на підприємстві досягається шляхом впровадження і функціонування системи управління якістю і безпекою харчових продуктів, яка включає всі елементи, регламентовані національними і міжнародними стандартами в цій області, відповідно до ДСТУ ISO 9000: 2009 та ДСТУ ISO 22000: 2007.

Продукція ПрАТ «Єнні Фудз» не містить ГМО та широко застосовуються практично скрізь з дотриманням всіх технічних умов згідно з чинним законодавством, вимог нормативних документів і санітарних норм і правил, що дозволяє забезпечити досягнення позицій лідера на вітчизняному ринку і ринках деяких інших країн.

Технічний рівень виробів за змістом ПрАТ «Єнні Фудз» вужче їх якості, оскільки охоплює сукупність лише техніко-експлуатаційних характеристик. Показники встановлюються при проектуванні (розробці) переважно нових знарядь праці (машин, устаткування, приладів, транспортних засобів) і знаходять відображення у спеціальних картах технічного рівня, які використовують при вивченні ринку і визначенні попиту на нові товари, складанні бізнес-планів, рекламних матеріалів.

Об'єктивна необхідність забезпечення належної якості у процесі проектування, виготовлення і використання нових виробів на ПрАТ «Єнні Фудз» вимагає застосування у виробничо-господарській діяльності підприємства певної системи показників, що дозволяє визначити і контролювати рівень якості усіх видів продукції (рис. 2.2.)



Рисунок 2.2. Показники якості продукції ПрАТ «Єнні Фудз»

Рівень якості ПрАТ «Єнні Фудз» пояснюється кількісною характеристикою міри придатності того чи іншого виду продукції для задоволення конкретного попиту на неї у порівнянні з відповідними базовими показниками за фіксованих умов споживання.

Оцінка якості продукції ПрАТ «Єнні Фудз» передбачає визначення абсолютного, відносного, перспективного і оптимального її рівня.

1) Абсолютний рівень якості того чи іншого виробу знаходять шляхом обчислення вибраних для його вимірювання показників без їх порівняння з відповідними показниками аналогічних виробів. Визначення абсолютного рівня якості є недостатнім, оскільки самі по собі абсолютні значення вимірників якості не відображають ступінь його відповідності сучасним вимогам.

2) Тому поряд з цим визначають відносний рівень якості окремих видів вироблюваної (проектованої) продукції, порівнюючи її показники з абсолютними показниками якості кращих аналогічних вітчизняних та зарубіжних зразків виробів.

3) Проте рівень якості продукції під впливом науково-технічного прогресу і вимог споживачів повинен мати тенденцію до підвищення. У зв'язку з цим виникає необхідність оцінки якості виробів, виходячи з її перспективного рівня і враховуючи пріоритетні напрямки й темпи розвитку науки і техніки.

4) По нових видах продукції і перш за все знярядь праці доцільно визначити також оптимальний рівень якості, тобто такий рівень, за якого загальна величина суспільних витрат на виробництво й використання продукції в певних умовах її споживання була б мінімальною.

Залежно від призначення, деякі види продукції ПрАТ «Єнні Фудз» мають свої специфічні показники якості. Поряд з цим використовуються показники для оцінки багатьох видів виробів, а також вимірники відносного рівня якості всієї вироблюваної підприємством продукції. З урахуванням таких обставин усі показники якості виробів поділяють на дві групи:

Перша – диференційовані (поодинокі) показники, з яких відокремлюється найбільш розгалужена низка одиничних показників якості (табл. 2.5.).

Друга – загальні показники якості всього обсягу вироблюваної підприємством продукції.

Таблиця 2.5. Одиничні показники якості продукції

Групи показників		Окремі показники груп
Перелік	Суттєва характеристика	
Призначення	Характеризують корисну роботу (виконувану функцію)	1. Продуктивність 2. Потужність 3. Міцність 4. Вміст корисних речовин 5. Калорійність
Надійності, довговічності і безпеки	Відокремлюють ступінь забезпечення довго тривалості використання і безпечних умов праці та життєдіяльності людини	1. Можливий термін використання 2. Технічний ресурс 3. Термін безаварійної роботи 4. Граничний термін зберігання
Екологічні	Характеризують ступінь шкідливого впливу на здоров'я людини та довкілля	1. Токсичність виробів 2. Вміст шкідливих речовин 3. Обсяг шкідливих викидів у довкілля в одиницю часу
Економічні	Відображають ступінь економічної вигоди виробництва продуцентом і придбання споживачем	1. Ціна одиниці виробу 2. Прибуток з одиниці виробу 3. Рівень експлуатаційних витрат часу і фінансових коштів
Ергономічні	Окреслюють відповідність техніко-експлуатаційних параметрів виробу антропометричним, фізіологічним та психологічним вимогам працівника (споживача)	1. Ступінь легкості керування робочими органами 2. Можливість одночасного охоплення контрольованих експлуатаційних показників 3. Величина наявного шуму

		вібрації
Естетичні	Визначають естетичні властивості виробу	1. Виразність і оригінальність форми 2. Кольорове оформлення 3. Ступінь естетичності тари (упаковки)
Патентно-правові	Відображають ступінь використання винаходів при проектуванні	1. Коефіцієнт патентного захисту 2. Коефіцієнт патентної чистоти

Найбільш складна за кількістю система показників в ПрАТ «Єнні Фудз» застосовується для оцінки якості (технічного рівня) знарядь праці. Вона охоплює більшість груп одиничних показників і майже всі комплексні вимірники якості. Поряд із специфічними показниками, властивими лише певному виду виробів, якість знарядь праці характеризується також рядом загальних показників: надійність, довговічність, ремонтпридатність, продуктивність, патентну частоту.

1) Під надійною розуміють властивість вибору виконувати свої функції при збереженні експлуатаційних показників у встановлених межах протягом певного проміжку часу. Кількісно вона характеризується тривалістю безвідмовної роботи, тобто середнім часом роботи між двома несправностями.

2) Довговічність – це властивість виробу тривалий час зберігати свою працездатність у певних умовах експлуатації. Їх оцінюють двома головними показниками:

а) строком служби – календарною тривалістю експлуатації до певного граничного стану

б) технічним ресурсом – можливим напрацюванням у годинах.

3) Ремонтпридатність техніки характеризує її спроможність до швидкого виявлення й усунення несправностей.

4) Продуктивність – можливість виробляти продукцію за одиницю часу.

5) Показник патентної чистоти виробу відображає використання при його розробці запатентованих винаходів і можливість безперешкодного продажу на світовому ринку.

До комплексних показників якості (технічного рівня) знарядь праці відносяться в ПрАТ «Єнні Фудз» коефіцієнт готовності обладнання, що характеризує одночасно його безвідмовність і ремонтпридатність.

Якість предметів праці оцінюють за допомогою переважно показників технологічності їх обробки і переробки. Більшість з них відображають фізико-механічні властивості та хімічний склад предметів праці. Показники для оцінки якості споживчих товарів диференціюють залежно від їх конкретного призначення.

Зокрема, якість продуктів харчування характеризують показники калорійності, консистенції, смаку, запаху, терміну зберігання придатності для споживання тощо, а одягу та взуття – міцність, зовнішній вигляд, колористика, силует тощо.

У практиці господарювання важливо знати не лише якість окремих виробів, але й загальний рівень якості всієї сукупності виготовлюваної підприємством продукції. З цією метою застосовують певну систему загальних показників.

Основними з них в ПрАТ «Єнні Фудз» вважаються:

- 1) частка принципово нових (прогресивних) виробів у загальному їх обсязі;
- 2) коефіцієнт оновлення асортименту продукції;
- 3) частка виготовлюваної продукції, на яку, одержані сертифікати;
- 4) частка продукції для експорту у загальному її обсязі на підприємстві;
- 5) частка виробничого браку;
- 6) відносний обсяг сезонних товарів, реалізованих за зниженими цінами.

Для визначення рівня якості виготовлюваних або освоюваних виробництвом нових виробів застосовують ряд методів: об'єктивний та органолептичний – використовують для визначення абсолютного рівня якості; диференційований та комплексний – для відносного рівня якості окремих видів продукції.

Об'єктивний метод означає оцінку рівня якості продукції за допомогою стендових випробувань, контрольних вимірювань, лабораторного аналізу. Такий метод є найбільш вірогідним і застосовується для вимірювання абсолютного рівня якості засобів виробництва та деяких властивостей споживчих товарів. Зокрема його використовують для визначення більшості техніко-експлуатаційних показників:

засобів праці – продуктивність, потужність, точність обробки матеріалів;
предметів праці – вміст матеріалу у руді, міцність фарбування тканини;
споживчих товарів – еластичність та вологостійкість взуття, вміст цукру або жиру у харчових продуктах.

Органолептичний метод ґрунтується на наслідках аналізу сприймання органами почуттів людини (зором, слухом, смаком, нюхом, дотиком) без застосування технічних вимірювальних та реєстраційних засобів. При цьому методі застосовують балову систему оцінки показників якості, виходячи з визначеного переліку ознак (властивостей), які найповніше охоплюють основні якісні характеристики виробу. Кожній оцінці (відмінно, добре, задовільно, погано) надають певну кількість балів (наприклад, відповідно 5, 4, 3, і 0).

Диференційований метод оцінки рівня якості передбачає порівняння одиничних показників з відповідними показниками виробів-еталонів або ж базовими показниками стандартів (технічних умов).

Оцінка рівня якості цим методом зводиться до обчислення значень відносних показників, які за абсолютною величиною менше одиниці (при зіставленні з еталонними показниками), повинні бути більшими або дорівнювати одиниці (при порівнянні з вимогами стандартів чи технічних умов).

Комплексний метод полягає у визначенні узагальнюючого показника рівня якості оцінюваного виробу. Одним із варіантів комплексної оцінки якості може бути інтегральний показник, який обчислюється шляхом зіставлення корисного ефекту від споживання (експлуатації) певного виробу і загальної величини витрат на його створення і використання. В окремих випадках для

комплексної оцінки якості застосовують середньозважену арифметичну величину з використанням при її обчисленні коефіцієнтів вагомості усіх розрахункових показників.

Певна кількість продукції кращої якості (вищого технічного рівня) здатна повніше задовольнити суспільні потреби, ніж та ж або навіть більша кількість виробів гіршого гатунку. Це означає, що підвищення якості продукції у кінцевому підсумку еквівалентне збільшенню «її» виробництва з меншими загальними витратами суспільної праці.

Поліпшення якості продукції ПрАТ «Єнні Фудз» є специфічною формою прояву закону економії робочого часу. Практика господарювання свідчить, що загальна сума витрат на виготовлення і використання продукції більш високого гатунку, навіть якщо досягнення останнього зв'язане з додатковими витратами у виробництві, істотно скорочується. Всіляке ж зменшення витрат праці означає зростання його продуктивності.

Якість продукції формується, як відомо під вагомих впливом сучасних досягнень розвитку науки і техніки. Проте тут існує і зворотний зв'язок. Підвищення якості (технічного рівня) насамперед знярядь праці справляє неабиякий вплив на прискорення темпів певних напрямків НТП.

Зокрема, підвищення надійності машин, устаткування, приладів та інших технічних пристроїв забезпечує розширення масштабів розвитку комплексної механізації та автоматизації виробничих процесів, гнучких автоматизованих виробництв, робототехнічних комплексів тощо.

Рівень якості засобів виробництва і предметів споживання в ПрАТ «Єнні Фудз» безпосередньо впливає на структуру виробництва, функціональний розподіл потужностей машинобудівних підприємств. Підвищення технічного рівня засобів праці і якості предметів праці дозволяє використовувати більше інвестиційних і матеріальних ресурсів для випуску споживчих товарів, а поліпшення якості продукції підприємств видобувних галузей створює додаткові фінансові можливості для масштабнішого державного інвестування і швидшого розвитку відповідних галузей обробної індустрії. Технічний рівень

машин і устаткування ПрАТ «Єнні Фудз» у певній мірі визначає структуру виробничих потужностей, використовуваних для виготовлення нових знарядь праці та запасних частин до них.

Не потребує особливих доказів безпосередній вплив більш надійної техніки та якісних конструкційних матеріалів на ефективне використання основних і оборотних фондів у ПрАТ «Єнні Фудз», обсяг витрачання інвестиційних ресурсів. У зв'язку з цим достатньо навести такий приклад.

Неухильне зростання ефективності виробництва на ПрАТ «Єнні Фудз» за рахунок якісних чинників передбачає чітке визначення і комплексне використання всіх можливих шляхів поліпшення якості виробів. Останні за своїм змістом та цілеспрямованістю можна об'єднати у три взаємозв'язані групи: технічні, організаційні, соціально-економічні.

Серед технічних шляхів (заходів) підвищення якості продукції визначальне місце належить постійному вдосконаленню проектування, техніко-технологічної бази підприємства. Це зумовлюється тим, що належне підґрунтя технічного рівня і якості виробів формується у процесі їх проектування.

Саме у циклі проектування здійснюється комплекс лабораторно-дослідних робіт, спрямованих на забезпечення необхідних техніко-економічних параметрів зразків продукції. Про вирішальне значення стадії проектування для досягнення рівня якості у відповідності з вимогами ринку свідчить хоча б той факт, що понад 50% відмов технічних пристроїв спричинюється дефектами, допущеними при проектуванні виробів. Досягнення запроєктованого рівня якості будь-якої продукції можливе лише за умови високої технічної оснащеності виробництва, застосування найновішої технології, суворого дотримання технологічної дисципліни.

До важливих і ефективних шляхів цілеспрямованого підвищення якості продукції, й конкурентоспроможності ПрАТ «Єнні Фудз» на світовому і національному ринках небезпідставно відносять поліпшення стандартизації як головного інструменту фіксації і забезпечення заданого рівня якості. Адже саме стандарти і технічні умови відображають сучасні вимоги споживачів щодо

технічного рівня та інших якісних характеристик виробів, тенденції розвитку науки і техніки.

2.3. Визначення ризиків та безпеки харчових продуктів ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»

На підприємстві ПрАТ «Єнні Фудз» відповідальним за стан економічної безпеки є фінансовий директор. Відділ, який безпосередньо займається даною сферою – планово-економічний. На рис. 2.3 це графічно продемонстровано.

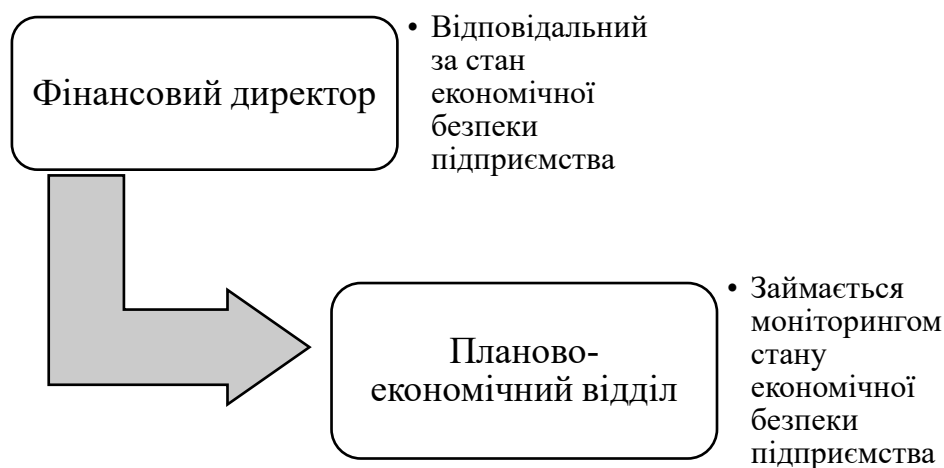


Рис. 2.3. Відповідальні за стан економічної безпеки на підприємстві ПрАТ «Єнні Фудз»

На рисунку 2.4. показано складові економічної безпеки, за якими ведуть активне стеження та аналізують відповідні служби підприємства ПрАТ «Єнні Фудз».

Можна побачити, що планово-економічний відділ проводить активне стеження за всіма видами економічної безпеки, які тільки можуть бути. Це говорить про високий рівень серйозності відношення до даного питання на підприємстві ПрАТ «Єнні Фудз».

Фінансовий директор особисто приймає стратегічні рішення щодо різноманітних питань стану економічної безпеки підприємства.

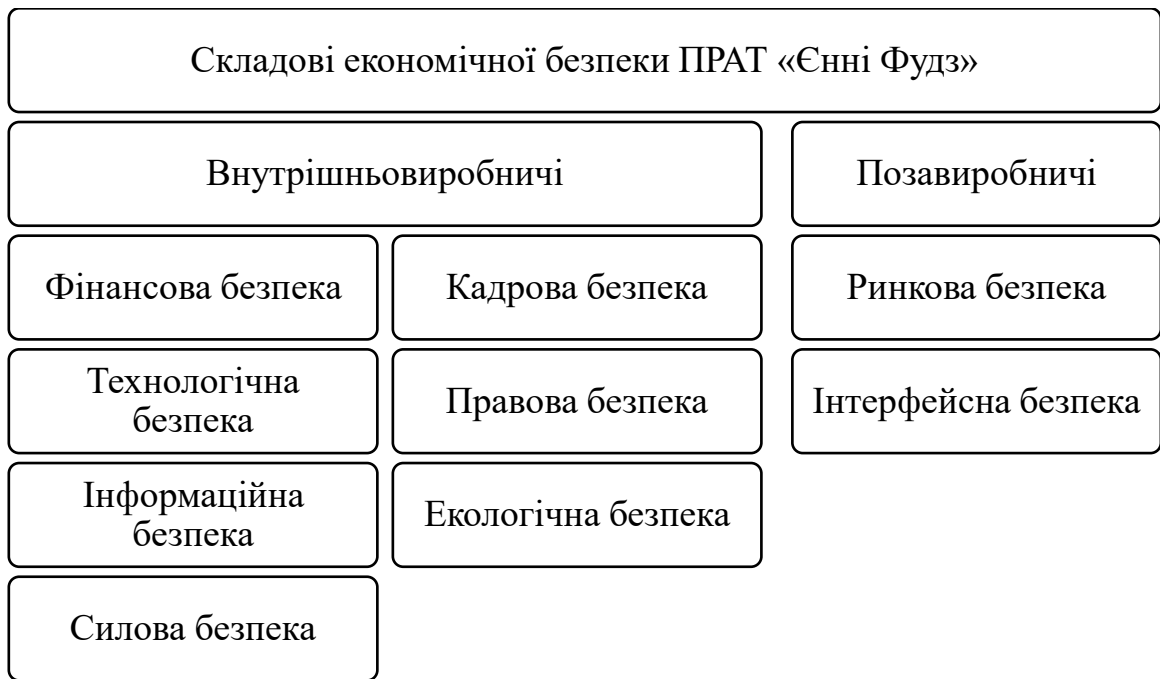


Рис. 2.4. Складові економічної безпеки ПРАТ «Єнні Фудз».

Для досягнення високого рівня економічної безпеки ПРАТ «Єнні Фудз» проводяться такі заходи.

1. Фінансова безпека:

- формування стратегій виробничих, кадрових, управлінських, кредитних та ін. складових політики компанії;
- практичні реалізації напрямків розроблених стратегій;
- активний моніторинг наявного та минулого фінансового стану підприємства;
- прогноз майбутніх ймовірних результатів діяльності суб'єкта господарювання;
- постійні маркетингові дослідження та аналіз стану ринку.

2. Технологічна безпека:

- вивчення станів техніко-технологічних складових обладнання підприємства;
- дослідження безпеки за результатами досліджень фінансово-господарських документів та технічної інформації з підрозділів підприємства;
- складання інструкцій забезпечення техніко-технологічної безпеки на певні терміни;

- розробки планів забезпечення техніко-технологічної безпеки підприємств;

- постійний моніторинг можливостей оновлення обладнання, якщо є в такому потреба;

- робота над підвищенням інноваційності обладнання підприємства.

3. Політико-правова безпека:

- створення та розробка методики аналізу збитків та досліджень можливої загрози негативного фактору через політико-правові фактори;

- розгляд окремих конкретних ситуацій, що створюють політико-правові проблеми, та розробки шляхів їх усунення.

4. Інформаційна безпека:

- збір інформації (гласних контактів із джерелами офіційних даних та негласних контактів із джерелами секретних даних);

- опрацювання та сортування видобутих даних (внутрішні картотеки та ін.).

- аналітична робота з даними підприємства;

- заходи щодо недопущення несанкціонованого доступу до даних підприємства;

- інформаційна діяльність за межами суб'єкту господарювання;

- робота над іміджем.

5. Екологічна безпека:

- моніторинг за дотриманням норм екологічного стандарту щодо продукції, що випускається підприємством;

- недопущення штрафів за порушення норм екологічного законодавства.

6. Силова безпека:

- гарантія фізичної недоторканності, збереження майна працівників;

- створення сприятливих впливів зовнішнього середовища на бізнес;

- стабільність підприємства.

7. Кадрова безпека:

- контроль за плинністю персоналу та дотриманням ним робочої дисципліни;
- спостереження за вчасною та повною виплатою заробітної плати персоналу підприємства.

8. Ринкова безпека:

- моніторинг стану ринку та сегменту, в якому працює підприємство;
- аналіз впливу зовнішнього середовища на діяльність компанії.

9. Інтерфейсна безпека:

- спостереження за коректною співпрацею з контрагентами;
- ефективна взаємодія з торговими і збутовими посередниками, інвесторами, споживачами тощо.

На підприємстві ПрАТ «Єнні Фудз» багато уваги приділяють фінансово-економічній безпеці.

У табл. 2.6 продемонстровано етапи управління системою фінансово-економічної безпеки на підприємстві ПрАТ «Єнні Фудз». Дотримання даних етапів є одним з пріоритетів діяльності даного суб'єкту господарювання.

Табл. 2.6. Етапи управління системою фінансово-економічної безпеки на ПрАТ «Єнні Фудз»

№ етапу	Зміст етапів
1.	Ідентифікація об'єктів моніторингу службою безпеки підприємства
2.	Формування техніко-економічних показників оцінки економічної безпеки підприємства
3.	Збір та підготовка даних, що характеризують стан об'єктів моніторингу підприємством
4.	Виявлення (визначення) факторів, що характеризують перспективні напрямки розвитку підприємств
5.	Моделювання та формування сценаріїв та стратегії розвитку підприємства
6.	Розрахунки техніко-економічних показників підприємства на прогнозований період
7.	Проведення аналізу показників економічної безпеки підприємства
8.	Розробка пропозицій щодо запобігання та нейтралізації загроз економічній безпеці підприємства

Як видно з даних таблиці 2.6, на підприємстві ПрАТ «Єнні Фудз» система управління економічною безпекою є чіткою та поетапною.

На підприємстві під час здійснення управління системою забезпечення безпеки ПрАТ «Єнні Фудз» здійснюють внутрішню «розвідку» (рис. 2.5).

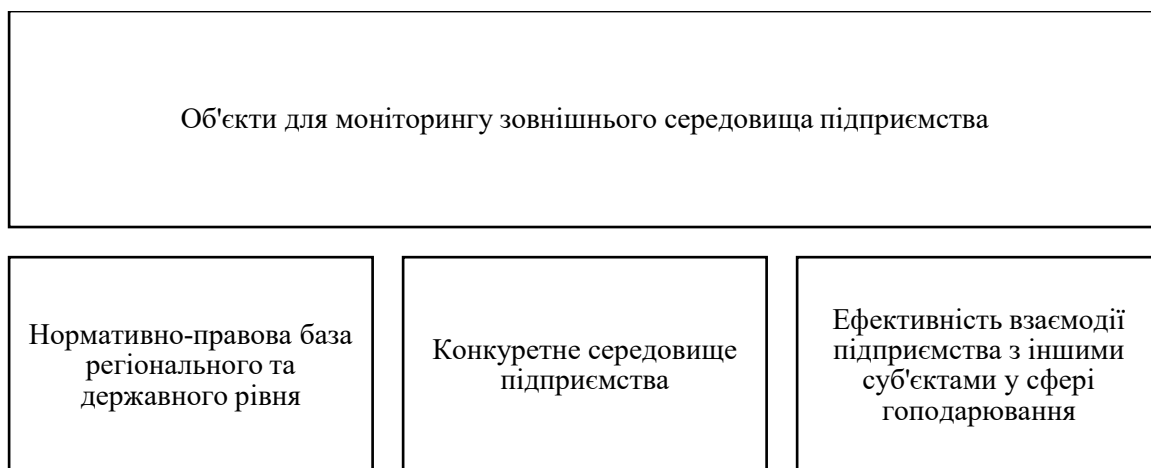


Рис. 2.5. Об'єкти моніторингу зовнішнього середовища підприємства ПрАТ «Єнні Фудз»

Також на підприємстві проводиться і зовнішня «розвідка». Це показано на рисунку 2.6.

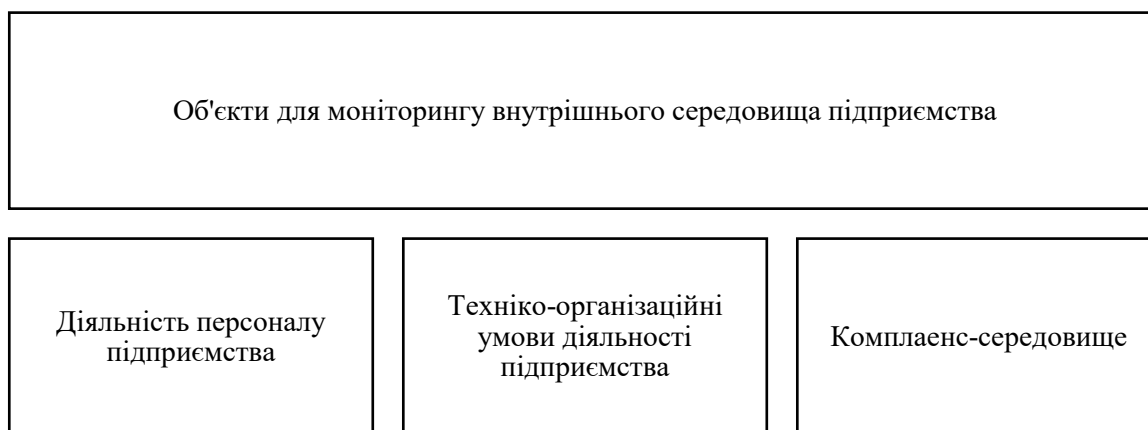


Рис. 2.6. Об'єкти моніторингу внутрішнього середовища підприємства ПрАТ «Єнні Фудз»

Об'єктами забезпечення фінансово-економічної безпеки на підприємстві ПрАТ «Єнні Фудз» виступають:

- внутрішні дані, що стосуються розвитку компанії та технологій виробництва;
- обсяги фінансових ресурсів підприємства;
- співробітники підприємства;
- обсяги матеріальних ресурсів підприємства та об'єкти майна;
- інформаційні системи підприємства.

Основні принципи діяльності керівництва підприємства ПрАТ «Єнні Фудз» у сфері забезпечення економічної безпеки показані на рис. 2.7.



Рис. 2.7. Основні принципи діяльності керівництва підприємства ПрАТ «Єнні Фудз» у сфері забезпечення економічної безпеки

Продемонстровано схему інформаційних потоків між відділами підприємства ПрАТ «Єнні Фудз» у Додатку Д. , які безпосередньо пов'язані з фінансово-економічною безпекою підприємства. Як видно зі схеми, між всіма відділами та ланками є постійний процес обміну інформацією, який завжди є двостороннім.

Інформаційні потоки є життєважливим елементом для ефективної роботи будь-якого підприємства. Нижче подано загальну схему інформаційних потоків між типовими відділами підприємства

Усі ці аспекти підкреслюють необхідність визначення ризиків та безпеки в харчовій промисловості для забезпечення стійкості, якості та безпеки харчових продуктів для споживачів. Ця схема відображає, як інформація рухається між різними відділами підприємства ПрАТ «Єнні Фудз», сприяючи координації та ефективності всього підприємства.

Розділ 3. Шляхи підвищення ефективності методів контролю у сфері безпеки харчових продуктів ПРАТ «ЄННІ ФУДЗ»

3.1. Використання новітніх методів контролю безпеки харчових продуктів

Використання новітніх методів контролю безпеки харчових продуктів є важливим елементом для забезпечення високого рівня якості та безпеки продукції.

В наш час проблема якості та безпеки харчових продуктів набуває особливої гостроти і актуальності. Адже від них в значній мірі залежить життя і здоров'я людей. У Законі України «Про безпеку та якість харчових продуктів» якість харчового продукту визначається як ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт [50].

Ідентифікація показників якості продукції показникам діючих стандартів не рідко свідчить про зниження поживної цінності харчових продуктів і перевищення максимального вмісту забруднюючої речовини в продукті, що не дозволяє віднести його до класу безпечної продукції. У свою чергу, безпечний харчовий продукт – це харчовий продукт, який не створює шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його виробництва та обігу з дотриманням вимог санітарних заходів та споживання за призначенням.

Тобто небезпечний харчовий продукт – це продукт, показники якості та споживчі властивості якого не відповідають вимогам нормативних документів і/або містить небезпечний фактор (хімічний, фізичний, біологічний), що може негативно впливати через харчування на здоров'я людини. Відомо, що до 80 % шкідливих речовин надходить до організму людини з їжею та напоями. Не випадково експерти Всесвітнього банку саме продовольство і воду відносять до найбільш важливих загроз національній безпеці країн [66].

Наведемо кілька сучасних методів, які широко використовуються в галузі безпеки харчових продуктів:

Аналіз ризиків та критичних контрольних точок (НАССР): НАССР є системою управління безпечністю харчових продуктів, що базується на визначенні критичних контрольних точок у виробничому процесі та розробці та впровадженні заходів контролю для запобігання ризикам [62].

У багатьох країнах світу ведуться інтенсивні розробки нових концепцій ефективного контролю якості і безпечності харчових продуктів. Найвідомішими концепціями є: *НАССР* – аналіз ризику, за критичними контрольними точками, *Hurdle Technology* – бар’єрна технологія, *Predictive Microbiology* – прогнозуюча мікробіологія. На міжнародному рівні найбільше визначення і поширення отримала концепція „Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю” („*Hazard Analysis and Critical Control Points*” – *НАССР*). В останні роки зростає кількість країн, законодавство яких вимагає впровадження на підприємствах-виробниках систем управління безпечністю харчових продуктів, що базується на концепції НАССР [7, 59, 60].

Системи ідентифікації та трейсінгу: Використання сучасних технологій, таких як QR-коди, RFID-мітки та блокчейн, для відстеження походження та руху продуктів через ланцюг постачання. Це сприяє швидкому виявленню та вилученню небезпечних продуктів [74].

Мета баркодування та геномічні методи: Використання ДНК-аналізу для ідентифікації видів та виявлення забруднень у харчових продуктах. Це може бути ефективним для виявлення фальсифікації та визначення точного походження продуктів.

Системи дистанційного моніторингу та інтернет речей (IoT): Використання датчиків та IoT для моніторингу умов зберігання, транспортування та виробництва продуктів. Це дозволяє реагувати на будь-які аномалії та забезпечує сталу якість продуктів.

Аналітика даних та штучний інтелект (AI): Використання аналітики даних та AI для обробки великих обсягів інформації щодо якості та безпеки продуктів. Це допомагає вчасно виявляти та прогнозувати потенційні ризики.

Сенсорні технології: Використання сенсорів та детекторів для виявлення забруднень, алергенів, мікроорганізмів та інших небезпечних елементів у продуктах.

Технології обробки харчових продуктів: Використання новітніх методів обробки, таких як високотехнологічні методи консервації та обробки теплової обробки, які забезпечують зниження мікробіологічного ризику.

Ці методи спільно допомагають забезпечити безпеку та якість харчових продуктів від виробництва до споживача. Вони є необхідною складовою для впровадження сучасних стандартів безпеки харчових продуктів [22,74].

Контроль харчової продукції здійснюють за допомогою органолептичного, механічного та інструментального (вимірювального) методів, які застосовують повсякчасно як безпосередній засіб, за допомогою якого можна дати об'єктивну оцінку якості продукції [32, 43].

Органолептичні методи – це методи оцінки якості продукції за допомогою органів відчуття людини. Механічні методи дослідження використовують для визначення таких показників, як: пружність, еластичність, твердість, в'язкість; їх часто застосовують для характеристики споживних властивостей продовольчої і непродовольчої продукції.

Інструментальні методи здійснюють за допомогою спеціальної апаратури, установок із застосуванням приладів, лабораторного посуду, хімічних реактивів, а також відповідної техніки проведення вимірювання. Показники якості, які визначають цими методами, виражають у конкретних величинах: мл, л, г, °, вольтгах, % тощо.

Переваги: об'єктивність, можливість відтворення отриманих результатів при застосуванні стандартної методики дослідження. Недоліки: складність і довготривалість багатьох визначень, спеціальна підготовка персоналу, а у

деяких випадках – необхідність руйнування зразків продукції, що робить проведення аналізу недешевим.

Інструментальні методи широко використовують для встановлення хімічного складу, структури, фізико-хімічних і фізичних показників споживних властивостей продукції. Хімічні та біохімічні методи використовують для кількісної і якісної характеристики різноманітних споживних властивостей продукції. Наприклад, з допомогою хіміко-аналітичних методів визначають вміст цукру в харчовому продукті, відповідність кислотності продукту стандартним нормам, вміст солей важких металів для визначення доброякісності харчового продукту та багато інших показників.

Фізіологічні методи дослідження використовують для визначення засвоюваності харчових продуктів і їх реальної енергетичної цінності та вивчення впливу непродовольчої продукції на організм людини.

Фізичні і фізико-хімічні методи використовують для визначення фізичних властивостей і хімічного складу продукції та матеріалів, які використовують у виробництві.

Фізичні методи основані на реєстрації якого-небудь фізичного параметра, пов'язаного з наявністю або кількістю визначуваної речовини в досліджуваному об'єкті. винні володіти технікою мікроскопіювання. Товарознавчо-технологічні методи найчастіше використовують для встановлення придатності сировини для промислової переробки, а також для визначення властивостей продукції, які виявляються під час її споживання.

Реєстраційний метод ґрунтується на використанні інформації, отриманої шляхом підрахунку кількості відповідних подій, випадків, витрат тощо. Цим методом визначають дефектні партії, кількість дефектних одиниць у партіях відповідних постачальників продукції під час приймання, реалізації та споживання. Також реєструються витрати при експлуатації продукції, його патентноправові показники тощо.

Розрахунковий метод – метод, у якому інформацію щодо якості отримують розрахунковим шляхом. Використовують теоретичні та емпіричні

залежності якості продукції від параметрів відповідних показників, які розраховують за допомогою математичних моделей, формул за параметрами, які отримують в результаті дослідження іншими методами – фізико-хімічними, біохімічними тощо [60].

3.2. Підвищення відповідальності керівництва та мотивації персоналу в питаннях забезпечення якості

В практиці роботи підприємств на засадах управління якістю відомі дві основні мети її розробки. Перша і головна - оптимізація роботи підприємства, забезпечення його дієздатності, зокрема, конкурентоспроможності продукції та послуг, що виробляються, і підвищення ефективності виробництва. І якщо для підприємства, у першу чергу для першого керівника, така ціль дійсно є головною, то це вже характеризує його як перспективне і таке підприємство має шанси для впровадження діючої систем управління якістю. Слід відразу ж зазначити, чого не може забезпечити систем управління якістю.

Система управління якістю є свого роду кістяком, на який повинні нанизуватися відповідні рішення, пов'язані з поліпшенням процесів і якості продукції. Але раціональність і обґрунтованість рішень стандартами не встановлюються, та й не можуть бути встановлені, тому що ці рішення - результат творчого процесу. Тому реалізація потенційних можливостей систем управління якістю залежить не тільки від виконання всіх передбачених міжнародним стандартом ІСО 9001 вимог, але і від кваліфікації, творчих здібностей, професійних знань і досвіду персоналу підприємства. Щоб уникнути можливих розчарувань дуже важливо, щоб керівник сам розумів це і не сподівався на те, що впровадження систем управління якістю само по собі автоматично вирішить його проблеми при відсутності кадрів, здатних аналізувати ситуацію і приймати обґрунтовані рішення, відповідного їх навчання [63].

Друга мета розробки - продемонструвати усім, в тому числі і

потенційному споживачеві, що підприємство може стабільно випускати продукцію заданого рівня якості, тобто таку, яка задовольняє всі його вимоги. Якщо для досягнення першої наголошеної мети досить просто розробити і впровадити на підприємстві систем управління якістю, то для досягнення другої мети необхідно ще й сертифікувати систем управління якістю.

Керівництво несе відповідальність за вироблення політики у сфері якості послуг і задоволення споживача. Її реалізація залежить від того, наскільки успішно керівництво забезпечує розроблення і ефективне функціонування систем якості.

Відповідальність за всі аспекти проведення політики у сфері якості в ПрАТ «Снні Фудз» слід покласти на її директора. Керівник слід розробити і документально оформити політику у сфері якості з урахуванням: виду продукції, що виробляється ; іміджу підприємства; завдань у сфері якості продукції ; методів виконання завдань у сфері якості; ролі персоналу ПрАТ «Снні Фудз» , що відповідає за реалізацію політики у сфері якості [55, 66].

Для виконання завдань у сфері якості керівником створюється служба (або підрозділ) системи якості, яка дозволяє на всіх етапах виробництва ефективно управляти якістю продукції, оцінювати і підвищувати її. Належить чітко встановити загальну і персональну відповідальність і повноваження всіх працівників, від діяльності яких залежить якість послуг. При цьому повинна бути передбачена і необхідність ефективних стосунків між споживачем і постачальником щодо всіх таспектів їхньої взаємодії як в самій організації, так і за її межами. Встановлені відповідальність і повноваження повинні узгоджуватись із засобами і методами забезпечення якості продукції.

Разом з тим, керівник повинен нести відповідальність за розроблення вимог до системи якості. Він має безпосередньо або через призначеного ним працівника відповідати за впровадження системи якості, її перевірку, постійне вимірювання параметрів і аналіз з метою вдосконалення. Незважаючи на те, що персонал , на який покладені відповідні обов'язки, здатний робити свій внесок у досягнення якості, якість створюється не ним. Він утворює лише частину

системи якості. Сфера дії системи якості охоплює всі функції, і постійне підвищення якості вимагає участі, віддачі і ефективної взаємодії всього персоналу організації, яка надає послуги.

Керівництво повинно передбачити регулярне і незалежне проведення офіційного аналізу системи якості для визначення, якою мірою вона продовжує відповідати поставленим вимогам, дозволяє ефективно проводити політику у сфері якості і виконувати поставлені у сфері якості завдання. Особливу увагу потрібно звертати на необхідність чи можливість підвищення якості. Аналіз слід проводити відповідними спеціалістами чи компетентним, незалежним експертом, що інформує безпосередньо вище керівництво [8].

Такий аналіз повинен містити чітко сформульовані і вичерпні оцінки, які базуються на всіх джерелах відповідної інформації, зокрема:

- на висновках аналізу рівня якості продукції; тобто даних про загальну ефективність і результативність процесу виробництва з погляду виконання поставлених до продукту вимог і задоволення споживача ;
- на висновках внутрішніх перевірок якості про реалізацію і ефективність всіх елементів системи якості з погляду виконання поставлених завдань з забезпечення якості послуг ;
- на змінах, викликаних новими технологіями, концепціями якості, ринковими стратегіями, а також соціальними умовами і умовами навколишнього середовища.

Оформлені у вигляді документа зауваження, висновки і рекомендації за результатами аналізу і оцінювання повинні бути подані керівництву для їх урахування під час підготовки програми підвищення якості послуг.

Керівництво має також забезпечити системний та процесний підхід в управлінні якістю. Системний підхід передбачає ідентифікування, розуміння та управління взаємопов'язаними процесами як системою, що сприяє організації у результативнішому та ефективнішому досягненні її цілей. Базовими елементами системного підходу є розгляд всіх подій, явищ та процесів в їх взаємозв'язку (тобто, має бути розуміння, що всі вони є частиною однієї

складної системи); визначення пріоритетів; робота з причинами, а не з їх наслідками; результативність.

Системний підхід в управлінні якістю ПрАТ «Єнні Фудз» має реалізовуватися шляхом здійснення таких основних етапів:

1. Виявлення проблеми, пов'язаної з невідповідністю продукції встановленим вимогам і технічним умовам.
2. Аналіз причин появи невідповідності.
3. Вироблення заходів вирішення проблеми.
4. Пошук ресурсів і оцінка втрат від усунення невідповідності.
5. Контроль за якістю роботи та процесу виробництва.

Для ефективного функціонування ПрАТ «Єнні Фудз» має визначити всі взаємопов'язані види діяльності і управляти ними. Діяльність, у якій використовують ресурси і якою можна управляти для перетворення входів на виходи, може вважатися процесом. Часто вихід одного процесу безпосередньо становить вхід наступного. Перевагою процесного підходу є забезпечуваний ним неперервний контроль над зв'язками окремих процесів у межах системи процесів, а також над їхніми сполученням та взаємодією. Якщо цей підхід застосовують у межах системи управління якістю, він підкреслює важливість: а) розуміння та виконання вимог; б) необхідності розглядати процеси з погляду створення додаткових цінностей; в) вимірювання результатів функціонування процесу та його ефективності; г) постійного поліпшення процесів на основі об'єктивних вимірювань [4;18;43,55].

Процесна модель показує, що споживачі відіграють суттєву роль в визначенні вимог, які є входними даними. Тут реалізується принцип системи управління якістю – орієнтація на замовника, основний зміст якої полягає в тому, щоб сформувати таку організаційну культуру, при якій персонал усвідомлює необхідність підвищення якості продукції, що виробляється.

В контексті управління якістю, керівництво повинно забезпечити необхідні і достатні ресурси для підвищення якості і виконання поставлених у сфері якості завдань. Найважливішим ресурсом будь-якої організації є

працівники [43].

Для забезпечення стимулів до праці, професійного зростання, належного ділового спілкування, високого виконавського рівня персоналу керівництву слід підбираючи працівників, виходити із їх здатності професійно виконувати роботу;

- 1) створювати такі умови роботи, які сприяють досягненню найвищих показників якості роботи і сприятливого робочого клімату ;
- 2) сприяти розкриттю можливостей кожного працівника організації за рахунок послідовного застосування творчих підходів до праці і ширшого залучення до трудового процесу;
- 3) забезпечувати розуміння майбутніх робіт і поставлених завдань, зокрема їх вплив на якість;
- 4) стежити за тим, щоб весь персонал усвідомлював свою причетність до забезпечення якості продукції, які надаються споживачу і розумів свою роль у цьому процесі ;
- 5) заохочувати спрямовані на підвищення якості зусилля через належне їх визнання і винагороду за досягнуті результати ;
- 6) регулярно розглядати фактори стимулювання персоналу за забезпечення якості продукції ;
- 7) впроваджувати навчання персоналу. Навчання дозволяє усвідомити необхідність змін і створює умови, які дають змогу домогтися змін і професійного росту.

Персонал, який надає допомогає налаштовувати використання виробленої продукції і має безпосередній контакт із споживачем, повинні знати правила ділового спілкування і мати відповідні навички. Колективні заходи, наприклад, загальні збори з обговорення питань підвищення якості, можуть бути ефективними з погляду налагодження взаємин між працівниками і можуть сприяти залученню працівників до участі у вирішенні проблем і їх співпраці.

Регулярне спілкування з колективом ПрАТ «Єнні Фудз» повинно стати правилом для керівництва. Важливим інструментом такого спілкування і

виконання пов'язаних з наданням послуги робіт є наявність відповідної інформаційної системи. До методів ділового спілкування належать:

- проведення керівництвом оперативних нарад;
- проведення засідань з обміну інформацією;
- використання документально оформленої інформації;
- застосування засобів інформаційної технології [55].

Провідна роль керівництва пояснюється тим, що воно повністю відповідає за ключові питання функціонування підприємства: виділення ресурсів; формування організаційної структури; визначення перспектив розвитку; розробку і впровадження системи забезпечення і контролю якості продукції; розробку і впровадження стандартів, правил і процедур; контроль за виконанням стандартів якості продукції; підбір, навчання і підвищення кваліфікації кадрів; оцінку і стимулювання результатів діяльності; створення умов для застосування командного підходу до проблем управління якістю продукції (Додаток Е).

Тут необхідно звернути увагу на важливість навчання персоналу в галузі якості. Для забезпечення успішної розробки і впровадження систем управління якістю навчання варто проводити для всіх рівнів персоналу. При цьому починати навчання треба з вищого керівництва. Для зовнішнього навчання можна використовувати можливості консультанта чи курси і семінари, пропоновані спеціалізованими організаціями.

Ключовою функцією у досягненні необхідної якості продукції є мотивація персоналу. Практика багаторічної, і в основному поки безуспішної «боротьби за якість», переконливо свідчить, що незацікавлені працівники ніколи не забезпечать необхідний рівень якості виробництва, навіть, при всіх інших сприятливих умовах. Тому знання і використання методів управління персоналом і, особливо, теорій мотивації має першорядне значення в управлінні якістю діяльності ПрАТ «Єнні Фудз» [55,66].

Важливе значення в системі управління якістю займаю матеріальне стимулювання персоналу підвищувати якість. Матеріальне стимулювання: у

відповідь на попередньо підвищення зарплати можна очікувати більш відповідального відношення працівника до якості своєї праці, більшого ентузіазму і як результат - більш високої якості продукції.

Такий підхід можна сформулювати наступним чином: "Більш висока зарплата - більш висока якість продукції". Це суперечить підходу "висока ефективність - висока зарплата ". Тим не менш підтвердженням корисності та ефективності такого підходу можуть бути результати, досягнуті, наприклад, японською корпорацією «Омрон».

Однак досвід цієї корпорації показав необхідність використання даного методичного підходу диференційовано, проведення всебічної оцінки праці кожного, недопущення зрівняльності та суб'єктивності [67]. Реалізація цього підходу в широкому масштабі може в підсумку збільшити попит і купівельну спроможність населення (у зв'язку з підвищенням зарплати), що відповідно збільшує обсяги реалізації продукції, валовий дохід і масу прибутку підприємств. Обсяги продажів збільшуються не тільки через підвищення якості продукції, але і за рахунок зменшення собівартості (потім відповідного зниження ціни) і збільшення обсягів виробництва. Все це стане цілком реальним наслідком цивілізованих виробничих відносин, взаємопов'язаних з реалізацією даного методу (Додаток Л).

Для успішного функціонування ПрАТ «Єнні Фудз» необхідно: керівникам визначати цілі і напрями діяльності в галузі якості, організувати діяльність з якості і забезпечувати її необхідними ресурсами, у тому числі, кваліфікованим персоналом; підтримувати належний рівень мотивації персоналу; приймати рішення, спрямовані на досягнення необхідної якості роботи; забезпечувати процес виробництва новими технологіями і матеріалами.

Для усього персоналу ПрАТ «Єнні Фудз» повинні бути визначені як повноваження та відповідальність за рівень якості продукції, так і мотивація персоналу підвищувати результативність і якість роботи. Такі процедури повинні бути відображені у колективному договорі, договорі при прийомі на роботу тощо.

Мотивація працівників часто недооцінюється в управлінні якістю, але він має надзвичайно важливе значення для підвищення ефективності системи управління і, отже, якості продукції. Якість зумовлена людським фактором – тобто, людина має бути на своєму місці. Керівники повинні оцінювати і створювати можливості для працівників, заохочувати їх до сприйняття нових ідей і не зловживати адміністративними методами керівництва. Правильне ставлення впливає з фінансових і нефінансових чинників мотивації. Якщо досягти істотних змін у першій сфері складно через жорсткі ставки винагороди і брак ресурсів, то остання сфера пропонує широке коло інструментів і засобів, які повинно застосовувати керівництво.

Кваліфікації та професійність персоналу мають постійно розвиватися та вдосконалюватися. Інвестування в працівників ставить перед адміністрацією нові завдання, саме тому великого значення набирають дії, які направлені на вироблення нових навиків та вмінь. Система управління якістю сприяє визволенню людського потенціалу, який гарантує виконання публічної служби на найвищому рівні.

Підвищення мотиваційного потенціалу персоналу ПрАТ «Єнні Фудз», здійснюється з єдиною метою: налагодити систему стимулювання, спрямовану на задоволення виявлених мотиваційних потреб працівників. Тому, як один із варіантів, процес «Мотивація персоналу», рекомендована МС ISO 9001 може бути реалізований через виявлення мотиваційних потреб працівників і вимірювання задоволеності виявлених потреб.

Отже, система управління якістю — це система управління персоналом, яку необхідно доповнити впровадженням низки мотиваційних заходів, адже треба не тільки мати кваліфікованих фахівців, а й зацікавити їх ефективно реалізовувати свій потенціал.

3.3. Заходи щодо покращення якості та безпеки харчових продуктів.

За безпеку та якість українських харчових продуктів відповідає Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Згідно із цим Законом, безпечний харчовий продукт – харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання [1].

Щодо покращення якості та безпеки харчових продуктів, підприємства можуть вживати різноманітні заходи. Нижче перераховані деякі ключові заходи:

Впровадження системи НАССР: Розробка та впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (Hazard Analysis and Critical Control Points) для ідентифікації, оцінки та контролю ризиків у всьому виробничому процесі.

Стандарти якості та сертифікація: Дотримання високих стандартів якості та отримання сертифікатів, таких як ISO 9001 (якість управління) та ISO 22000 (безпека харчових продуктів) [3,6].

Технології відстеження та трейсінгу: Використання технологій, таких як QR-коди, RFID-мітки та блокчейн, для відстеження походження та переміщення продуктів вздовж ланцюга постачання.

Сенсорні технології та детектори: Використання сучасних сенсорних технологій та детекторів для виявлення забруднень, алергенів та інших небезпечних елементів у продуктах.

Навчання та кваліфікація персоналу: Проведення регулярних навчань та тренінгів для персоналу щодо стандартів безпеки та якості, а також навчання з гігієни.

Контроль якості на кожному етапі: Встановлення систем контролю якості на кожному етапі виробничого процесу для виявлення та виправлення аномалій негайно.

Визначення та моніторинг показників якості: Встановлення ключових показників якості (KPIs) та системи їх моніторингу для постійного вдосконалення продуктів та процесів.

Взаємодія з постачальниками: Встановлення вимог щодо якості та безпеки для постачальників і регулярна оцінка їхньої продукції.

Технології обробки та зберігання: Використання сучасних технологій обробки та зберігання для забезпечення безпеки та довготривалої якості продуктів.

Активна взаємодія з органами контролю: Співпраця та активна взаємодія з відповідними регуляторними органами для дотримання нормативів та стандартів.

Запровадження інновацій та нових технологій: Використання новітніх розробок та технологій для поліпшення процесів та продуктів.

Аудит та постійне вдосконалення: Регулярні внутрішні та зовнішні аудити для визначення ефективності системи управління якістю та безпекою, а також постійного вдосконалення процесів.

Ці заходи є важливими для забезпечення безпеки та якості харчових продуктів та забезпечення впевненості споживачів у їхній надійності.

В теорії управління якістю виділяються чотири типи методів управління якістю [22;23;32]:

- економічні методи, що забезпечують створення економічних умов, які спонукають підприємства вивчати потреби і запити споживача, створювати, виготовляти й обслуговувати продукцію відповідно до цих потреб і запитів;
- методи матеріального стимулювання, що передбачають як заохочення працівників за створення і виготовлення високоякісної продукції, так і стягнення за завданий збиток від низької якості;
- організаційно-розпорядчі методи, що реалізуються за допомогою обов'язкових для виконання директив, наказів, вказівок керівників.
- виховні методи, які впливають на свідомість, настрій учасників виробничого процесу, що спонукають їх до високоякісної праці і чіткого виконання функцій управління якістю продукції. Це моральне заохочення за високу якість продукції, виховання гордості за честь заводської марки тощо.

У практиці управління якістю використовуються, в основному,

організаційно-розпорядчі (адміністративні), інженерно-технологічні, економічні та соціально-психологічні методи. Всі вони можуть бути класифіковані за різними ознаками (табл. 3.1).

Таблиця 3.1. Класифікація особливостей методів управління якістю

Класифікаційні ознаки	Методи управління якістю			
	організаційно-розпорядчі (Адміністративні)	інженерно-технологічні	економічні	соціально-психологічні
Основний канал дії	Організаційний (регламентвання, стандартизація, контроль якості)	Інженерно-технологічний (автоматизація, механізація)	Економічний (Затрати, ціни, витрати, собівартість, зарплата)	Соціальний (якості працівника, статус особи, спільність інтересів)
Характер впливу	Прямий	Прямий	Непрямий	Непрямий
Мотиви поведінки	Необхідність дотримання вимог до якості наявності відповідальності за якість	Змішані (Дотримання вимог до «вихідних» параметрів, матеріальний і моральний інтерес)	Матеріальний інтерес	Моральний (Етичний)
Основа вибору методів	Організаційний аналіз	Інженерно-технічний аналіз	Техніко-економічний аналіз	Соціально-психологічне спрямування
Обмеження при виборі методів	Відповідність правовим нормам і вимогам в галузі якості	Можливості техніки, технології та відповідність вимогам екології та безпеки	Відповідає економічним законам і нормативам з якості	Відповідає морально-етичним нормам, правилам і вимогам

Примітка. Узагальнено на основ [61].

Правильне запровадження системи НАССР надає виробнику багато переваг економічного та управлінського характеру:

Застосування НАССР є підтвердженням виконання виробником законодавчих і нормативних вимог [61].

НАССР засвідчує високий рівень свідомості та відповідальності виробника перед споживачем.

НАССР дозволяє підприємствами забезпечити стабільно високий рівень безпечності харчових продуктів, і завдяки довірі споживачів в умовах зростаючої конкуренції зберегти та розширити свою частку на внутрішньому ринку України.

Запровадження НАССР дозволяє здійснити розширення експортних ринків, адже в багатьох країнах світу НАССР є обов'язковою законодавчо встановленою вимогою.

Застосування НАССР переносить акценти з випробування кінцевого продукту на використання превентивних методів забезпечення безпечності під час виробництва та реалізації продукції, сприяючи більш раціональному використанню ресурсів [60, 61].

Правильно проведений аналіз небезпечних чинників дозволяє виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу.

Зменшення втрат, пов'язаних із негативними наслідками повернень продукції, харчових отруєнь та інших проблем безпечності харчових продуктів.

Вимоги до побудови системи управління якістю в організації закладені в структурі міжнародного стандарту ISO 9001:2015 та ідентифікованого на його основі державного стандарту ДСТУ ISO 9001:2016 і стосуються всіх груп процесів системи управління якістю: від документообігу, діяльності вищого керівництва, управління ресурсами, створення продукції до процесів вимірювання, аналізування й поліпшення.

ХАССП — це потужна система, що може застосовуватися до великого спектру простих і складних операцій. Вона використовується для забезпечення безпечності харчових продуктів протягом усього ланцюга виробництва і реалізації харчового продукту. Для впровадження системи ХАССП виробники повинні досліджувати не тільки їх власний продукт і методи його виготовлення. Постає завдання застосовувати такі ж вимоги і до постачальників сировини і допоміжних матеріалів, системи дистрибуції та роздрібної торгівлі.

Практичний досвід та вивчення літератури з безпеки харчових продуктів свідчить, що успіх розроблення, запровадження, моніторингу та перевірки системи ХАССП залежить від комплексу управлінських, організаційних та технічних факторів. Стикаючись з безліччю цих взаємопов'язаних даних, навіть дуже великі фірми, що мають значні фінансові ресурси, технічний досвід та високу культуру управління, можуть відчувати суттєві труднощі, а на малих та середніх підприємствах може складатись відчуття, що труднощі НАССР потенційно не подоланні.

Хоча не існує однозначного, чіткого та загальновизнаного визначення малих та середніх підприємств, такі підприємства класифікуються за кількістю працівників, товарообігом та рівнем прибутку. Малі та середні підприємства зазвичай обслуговують місцевих споживачів, вони займають обмежену частку ринку, їх власниками є одна або кілька осіб; управляються вони своїми ж власниками, які вирішують всі питання менеджменту самі з незначною допомогою інших осіб [2, 16, 45].

Особливістю малих та середніх підприємств є те, що типові малі та середні підприємства зазвичай мають обмежені ресурси (персонал, час, кваліфікація, досвід, технічна компетентність та фінанси). В контексті НАССР особливе значення має технічна компетентність, необхідна для розроблення системи. Знання з методології ХАССП, яких можна набути під час навчання, повинні бути обов'язково підкріплені відповідними знаннями у сфері мікробіології та харчової хімії.

Іншим і, можливо, найбільш важливим, порівняно з відсутністю технічних знань, чинником є те, що сам цей факт часто навіть не усвідомлюється. Така самовпевненість може бути особливо небезпечною, якщо підприємство функціонує протягом багатьох років — досить часто від подібних підприємців можна почути вислови типу «я займаюся цим вже більше 30 років і досі ніхто від моєї продукції не помер».

З іншого боку, практично всі малі та середні підприємства добре пристосовані до командної роботи, що дозволяє уникати багатьох проблем, що

зустрічаються в більш великих компаніях. Відносно невелика кількість працівників дозволяє всю «глибину» та «ширину» організації представити у вигляді однієї команди, досягаючи при цьому більш високого ступеня причетності до спільної справи. Досить часто менеджери малих та середніх підприємств проходять свій шлях нагору, починаючи роботу з виробничих ділянок, і таке знання виробничих процесів «з перших рук» прискорює та полегшує процес аналізування небезпечних чинників, визначення критичних точок тощо. В той же час, чим менше малих та середніх підприємств, тим складніше вивільнити співробітників для участі у робочих зустрічах групи ХАССП. Доводиться зменшувати склад групи до мінімальної кількості осіб та залучати до її роботи інших учасників за необхідності. Для дрібного бізнесу такий підхід все одно не вирішує проблеми, оскільки лише для ядра групи НАССР може бути необхідно більше половини всієї робочої сили. В таких обставинах необхідні новаторські методи командної роботи, залучення зовнішніх експертів тощо.

Технічні перешкоди є не єдиною перепоною до успішного запровадження ХАССП. Досвід свідчить, що головною проблемою є розробка такої системи, яка буде справді працювати в реальних виробничих умовах; але така система майже невідворотно потребуватиме змін в культурі праці, «кліматі» підприємства. Фактично, в контексті безпечності харчових продуктів, найважливіші люди — це виробничий персонал, (оператори), які контролюють критичні точки. Але ці посади, як правило, є найбільш низькооплачуваними, недооціненими та найменш мотивованими. НАССР передбачає шлях удосконалення організації, заснований на залученості та подальшій причетності. Якщо операторам, по-перше, пояснили, що вони відповідають за критично важливий процес, по-друге, попросили приєднатися до команди для розробки стратегії вирішення цього завдання, і, по-третє, їм допомогли написати реальні процедури їхньою «мовою», то це суттєво підвищить їх мотивацію та відповідальність при повсякденному виконанні процедур забезпечення безпечності харчових продуктів. Така участь в технологічних

змінах та делегування контролю тим, хто має безпосереднє відношення до виробничого процесу, є рушійним механізмом запровадження необхідних змін та важливою умовою успішного запровадження HACCP. В цьому контексті спостерігається така закономірність: чим більше підприємство, тим складніше ініціювати та підтримувати такого роду зміни в культурі виробництва та відносинах між людьми. Тут малі та середні підприємства з їх менш формальними структурами управління та більш простими каналами комунікації мають очевидну перевагу. Чим менше підприємство, тим вірогідніше, що всі особи, які мають відношення до HACCP, володіють практичним досвідом, що підвищує можливості команди розробити таку систему, до якої виробничий персонал та управлінська ланка будуть однаково причетні та зацікавлені в підвищенні ефективності її функціонування.

Основні засади впровадження HACCP, а також принципи HACCP відображено в таких міжнародних стандартах, як ISO 22000, IFS (International Food Standard). Також дана інформація відображена в Рекомендованному міжнародному Кодексі загальних принципів гігієни харчових продуктів [60, 62].

В Україні 01 липня 2003 року введено державний стандарт ДСТУ 4161-2003 "Системи управління безпечністю харчових продуктів", який базується на концепції HACCP. Цей стандарт може бути застосований як для впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, так і для її сертифікації [6].

Узагальнюючи проведені дослідження щодо якості та безпеки харчових продуктів, можна зробити кілька важливих висновків. Оптимізація цих аспектів є ключовим завданням для будь-якого виробника та споживача харчових продуктів. Заходи, спрямовані на поліпшення якості та безпеки харчових продуктів, мають вирішальне значення для забезпечення позитивного впливу на здоров'я споживачів і підтримання довіри споживачів до продукції.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Суспільство постійно знаходиться в умовах конкурентної боротьби в будь-якій галузі, виробники намагаються отримати максимальний прибуток за свій товар, незважаючи ні на що. Можливими шляхами отримання прибутку є: поліпшення якості продукту, введення в оману споживачів та виготовлення і продаж недоброякісних або фальсифікованих товарів. Через це забезпечення якості та безпеки харчових продуктів як один із факторів підвищення здоров'я населення сьогодні є надзвичайно актуальним. Необхідно надати товарознавцям, споживачам необхідні знання щодо своєчасного розпізнання неякісних продуктів.

З метою удосконалення процесу створення та впровадження системи управління якістю в ПрАТ «Єнні Фудз» пропонується сформулювати політику якості ПрАТ «Єнні Фудз» де враховувати потреби, які пред'являються до неї; керівник має визначати політику в письмовій формі, оскільки вона підписується першим керівником; повинна узгоджуватися з іншими напрямками діяльності підприємства; керівництво повинно забезпечувати розуміння кожним членом колективу розроблений плану політиці сфері якості, неухильно його виконувати, політика якості має бути сформульована таким чином, щоб її положення стосувалися кожного члена трудового колективу, а не тільки якості продукції, що випускається.

З метою якнайповнішої реалізації політики якості в ПрАТ «Єнні Фудз» доцільно:

по-перше, зорієнтувати управлінські обов'язки директора ПрАТ «Єнні Фудз» з метою більш повного втілення його статусу як головної відповідальної особи за якість продукції та його ролі в механізмі побудови системи якості;

по-друге, розробити організаційне забезпечення впровадження систем управління якістю та об'єднати в єдиний організаційний блок всі процеси, що функціонально, змістовно, технологічно тісно пов'язані між собою за видами діяльності;

по-третє, для забезпечення інноваційних процесів в системі управління пропонується використовувати тимчасові об'єднання (групи) якості. Вони представлятимуть собою тимчасовий творчий колектив, створений для вирішення конкретного завдання щодо якості продукції або зменшення рівня її дефектності.

Відповідальність за всі аспекти проведення політики у сфері якості в ПрАТ «Єнні Фудз» слід покласти на її директора.

Керівнику слід розробити цілі з якості з урахуванням:

- виду продукції, що виробляється; іміджу підприємства; завдань у сфері якості продукції;
- методів виконання завдань у сфері якості;
- ролі персоналу ПрАТ «Єнні Фудз», що відповідає за реалізацію політики у сфері якості.

Для виконання завдань у сфері якості створити більш досконалу службу системи якості, яка дозволяє на всіх етапах виробництва ефективно управляти якістю продукції, оцінювати і підвищувати її. Належить чітко встановити загальну і персональну відповідальність і повноваження всіх працівників, від діяльності яких залежить якість послуг. При цьому повинна бути передбачена і необхідність ефективних стосунків між споживачем і постачальником щодо всіх аспектів їхньої взаємодії як в самій організації, так і за її межами. Встановлені відповідальність і повноваження повинні узгоджуватись із засобами і методами забезпечення якості продукції.

Обов'язковою умовою належного організаційного забезпечення процесу управління якістю має стати аудит якості. Загальну схему проведення аудиту якістю на ПрАТ «Єнні Фудз» можна подати, як послідовно здійснювані заходи, які дозволяють не тільки виявити невідповідність (брак чи дефект) продукції, але й передбачити можливість коригувальних і запобіжних дій щодо унеможливлення виробництва неякісної продукції. Аудит якості в ПрАТ «Єнні Фудз» має передбачати, що для кожного виду продукції, що виробляється, мають бути визначені дії щодо перевірки її відповідності визначеним

характеристикам якості. Ці перевірки повинні охоплювати усі характеристики якості продукції.

Надання доступу до різноманітних безпечних і здорових харчових продуктів є одним з основних обов'язків нашої держави і важливим для охорони і зміцнення її здоров'я нації. Вирішення проблеми безпеки та якості харчових продуктів потребує вдосконалення державної політики у сфері якості та безпеки продовольства, перегляду політики держави та бачення в продукті саме безпечного. У процесі інтеграції країни до Європейського економічного співтовариства під час формування цієї політики необхідно враховувати досвід країн ЄС щодо забезпечення харчових продуктів, знаходити можливі заходи для поліпшення своїх продуктів самостійно, адже законодавство ЄС не ідеальне і також може потребувати змін та доповнень.

Перспективами подальших пошуків є розроблення деталізованих організаційних принципів удосконалення механізму управління безпечністю та якістю продовольчої продукції з урахуванням міжнародних та європейських вимог, вітчизняних регіональних соціальних і еколого-економічних особливостей розвитку. Варто подумати і про забезпечення екологічно чистої сировини для підприємств виробників починаючи з дитячих харчових галузей, оскільки діти – запорука здорової нації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Антоненко В. М., Петренко О. В. Економічна безпека підприємства: загрози та шляхи їх пересічення. *Економіка і суспільство*. 2016. № 2. С. 328-333.
2. Аскарів Е.С. Міжнародні стандарти системи якості серії ISO. URL: <http://www.bizeducation.ru/library/management/qm/9/askarov4.htm> (дата звернення: 11.11.2023).
3. Аналіз і оцінка ризиків виробництва за системою HACCP. URL: <http://market.avianua.com/?p=4119> (дата звернення: 12.11.2023).
4. Баюк М.І. Організація контролю в системі органів державної влади: Інформаційно-методичний матеріал / М.І. Баюк, М.І. Войт, Г.В. Матковський. – Хмельницький: Центр перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників органів державної влади, органів місцевого самоврядування, державних підприємств, установ і організацій. – 2013. – 135 с.
5. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей. Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
6. Валявський С.М. Управління якістю продукції на підприємстві в умовах входження України в ЄС. URL: www.economy.nauka.com.ua/pdf/11_2015/132.pdf. (дата звернення: 19.11.2023).
7. Впровадження системи HACCP для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 137 с.
8. Воронка О.З. Формування тактики та стратегії забезпечення кадрової безпеки підприємства. *Інноваційна економіка*. 2020. №1-2 (82). С.99- 104.
9. Галич О.А., Вакуленко Ю.В., Терещенко І.О., Крутько Т.В. Стратегічне управління персоналом як фактор зростання конкурентоспроможності підприємства. *Агросвіт*, 2019. №6. С. 27-32.
10. Гольцев Д.Г. Розрахунок результативності системи управління якістю на підприємстві. URL: <http://gisap.eu/ru/rozrakhunokrezultativnostisistemi-upravlinnya-yakistyu-na-pidpriemstvi> (дата звернення: 16.11.2023).

- 11.Гребенюк М. Сучасна концепція здорового та раціонального харчування – складова системи забезпечення продовольчої безпеки України / М. Гребенюк // Підприємництво, господарство і право. – 2022. – № 6. – С. 41-45.
- 12.Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Pro_Sluzhbu/284/ (дата звернення: 19.11.2023).
- 13.Димань Т.М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Академія. 2011. – 520с.
- 14.Діоксинова криза як експеримент. URL: <http://organic.ua/uk/component/content/article/18-xp/69-dioksynova-kryza-jak-eksperyment> (дата звернення: 15.11.2023).
- 15.Дейниченко Г.В. Дослідження показників безпеки / Золотухіна І.В., Сефіхнова К.А// Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. – Том 12 № 3(45) Частина 4, 2020.
- 16.Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О. та ін. Методи визначення фальсифікації товарів Підручник. К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2020. 272 с.
- 17.Євлаш В.В., Самойленко С.О., Отрошко Н.О., Буряк І.А. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2016.
- 18.Живко З. Б. Економічна безпека підприємства: сутність, механізми забезпечення, управління: монографія. Львів.: Ліга-Прес, 2022. 240-256 с.
- 19.Згадова Н.С., Атамась Г.П., Губко В.І. Аналітична оцінка фінансових результатів діяльності підприємств Одеської області. «Бізнес-навігатор». 2020. Випуск 4.
- 20.Зигрій О.В. Вплив ризиків та загроз на стан фінансово-економічної безпеки підприємств. *Вісник ОНУ ім. І.І. Мечникова*. 2019. № 1. Т. 21. С. 105-108.
- 21.Іванків О. Діагностика загрози економічній безпеці підприємства й напрями їх нівелювання в умовах євроінтеграційних процесів. *Економічний часопис СНУ ім. Лесі Українки*. 2018. № 1. С. 40–45.
- 22.Іващенко О. В. Складові управління якістю продукції. Держава та регіони.

- Серія: Економіка та підприємництво. 2017. № 1. С. 123–126.
23. Кахович Ю. О., Янко К. С. Контроль якості продукції підприємства в умовах сучасної економіки. Науковий вісник НГУ. 2021. № 1. С. 123-127.
24. Конституція України // Відомості Верховної Ради України від 28.06.1996 р. – 48 с.
25. Коломієць Т.М., Притульська Н.В., Романенко О.Л. Експертиза товарів: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2021. – 274 с.
26. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посіб. / І.А. Дмитрієв, І.М. Кирчата, О.М. Шершенюк. Харків, 2020. 340 с.
27. Лузан І.В., Луценко І.С. Система управління якістю як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємства. Актуальні проблеми економіки та управління. URL: <http://probl-economy.kpi.ua/pdf/2012-7.pdf>. (дата звернення: 19.11.2023).
28. Маркіна І.А. Контролінг для менеджерів: навч. посіб. Київ, 2019. 304 с.
29. Молнар Д.І., Соскіда І.М. Безпека продуктів харчування. Економіка і суспільство. Випуск 6. 2016.
30. Мартинюк О. А. Впровадження системи управління якістю в медичних закладах / О. А. Мартинюк, Н. Ф. Курдибанська // Причорноморські економічні студії. - 2016. - Вип. 6. - С. 75-79.
31. Маланчук Т.В. Державний контроль та нагляд за безпекою харчових продуктів // Правовий вісник Української академії банківської справи Науково-практичний журнал. — 2021, 2 (5).
32. Методика контролю якості харчової продукції: навчальний посібник / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова [та ін.]; за заг. ред. Л.М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. – Суми: Університетська книга, 2022. – 512 с.
33. Методичні настанови для дотримання вимог щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи НАССР для виробників морозива / Бартковський І. І., Слива Ю. В., Бахур Е. В. // Режим доступу: http://old.moz.gov.ua/docfiles/Pro_20170309_0.pdf (дата звернення: 22.11.2023).

34. Моніторинг та вимірювання процесів в системі управління якістю освітніх організацій / І. В. Станкевич // Економічний форум. - 2016. - № 1. - С. 222-230.
35. Мотренко Т.В. Пріоритетні напрями розвитку системи контролю в діяльності органів виконавчої влади: Виступ // Дисципліна і контроль у сфері діяльності органів виконавчої влади: Матеріали наук.-практ. конф. / За заг. ред. В.І. Лугового, Ф.Т. Панасюка. К.: Вид-во НАДУ, 2014. С. 27-34.
36. Набув чинності закон про нові правила перевірок у сфері безпечності харчових продуктів. URL: <https://ukrainepravo.com/news/ukraine/nabuv-chynnosti-zakon-pro-novi-pravylaperevirok-u-sferi-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv/> (дата звернення: 11.11.2023).
37. Набрал чинності закон, який виводить систему держконтролю за харчовою продукцією на якісно новий рівень. URL: http://www.consumer.gov.ua/News/3098/Nabrav_chynnosti_zakon_yakiy_vivodit_sistemu_derzhkontrolyu_za_kharchovoyu_produktsieyu_na_yakisno_noviy_riven (дата звернення: 18.11.2023).
38. Наказ Міністерства юстиції від 23.12.2019 №2646 «Про затвердження Показників безпечності харчових продуктів «Максимальні межі (рівні) залишків діючих речовин ветеринарних препаратів у харчових продуктах тваринного походження». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0042-20> (дата звернення: 18.11.2023).
39. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини: Навчальний посібник. – Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2015. – 70 с.
40. Нечаюк І. Б. Економічна безпека підприємства та її складові. *Економічний форум*. 2017. № 1. С. 54-58.
41. Оверковська Тетяна. Правове регулювання безпечності продуктів харчування. *Аграрне право*. №4. 2018. С.109-114.
42. Осадчук О. П. Якість продукції як об'єкт управління. Формування ринкових відносин в Україні. 2021. № 4. С. 144–147.
43. Панкова Л. І. Проблемні аспекти формування ефективної моделі управління

- якістю життя населення / Л. І. Панкова // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. - 2020. - № 3(1). - С. 249-256.
44. Пархоменко М. М. Правове визначення якості як засіб забезпечення безпеки харчової продукції / М. М. Пархоменко. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.sworld.com.ua (дата звернення: 21.11.2023).
45. Петренко А. «ALEXANDROV&PARTNERS» Безпека харчових продуктів: європейський підхід // Юридична газета online [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://jur-gazeta.com/dumka-eksperta/bezpeka-harchovih-produktiv-evropeyskiy-pidhid.html>. (дата звернення: 21.11.2023).
46. Писаревська Г.І. Напрями вдосконалення кадрової безпеки на підприємстві як напрям стратегії управління персоналом. *Вісник ХДУ*, 2020. № 37. С. 56-61.
47. Птащенко Л. О. Стратегічне та інноваційне забезпечення розвитку системи економічної безпеки підприємства: навч. посіб. Київ, 2018. 320 с.
48. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 року // Відомості Верховної Ради 1997р. N 771/97-ВР.
49. Попович Т.М. Управління якістю: навч. пос. / Т.М. Попович – Тернопіль, Крок, 2023. – 320с.
50. Про безпечність та якість харчових продуктів. Закон України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua/> (дата звернення: 11.11.2023).
51. Про захист прав споживачів. Закон України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua/>(дата звернення: 11.11.2023).
52. Про стандартизацію. Закон України. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>(дата звернення: 16.11.2023).
53. Пожуєв О. В. Покращення управління якістю продукції: проблеми, рішення. Теоретичні і практичні аспекти економіки та інтелектуальної власності. 2020. № 1. С. 50–54.
54. Рогатіна Л. П., Згадова Н. С. Модель діагностики фінансово-економічних ризиків на мезо- та мікрорівнях. Вісник ХНАУ ІМ. В.В. ДОКУЧАЄВА. Серія «Економічні науки». № 1. 2020. с.282-294.
55. Сайт компанії «Єнні Фудз». URL: <https://ennifoods.com/> (дата звернення:

- 21.11.2023). (дата звернення: 20.11.2023).
- 56.Світлана Усик., Лілія Богданович Харчові добавки у продуктах, або смертельна їжа // Журнал БезпекаЖиттєдіяльності №9 вересень, 2016.
- 57.Сачко А.В., Дійчук В.В., Воробець М.М., Сема О.В. Інструментальні методи аналізу харчової продукції : навч.- метод. посібник. Чернівці : ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2020. 80 с.
- 58.Сіднева Ж.К. Сучасні концепції управління безпечністю харчових продуктів. Економічний часопис Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки. - 2021. - № 2. - С. 39-44.
- 59.Системи управління якістю. Збірник нормативно-правових документів. Випуск Львів: ЛВРДЦСМС, 2001. 162 с.
- 60.Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок ХАССП. [Електронний ресурс] / Режим доступу: http://www.milkiland.nl/upload/pdf/laws/ua/Instruktsiya_HACCP.pdf (дата звернення: 19.11.2023).
- 61.Система HACCP. Що це? [URL:https://a7d.com.ua/analtika/svtovijj_dosvd/6735-sistemanassr-scho-ce.html](https://a7d.com.ua/analtika/svtovijj_dosvd/6735-sistemanassr-scho-ce.html) (дата звернення: 18.11.2023).
- 62.Смерницький Д. В. Забезпечення управління якістю відповідно до стандартів серії ISO при розробці та виготовленні науково-технічної продукції: правове регулювання / Д. В. Смерницький //Криміналістичний вісник. - 2016. - № 1. - С. 22-30.
63. Соціально-економічний розвиток регіону в системі забезпечення продовольчої безпеки: монографія / Роботін Ю.А., Лагодієнко В.В., Згадова Н.С., Неустроєв Ю.Г., Павленко Г.М., Кравченко Ю.І. Харків : Видавництво Іванченка І.С., 2021. 207 с.
- 64.Статут приватного акціонерного товариства «Єнні Фудз».
- 65.Степаненко Т. О. Методичні засади проектування та управління якістю бізнес-процесів / Т. О. Степаненко // Вісник Одеського національного університету. Серія : Економіка. - 2015. - Т. 20, Вип. 3. - С. 146-150.
- 66.Тенденції розвитку теорії і практики управління організаціями : монографія / О.

- М. Ложачевська та ін. ; за заг. ред. проф. О. М. Ложачевської. Київ : Маслаков, 2018. 242 с.
67. Управління економічними процесами та інноваційний розвиток промислових підприємств в умовах динамічних змін зовнішнього середовища: кол. монографія / Шарко М. В. та ін.; за заг. ред. Шарко М. В. Херсон: Вишемирський В. С., 2017. 264 с.
68. Управління підприємством: засади та окремі функції в сучасних умовах: монографія / В. Г. Федоренко та ін. ; за ред. В. Г. Федоренка. Київ : ДКС Центр, 2019. 386 с.
69. Фісуненко П. А., Штипуляк А. А. Прогнозування та планування як інструмент підвищення ефективності діяльності підприємства. Молодий вчений. 2017. № 1. С. 718-723.
70. Формування та управління системою продовольчої безпеки: монографія / під заг. ред. Н.С. Згадової, Ю.Г. Неустроева. Харків: Видавництво Іванченка І.С., 2021. 247 с.
71. Харчова безпека — що потрібно знати. URL: <https://phc.org.ua/news/kharchova-bezpekascho-potribno-znati> (дата звернення: 10.11.2023).
72. Хотинь Л. В. Якість продукції: економічна сутність та складові. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. – 2023. Вип. 1. С. 48–51.
73. Цибульська Е.І. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посіб. Харків, 2018. 320 с.
74. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Суми : Університетська книга, 2019. 512 с.
75. Яремко І. Й., Рябкова О. В., Лемішевська О. С. Розвиток систем моніторингу економічних показників результативності підприємства: монографія. Львів: Західна аудиторська група, 2018. 159 с.

ДОДАТКИ

Піраміда харчування

Сіль 1 чайна ложка в день
Вода щонайменше 1,5 літра на день

Жири, олії і солодощі
обмежена кількість
1-2 порції на день

Молочні продукти
2-3 порції в день

**Білкові продукти +
Бобові** 2-3 порції
в день

Овочі
4-5 порцій на
день

Фрукти
2-4 порції
в день

Зернові
7-8 порцій





Рис. 1. Організаційна структура ПрАТ «Єнні Фудз»

Додаток В

Основні показники фінансово-господарської діяльності ПрАТ «Єнні Фудз» за 2021-2022 роки та їх динаміка, грн

Показник	2022	2021	2020	Абсолютне відхилення, (+,-)		Темп росту, %	
				2022/2021	2021/2020	2022/2021	2021/2020
Усього активів	62845	38 360	40 518	24 485	-2 158	61,04	105,63
Основні засоби (за залишковою вартістю)	18069	18 849	19 891	-780	-1 042	104,32	105,53
Запаси	12822	8 534	6 864	4 288	1 670	66,56	80,43
Сумарна дебіторська заборгованість	18708	9 428	13 447	9 280	-4 019	50,40	142,63
Гроші та їх еквіваленти	12733	1 267	103	11 466	1 164	9,95	8,13
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	-9089	-18 961	-14 878	9 872	-4 083	208,61	78,47
Власний капітал	44295	34 423	38 507	9 872	-4 084	77,71	111,86
Зареєстрований (пайовий/статутний) капітал	46 733	46 733	46 733	0	0	100,00	100,00
Довгострокові зобов'язання і забезпечення	12917	448	470	12 469	-22	3,47	104,91
Поточні зобов'язання і забезпечення	5633	3 489	1 542	2 144	1 947	61,94	44,20
Чистий фінансовий результат: прибуток (збиток)	10281,8	-4084	2 168	14 366	-6 252	-39,72	-53,09
Середньорічна кількість акцій (шт.)	186 932 022	186 932 022	186 932 022	0,00	0,00	100,00	100,00
Чистий прибуток (збиток) на одну просту акцію (грн)	0,055	-0.021845	0.01160	0,08	-0,03	-39,72	-53,10

Додаток Д

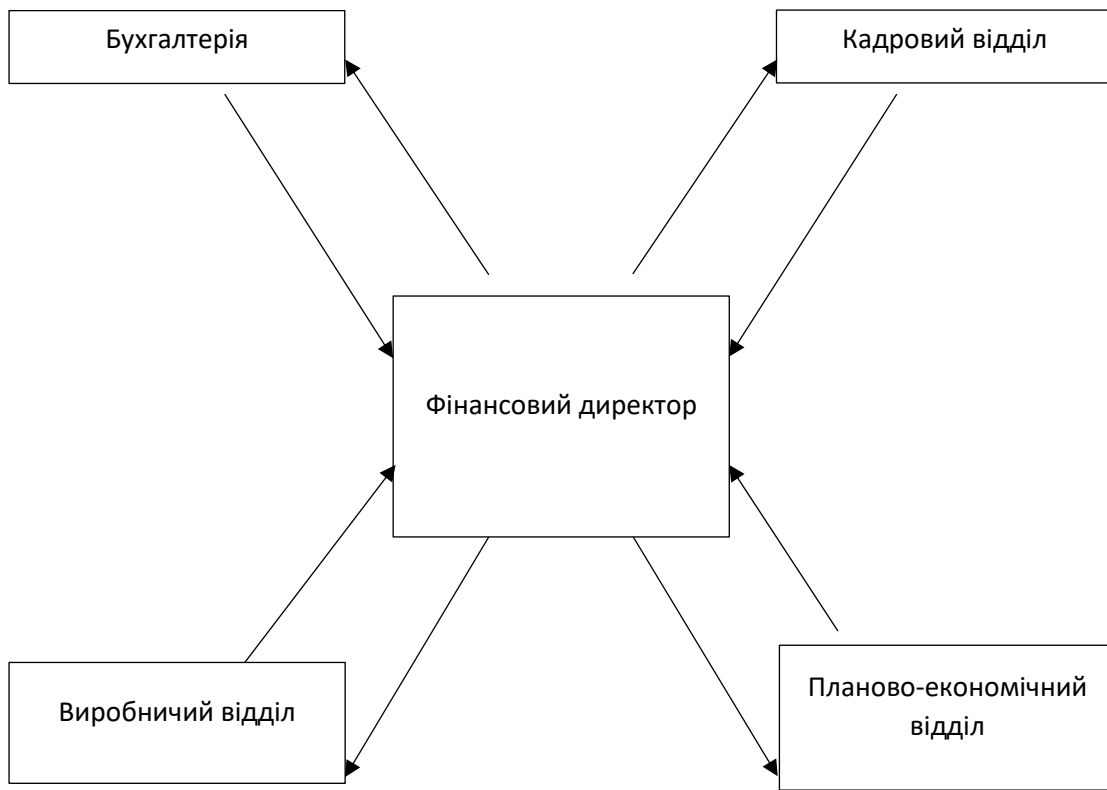


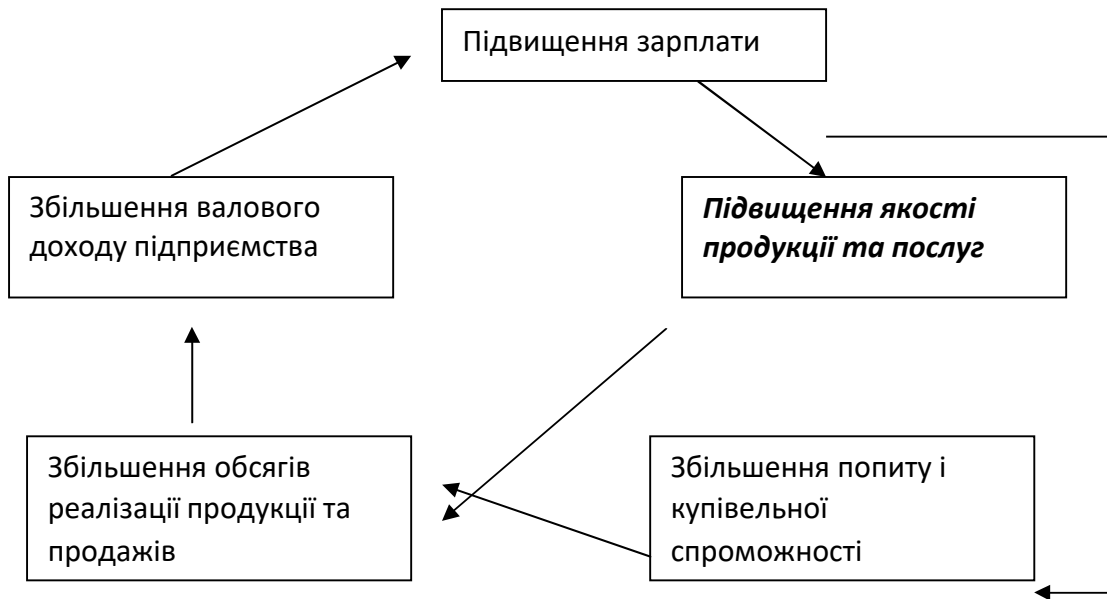
Схема інформаційних потоків між відділами підприємства ПрАТ «Єнні Фудз» стосовно фінансово-економічної безпеки



Умови визначення провідної ролі в організаційному забезпеченні впровадження систем управління якістю



Додаток Л



Принципова сутність методу підвищення оплати праці