

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ПрАТ «ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«МІЖРЕГІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ»
Чернівецький інститут**

РОЗМАН Олександра Василівна

На правах рукопису

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

Управління системою якості організації

(на прикладі ПП «Надія-Є»)

подається на здобуття
освітньо-кваліфікаційного рівня “Бакалавр”
спеціальність “Менеджмент”

До захисту допущено:
Директор Чернівецького інституту
ПрАТ «ВНЗ «МАУП»
ПЕТРИЧУК С.І. к.е.н.
«_____» _____ 2026 р.

Науковий керівник

Виконано студентом групи

Київ- 2026

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОБГРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЯКОСТІ В СУЧАСНИХ РИНКОВИХ УМОВАХ	
1.1. Категорія «якість»: становлення та розвиток.....	6
1.2. Сучасні принципи управління якістю на підприємстві.....	14
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ НА ПІДПРИЄМСТВІ ПП «НАДІЯ-Є»	
2.1. Техніко-економічна характеристика підприємства ПП «Надія-Є».	23
2.2. Аналіз політики підприємства, щодо формування якості.....	32
2.3. Оцінка показників якості підприємств з виготовлення м'ясних продуктів.....	40
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ УДОСКОНАЛЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЯКОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВІ «НАДІЯ-Є»	
3.1. Розвиток технологічних процесів виробництва м'ясних продуктів на підприємстві ПП «Надія-Є».....	50
3.2. Перспективи впровадження системи безпечності продуктів НАССР.....	56
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	68
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	72
ДОДАТКИ.....	80

ВСТУП

Актуальність теми. У період становлення ринкових взаємин Україна розбудовує власну економіку та перебуває на шляху інтеграції у європростір. Проблематика входження України до європейської спільноти може бути вирішена лише за умови виходу на ринок конкурентоспроможних вітчизняних товарів.

Одним із визначальних чинників конкурентоспроможності продукції є її якість. Це, своєю чергою, спричиняє виникнення значної кількості нерозв'язаних питань у підприємств, які впроваджують міжнародні стандарти якості. В Україні, як і в більшості країн світу, забезпечення високої якості продукції поставлено у низку пріоритетних економічних проблем. В умовах насиченого ринку та підвищеної конкурентної боротьби керування якістю має стати головним елементом системи керування виробництвом у цілому.

Якість як економічна категорія відображає сукупність властивостей продукції, що зумовлюють міру її придатності задовольняти потреби людини відповідно до свого призначення. Тому для кожного підприємства дуже важливо невідпинно підвищувати та удосконалювати рівень якості продукції, впроваджувати новітні технології для її поліпшення. Це питання ніколи не втратить своєї значущості, оскільки якість продукції завжди була головним чинником, який визначав рівень попиту на продукцію.

У 1994 році 38 Конгрес Європейської організації по контролю якості констатував, що нове ХХІ століття має стати століттям якості. Це пов'язано з тим, що конкуренція є головним регулятором ринку, а головним фактором конкурентоспроможності товару є його якість. Досягнення конкурентоспроможності продукції пов'язано з дотриманням високих нормативних вимог при її виготовленні, і в першу чергу, міжнародних стандартів, а також при її сертифікації.

Результати багаторічних досліджень значної кількості вітчизняних та закордонних науковців засвідчують, що вдосконалення системи управління якістю, поліпшення якості бізнес-процесів виробничої діяльності, продукції

та послуг спричиняє зростання кількості споживачів та тривалу тенденцію збільшення прибутків. Відтак формування ефективної системи управління якістю на підприємстві позитивно впливає на його економічний розвиток і конкурентоспроможність.

Мета дослідження. Метою роботи є теоретичне обґрунтування та розробка практичних порад щодо вдосконалення управління системою якості на підприємстві.

Об'єктом дослідження є діяльність підприємств ПП «Надія-Є» щодо управління та забезпечення якості м'ясної продукції.

Предмет дослідження – якість м'ясної продукції ПП «Надія-Є»

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі **завдання**:

- дослідити сутність поняття «якість» як економічної категорії, її становлення та розвиток;
- розглянути систему управління якістю та її принципи;
- проаналізувати стан вітчизняного ринку м'ясних продуктів;
- розглянути політику підприємства щодо формування якості продукції;
- дослідити систему показників оцінювання якості м'ясної продукції на підприємстві;
- вивчити розвиток технологічних процесів виробництва м'ясних продуктів на підприємстві;
- розглянути перспективи впровадження системи НАССР.

Базою дослідження є ПП «Надія-Є», приватної форми власності, яке було створене у 2005 році в галузі «Виробництво м'яса».

Інформаційна база. Теоретичною та методологічною основою випускної кваліфікаційної роботи були праці вітчизняних і зарубіжних економістів у сфері управління якістю м'ясних продуктів, законодавчі та інші нормативно-правові акти України з питань регулювання якості продукції, праці науково-практичних конференцій з питань якості продукції, матеріали органів державної статистики, дані фінансової та статистичної

звітності, внутрішні нормативні документи та звіти досліджуваного підприємства.

Дослідження базується на поєднанні діалектичних і історичних методів пізнання економічних процесів, на використанні прийомів теоретичного і емпіричного дослідження: абстрагування, дедукція, індукція, аналіз, синтез, спостереження та вимірювання.

Структура та обсяг роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел. Основний зміст викладено на 67 сторінках друкованого тексту, в тому числі 11 таблиць і 5 рисунків. Список використаних джерел налічує 63 найменування.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОБГРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЯКОСТІ В СУЧАСНИХ РИНКОВИХ УМОВАХ

1.1. Якість продукції як економічна категорія та об'єктивна необхідність її підвищення

В умовах розвитку міжнародної торгівлі і споріднених їй видів діяльності, успіх окремих підприємств та галузей економіки на зовнішньому і внутрішньому ринках цілком залежить від того, наскільки їхня продукція або послуги відповідають стандартам якості. Тому проблема забезпечення і підвищення якості продукції актуальна для всіх країн і підприємств. Від її вирішення залежить успіх і ефективність національної економіки. Рівень якості продукції не може бути сталою величиною. Вироби залишаються технічно прогресивними, зручними, красивими, модними доти, доки їм на зміну не прийдуть нові, ще більш досконалі. Це обумовлено науково-технічним прогресом у науці і техніці. Але на кожному часовому етапі якість продукції повинна бути оптимальною, максимально задовольняти потреби споживачів при відносно мінімальних витратах на її досягнення.

Економічний зміст якості продукції пов'язаний із відносинами між її виробниками і споживачами, через які формується суспільна споживча вартість продукції і задовольняються суспільні потреби. Обсяг виробництва будь-якого продукту визначається величиною потреби в цьому продукті і рівнем його якості. У теперішній час якість продукції розглядається як економічна категорія, як мірило суспільного визнання праці, матеріалізованої в продукції.

Варто зауважити, що категорію «якість» проаналізував Аристотель у III ст. до н.е. говорячи «те, що існує саме по собі, і утворює якість, потім дослідженнями щодо категорії «якість» займався філософ Гегель [24, с.30].

Найбільш широко розповсюдженим є тлумачення якості продукції як сукупності її властивостей, які зумовлюють здатність задовольняти потреби

споживачів відповідно до свого призначення. До властивостей продукції окрім функціональних належать ще й такі як надійність, безпечність, зовнішній вигляд, дизайн, юридична відповідальність за продукцію, вплив на довкілля тощо [6, 10].

І. І. Світлишин та І.А. Світлишина вважають, що: «дане формулювання якості продукції є, з однієї сторони, неповним, з іншої, - дещо дискусійним. Щодо першого висновку, то наведене формулювання не відображає вимоги задовольняти очікування споживачів, які в умовах динамічного розвитку ринку, високої конкуренції мають не менш важливе значення, як потреби. Світовий досвід свідчить, що для досягнення високого ступеня задоволення споживача необхідно задовольняти його очікування, навіть якщо вони не є сформульованими, загальнозрозумілими чи обов'язковими [21, с.91]

Яість, як і її поняття, пройшли багатовіковий шлях розвитку (табл. 1.1) [26].

Таблиця 1.1

Ретроспективний аналіз трансформації категорії «якість»

Джерело	Змістовне наповнення категорії
Аристотель (III ст. до н.е.)	Відмінність між предметами; диференціація за ознакою «хороший-поганий»
Г.Гелель (XIX ст.. н.е.)	Якість є насамперед тотожна з буттям визначеність; щось перестає бути тим, що воно є, коли воно втрачає свою якість
Е.Кант	Трактував як вимогу і ознаку істинної церкви: «Її суттєва властивість (якість) – тобто чистота, єднання на основі тільки моральних, а не будь-яких інших спонукань. Вона очищена від слабоумства забобон і від безумства фантазії)
Підхід китайських дослідників	Ієрогліф, що позначає якість, складається з двох елементів: «рівновага» і «гроші» (якість = рівновага + гроші), отже, якість тотожна поняттям «висококласний», «дорогий»
У.Шухарт (1931 р.)	Якість має два аспекти: об'єктивні – фізичні характеристики і суб'єктивні – наскільки рідч «хороша»
К.Ісикава (1950 р.)	Властивість, що реально задовольняє споживачів
Дж.Джуран (1979 р.)	Об'єктивна сторона – придатність для використання (відповідність призначенню). Суб'єктивна сторона – ступінь задоволення споживача (для реалізації якості виробник повинен знати вимоги споживача і зробити свою продукцію такою, щоб вона задовольняла ці потреби)

ГОСТ 15467-79	Якість продукції – сукупність властивостей продукції, що зумовлюють її придатність задовольняти певні потреби відповідно до призначення
ДСТУ 2995-94	Якість – сукупність характеристик продукції (процесу, послуги) щодо її здатності задовольняти встановлені та передбачені потреби
ДСТУ ISO 9000- 2001	Якість – ступінь, до якого сукупність відмітних властивостей задовольняє сформульовані потреби або очікування, загальнозрозумілі або обов’язкові. Термін «якість» можна вживати з такими прикметниками, як погана, добра або відмінна
ДСТУ ISO 9000:2007	Якість – ступінь, до якого сукупність власних характеристик задовольняє вимоги. Примітка 1. Термін «якість» можна вживати з такими прикметниками, як низька, добра або відмінна. Примітка 2. «Власний», на відміну від «наданий», означає наявний у чому-небудь, саме як постійна характеристика

Категорія ****гатунок**** приділялася достатня увага ще з давніх часів. З таблиці 1.1. видно, що гатунок як філософська категорія розглядався дослідниками починаючи з III ст. до н.е. та трактувався ними по-різному. З вище наведеного можна зробити висновок, що у філософії гатунок визначається як характеристика об’єкта (речі, предмета, явища, процесу), що має свої властивості, які і визначають гатунок та за допомогою яких річ може відрізнитися від інших об’єктів.

Е. Демінг – всесвітньо відомий вчений у сфері менеджменту, батько японського «дива» у сфері гатунку, розглядав її, як економічну категорію, що визначає рівень виготовленої продукції та наданих послуг, пропонував запровадити нові методи покращення гатунку продукції [4].

Гатунок розвивався у міру того, як розвивалися, урізноманітнювалися і збільшувались суспільні потреби, зростали можливості виробництва по їх задоволенню. Особливо динамічно процес розвитку і зміни суті гатунку, її параметрів відбувався в останні десятиріччя, коли швидко змінювались поняття гатунку, вимоги і підходи до неї. На сучасному етапі гатунок продукції □ це поняття, яке характеризує параметричні, експлуатаційні, споживчі, технологічні, дизайнерські властивості виробу, рівень його стандартизації та уніфікації, надійність і довговічність. Як економічна категорія гатунок відображає сукупність властивостей продукції, що зумовлюють міру її придатності задовольняти потреби людини [3, с.345].

Значна кількість підходів до трактування категорії «ґатунок», що характеризують її зі сторони виробника та споживача. В першу чергу, ґатунок продукції можна характеризувати як сукупність властивостей та характеристик об'єкта, для задоволення потреб споживачів; дана вимога задовольняється при цільовому використанні продукції та відповідність її вимогам технічного рівня розробки (відповідність стандартам, нормам, правилам, як на законодавчому і світовому рівні, так і дотримання внутрішньофірмових правил та норм виробництва). При задоволенні всіх зазначених властивостей та характеристик продукції, вона може виступати як основа конкурентоспроможності фірми на споживчому ринку [34].

В Україні відповідно до сучасних господарювання відбувається переорієнтація виробництва на задоволення потреб і запитів споживачів. Тому ми вважаємо, що найбільш вірно визначення ґатунку містить міжнародний стандарт ISO 8402: «ґатунок – сукупність властивостей продукції або послуг, які надають їм можливість задовольняти зумовлені або очікувані потреби» [31].

Будь-яке підприємство зацікавлене у зменшенні витрат виробництва і збільшенні прибутку. Практика свідчить, що для досягнення конкретного ґатунку необхідні кількісно визначені втрати праці і засобів, а підвищення ґатунку супроводжується, як правило, їх тимчасовим збільшенням на окремих стадіях виробництва при загальній економії затрат на всіх стадіях циклу, від заготівлі сировини до реалізації готової продукції.

Зростаючі вимоги до ґатунку продукції призводять в багатьох випадках до додаткових затрат на виготовлення і реалізацію продукції. Однак таке збільшення затрат непотрібно розглядати як зростання затрат виробництва. Проведені нами дослідження показують, що подібне збільшення затрат обумовлено приведенням виробництва у відповідність до нормативних вимог, які забезпечують високоякісну працю всього виробничого колективу. Це ліквідація необґрунтованого зниження затрат, низької якості робіт, які призводили до недопустимого погіршення ґатунку продукції.

Разом з тим, досягнення високого ґатунку продукції зумовлено цілим рядом умов і факторів, що діють в процесі виробництва і потребують спеціальних управлінських рішень по їх дії в необхідному напрямку, в тому числі за розміром, складом і структурою затрат на забезпечення і підвищення ґатунку, які пов'язані з управлінським обліком і аналізом затрат на ґатунок продукції.

Важливим виявом посиленої уваги до ґатунку продукції Указ Президента України «Заходи про підвищення ґатунку вітчизняної продукції», в якому юридично закріплено політику нашої держави, яка спрямована на виробництво якісної, конкурентоспроможної продукції, також встановлені економічні, організаційні та правові відносини між учасниками розробки, виробництва і використання продукції [48].

Однією з найважливіших рис якості є те, що вона формується на всіх етапах виробничої діяльності – довиробничому, виробничому, після виробничому. Якість на кожній стадії (технологічному переділі виробництва), не лише залежить від результатів діяльності на попередніх стадіях, але й впливає на всі наступні. У зв'язку з цим, виникає потреба комплексного урядування усім процесом формування якості. Дана функція реалізується на українських підприємствах за допомогою комплексних систем урядування якістю (КСУЯП), розроблених ще в радянські часи.

Концепція урядування якістю продукції була вперше розроблена в 1951р. у США доктором Л.Фейгенбаумом. Проте ідеї комплексного урядування якістю в той період (на тлі економічного успіху і безроздільного володіння ринками) не отримали широкого застосування у США, але з часом поширилися і міцно закріпилися в усіх промислово розвинених країнах. Останнє десятиріччя ХХ століття є безпрецедентним по зростанню значення цієї проблеми, і ця тенденція збережеться. Японія познайомилася із сучасними методами урядування якістю і зі статистичним контролем якості після другої світової війни, а потім розробила свої методи урядування якістю з урахуванням специфіки країни. Вперше їх обґрунтував з 1958р. ідеолог комплексного

урядування якістю продукції в Японії професор Ісікава Каору [20]. Займаючись цими питаннями з 1949 року, він допоміг багатьом фірмам зайняти провідні позиції на світовому ринку. У 1968 році був введений термін «комплексне урядування якістю на рівні фірми» для розмежування понять комплексного урядування якістю по-японськи та по А. Фейгенбауму [59].

Виходячи з фактично існуючого становища в методологічному забезпеченні, яке, як вказано вище, зовсім незадовільне, вважаємо за потрібне звернутися до досвіду найбільш промислово розвинених країн.

У питаннях якості продукції і послуг йде помітна боротьба за лідерство, насамперед між Японією і США. Останнім часом їх наздоганяють «чотири азіатських тигри» (Гонконг, Сінгапур, Південна Корея і Тайвань).

В даному випадку доцільно орієнтуватися на досвід США і Японії, причому в більшій мірі на останню, тому що саме вона виділяється найбільш високими темпами розвитку, і не має рівних серед розвинених країн за темпами зростання виробництва. До того ж, вивчаючи все видане про Японський досвід урядування, можна прийти до висновку: початкові соціально-культурні умови в нашій країні більше пристосовані до сприйняття саме японських методів і підходів, чим, скажімо, американських – з їх жорсткою націленістю на індивідуалізацію, суворий розрахунок, особисту кар'єру. Прагнення японських керівників організувати групову працю, виховання колективізму, уважне і бережливе ставлення до працівників близьке нам і представляє для нас очевидний інтерес.

У закордонній літературі зустрічається класифікація систем урядування якістю по закладених в них концепціях, наприклад, TQC (повний контроль якості), TQM (повний менеджмент якості), AQY (щорічне підвищення якості), QFD (розгортання функцій забезпечення якості) тощо, які практично не відрізняються один від одного [55]. В системах закладено намагання до безперервного підвищення якості. Японська концепція TQC, наприклад, як найбільш передова і динамічна, передбачає 4 рівні якості в динаміці їх розвитку.

Перший рівень – «відповідність стандарту». Якість продукції оцінюється, як відповідна або невідповідна вимогам стандарту (або іншому документу на виготовлення продукції: технічним умовам, договору тощо).

Другий рівень – «відповідність використанню». Продукція не тільки повинна відповідати стандарту, але й задовольняти експлуатаційні потреби, щоб користуватися попитом на ринку.

Третій рівень – «відповідність фактичним вимогам ринку». В ідеалі це означає виконання вимог високої якості при низькій ціні.

Четвертий рівень – «приховані вимоги споживачів». Задоволення потенціальних, латентних потреб споживача.

1. Насамперед, звертає на себе увагу висока якість японської продукції і її низька собівартість. Цьому сприяють дві достатньо автономні системи: 1) комплексна система урядування якістю продукції і 2) система затрат виробництва на підставі його кращої організації. Оскільки перша розкрита вище, то ми зупинимось тільки на другій, в основу якої покладено принцип організації виробництва на знаменитій фірмі «Тойота» [58].

Основна ідея «Тойоти» полягає в тому, щоб «підтримувати безперервний потік продукції на заводах з метою гнучкої перебудови виробництва при зміні попиту».

Основний принцип і завдання системи – вилучити із виробництва непотрібні елементи, проміжні і кінцеві запаси. Це досягається шляхом точних поставок і автономізації виробничих операцій. Автономізацію можна спрощено розкрити як контроль робітника за браком, який дозволяє підтримувати точність поставок, не допускати руху дефектних виробів від попереднього процесу до наступного, що попереджує збої на останньому.

2. Отже, японський досвід показує, що найважливішою умовою зниження затрат є бездефектне виробництво. Американські фірми намагаються подолати відставання по якості і собівартості від японських конкурентів. Однак відставання їх в цій галузі все ще значне: на 100 тис. одиниць товару, що випускається американськими виробниками, можна отримати близько 1 тис.

дефектних виробів, а японськими – всього чотири одиниці [60].

На нашу думку не слід сліпо копіювати закордонний досвід. Разом з тим, щоб значно підвищити ефективність виробництва українських підприємств, необхідно не тільки перебудувати господарський механізм, ціни, систему оподаткування, змінити систему оплати і стимулювання праці. Це – умови необхідні, але недостатні. Найбільшу увагу необхідно приділити реалізації нових принципів, систем і методів урядування промисловим виробництвом.

Недостатня ефективність систем урядування, які застосовували в нашій країні, викликала необхідність пошуку і вивчення нових форм, методів і засобів забезпечення якості, які використовуються у світовій практиці. Найбільше визнання отримали розробки міжнародної організації по стандартизації (ISO) стандартів по урядуванню якістю продукції серії 9000 [55].

В Україні з 1 жовтня 2001 року Держстандартом запроваджені нові національні стандарти урядування якістю, які практично ідентичні міжнародним, в яких для харчової продукції, включаючи і виробництво м'ясних товарів, передбачено контроль якості по етапах (переділах) технологічного процесу виробництва [55].

Впровадження міжнародних стандартів ISO серії 9000 є логічним завершенням робіт по створенню на підприємстві системи якості, що охоплює всі сторони виробничого процесу при формуванні високої якості продукції і забезпечення її конкурентоспроможності.

Досвід вітчизняних підприємств показав, що найбільш ефективний шлях впровадження міжнародних стандартів – це приведення діючих у нас систем урядування якістю продукції у відповідність до їх вимог.

Отже, категорія «якість» була об'єктом дослідження починаючи ще з III ст. до н.е., що визначало її як філософське поняття. Особливістю є те, що дана категорія застосовувалась як один з визначальних факторів характеристики об'єкта, предмету, явища, процесу, що мають свої властивості. За допомогою даних характеристик річ могла відрізнятися від інших об'єктів.

Якість як суспільна категорія була обумовлена появою виробництва матеріальних і духовних благ для задоволення насущних потреб людей. Суспільна значимість якості продукції полягає у задоволенні виявлених та передбачуваних потреб споживачів.

1.2. Сучасні принципи управління якістю товарів

Оскільки якість виробів залежить від багатьох чинників, то виникає потреба у цілісному підході до проблеми його підвищення. Роботи по забезпеченню ґатунку виробів відбуваються у межах діючої системи ґатунку. Наявність системи якості, що базується на прийомі міжнародних стандартів, - запорука забезпечення ґатунку на всіх етапах життєвого циклу виробу.

Система якості створюється і впроваджується на підприємстві як засіб, що забезпечує проведення визначеної політики та досягнення поставлених цілей в області ґатунку і може бути представлена у вигляді петлі (спіралі) ґатунку (мал. 1.1.).

Політика в галузі якості – це головні напрямки, цілі і завдання підприємства в сфері ґатунку, спеціально сформульовані вищим керівництвом [38].

Під керуванням якістю продукції (послуг) розуміють дії, що здійснюються під час її розробки, виробництва (надання) або реалізації (споживання) з метою формування, забезпечення та підтримання заданого рівня якості.

Механізм керування якістю - це сукупність взаємопов'язаних об'єктів та суб'єктів керування, принципів, методів та функцій керування, що використовуються на різних етапах життєвого циклу продукції й рівнях керування якістю [40].

Керування якістю – аспекти виконання функції керування, які визначають політику, цілі та відповідальність у сфері ґатунку, а також здійснюють їх за допомогою таких засобів, як планування ґатунку, оперативне

керування якістю, забезпечення гатунку та поліпшення гатунку в межах системи якості.

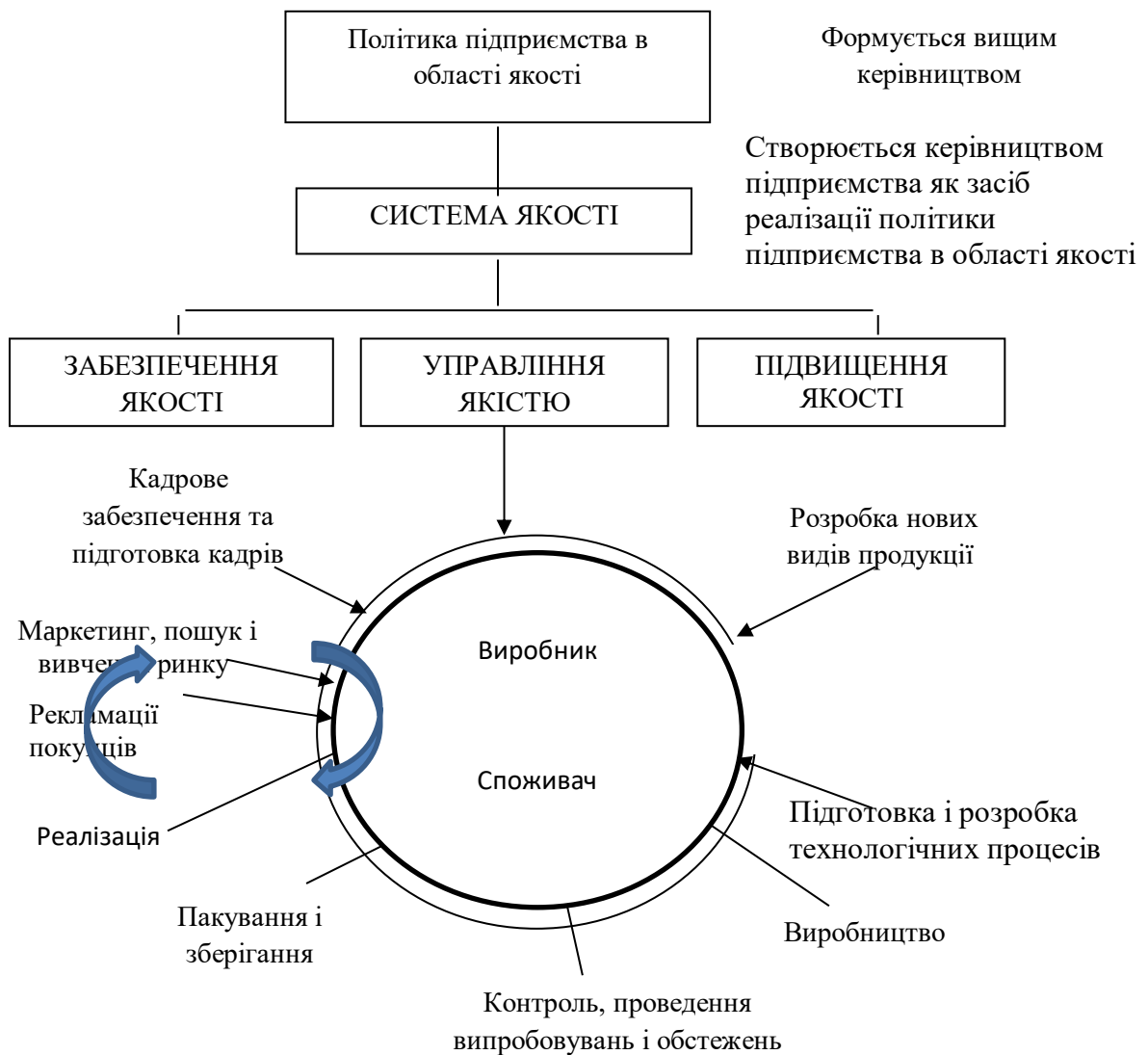


Рис. 1.1. Петля (спіраль) якості або типові стадії життєвого циклу, на яких забезпечується якість продукції [26]

У поняття керівництва якістю входять наступні аспекти (рис. 1.2).

I. Загальні аспекти:

- 1) планування на рівні вищого проводу;
- 2) систематизація і документальне оформлення діяльності у вигляді методик, протоколів, інструкцій та інше;
- 3) залучення усіх виробничих ресурсів та всього персоналу;

4) широке використання стандартизації, у тому числі міжнародних стандартів, у керівництві якістю.

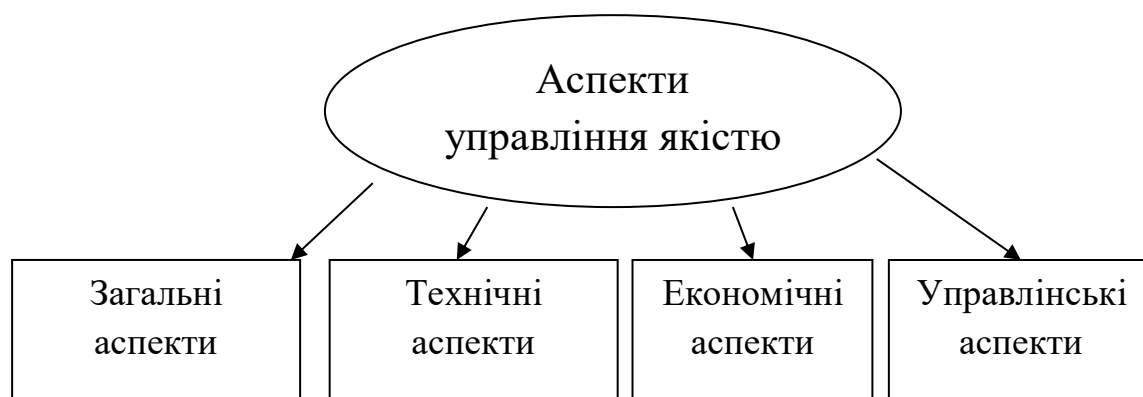


Рис. 1.2. Аспекти управління якістю

5) періодичні перевірки, вивчення зворотного зв'язку і коригування дій;

6) невинне навчання персоналу прийомів і методів керівництва якістю.

II. Технічні аспекти:

1) використання у виробництві останніх світових стандартів або стандартів, що перевищують рівень світових;

2) контроль продукції на кожному етапі в процесі виробництва з використанням потрібних засобів контролю;

3) діагностика обладнання;

4) забезпечення керованості всіма процесами та простежуваність кожної одиниці продукції;

5) регулярний перегляд технологій.

III. Економічні аспекти:

1) керування економікою якості;

2) планування капіталовкладень у якість (витрати на функціонування системи якості, навчання персоналу, вивчення ринку, контроль, діагностику, переосмислення виробництва, залучення незалежних експертів, особисті премії персоналу).

IV. Управлінські аспекти:

1) визначення політики у сфері якості та конкретний розподіл обов'язків

і повноважень кожного співробітника;

2) розробка формалізованої методології керівництва якістю з використанням різних методів і прийомів керівництва якістю та контроль виконання методик;

3) планування необхідного кошторису капіталовкладень у якість у річному бюджетному плані;

4) орієнтація виробництва на використання останніх науково-технічних розробок і вимог;

5) контроль за виконанням норм екології і безпеки праці.

Основоположниками керування якістю і розробниками його класичних методів є американські вчені Демінг, Джуран, Фейгенбаум. Вони працювали в Японії і створили першу наукову школу менеджменту якістю. Представники цієї школи японські вчені Ісікава, Тагучи і ін. внесли вагомий вклад до розвитку методів планування якістю та статистичного аналізу. Класичні методи менеджменту якістю базуються на технічних підходах (широке використання статистичних методів обробки інформації, фізичних методів контролю якістю та ін.) і широкому застосуванні методів управління. Сучасні методи менеджменту якістю відрізняються соціальною спрямованістю в широкому сенсі. Сучасні методи як найповніше відображені в концепції «загального керування якістю».

Кругом Демінга є модель постійного поліпшення якості (рис. 1.3).



Рис. 1.3. Круг Демінга

Відповідно до Державного стандарту України ISO 9000-2001 встановлено вісім принципів управління якістю, які найвище керівництво може використовувати для поліпшення показників діяльності організації (табл.1.2):

Таблиця 1.2

Принципи управління якістю*

№ з/п	Назва принципу	Сутність принципу
1.	Орієнтація замовника	Організації залежать від своїх замовників і тому повинні розуміти поточні та майбутні потреби замовників, виконувати їхні вимоги і прагнути до перевищення їхніх очікувань.
2.	Лідерство	Керівники встановлюють єдність мети та напрямів діяльності організації. Їм слід створювати та підтримувати таке внутрішнє середовище, в якому працівники можуть бути повністю залучені до виконання завдань, що стоять перед організацією
3.	Залучення працівників	Працівники на всіх рівнях становлять основу організації, і їхнє залучення дає змогу використовувати їхні здібності на користь організації;
4.	Процесний підхід	Бажаного результату досягають ефективніше, якщо діяльністю та пов'язаними з нею ресурсами управляють як процесом;
5.	Системний підхід	Ідентифікування, розуміння та управління взаємопов'язаними процесами як системою, сприяє організації у результативнішому та ефективнішому досягненні її цілей;
6.	Постійне поліпшення	Постійне поліпшення діяльності організації в цілому слід вважати незмінною метою організації;
7.	Прийняття рішень на підставі фактів	Ефективні рішення приймають на підставі аналізування даних та інформації;
8.	Взаємовигідні стосунки з постачальниками	Організація та її постачальники є взаємозалежними, і взаємовигідні стосунки підвищують спроможність обох сторін створювати цінності.

*складено автором

Оці вісім засад керування, які формують основу норм та системи керування якістю, що входять до норм серії ISO 9000.

Організація робіт по забезпеченню якості проєкту включає:

- визначення робіт, потрібних для досягнення належного рівня якості;
- визначення відповідальних за здійснення цих робіт;
- розподіл робіт на функціональні частини;
- визначення відповідальних та виконавців по кожній роботі;
- створення зв'язків між різними роботами.

Система якості включає роботи у проєкті, які впливають на якість продукту проєкту. Вона може бути розподілена на різні частини та підсистеми. Наприклад:

- попередні роботи;
- завдання специфікацій якості;
- зв'язки з постачальниками;
- виробництво;
- інспекція;
- відношення із споживачами;
- аудит якості;
- метрологія;
- забезпечення зворотного зв'язку за даними, що відносяться до якості;
- персонал;
- безпека продукту.

Повноваження та відповідальність осіб і організацій, що здійснюють діяльність, яка впливає на якість проєкту, повинні бути чітко встановлені й закріплені документально. Це оформлюється в рамках спеціальної Програми забезпечення якості проєкту.

Відповідно до Декрету Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію» від 10.05.93 р. був створений Комітет України з питань стандартизації, метрології і сертифікації, що організовує роботу з функціонування державної системи стандартизації, здійснює планування, розробку, поширення й застосування держстандартів [39].

З метою підвищення якості і конкурентоспроможності вітчизняної продукції та забезпечення захисту інтересів споживача 23 лютого 2001 року

Президент України видав Указ «Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції» [38].

У 1989 році була заснована громадська організація - Українська асоціація якості, яка на сьогоднішній день має такі технічні комітети як «Якість харчової промисловості і водопостачання», «Якість навколишнього середовища і здоров'я людини», «Забезпечення якості в металургії», «Забезпечення якості в сучасному матеріалознавстві», «Забезпечення якості в приладобудуванні», «Якість і сертифікація в авіаційній промисловості» та багато інших. У березні 1996 року Україна була прийнята в Європейську організацію якості, де Українська асоціація якості стала її офіційним представником [50].

Сьогодні Україна знаходиться на шляху до Європи, і тому висловлювання доктора Едварда Демінга (США), ідея якого: «Основа якості продукції – якість праці та якісний менеджмент на всіх рівнях», стає для наших підприємств дуже важливим.

Орієнтація на якість – інструмент, який відкриває підприємству нові можливості в сучасному конкурентному середовищі. Для споживача сертифікат на систему управління якістю – серйозний аргумент на користь виробника, оскільки моделі систем управління, які націлені на задоволення потреб зацікавлених сторін (і в першу чергу споживача, що купує вироблений продукт чи послугу), природно враховують вимоги самого споживача до цього продукту чи послуги, незважаючи на технічне та організаційне забезпечення виробництва.

Все більше підприємств України, які стали на шлях євроінтеграції, підтверджують відповідність впроваджених систем управління шляхом оцінювання відповідності міжнародним стандартам. Як свідчить досвід, більше переваг від оцінювання відповідності систем управління якістю мають підприємства, які експортують свою продукцію у промислово розвинені країни. Підприємства можуть досягти успіху лише за умови, якщо якість стане рушійною силою для всіх працівників, а не тільки керівництва, а також забезпечуватиметься на кожній стадії життєвого циклу продукції та послуги.

Впровадження та сертифікація систем управління відповідно до вимог національних або міжнародних стандартів, насамперед, дозволяє підвищити конкурентоспроможність продукції вітчизняних виробників. Другим не менш важливим аспектом є потенційна можливість активізації залучення внутрішніх та зовнішніх інвестицій у сертифіковане виробництво. Наприклад, за оцінками міжнародних реєстраторів сертифікація системи управління якістю підвищує ринкову вартість підприємства в середньому на 10 %. Необхідно визнати, що більшість вітчизняних виробників-експортерів вже усвідомили, що наявність сертифікованої системи управління якістю є однією з передумов іноземних партнерів.

Сьогодні відомі українські підприємства та організації мають впроваджені та сертифіковані системи управління якістю відповідно до вимог стандарту ISO 9001. Продукція чи послуги таких підприємств користується попитом як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

Сьогодні в Україні діє багато сучасних систем управління якістю. До них відносяться:

1. Система управління якістю (СУЯ) відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001 [61].
2. Система управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) або НАССР (в перекладі з англійської – управління ризиками та контрольні критичні точки)[37];
3. Система екологічного керування відповідно до вимог ДСТУ ISO 14001 [43];

Система управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) – це, насамперед, запобіжна система, яка передбачає проведення систематичної ідентифікації та контролювання небезпечних чинників (біологічних, хімічних, фізичних) у критичних точках технологічного процесу виробництва. Така система базується на безумовному виконанні підприємством-виробником вимог чинних санітарних норм і правил.

Система екологічного керування (СЕК) – частина всієї системи менеджменту організації, що допомагатиме організації сформулювати екологічну політику. Впровадження системи екологічного менеджменту покращує екологічну ситуацію шляхом переходу від ліквідації наслідків позаштатних ситуацій до їхнього попередження. Таким чином, сертифікована система екологічного керування у відповідності до вимог стандарту ДСТУ ISO 14001 підвищує економічні показники за рахунок скорочення фінансових витрат на виплату штрафних санкцій. Також, виконання вимог стандарту ДСТУ ISO 14001 допомагає організації проводити моніторинг і впроваджувати процедури вимірів, які дозволяють відслідковувати прямі або непрямі впливи на навколишнє середовище.

Одним з основних завдань підприємств промислово розвинених країн є підвищення продуктивності праці та поліпшення якості продукції, що дозволяє їм при низькій її собівартості забезпечити високий прибуток і конкурентоспроможність на світовому ринку. Досягається це в умовах управління якістю [16].

Світовий досвід свідчить, що сучасні системи управління дають значні переваги на міжнародних ринках тим, хто їх впроваджує. На жаль, в Україні спостерігається ситуація, коли стимули у підприємств до впровадження систем управління явно недостатньо, щоб вони переважили фінансові та трудові витрати, які необхідні для успішного впровадження системи. Відсутність усвідомлення на рівні більшості керівників підприємств та організацій того, що без сучасних систем управління вони не матимуть у найближчому майбутньому стабільності та зростання, має бути компенсоване адекватними діями з боку держави.

Враховуючи світові тенденції та аналізуючи сучасний стан забезпечення якості продукції на вітчизняних підприємствах, відзначимо, що Україна хоч і має нижчі показники, ніж в Європі у кількості впроваджених та сертифікованих СУЯ, НАССР та СЕК, але вже має достатній рівень усвідомлення необхідності використання ефективних механізмів управління та

господарської діяльності на засадах впровадження та функціонування сучасних систем на основі міжнародних стандартів якості серії ISO [31].

РОЗДІЛ 2

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕСІВ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ НА ПІДПРИЄМСТВІ ПП «НАДІЯ-Є»

2.1. Техніко-економічна характеристика підприємства ПП «Надія-Є»

Заставнівський район розташований в північно-західній частині Чернівецької області. Тут виробляється основна частина валової продукції та товарів народного споживання. Основними напрямки сільськогосподарського виробництва є виробництво зернових та зернобобових культур валове виробництво яких в 2013 році складає 80,0 тис. тонн зерна по всіх формах власності. Однією із базових складових сфери матеріального виробництва в економіці району є промисловий сектор, в якому функціонує 14 підприємств різних форм власності. В основному це підприємства, які займаються виробництвом будівельних матеріалів з місцевої сировини та підприємства харчової і переробної галузей [22].

Підприємствами малого і середнього бізнесу виробляється найрізноманітніша продукція: ковбасні вироби, безалкогольні напої, хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби, борошно, трикотажні та швейні вироби, одяг і взуття, столярні вироби, меблі, миючі засоби, будівельні матеріали, консервована продукція, м'які іграшки, пластмасові, ковані вироби, тротуарна плитка, залізобетонна огорожа, надаються різні види платних послуг.

Одним із підприємств, яке успішно функціонує в районі є ПП «Надія-Є». Як суб'єкт господарювання було зареєстрована вперше 26 липня 2005 року, поточна реєстрація була здійснена Заставнівською районною державною

адміністрацією, Чернівецької області 10 січня 2008 року в галузі «Виробництво м'яса».

Основний вид діяльності

10.13 Виробництво м'ясних продуктів

Види діяльності

01.11 Вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур

10.11 Виробництво м'яса

46.24 Оптова торгівля шкірсировиною, шкурами та шкірою

46.32 Оптова торгівля м'ясом і м'ясними продуктами

47.22 Роздрібна торгівля м'ясом і м'ясними продуктами в спеціалізованих магазинах

ПП «НАДІЯ – Є» виробляє такий асортимент продукції, а саме:

- яловичина заморожена;
- свинина заморожена туші, напівтуші;
- субпродукти харчові.

Підприємство здійснює свою діяльність на ринку виробництва м'ясних продуктів, поруч із своїми конкурентами, а саме:

-ПП «Колос» (виробництво м'яса, м'ясних продуктів та ковбасних виробів) м.Чернівці;

-ДП «Новоселицький птахокомбінат»-«М'ясо Буковини» - (виробництво м'яса, м'ясних продуктів та ковбасних виробів) Новоселицький р-н;

-ПП «Сторожинецький м'ясокомбінат» (виробництво м'яса та м'ясних продуктів) Сторожинецький р-н;

- та інші [7].

ПП «Надія-Є» самостійно визначає перспективу свого розвитку та планує виробничо-господарську діяльність, здійснює оперативний та бухгалтерський облік результатів своєї роботи, веде і подає згідно встановлених норм статистичну звітність.

Товариство має самостійний баланс, поточний та інші рахунки у банках, печатку зі своєю назвою, штампи встановленого зразка, бланки тощо. Веде закінчений бухгалтерський облік та статистичну звітність.

Однією з ключових передумов ефективного управління підприємством є своєчасна та об'єктивна оцінка його фінансового стану. Фінансовий стан характеризує рівень фінансової стійкості та конкурентоспроможності суб'єкта господарювання, його здатність виконувати поточні й довгострокові зобов'язання, підтримувати належний рівень платоспроможності та кредитоспроможності, а також забезпечувати стабільні взаємовідносини з державою, фінансовими установами та діловими партнерами.

В умовах ринкової економіки підприємства функціонують у середовищі високої конкуренції та постійних змін, що потребує ґрунтовного аналізу власного економічного потенціалу, фінансових можливостей і перспектив подальшого розвитку. Водночас важливим є оцінювання фінансового стану не лише власного підприємства, а й контрагентів, оскільки це сприяє зниженню фінансових ризиків та прийняттю обґрунтованих управлінських рішень.

Рівень фінансового стану підприємства безпосередньо залежить від результативності його виробничої, комерційної та фінансової діяльності. Зростання обсягів виробництва і реалізації продукції, оптимізація витрат та підвищення прибутковості позитивно впливають на фінансову стійкість підприємства. Натомість скорочення обсягів реалізації, підвищення собівартості продукції та зменшення прибутку можуть призвести до погіршення фінансового стану і зниження платоспроможності суб'єкта господарювання.

Основною метою аналізу фінансового стану є виявлення внутрішніх резервів підвищення ефективності діяльності підприємства, зміцнення його фінансової стабільності та забезпечення належного рівня рентабельності. Результати такого аналізу використовуються для прийняття стратегічних і тактичних управлінських рішень, спрямованих на забезпечення стабільного функціонування підприємства.

Комплексне дослідження фінансового стану доцільно розпочинати з аналізу бухгалтерського балансу, який містить узагальнену інформацію про склад майна підприємства, джерела його формування та результати господарської діяльності. Вивчення показників балансу дає можливість оцінити тенденції розвитку підприємства, визначити рівень його фінансової стійкості та виявити фактори, що впливають на ефективність діяльності.

Залежно від результатів господарювання фінансовий стан підприємства може характеризуватися як стійкий, нестійкий або кризовий. Про фінансову стабільність свідчить здатність підприємства своєчасно виконувати свої зобов'язання, підтримувати безперервність діяльності та забезпечувати фінансування власного розвитку. Саме тому важливим етапом аналізу є дослідження структури активів і джерел їх формування, а також визначення причин змін, які можуть позитивно або негативно впливати на фінансовий стан підприємства.

Насамперед необхідно дати оцінку стану майна і його окремих частин (табл.2.1.)

Таблиця 2.1

Загальна оцінка динаміки майна*

Показник	На 01.01. 2023р	На 01.01. 2024 р	На 01.01. 2025 р	Зміни (+,-)	
				На 1.01. 2023 р	На 1.01. 2025 р
1. Усього майна (валюта балансу) (тис.грн)	1788	3963	5603	+2175	+1640
1.1 Необоротні активи	1045	1031	1047	-14	+16
у % до майна	58,45	26,02	18,69	-32,43	-7,33
1.2. Оборотні активи (оборотний капітал)	743	2932	4556	+2189	+1624
у % до майна	41,55	73,98	81,31	+32,43	7,33
2.1 Запаси	99	1698	647	+1599	-1051
у % до оборотного капіталу	13,32	57,91	14,20	44,59	-43,71
1.2.2Дебіторська заборгованість	642	1234	3516	+592	+2282
у % до оборотного капіталу	86,41	42,09	77,17	-44,32	+35,08
1.2.3 Кошти та їх еквіваленти у національній валюті	2	0	393	-2	+393
у % до оборотного капіталу	0,27	0	8,63	-0,27	+8,63

*розраховано за даними звітності ПП «Надія-Є»

Згідно з даними таблиці 2.1, загальна вартість майна підприємства станом на 01.01.2025 р. становила 5603 тис. грн. Упродовж звітного періоду спостерігається зростання вартості активів на 1640 тис. грн. Основним чинником такого збільшення стало підвищення обсягу оборотних активів на 1624 тис. грн., або на 7,33 %. Значний вплив на зміну структури оборотних активів мало збільшення дебіторської заборгованості на 2282 тис. грн., що відповідає 35,08 %.

Більш ґрунтовна оцінка структури майна підприємства потребує визначення коефіцієнта мобільності майна, який розраховується як співвідношення оборотних активів до загальної вартості активів підприємства. Цей показник характеризує частку мобільних активів у структурі майна та дає змогу оцінити ступінь гнучкості фінансових ресурсів підприємства.

Для детальнішого аналізу також доцільно визначити коефіцієнт мобільності оборотних активів, який обчислюється як відношення найбільш ліквідної частини оборотних активів — грошових коштів і поточних фінансових інвестицій — до їх загального обсягу. Розраховані показники мобільності майна наведено у відповідній таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Динаміка змін коефіцієнтів мобільності майна за 2022–2024 рр.*

Показник	Роки			Зміна від	
	2022	2023	2024	2022	2023
Вартість оборотних активів	743	2932	4556	+2189	+1624
Грошові кошти та їх еквіваленти	2	0	393	-2	+393
Вартість всього майна	1788	3963	5603	+2175	+1640
Коефіцієнт мобільності майна(ряд.1:ряд.3)	0,416	0,74	0,813	+0,324	+0,073
Коефіцієнт мобільності оборотних активів (р.2/р.1)	0,003	0	0,086	-0,003	+0,086

*розраховано за даними звітності ПП «Надія-Є»

Отож, зростання коефіцієнта рухомості майна у 2024 році порівняно з 2023 роком на 0,073 свідчить про збільшення оборотності майна, підтвердженням цьому є також зростання коефіцієнта рухомості оборотних коштів за аналогічний період на 0,086..

Одним із ключових критеріїв оцінки фінансового стану суб'єкта

господарювання є його платоспроможність, тобто здатність своєчасно та в повному обсязі виконувати власні фінансові зобов'язання за рахунок наявних грошових ресурсів. У фінансовому аналізі виокремлюють поточну платоспроможність, яка характеризує стан розрахунків на певну дату, а також перспективну платоспроможність, що відображає очікувану можливість підприємства виконувати свої зобов'язання у майбутньому, як у короткостроковому, так і у довгостроковому періодах.

Ліквідність підприємства характеризує швидкість трансформації активів у грошові кошти без суттєвої втрати їх вартості з метою погашення поточних боргових зобов'язань. Високий рівень ліквідності свідчить про фінансову надійність підприємства та його здатність оперативно реагувати на потребу у розрахунках із кредиторами. Саме тому ліквідність активів безпосередньо впливає на рівень платоспроможності суб'єкта господарювання.

Головною метою аналізу ліквідності балансу є визначення ступеня узгодженості між надходженням і використанням фінансових ресурсів підприємства. Такий аналіз дозволяє оцінити здатність підприємства своєчасно виконувати свої фінансові зобов'язання за рахунок наявних активів у встановлені терміни.

Для комплексної оцінки ліквідності та платоспроможності застосовується система фінансових коефіцієнтів, розрахунок яких здійснюється на основі показників бухгалтерського балансу та інших форм фінансової звітності. Використання таких коефіцієнтів дає можливість оцінити фінансову стійкість підприємства з позиції різних груп користувачів інформації. Зокрема, показник поточної ліквідності є важливим для банківських установ та кредиторів, тоді як коефіцієнт абсолютної ліквідності становить значний інтерес для постачальників, інвесторів і фінансових аналітиків. Розрахунок коефіцієнтів ліквідності подано у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Динаміка показників ліквідності ПП «Надія-Є»

Показник	Нормативн е значення	Роки			Відхилення від	
		2022	2023	2024	2022	2023
Загальний коефіцієнт ліквідності	1,1-2,5	0,002	0	0,12	-0,002	+0,12
Коефіцієнт швидкої ліквідності	0,7 – 1,0	0,59	0,38	1,16	-0,21	+0,78
Коефіцієнт абсолютної ліквідності	0,25–0,5.	0,002	0	0,12	-0,002	+0,12

*розраховано за даними звітності ПП «Надія-Є»

Наведені показники дають змогу оцінити рівень платоспроможності підприємства не лише на конкретну дату, а й визначити його здатність виконувати фінансові зобов'язання в умовах можливих кризових або непередбачуваних ситуацій. Розраховані коефіцієнти ліквідності свідчать про підвищення рівня гарантій погашення боргових зобов'язань підприємства у 2024 році. Водночас значення коефіцієнта швидкої ліквідності вказує на недостатній рівень фінансового резерву для оперативного залучення додаткових фінансових ресурсів у разі потреби.

З урахуванням отриманих результатів аналізу ліквідності доцільним є проведення оцінки платоспроможності підприємства. Платоспроможність характеризує здатність суб'єкта господарювання своєчасно та в повному обсязі виконувати поточні й довгострокові зобов'язання за рахунок наявних активів. Для її оцінювання використовується система фінансових коефіцієнтів, які відображають співвідношення між окремими показниками бухгалтерського балансу та інших форм фінансової звітності.

Одним із основних показників є коефіцієнт автономії, який характеризує частку власного капіталу у загальній вартості активів підприємства. Високе значення цього коефіцієнта свідчить про фінансову незалежність підприємства, зниження рівня фінансових ризиків та підвищення можливостей щодо залучення додаткових інвестиційних ресурсів. Крім того, зміна коефіцієнта автономії може відображати тенденції до розширення або скорочення масштабів діяльності підприємства.

Важливим показником також є коефіцієнт структури джерел фінансування, який визначає співвідношення власного капіталу та зобов'язань підприємства перед кредиторами. У фінансовому аналізі теоретично обґрунтованим вважається значення цього показника на рівні 2,0, що означає фінансування приблизно третини активів за рахунок позикових коштів.

Коефіцієнт фінансової залежності характеризує рівень залучення позикового капіталу та показує, яка сума залучених коштів припадає на одну гривню власного капіталу підприємства. Зростання цього показника свідчить про посилення залежності підприємства від зовнішніх джерел фінансування.

Не менш важливим є коефіцієнт забезпеченості власними оборотними коштами, який відображає рівень покриття оборотних активів власними фінансовими ресурсами підприємства та характеризує ступінь його фінансової стійкості у процесі здійснення господарської діяльності. Граничне значення для визнання підприємства неплатоспроможним – 0,1.

Отже, розглянемо яка динаміка перелічених вище показників платоспроможності на ПП «Надія-Є» (табл.2.4).

Таблиця 2.4

Динаміка коефіцієнтів платоспроможності ПП «Надія-Є» 2022–2024рр.*

Показники	Нормативне (граничне) значення	Роки			Відхилення	
		2022	2023	2024	2023 від 2022	2024 від 2023
Коефіцієнт автономії	>0,5	0,39	0,18	0,4	-0,21	+0,22
Коефіцієнт структури джерел фінансування	2,0	0,65	0,22	0,67	-0,43	+0,45
Коефіцієнт фінансової залежності	< 2,0	1,55	4,54	1,50	+2,99	-3,04
Коефіцієнт забезпеченості власними оборотними коштами	0,1	-0,5	-0,11	0,26	+0,39	+0,37

*розраховано за даними звітності ПП «Надія-Є»

Аналіз показників фінансової спроможності свідчить про поступове покращення рівня платоспроможності досліджуваного підприємства. Зокрема, зниження коефіцієнта фінансової залежності у 2024 році характеризує

скорочення частки позикового капіталу у структурі джерел фінансування діяльності підприємства. Додатковим підтвердженням цього є повне погашення короткострокових кредитних зобов'язань перед банківською установою.

Значення коефіцієнта автономії демонструє підвищення рівня фінансової самостійності та активізації господарської діяльності підприємства у звітному періоді.

Водночас баланс підприємства дає змогу отримати ширшу характеристику результатів його функціонування. На основі наведених показників доцільно здійснити подальший аналіз фінансової стійкості суб'єкта господарювання (табл.2.5).

Таблиця 2.5

Аналіз фінансової стійкості ПП «Надія - Є» *

Показник	Роки		
	2022 рік	2023 рік	2024 рік
1.Власний капітал	701	716	2238
2.Необоротні активи	1045	1031	1047
3.Власні обігові кошти (р.1- р.2)	-344	-315	+1191
4.Довгострокові зобов'язання	0	0	0
5.Наявність власних та довгострокових джерел покриття запасів (р.3 +р.4)	-344	-315	+1191
6.Короткострокові кредити банків	187	397	0
7.Загальний розмір основних джерел покриття запасів (р.5+р.6)	-157	+82	+1191
8.Запаси	99	1698	647
9.Надлишок (+) або нестача (-) власних обігових коштів (р.3– р.8)	-443	-2013	+544
10.Надлишок (+) або нестача (-) власних коштів і довгострокових кредитів та позик (р.5 – р.8)	-443	-2013	+544

11. Надлишок (+) або недостача (-) основних джерел покриття запасів (р.7 – р.8)	-256	-1616	+544
12. Тип фінансової стійкості	Нестійкий фінансовий стан	Нестійкий фінансовий стан	Нормальний фінансовий стан
13. Запас стійкості фінансового стану, днів (р. 11 : чиста виручка від реалізації $\times$ 360)	-4,35	-33,53	10,62
14. Надлишок (+) або недостача (-) коштів на 1 грн. запасів (р.11: р.8), коп.	-0,044	-0,020	+0,02

*розраховано за даними звітності ПП «Надія-Є»

У таблиці 2.5 наведено результати аналізу показників фінансової стійкості ПП «Надія-Є» за останні три роки. Отримані результати свідчать про покращення рівня фінансової стійкості підприємства у 2024 році. Підтвердженням цього є зростання показника запасу стійкості фінансового стану до 10,62 дня, що характеризує підвищення здатності підприємства підтримувати стабільну господарську діяльність за рахунок власних ресурсів. Крім того, на кожну 1 грн запасів припадає надлишок коштів у розмірі 0,02 грн, що також позитивно характеризує фінансовий стан підприємства.

Для більш повної оцінки ефективності діяльності підприємства доцільно проаналізувати показники рентабельності, зокрема коефіцієнт рентабельності активів, рентабельності власного капіталу та рентабельності діяльності.

Коефіцієнт рентабельності активів (економічна рентабельність) характеризує ефективність використання активів підприємства у процесі формування прибутку. Даний показник визначається як відношення чистого прибутку до середньорічної вартості активів. Чим вищим є значення коефіцієнта, тим ефективніше підприємство використовує наявні ресурси для отримання фінансового результату. Водночас зниження рентабельності активів може свідчити про скорочення попиту на продукцію, уповільнення оборотності активів або надмірне накопичення майна підприємства.

Коефіцієнт рентабельності власного капіталу (фінансова рентабельність) відображає рівень прибутковості коштів, інвестованих власниками підприємства. Цей показник є важливим для наявних і потенційних інвесторів,

оскільки характеризує інвестиційну привабливість підприємства та можливий рівень доходності вкладеного капіталу. Високе значення коефіцієнта свідчить про ефективне використання власного капіталу та позитивно впливає на оцінку фінансової діяльності підприємства.

Коефіцієнт рентабельності діяльності визначається як співвідношення чистого прибутку до чистого доходу від реалізації продукції, робіт або послуг. Даний показник характеризує ефективність основної господарської діяльності підприємства. Зростання коефіцієнта рентабельності діяльності свідчить про підвищення ефективності функціонування підприємства та покращення результатів його фінансово-господарської діяльності, тоді як його зниження може вказувати на погіршення фінансових результатів. Розрахунок показників здійснено в таблиці 2.6

Таблиця 2.6

Аналіз динаміки показників рентабельності

Показник	Роки			Відхилення від 2024 р. від +,-	
	2022	2023	2024	2022	2023
Коефіцієнт рентабельності активів)	-0,647	0,005	0,172	+0,819	+0,167
Коефіцієнт рентабельності власного капіталу	-1,65	0,021	0,367	+2,017	+0,343
Коефіцієнт рентабельності діяльності	-0,055	0,001	0,045	+0,100	+0,044

Дані таблиці 2.7. свідчать про наступне:

- зростання у 2024 році коефіцієнта рентабельності на 0,167 свідчить про зростання ефективності використання активів підприємства;

- значення коефіцієнта рентабельності власного капіталу є свідченням зростання рівня прибутковості власного капіталу та характеризує ПП «Надія-Є» як інвестиційно привабливим;

- коефіцієнт рентабельності діяльності у 2024 році зріс порівняно з 2023 роком на 4,4%, а це значить що підприємство за останній період підвищило свою ефективність діяльності.

Отже, результати аналізу основних показників діяльності ПП «Надія-Є» за останній звітний період підприємство стабілізувало свою діяльність, стало прибутковим та ефективно працює на ринку м'ясної продукції в регіоні.

2.2. Аналіз політики підприємства щодо формування якості

Цілі, сформульовані керівництвом підприємства, визначають напрямки діяльності підприємства протягом його існування. Цілі не можна часто змінювати. Зазвичай вони змінюються тоді, коли організація приймає рішення про повну переорієнтації своєї діяльності.

Мета підприємства визначається керівником до початку господарської діяльності. Цілі можуть бути відкориговані в міру активізації діяльності підприємства, спрямованої на задоволення вимог ринку.

Мета в області якості є вершиною піраміди планування і встановлює завдання бізнесу, тактику та стратегію, що визначаються керівником підприємства, що має місце на досліджуваному нами підприємстві ПП «Надія-Є», основним видом діяльності якого є виробництво м'ясних продуктів.

Якість м'ясних продуктів залежить від дотримання технологічних операцій виробництва: підготовки і обробки сировини, порціювання і фасування сировини.

На ПП «Надія-Є» встановлена, документована і підтримується в робочому стані система якості, що містить у собі методики, процеси і ресурси, що забезпечують відповідність продукції установленим вимогам і безупинному удосконалюванню самої системи якості відповідно до вимог стандартів серії ISO 9001:2000.

Основні принципи, закладені у філософію системи якості підприємства:

1) орієнтація всієї діяльності підприємства на споживача – Підприємство залежить від своїх замовників і тому повинне розуміти поточні і майбутні нестатки замовника, виконувати;

2) відповідальність керівника – керівник підприємства встановлює

єдність мети, напрямків внутрішнього та навколишнього середовища. Він створює оточення, у якому люди можуть стати цілком залученими до досягнення цілей організації;

3) залучення людей – працівників всіх рівнів – це сутність Підприємства, і їхнє повне залучення дає можливість використовувати їх здібності на благо Підприємства;

4) процесний підхід – бажаний результат досягається більш ефективно, коли відповідні ресурси і роботи керуються як процес;

5) системний підхід до управління – визначення, розуміння і управління системою взаємозалежних процесів для заданих цілей, що сприяють результативності й ефективності діяльності Підприємства;

6) постійне поліпшення – постійне поліпшення є незмінною метою Підприємства;

7) підхід прийняття рішень, заснований на фактах, ефективність рішень ґрунтується на логічному й інтуїтивному аналізі даних і інформації;

8) взаємовигідні відносини з постачальниками підвищують здатність організацій зі створення якісного продукту.

Основою функціонування системи управління якістю ПП «Надія-Є» є чітке дотримання встановлених процедур та вимог, спрямованих на забезпечення належного рівня якості готової продукції. Для цього на підприємстві здійснюється постійний контроль за виконанням регламентованих процесів, а також проводиться регулярна перевірка відповідності фактичної діяльності затвердженим нормативним документам і стандартам системи якості. Персональна відповідальність працівників за дотримання вимог системи якості сприяє підвищенню ефективності управління виробничими процесами.

Діяльність ПП «Надія-Є» базується на системі взаємопов'язаних процесів, управління якими здійснюється шляхом реалізації комплексу процедур, зокрема управління документацією, ресурсним забезпеченням, виробничими процесами, взаємодією зі споживачами, а також процесами

контролю, аналізу та вдосконалення системи якості. У межах функціонування системи управління якістю працівники підприємства забезпечуються відповідними інструкціями, що визначають їхні функціональні обов'язки, права та порядок взаємодії між структурними підрозділами.

Координацію діяльності щодо впровадження, функціонування та вдосконалення системи менеджменту якості на підприємстві здійснює керівник ПП «Надія-Є» Анатолій Лаврентійович Соболев. Для забезпечення ефективного функціонування системи якості на підприємстві розроблено комплекс внутрішніх і зовнішніх нормативних документів, до складу яких входять політика та цілі у сфері якості, стандарти підприємства, робочі інструкції та методичні рекомендації.

Усвідомлюючи відповідальність перед споживачами та суспільством, керівництво підприємства визначає основні напрями політики у сфері якості та формує стратегічні цілі щодо її забезпечення. Реалізація поставлених цілей передбачає доведення до персоналу важливості дотримання вимог споживачів, забезпечення необхідними ресурсами, створення сприятливого робочого середовища, а також систематичне вдосконалення системи менеджменту якості відповідно до вимог стандартів серії ISO 9000.

Політика у сфері якості є складовою загальної стратегії розвитку ПП «Надія-Є» та має концептуальний характер. Вона регулярно переглядається з урахуванням змін ринкового середовища, вимог споживачів і сучасних тенденцій розвитку систем управління якістю. При визначенні цілей у сфері якості враховуються результати діяльності підприємства, рівень задоволеності споживачів, ефективність функціонування системи менеджменту якості та результати оцінки продукції.

Важливим напрямом забезпечення конкурентоспроможності підприємства є впровадження сучасних підходів до управління якістю. У сучасних умовах стандарти ISO серії 9000 виступають базовою основою побудови системи менеджменту якості, однак для досягнення стійких конкурентних переваг доцільним є застосування комплексних концепцій

управління якістю, зокрема Total Quality Management (TQM).

Концепція TQM орієнтована на безперервне вдосконалення діяльності підприємства, мінімізацію витрат, підвищення якості продукції та максимальне задоволення потреб споживачів. Основною ідеєю TQM є принцип постійного покращення, відповідно до якого підприємство повинно систематично вдосконалювати виробничі процеси, організацію праці та систему управління. Важливою особливістю даної концепції є залучення всього персоналу до процесу підвищення якості продукції та прийняття управлінських рішень.

Для подальшого розвитку системи менеджменту якості на ПП «Надія-Є» доцільно впровадити внутрішній аудит системи якості. Такий аудит дозволить своєчасно виявляти недоліки у функціонуванні системи, оцінювати ефективність процесів та розробляти заходи щодо їх удосконалення. Проведення внутрішнього аудиту має здійснюватися систематично відповідно до затвердженого плану, а результати перевірок повинні оформлюватися у вигляді відповідних звітів і використовуватися для прийняття управлінських рішень.

У процесі функціонування системи менеджменту якості особливого значення набуває збір та аналіз інформації щодо рівня задоволеності споживачів, ефективності виробничих процесів, якості продукції та результативності коригувальних заходів. Отримані дані є основою для подальшого вдосконалення системи управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємства.

Важливим чинником ефективного функціонування системи TQM є розвиток корпоративної культури, орієнтованої на якість, професійне навчання персоналу та формування мотивації працівників до постійного вдосконалення результатів праці. Саме висококваліфікований і мотивований персонал є ключовою передумовою забезпечення стабільного розвитку підприємства в умовах сучасної конкуренції.

Таким чином, впровадження та розвиток системи менеджменту якості на

базі концепції TQM сприятиме підвищенню ефективності діяльності ПП «Надія-Є», зміцненню його конкурентних позицій на ринку, покращенню якості продукції та забезпеченню довгострокової стабільності функціонування підприємства.

2.3 Показники якості м'ясної продукції

Оцінювання властивостей і стану продукції здійснюється за допомогою системи показників якості, до складу якої входять лабораторні показники якості м'яса, їх нормативні значення та методи визначення. Використання таких показників дає можливість об'єктивно оцінити відповідність продукції встановленим стандартам безпечності та якості.

Якість м'яса визначається співвідношенням окремих видів тканин, а також їх фізико-хімічними та морфологічними характеристиками. На формування якісних показників м'ясної продукції впливають вид і порода тварин, їх стать, вік, рівень вгодованості, умови утримання та характер годівлі. Крім того, важливе значення має анатомічне походження частин туші, а також ступінь видалення тканин другорядного значення, зокрема кісткової, хрящової та сполучної тканини, у процесі переробки продукції.

Комплексна оцінка якості м'яса дозволяє визначити його харчову цінність, технологічні властивості та придатність до подальшого використання у виробництві харчової продукції. Показники якості м'яса можна розділити на 4 групи [1] (табл.2.7):

Таблиця 2.7

Показники якості м'яса*

№ з/п	Групи показників	Характерні особливості
1.	Характеризують харчову цінність	Вміст білків (окрім білків сполучної тканини), жиру, вітамінів (особливо групи В), екстрактивних речовин, макро- і мікроелементів.
2.	Органолептичні	Зовнішній вигляд, колір, мармуровість, смак, запах, консистенція, а також структура та соковитість;

3.	Санітрано-гігієнічні	визначають нешкідливість продукту – відсутність патогенної мікрофлори, солей важких металів, нітриту, пестицидів
4.	Технологічні	Водозв'язувальна здатність, консистенція, рН, вміст сполучної тканини, вміст і стан жиру.

*складено автором на підставі джерела [1].

М'ясо та м'ясопродукти належать до харчових продуктів високої біологічної та харчової цінності. Важливе значення у визначенні їх якості мають органолептичні показники, які оцінюються за допомогою органів чуття людини. Органолептичний аналіз дає можливість встановити вплив рецептури, технології виробництва, умов пакування та зберігання на якість готової продукції. Завдяки такому методу оцінювання визначаються основні властивості продукту, зокрема колір, смак, запах, консистенція та соковитість.

Оцінювання якості м'ясної продукції проводиться спочатку на цілому виробі, а потім на його розрізі. Органолептичне дослідження здійснюється у певній послідовності відповідно до особливостей сприйняття людиною окремих властивостей продукту. На першому етапі за допомогою органів зору оцінюють зовнішній вигляд продукції, її колір і стан поверхні. Далі визначають запах продукту, а у разі необхідності — запах внутрішніх шарів м'яса шляхом використання спеціальної металевої або дерев'яної голки, яку вводять у товщу продукту. Після цього оцінюють смак, консистенцію та соковитість під час дегустації зразка.

За зовнішнім виглядом формується загальне уявлення про якість продукту. Під час візуального огляду звертають увагу на наявність слизу, плісняви, механічних пошкоджень, сторонніх домішок, забруднень, а також на характер рисунка на розрізі продукції.

Одним із найважливіших показників якості м'яса є його колір, оскільки саме він формує первинне сприйняття продукту споживачем. Колір м'яса залежить від вмісту міоглобіну, гемоглобіну та їх похідних, рівня кислотності середовища (рН), кількості жирової та сполучної тканини, умов технологічної обробки і зберігання продукції. Зміна кольору м'яса може бути пов'язана з процесами окиснення гемових пігментів або розвитком мікробіологічних

процесів.

Під час технологічної обробки колір м'ясної продукції також зазнає змін. Наприклад, у процесі термічної обробки м'ясо набуває сірувато-коричневого відтінку внаслідок денатурації білків та окиснення пігментів. Для збереження характерного рожево-червоного кольору при солінні та тепловій обробці до м'ясної сировини додають нітрити, які сприяють утворенню стабільних нітрозопігментів.

Важливими показниками якості м'ясної продукції є також запах і смак, які безпосередньо впливають на споживчі властивості та ступінь засвоєння продукту. Формування смакових і ароматичних характеристик обумовлене наявністю у складі продукції різноманітних органічних сполук, зокрема жирних кислот, амінів, спиртів, ефірів та сірковмісних компонентів.

Консистенція м'ясопродуктів визначається сукупністю тактильних відчуттів під час споживання продукції. На неї впливають вміст внутрішньом'язового жиру, кількість сполучної тканини, співвідношення колагену та еластину, а також рівень кислотності м'язової тканини, що визначає ступінь гідратації м'язових білків..

Консистенція м'ясної продукції істотно змінюється під впливом різних технологічних процесів, зокрема заморожування, соління та теплової обробки. Під дією високих температур відбувається коагуляція та агрегування м'язових білків, а також часткове руйнування і розм'якшення колагенових волокон. У результаті цих процесів змінюються структурно-механічні властивості продукту, що безпосередньо впливає на його ніжність, соковитість і загальну консистенцію.

Органолептична оцінка якості м'ясної продукції може проводитися як за окремими показниками, так і комплексно, з урахуванням усіх характеристик, властивих певному виду продукту. Під час органолептичного аналізу використовують системи бальної оцінки, які дають можливість кількісно визначити рівень якості продукції.

У м'ясній промисловості найчастіше застосовують 5-, 9- та 30-бальні системи оцінювання. Методика передбачає визначення максимальної кількості балів із подальшим їх зниженням залежно від наявності виявлених дефектів за окремими показниками якості. При цьому встановлюється мінімально допустимий рівень оцінки, нижче якого продукція вважається недоброякісною.

За 5-бальною системою оцінюють основні органолептичні показники, зокрема зовнішній вигляд, колір на розрізі, запах, смак та консистенцію продукції. Комплексна оцінка за 30-бальною системою передбачає визначення інтегрального показника якості, при якому кожен критерій має певний коефіцієнт вагомості. Наприклад, для ковбасних виробів найбільшу значущість мають смак і запах, дещо меншу — колір та консистенція, а зовнішній вигляд оцінюється з нижчим коефіцієнтом вагомості.

Підсумкова оцінка якості визначається шляхом множення отриманих балів на коефіцієнти вагомості відповідних показників та їх подальшого сумування. На основі отриманого результату формується висновок щодо рівня якості продукції: високий, добрий або задовільний.

Органолептичну дегустацію м'ясопродуктів проводять у спеціально обладнаних лабораторіях, ізольованих від сторонніх запахів і шуму, при оптимальних параметрах температури та вологості повітря. Для забезпечення об'єктивності результатів до аналізу подають однакові за характеристиками зразки продукції. Гарячі вироби оцінюють при температурі 50–60 °С, а холодні — при 18–20 °С. Крім того, під час дегустації дотримуються певної послідовності подання зразків — від менш інтенсивних за запахом до більш насичених.

Для відновлення смакової чутливості між дегустаціями рекомендується полоскати ротову порожнину водою або вживати невелику кількість білого хліба. Такі вимоги сприяють підвищенню точності органолептичної оцінки.

Ступінь свіжості м'яса визначається інтенсивністю процесів розщеплення білків і жирів під впливом ферментів та мікроорганізмів. У процесі псування м'яса утворюються токсичні речовини, зокрема аміни, індол,

скатол, меркаптани та інші сполуки, які мають характерний неприємний запах і свідчать про погіршення якості продукції. Саме тому контроль свіжості м'яса є важливою складовою забезпечення безпечності харчових продуктів..

Визначення свіжості яловичини, свинини та баранини здійснюється як за органолептичними показниками, так і шляхом проведення лабораторних хімічних досліджень. Комплексне оцінювання дозволяє встановити ступінь придатності м'яса до споживання та відповідність продукції вимогам безпечності й якості.

Для проведення досліджень від кожної туші або її окремої частини відбирають зразки м'язової тканини масою не менше 200 г. Відбір здійснюють із найбільш характерних ділянок туші: поблизу зарізу в зоні 4–5 шийних хребців, у ділянці лопатки, а також у стегновій частині та з товщі великих м'язів. Такий підхід забезпечує об'єктивність результатів аналізу.

Для визначення запаху, прозорості та аромату бульйону, а також проведення хімічних досліджень відібрані зразки ретельно подрібнюють. Залежно від результатів оцінювання м'ясо поділяють на свіже, сумнівної свіжості та несвіже.

Органолептична оцінка свіжості м'яса базується на аналізі його зовнішнього вигляду, кольору, запаху та консистенції. Крім того, враховується стан підшкірного й кісткового жиру, сухожиль, а також характеристики бульйону, отриманого після варіння м'яса. Сукупність цих показників дозволяє встановити ступінь свіжості продукції та виявити можливі ознаки псування. Характеристика показників м'яса різної свіжості наведена в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Показники якості м'яса

Показник	Характерна ознака м'яса та субпродуктов		
Зовнішній колір і вид поверхні	Скориночка підсихання блідо-рожевого або блідо-червоного кольору.	Місцями зволожена, злегка липка, потемніла	Що сильно підсохла, покрита слизом мишастого кольору або цвіллю
Стан жиру	Яловичого — має	Має сірувато-матовий	Має сірувато-

	білий, жовтуватий або жовтий колір; консистенція тверда, при роздавлюванні кришиться. Свинячого — має білий або блідо-рожевий колір, м'який, еластичний.	відтінок, злегка липне до пальців; може мати Легкий запах осаліванія.	матовий відтінок, при роздавлюванні мажеться. Свинячий жир може бути покритий невеликою кількістю цвілі. Запах згірклий
Стан сухожилля	Сухожилля пружні, щільні, поверхня суглобів гладка, блискуча	Сухожилля менш щільні, матово-білого кольору. Суглобові поверхні злегка покриті слизом	Сухожилля розм'якшені, сіруватого кольору. Суглобові поверхні покриті слизом
М'язи на розрізі	Злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері; колір, властивий даному виду м'яса	Вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липку; темно-червоного кольору	Вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, липкі, червоно — коричневого кольору
Консистенція	На розрізі м'ясо щільне. пружне; що утворюється при натисканні пальцем ямка швидко вирівнюється	На розрізі м'ясо менш щільне і менш пружне; що утворюється при натисканні пальцем ямка вирівнюється поволі	На розрізі м'ясо в'яле, що утворюється при натисканні пальцем ямка не вирівнюється
Запах	Специфічний, властивий кожному виду свіжого м'яса	Злегка кислуватий або з відтінком затхлості	Кислий, або затхлий, або слабо-ароматний
Прозорість і аромат бульйону	Прозорий. ароматний	Прозорий або каламутний, із запахам, не властивим свіжому бульйону	Каламутний, з великою кількістю пластівців, з різким, неприємним запахом

Органолептичну оцінку ковбасних виробів та м'ясних продуктів проводять для встановлення відповідності органолептичних показників якості вимогам чинних нормативних документів. Визначають показники - зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенцію - за допомогою органів чуттів відповідно до ДСТУ 4823.2:2007 Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 2. Загальні вимоги.

Показники якості м'ясних продуктів на ПП «Надія-Є» визначають спочатку на цілому (нерозрізаному), а потім на розрізаному продукті. Органолептичну оцінку цілого продукту проводять на одній одиниці

продукції.

Показники якості цілого продукту визначають у такій послідовності:

- зовнішній вигляд, колір і стан поверхні – візуально шляхом зовнішнього огляду;
- запах – на поверхні продукту. За необхідності визначення запаху в товщі продукту визначають за запахом щойно вийнятої із товщі продукту спеціальної дерев'яної або металевий шпичі чи голки;
- консистенцію – надавлюванням шпателем або пальцями.

Показники якості розрізаного продукту на ПП «Надія-Є» визначають в такій послідовності:

- перед проведенням оцінки м'ясні вироби звільняють від оболонки, шпагату (кліпсів) і нарізають тоненькими шматочками так, щоб забезпечити характерний для даного виду продукту вигляд і рисунок на розрізі;
- колір, вигляд і рисунок на розрізі, структуру і розподіл інгредієнтів – візуально на тільки що зробленому поперечному або поздовжньому розрізі продукту;
- запах, аромат, смак і соковитість – куштуванням м'ясних продуктів, нарізаних на шматочки. Одночасно визначають запах, аромат і смак; відсутність або наявність стороннього запаху, присмаку; ступінь вираженості аромату прянощів і копчення; соленість;
- консистенцію продуктів – надавлюванням, розрізуванням, розжовуванням, розмазуванням (паштети). При визначенні консистенції встановлюють щільність, пухкість, ніжність, жорсткість, крихкість, пружність, однорідність маси (паштети).

Запах, смак, соковитість сосисок і сарделок визначають у нагрітому стані, для чого їх опускають у теплу воду (50-60 °C і доводять до кипіння. Соковитість сосисок і сарделок у натуральній оболонці можна визначити проколюванням. У місцях проколу в соковитій продукції повинна виступити крапля рідини.

Продукцію оцінюють за бальною системою, якщо вона передбачена нормативною документацією, або описують на відповідність показників якості вимогам стандартів і технічних умов.

На ПП «Надія-Є» для перевірки якості продукції користуються послугами регіональної державної лабораторії ветеринарної медицини, головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області.

За умов бальної оцінки якості ковбасних виробів використовують 5- або 9-бальну шкалу. Дані оцінки заносять у дегустаційні аркуші.

За даними органолептичного дослідження визначають ступінь свіжості м'ясних продуктів. За ступенем свіжості м'ясні продукти поділяють на свіжі, сумнівної свіжості (табл. 2.9).

Таблиця 2.9

Ознаки свіжих і сумнівної свіжості ковбасних виробів

Ознаки	Свіжі	Сумнівної свіжості
Зовнішній вигляд	Оболонка суха, міцна, еластична, без нальотів плісняви, слизу, щільно прилягає до фаршу	Оболонка волога, липка, з нальотом плісняви, легко відокремлюється від фаршу, але не рветься
Консистенція	На розрізі щільна як на периферії, так і в центрі	Пружність знижена в периферійній частині
Забарвлення фаршу на розрізі	Рожеве, рівномірне, сірі плями відсутні. Шпик білий	Темно-сірий обідок на периферії, в центрі зберігається нормальне забарвлення. Шпик місцями жовтуватий
Запах і смак	Специфічний для кожного виду без наявності затхлості і кислуватості	Затхлий, кислуватий, сторонній, послаблення аромату спецій

Характеристика ознак несвіжості ковбасних виробів відображена в таблиці 2.10

Таблиця 2.10.

Ознаки несвіжих ковбасних виробів

Основні групи	Зовнішній вигляд	Вид на розрізі	Смак і запах
---------------	------------------	----------------	--------------

Варені та напівкопчені вироби	Слиз або пліснява на оболонці; зміна кольору оболонки. Оболонка легко рветься, відстає від фаршу. Розм'якшення поверхневого шару і шпик. Пліснява проникла під оболонку	На розрізі зеленувато-сірий обідок на периферії, а в центрі плями. Пухка консистенція фаршу. Шпик брудно-зеленого кольору	Затхлий запах оболонки; гнильний смак фаршу. Згірклий смак шпик
Копчені ковбаси	Ослизнення або зволоження оболонки.	Пустоти, що мають з країв сіро-зелене забарвлення. Шпик брудно-зеленого кольору	Неприємний кислуватий або гнильний запах,
	Проникнення плісняви під оболонку. Відставання оболонки від фаршу. Наявність личинок мух		згірклий смак шпик
Ліверні ковбаси	Слиз або пліснява на оболонці. Розпушення і відставання від фаршу оболонки. Під оболонкою фарш зеленкуватого кольору	Позеленіння фаршу з периферії або гніздами. Часткове розрідження в середині батона	Неприємний кислуватий, гнильний запах і смак
М'ясні продукти (копченості)	Пліснява, що проникла у м'язову тканину. Ослизнення в місцях виїмки лопаткової і тазової кісток	Позеленіння м'язової тканини в місцях, які прилягають до кісток	Гнильний запах при пробі нагрітим ножом. Неприємний кислий запах і смак, згірклий смак жирової тканини (грудинка, бекон)

Ковбасні вироби, які не відповідають нормативам свіжих ковбас хоча б за одним показником належать до категорії сумнівної свіжості та досліджують бактеріологічно. На основі результатів органолептичних досліджень дають санітарну оцінку продуктів. У тих випадках, коли при органолептичних дослідженнях виявлено зміни, що викликають підозру щодо якості продукту, м'ясні вироби підлягають лабораторним дослідженням.

У харчовій галузі промисловості в залежності від методів, що використовуються, форми виразу оцінок якості можуть бути різними – метричні, бальні, безрозмірні. Метричні оцінки визначають результати вимірювань в існуючих системах метричних мір (засміченість у %, вологість, вміст вітамінів мг, %). Бальні оцінки представляють собою спосіб виразу результатів вимірювань і оцінки якості продукції в балах. Його широко

використовують при використанні органолептичних і експертних методів досліджень. Безрозмірні оцінки використовують для визначення рівня якості виробів різного призначення. При цьому способі оцінка висловлюється в частинах одиниці або у відсотках.

Отже, дана система показників дає змогу визначити і контролювати рівень якості усіх видів продукції. За їх допомогою визначається міра придатності того чи іншого виду продукції для задоволення конкретного попиту на неї, якщо порівняти з відповідними базовими показниками за фіксованих умов споживання.

Стандартизація відіграє суттєву роль, адже вона акумулює найновіші досягнення науки і техніки, органічно з'єднує фундаментальні та прикладні галузі науки, сприяє швидкому впровадженню наукових досягнень в практику, допомагає визначити найбільш економічні та перспективні напрямки розвитку. В Україні упорядкування і стандартизацію термінології здійснюють Український науково-дослідний інститут стандартизації, сертифікації та інформатики Держспоживстандарту України (УкрНДІССІ), Академія наук України, галузеві науково-дослідні інститути, вищі навчальні заклади і науково-технічні та інженерні товариства і спілки.

Методи управління якістю на підприємствах, які досягли високих показників завдяки їх творчому впровадженню, стали основою ряду промислових стандартів для багатьох галузей виробництва. Розповсюдження цього досвіду в багатьох країнах спонукало до розвитку міжнародних стандартів. Цю роботу було виконано Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO). Так з'явилися стандарти якості ISO серії 9000, які стали нормативною базою для розробки і сертифікації систем якості.

РОЗДІЛ 3

ПЕРСПЕКТИВИ УДОСКОНАЛЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЯКОСТІ НА ВИРОБНИЧОМУ ПІДПРИЄМСТВІ ПП «НАДІЯ-Є»

3.1.Розвиток технологічних процесів виробництва м'ясних продуктів на підприємстві ПП «Надія-Є»

М'ясопереробна галузь відіграє значну роль у вирішенні продовольчої безпеки України, забезпечуючи споживача свіжим м'ясом, субпродуктами, ковбасними виробами, копченостями, м'ясними консервами та напівфабрикатами. Ринок м'яса й м'ясопродуктів є найважливішим сегментом продовольчого ринку країни, сталий розвиток якого має стратегічне значення. М'ясопереробна галузь становить базис продовольчого комплексу України, але нині знаходиться в досить складних умовах. [30].

Сучасні умови господарювання ставлять акцент на фінансовому аспекті діяльності підприємства. Реалізація наукового, матеріально-технічного, виробничо-технологічного, маркетингового, кадрового потенціалу підприємства напряду залежать від його фінансового стану. Важливим стримуючим фактором втілення інноваційних ідей зниження собівартості продукції та підвищення ефективності діяльності м'ясопереробних підприємств є потреба у значних капіталовкладеннях, які в сучасних умовах фінансування харчової промисловості можуть бути забезпечені тільки власними коштами підприємств-ініціаторів або за рахунок банківських кредитів. Зважаючи на теперішній стан м'ясопереробної галузі, далеко не кожне підприємство може собі дозволити реалізацію наведених заходів [45].

Нарівні з ресурсним забезпеченням виробництва м'ясопереробних підприємств, ефективність їхньої діяльності залежить від стану технічного забезпечення. Сучасний стан виробництва деяких підприємств м'ясопереробної галузі відзначається високим ступенем зношеності обладнання та низькими темпами його заміни. Це доводить існування потреби

у технічному оновленні виробництва.

Необхідним заходом для збереження рентабельності виробництва м'ясопродуктів є правильна організація виробничого циклу, що передбачає підбір сучасного обладнання, яке дозволяє проводити цей процес на якісному рівні з мінімізацією витрат та втрат. Управління цим процесом обов'язково повинне включати визначення проблемних місць виробничого процесу та дослідження можливостей їх усунення чи зниження негативного впливу на діяльність підприємства.

Технічне оновлення виробництва повинне бути обґрунтоване порівняльною оцінкою характеристик встановленого на підприємстві обладнання та представлених на ринку новітніх аналогів. Обладнання має бути оцінене з позиції оптимального поєднання трьох параметрів продукції, яка виробляється на ньому: кількість, якість і вартість (рис. 1).



Рис. 3.1. Головні параметри вихідного продукту для проведення оцінки виробничого обладнання [45]

Обладнання повинне задовольняти умови:

- 1) відповідності кількості виготовлюваної продукції (темпів переробки сировини) плановим і фактичним потужностям підприємства;
- 2) збереження якості перероблюваної сировини та вихідного продукту;

3) оптимізації витрат та мінімізації втрат ресурсів з метою зниження собівартості продукції.

При проведенні оцінки увагу слід приділяти вибору технічних характеристик та визначенню їх значимості для досягнення бажаних результатів. Нормативна продуктивність обладнання є найважливішою характеристикою обладнання за кількісним критерієм. Оцінка обладнання повинна проводитися у контексті відповідності номінальної продуктивності реальним потребам підприємства, що формуються залежно від планових обсягів виробництва на наступні періоди.

Створення вузьких місць у виробничому процесі може спричинити простої виробництва, подовження тривалості виробничого циклу, втрати та зниження якості м'ясної сировини. Надмірна пропускна спроможність обладнання може викликати необхідність зберігання частини переробленої сировини через завантаженість наступного у виробничому ланцюгу обладнання, зростання обсягів споживання ресурсів, що матиме негативний вплив на собівартість готової продукції.

М'ясна сировина є продуктом з малим терміном придатності, тому процес переробки повинен бути оптимізований під ці вимоги. Її зберігання спричинює виникнення додаткових витрат, погіршує якість та зменшує строк придатності готового продукту. Цим обумовлюється вибір виробничого обладнання на рівні необхідної продуктивності з метою максимального завантаження потужностей та зведення до мінімуму втрат ресурсів в процесі виробництва.

Серед можливих напрямів підвищення ефективності діяльності м'ясопереробних підприємств можна виділити впровадження інноваційних заходів, спрямованих на збереження якості сировини, скорочення часу її переробки. Фактор часу грає велику роль при виробництві м'ясопродуктів із замороженої сировини, що має місце на досліджуваному нами підприємстві ПП «Надія-Є», оскільки його основними видами продукції: яловичина заморожена, свинина заморожена туші, напівтуші.

Аналіз вітчизняного та зарубіжного досвіду розробки та запровадження замороженої м'ясної продукції дозволяє визначити основні напрями розвитку індустрії заморожених харчових продуктів, основними з яких є такі:

- розвиток інноваційних технологій заморожування, які мають значний потенціал для подальшої оптимізації з урахуванням сучасних методів моделювання та технічного забезпечення;
- удосконалення інгредієнтного складу замороженої продукції з огляду на збереження функціонально-технологічних властивостей та якості сировини;
- просування індустрії виробництва заморожених продуктів і пов'язаних із ним наукових досліджень на рівні з високотехнологічними галузями;
- підвищення конкурентоспроможності продукції країн, що розвиваються на світовому ринку, для чого накопичується велика холодильна потужність і недороге обладнання [57].

Тому беручи до уваги те, що досліджуване нами підприємство також здійснює заморожування м'ясної продукції, слід звернути увагу на те, що останнім часом вітчизняними та зарубіжними науковцями [57] напрацьовано великий теоретичний і практичний матеріал щодо розуміння ролі основних харчових речовин та інгредієнтів у технології харчових продуктів, закономірностей зміни їх властивостей під впливом технологічних чинників. Водночас цей напрям наукових і технологічних досліджень потребує подальшого розвитку в межах конкретних технологій з урахуванням хіміко-технологічних властивостей харчових систем. Специфіка виробництва м'ясопродуктів вимагає їхнього ретельного вибору та складання композицій, здатних стабілізувати структуру і властивості у широкому діапазоні температур.

Згідно з науковими джерелами вищезазначені умови частково можна забезпечити технічними (шокове заморожування – IQF, заморожування у швидкоморозильних апаратах та ін.) і технологічними (використання парного м'яса, застосування методів попередньої обробки м'ясної сировини, використання захисних речовин, здатних впливати на структуру розчинника та

характер кристалоутворення) засобами. Оцінка їхньої ефективності є складним завданням, яке на цей час не вирішене повною мірою.

У технологічному потоці виробництва м'ясопродуктів, зокрема на ПП «Надія-Є» важливим є таке:

- забезпечити формування дрібних кристалів льоду;
- зменшити рухливість водяної фази, розірвати її безперервність шляхом наявності гідрофобних прошарків;
- зменшити тиск кристалів льоду на морфологічні утворення (переважно м'язову тканину) м'ясної системи;
- уповільнити утворення нерозчинних комплексів білків, що призводить до зниження гідрофільних та функціонально-технологічних властивостей м'ясних систем;
- підвищити гідратаційні властивості м'ясної системи під час розморожування та забезпечити максимальне відновлення її первинних властивостей.

Унаслідок аналізу перетворень, що мають місце у м'ясних системах під час заморожування, стає зрозумілим, що використання інгредієнтів (систем), здатних впливати на процес кристалоутворення водяної фази, дифузійні та осмотичні процеси, забезпечить формування нових технологічних властивостей, реалізація яких у технологічному потоці дозволить одержати принципово нові м'ясопродукти та готову кулінарну продукцію на їх основі.

На підставі аналізу інформаційних джерел вітчизняних і зарубіжних учених, проведених аналітичних та експериментальних досліджень нами визначено шляхи забезпечення технологічної стабільності продукції за умов реалізації ланцюга «заморожування – холодильне зберігання – розморожування». Зокрема, інновації в технологіях заморожування м'ясопродуктів полягають у використанні харчових інгредієнтів кріопротекторної дії та їх сумішей. Відповідно у м'ясних системах під час заморожування можна спрогнозувати, що найбільш повно технологічним та економічним вимогам відповідають використанню харчових інгредієнтів

кріопротекторної дії (ХІКД) та суміші на їх основі, які мають гідрофільні властивості. Адже структурний стан води безпосередньо впливає на процеси льодоутворення, які, у свою чергу, визначають найбільш важливі якісні характеристики м'ясних заморожених продуктів.

ХІКД можуть стабілізувати поверхневу гідратацію клітини за рахунок зміцнення гідратаційних решіток, які оточують білки, що зменшує можливість їх пошкодження під час заморожування. Також, оскільки під час заморожування відбувається дегідратація білків, ХІКД будуть заміщувати зв'язану воду, утворюючи захисний шар навколо молекул білка, і цим самим запобігати їх зміні. Іншими словами ці речовини наче попередньо «заморожують» клітку, запобігаючи втраті води, яка утримує структурну конфігурацію біомакромолекул і мембран клітини [57].

Стабілізуюча дія ХІКД пояснюється їх здатністю «переплітати» молекули в концентрованому заморожуванні харчовому матриксі навколо кристалів льоду. Розуміння механізмів впливу окремих інгредієнтів та чинників на процеси кристалоутворення є основою для обґрунтування рецептур і технологічних параметрів переробки та зберігання м'ясних систем [63].

Таким чином, дієвим інструментом цілеспрямованого регулювання властивостей м'ясної сировини на ПП «Надія-Є» шляхом використання харчових інгредієнтів кріопротекторної дії та їх сумішей. У технологіях виробництва м'ясної продукції використання таких речовин дозволить максимально використовувати сировину зі зниженими технологічними властивостями, зменшити витрати м'ясної сировини під час холодильної обробки і зберігання, знизити інтенсивність перебігу фізико-хімічних та біохімічних процесів, одержати широкий асортимент продукції з високими органолептичними властивостями, збільшити терміни та знизити температуру зберігання.

Реалізація та подальший розвиток зазначеного напрямку на ПП «Надія – Є» дозволить одержати якісну м'ясну продукцію з новими споживними

властивостями, що є важливим з огляду на забезпечення населення України поживними та якісними м'ясними виробами.

3.2. Перспективи впровадження системної безпечності продуктів НАССР

Сучасна глобалізація ринку харчової продукції спричинила потребу вирішувати проблему безпеки продуктів харчування та зменшити ризики їхнього негативного впливу на здоров'я людини. Для того, щоб вітчизняні підприємства здобули конкурентні переваги на ринку, їм необхідно впроваджувати передові розробки по забезпеченню безпечності харчових продуктів. Ігнорування міжнародних норм, як свідчить практика, негативно впливає на конкурентоспроможність українських харчових продуктів та може завдати шкоди вітчизняним виробникам, як на внутрішньому, так і зовнішніх ринках. Основне завдання у розвитку промисловості є підвищення конкуренто-спроможності продукції, посилення інноваційної спрямованості шляхом впровадження систем управління якістю, які забезпечує якість продукції на всіх етапах її виробничого (життєвого) циклу та сприяють підвищенню результативності роботи підприємств [35]. Такою системою управління безпечністю харчових продуктів, яка довела свою ефективність та є прийнятою на міжнародному рівні, є система НАССР.

НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points – це латинська аббревіатура, яка розшифровується як «система аналізу ризиків і критичні точки контролю». Вона дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю небезпечних чинників. Розроблено її було компанією «Pillsbury» спільно з лабораторіями збройних сил США та Національним управлінням з аеронавтики і космонавтики NASA під час роботи над Американською Космічною Програмою. Тоді перед NASA стояло завдання розробити систему, яка повністю виключає можливість утворення токсинів у харчовій продукції, призначеній для вживання екіпажем космічного корабля під час роботи у відкритому космосі. Для вирішення цієї проблеми у

1971 р. компанія «Pillsbury» представила концепцію НАССР на першій Американській Національній Конференції з питань безпеки харчових продуктів. Оскільки ця система довела свою ефективність, невдовзі впровадити її зобов'язали всіх виробників консервів та переробників м'яса, а згодом ця вимога почала стосуватися усіх без винятку виробників харчових продуктів [27].

Переваг від застосування системи НАССР багато. Нижче наведені найважливіші з них:

- застосування НАССР є підтвердженням виконання виробником законодавчих і нормативних вимог.
- НАССР засвідчує високий рівень свідомості та відповідальності виробника перед споживачем.
- НАССР є систематичним підходом, що охоплює всі аспекти безпечності харчових продуктів, починаючи від вирощування, збору врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням кінцевим споживачем.
- НАССР дозволяє виробнику забезпечити стабільно високий рівень безпечності харчових продуктів, і завдяки довірі споживачів та замовників в умовах зростаючої конкуренції зберегти та розширити свою частку на внутрішньому ринку.
- запровадження НАССР дозволяє здійснити розширення експортних ринків, адже в багатьох країнах світу НАССР є обов'язковою законодавчо встановленою вимогою.
- правильно проведений аналіз небезпечних чинників дозволяє виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу.
- застосування НАССР переносить акценти з випробування кінцевого продукту на використання превентивних методів забезпечення безпечності під час виробництва та реалізації продукції, сприяючи зменшенню необхідності у великій кількості перевірок кінцевого продукту.
- НАССР дозволяє оптимізувати контроль виробничих процесів та використання ресурсів – як фінансових, так і людських та часових [35].

Для розроблення та впровадження системи НАССР необхідно реалізувати сім принципів НАССР, які являють собою узагальнене формулювання вимог, у зв'язку з чим автором пропонується їх повне трактування [28]

Розглянемо принципи управління якістю системи НАССР.

Так, перший принцип – «проведення аналізу небезпечних чинників». Ідентифікують потенційні небезпечні чинники, пов'язані з виробництвом харчових продуктів на всіх стадіях виробничого ланцюжка, починаючи з первинного виробництва, оброблення, виготовлення та розподілення продуктів і закінчуючи місцем споживання. Оцінюють можливість (ймовірність) виникнення небезпечних чинників та встановлюють заходи для їхнього контролювання.

У другому принципі «визначення критичних точок контролю (КТК)» визначають точки (місця), процедури або технологічні операції, які можуть контролюватися для усунення небезпечних чинників або мінімізації ймовірності їхнього виникнення.

Принцип третій – це встановлення граничних значень. Встановлюють граничні значення, які повинні бути дотримані для забезпечення контролю в КТК.

У принципі четвертому «встановлення системи моніторингу для КТК» розробляють систему моніторингу контролю для КТК шляхом проведення випробувань або спостережень відповідно до встановленого плану-графіку.

П'ятий принцип пов'язаний з встановленням коригувальних дій для тих випадків, коли результати моніторингу свідчать про втрату контролю в КТК. Розробляють коригувальні та попереджувальні дії, щоб уникнути втрати контролю в КТК.

Шостий принцип «встановлення процедур перевірки (аудиту) для підтвердження ефективності функціонування системи НАССР» передбачає проведення аудиторських перевірок з метою підтвердження системи управління якістю встановленим вимогам.

Сьомий принцип «встановлення документації для всіх процедур і реєстрації даних відповідно до зазначених принципів та їхнього застосування» передбачає визначення необхідних документів для реалізації всіх процедур і зазначення даних згідно до принципів їх використання.

Євроінтеграційні наміри України та процес гармонізації українського законодавства з нормами та правилами Європейського Союзу є ще одним рушійним стимулом до запровадження системи НАССР в Україні. Так, згідно з Регламентом ЄС №852/2004, з 1 січня 2006 р. НАССР є обов'язковою для європейських виробників харчових продуктів та кормів; аналогічна вимога висувається до експортерів з інших країн, включно з Україною. Українські виробники м'яса та м'ясопродуктів для отримання міжнародного ветеринарного сертифікату, котрий є обов'язковою передумовою експорту, крім іншого повинні мати дієву систему НАССР [35].

Одним із аспектів поширення і впровадження даної системи управління безпечністю продукції є те, що вона – своєрідний базис для формування якості органічної продукції (рис. 3.2).

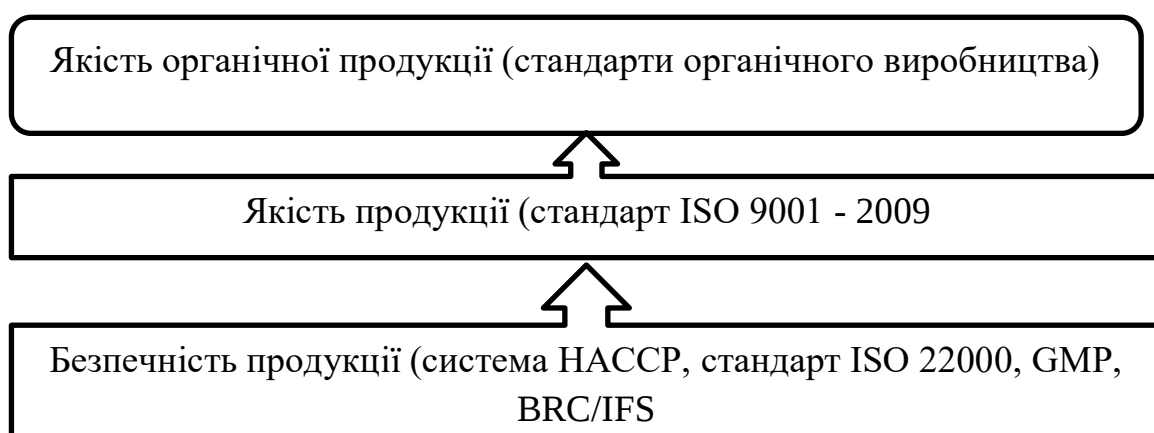


Рис. 3.2. Складові якості органічної продукції [8]

На підприємстві складається план НАССР – документ, що відповідно до засад визначає процедури та послідовність кроків з метою забезпечення нагляду за факторами небезпеки. План НАССР охоплює усі ділянки випуску продукції, починаючи від одержання сировини до переробки чи пакування товару, а також постачання у роздрібну торгівлю.

НАССР – це не окрема програма, а складова більш загальної системи методів контролю. Без надійного фундаменту, що складається з програм-передумов, які повинні бути впроваджені та підтримуватися належним чином, система НАССР не зможе стати дієвим інструментом для забезпечення виробництва безпечних продуктів.

Словосполучення “програми-передумови” (англійський відповідник – *prerequisite programmes*¹⁰) застосовується як прийнятний термін для опису низки відповідно формалізованих заходів, необхідних для створення підґрунтя системи НАССР та забезпечення її сталої підтримки. Багато програм-передумов ґрунтуються на кодексах належної гігієнічної практики (GHP) та належної виробничої практики (GMP), процедурах санітарного нагляду. Адже GMP та санітарні методики впливають на умови виробництва і тому повинні розглядатися як програми-передумови до впровадження НАССР. Однак додатково програми-передумови охоплюють й інші системи, такі як: керування закупленими матеріалами (наприклад, сировиною, складниками, хімічними речовинами, пакувальними матеріалами); програми погодження та схвалення постачальників; системи простежуваності сировини та кінцевих продуктів; системи надходження, зберігання та дистрибуції; маркування продукції; керування виробничим устаткуванням щодо його придатності; навчання персоналу тощо.

Потрібні програми-передумови залежать від сегменту харчового ланцюга, в якому працює організація, зокрема ПП «Надія-Є» працює в галузі «Виробництво м'ясних продуктів». Тому прикладами еквівалентних термінів можуть бути такі: Належна ветеринарна практика (GVP), Належна виробнича практика (GMP), Належна гігієнічна практика (GHP), Належна практика первинного виробництва (GPP), Належна дистриб'юторська практика (GDP) та Належна торгівельна практика (GTP).

При цьому слід брати до уваги, що як програми передумови, так і стандартні операційні процедури та належні практики, підприємство визначає та розробляє під своє конкретне виробництво, технологію, устаткування, з

урахуванням своїх, притаманних конкретному суб'єкту господарювання особливостей, починаючи з кваліфікації персоналу, особливостей постачання, виробничого сусідства, екології регіону розташування, запланованого споживача та методу споживання тощо.

Згідно вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 організація повинна спланувати та розробити процеси, необхідні для випуску безпечної продукції, а саме: запровадити, використовувати та забезпечити результативність запланованої діяльності та будь-яких змін такої діяльності, що охоплює програми-передумови, операційні програми-передумови та план НАССР.

На підприємствах м'ясопереробної галузі навіть без НАССР рівень санітарії та GMP на підприємстві мають відповідати законодавчим вимогам. Всупереч поширеному уявленню, санітарний нагляд не обмежується лише миттям обладнання. Хоча чисте устаткування та чисті виробничі зони є суттєво важливими для виробництва безпечних продуктів, не меншу роль має і гігієна персоналу, приміщення та обладнання цеху, контроль шкідників, складські процедури, конструкція устаткування, планування технологічних операцій.

Усе це має враховуватись у докладній письмово оформленій санітарній програмі, складеній для відповідності існуючим законодавчим нормам.

Важливим компонентом будь-якої програми-передумови, або санітарної програми є моніторинг. Методи моніторингу санітарних процедур варіюватимуться залежно від типу та обсягу технологічної операції. Як правило, для реєстрації даних про умови та санітарні процедури може застосовуватись контрольний перелік.

Частота контрольних перевірок змінюватиметься залежно від того, скільки їх необхідно для впевненості, що стандартні санітарні робочі процедури (ССРП) залишаються елементом контролю. Наприклад, на деяких переробних підприємствах безпека технологічної води може перевірятись чотири рази на рік. Проте на інших підприємствах, через особливості їхнього розміщення, можуть бути потрібні частіші перевірки. Витяг щодо програми-передумови з посібника для малих та середніх підприємств м'ясопереробної

галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР [49].

Реалізація системи НАССР передбачає виконання дванадцяти етапів [8].

Етап 1. Створення групи розробки та впровадження системи (команда НАССР). Для того, щоб цілком зрозуміти процес і бути спроможним визначити усі ймовірні ризики і КТК, важливо, щоб команда НАССР складалася з людей різноманітних фахів.

Етап 2. Опис продукту. Необхідно підготувати повний опис продукту. Опис має містити відомості щодо забезпечення безпеки, – наприклад, склад, фізичну, хімічну структуру сировини і кінцевого продукту, кількість кислоти й алкалоїду в продукті (рН): будь-яку обробку, що знищує або скорочує рівень мікроорганізмів (як нагрівання, охолодження, копчення тощо; вимоги до пакування, зберігання і транспортування).

Етап 3. Визначення галузі використання продукту. Як буде споживатися продукт – це важливе питання, оскільки необхідно знати, чи потрібна температурна обробка перед вживанням. Усі ймовірні випадки неправильного споживання чи їх наслідки мають бути враховані.

Етап 4. Графік (діаграма) послідовності процесу виробництва. Головна функція команди – скласти детальну діаграму послідовності процесів виробництва від закупівлі сировини до постачання продукту споживачеві. Експертиза фахівця з виробництва є дуже важливою на цьому етапі. Процеси мають певні особливості на різноманітних підприємствах, і точна діаграма послідовності встановлює конкретні деталі даного процесу.

Етап 5. Перевірка правильності діаграми послідовності на місці. Після завершення упорядкування діаграм і схем члени команди повинні на виробничих- ділянках звірити підготовлену інформацію з реальним виробництвом-.

Етап 6. Визначення ризиків і засобів контролю. Ефективне визначення ризиків і оцінка ризиків є ключем до успішної роботи НАССР. Усі реальні

ризиків, що можуть бути присутні в будь-якому з інгредієнтів і на будь-якому етапі виробництва, мають бути розглянуті.

Етап 7. Визначення критичних точок контролю. Усі інгредієнти і кожна стадія процесу беруться за чергою, і розглядається імовірність кожного визначеного ризику. Команда повинна визначити можливість росту ризику на даному етапі, чи може він бути скорочений або знищений. Оцінка й експертиза команди НАССР є головними чинниками у встановленні критичної контрольної точки. Дуже важливо, щоб критичні контрольні точки трималися під контролем. Під час визначення ступеня моніторингу за критичною контрольною точкою оцінка ризику повинна бути зроблена таким чином, щоб був описаний рівень спостереження за ним.

Етап 8. Сигнальні рівні та допуски для КТК. Команда повинна визначити сигнальні рівні та допуски для кожної КТК, а також засоби, за допомогою яких будуть контролюватися ризики для кожної критичної контрольної точки. Вони можуть визначати, наприклад: рівень хлорину у воді для промивання; температуру під час зберігання; використання документованих процедур. Усе має бути зареєстровано. Критичні обмеження і цільова оцінка вартості мають бути визначені.

Етап 9. Процедури з моніторингу за КТК. Моніторинг – це механізм для підтвердження того, що процес виробництва або процедури поводження з продуктом на усіх критичних контрольних точках тримаються під контролем.

Етап 10. Коригувальні заходи. Якщо моніторинг виявляє, що параметри не відповідають вимогам чи процес не контролюється, коригувальні заходи мають бути вчинені найшвидше. Коригувальні заходи повинні брати до уваги найгірший варіант і базуватися на оцінці шкоди, ризику та ступеня його небезпеки.

Етап 11. Процедури перевірки та обстеження. Після виконання усіх дій та процедур їх необхідно переглянути перед застосуванням та регулярно перевіряти з моменту початку роботи.

Засоби підтвердження роботи системи можуть бути: відбір зразків для аналізу методом, який відрізняється від процедур моніторингу; опитування персоналу, зокрема тих фахівців, що відповідальні за моніторинг критичної контрольної точки; спостереження за критичною контрольною точкою; аудит незалежною особою.

Етап 12. Ведення документації. Ведення записів є основною частиною НАССР. Записи демонструють правильність процедур від самого початку до кінця процесу, відстежуючи виробничий шлях продукту. У документах потрібно реєструвати дійсні дані з упровадження НАССР, наприклад, визначення ризиків і вибір критичних обмежень, а також дані, що стосуються моніторингу за критичною контрольною точкою та вжитих коригувальних кроків.

В Україні точиться активна робота щодо впровадження системи НАССР.

У 1998 р. система НАССР була впроваджена у США для м'ясопереробних заводів та птахофабрик. У 2001 р. було видано правила, що поширили НАССР на підприємства, які виготовляють (готують та пакують) соки.

З ухваленням Директиви Ради ЄС № 193/43 «Про гігієну харчових продуктів» у 1993 р. НАССР стала складовою частиною стандартів з харчової безпеки країн ЄС. А після ухвалення у 2001 р. Регламенту ЄС № 852/2004 щодо гігієни харчових продуктів системи контролю на засадах НАССР стали обов'язковими [9].

Робота із впровадження системи НАССР на підприємствах буде більш ефективною, економічно вигідною, якщо функціонуватиме національна програма навчання державних інспекторів з питань безпечності харчової продукції. Усі державні установи, залучені до регулювання безпечності харчової продукції, потребують спеціалізованих навчальних програм для своїх експертів. Без достатнього рівня знань практичне впровадження будь-якої реформи може ускладнитися або ж узагалі стати неможливим. Тому постійне

навчання — це один з основних засобів накопичення досвіду та набуття навичок регулювання безпечності харчової продукції.

Навчання усіх інспекторів має проводитися регулярно, відповідно за чітко окресленими правилами. За потреби, слід проводити спеціалізоване навчання інспекторів відповідно до виду здійснюваних перевірок.

З усього викладеного можна зробити висновок, що Україна повинна реформувати свою систему контролю безпечності харчової продукції для того, щоб захистити своїх споживачів, сприяти торгівлі та гарантувати зростання й розвиток стратегічно важливого сектору промисловості.

Покращення системи контролю передбачає використання наступних інструментів:

- система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок є науково обґрунтованою, що дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників;
- відповідальність кожного підприємства, що входить до харчового ланцюга, за безпечність продуктів;
- простежуваність — можливість виявити й прослідкувати на усіх стадіях виробництва, обробки та розповсюдження за харчовим продуктом або речовинами, що призначені для включення до рецептур;
- компетентність персоналу □ ступінь кваліфікації, що забезпечує успішне виконання завдань, які стоять перед працівниками [67].

Так однією з провідних організацій України, яка має досвід сертифікації сотень систем управління на підприємствах як в Україні, так і за її межами у сфері сертифікації систем управління, є ДП «УкрНДНЦ».

ДП «УкрНДНЦ» надає послуги із сертифікації систем управління:

ДСТУ ISO 9001:2009 «Система управління якістю»;

ДСТУ ISO 14001:2006 «Система управління навколишнім середовищем»;

ДСТУ OHSAS 18001:2010 «Система управління гігієною та безпекою праці»;

ДСТУ ISO 22000:2007 «Система управління безпечністю харчових продуктів».

Щодо України та Чернівецької області зокрема, то система НАССР впроваджується все активніше. Так, у Чернівецькій області сертифікатами НАССР володіють три підприємства харчової промисловості – ПАТ «Олійно-жировий комбінат», який входить до промислової групи «VIOIL», ТОВ «Галс 2000» та ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат», що є структурною одиницею холдингової компанії «Хлібні інвестиції» [18].

Таким чином, потреба у впровадженні НАССР зумовлена споживчим попитом на безпечну, екологічно чисту, високої якості продукцію. Окрім того, використовуючи НАССР, підприємства харчової промисловості повинні акцентувати увагу на виготовленні екологічно чистої, натуральної продукції, що забезпечить стабільне високе місце на вітчизняному та зарубіжному ринках. У перспективі планується удосконалити застосування системи НАССР не тільки для переробних підприємств, а й для підприємств, які займаються безпосередньо виробництвом сировини, проте в Україні перш за все слід вжити низку заходів:

- Підняти рівень культури гігієни. Дуже важливо розуміти, що 100% гарантії безпеки харчової продукції досягти неможливо, оскільки у харчовому виробництві людський фактор має вирішальне значення. Зменшити вплив цього фактора – завдання будь-якого виробника.

- Здійснити зміни у законодавстві та структурі органів контролю. Наприклад, необхідним є створення єдиного відомства (або об'єднання двох ключових у інтегровану систему), яке б відповідало за безпеку харчової продукції в Україні, підтримувало єдиний реєстр виробників та вело єдину базу даних про їх перевірки.

- Сформулювати розуміння у бізнесу, що харчові підприємства, а не держава, відповідають за продукцію, яку вони випускають. А роль держави – налагодити систему контролю за безпекою цієї продукції.

Розробка і впровадження на вітчизняних підприємствах харчової промисловості системи якості і безпеки харчової продукції на основі концепції НАССР дозволить забезпечити їм стійкі конкурентні переваги в умовах різкого загострення конкуренції як на внутрішньому, так і зовнішньому ринках.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проведене у випускній кваліфікаційній роботі комплексне дослідження теоретичних і практичних аспектів управління якістю м'ясних товарів та перспектив його удосконалення дало змогу сформулювати наступні висновки:

1. Категорія якості була об'єктом дослідження починаючи ще з III ст. до н.е., що визначало її як філософське поняття. Особливістю є те, що дана категорія застосовувалась як один з визначальних факторів характеристики об'єкта, предмету, явища, процесу, що мають свої властивості. За допомогою даних характеристик річ могла відрізнятися від інших об'єктів.

Якість як суспільна категорія була обумовлена появою виробництва матеріальних і духовних благ для задоволення насущних потреб людей. Суспільна значимість якості продукції полягає у задоволенні виявлених та передбачуваних потреб споживачів. До основних аспектів, що обумовлюють задоволення потреб споживачів належать: політичний, соціальний, економічний, організаційний, науково-технічний, які прямо чи опосередковано впливають на рівень якості продукції та відповідно, як наслідок, на рівень задоволення потреб споживачів.

В свою чергу за допомогою високого рівня якості виробленої продукції підприємство може впливати на поведінку споживача та зайняти домінуючі позиції на ринку, забезпечити конкурентоспроможність фірми.

2. В умовах гострої конкурентної боротьби якість продукції сприймається як аналог комерційного успіху, формує престиж будь-якого суб'єкта господарювання. Якість є основою для задоволення потреб кожної людини і суспільства, найважливішою складовою конкурентоспроможності. Зрозуміло, що діяльність з підвищення та забезпечення якості в умовах ринкової економіки має стати пріоритетною.

3. Світовий досвід свідчить, що сучасні системи управління дають значні переваги на міжнародних ринках тим, хто їх впроваджує. На жаль, в Україні спостерігається ситуація, коли стимулів у підприємств до впровадження

систем управління явно недостатньо, щоб вони переважили фінансові та трудові витрати, які необхідні для успішного впровадження системи. Відсутність усвідомлення на рівні більшості керівників підприємств та організацій того, що без сучасних систем управління вони не матимуть у найближчому майбутньому стабільності та зростання, має бути компенсоване адекватними діями з боку держави.

4. Ринок м'яса та м'ясопродуктів в Україні функціонує через сформовану інфраструктуру, яка охоплює поряд із сільським господарством ланки первинної обробки і промислової переробки, оптову ланку, роздрібну ланку і безпосередньо споживачів кінцевої продукції галузі. Механізмом виконання цього є ринок м'ясної продукції, який охоплює організаційно-економічні форми взаємовідносин між суб'єктами господарювання різних сфер галузі тваринництва, забезпечуючи рух продукції на усіх стадіях відтворювального процесу – від вирощування і відгодівлі тварин (отримання м'ясної сировини) до виготовлення готових продуктів і реалізації їх кінцевому споживачу.

М'ясна та м'ясопереробна вітчизняна промисловість характеризується високим потенціалом розвитку та потребує інноваційних змін. Для того щоб підвищити рівень рентабельності м'ясопереробних підприємств варто створити єдину систему виробництва, переробки та реалізації готової продукції. Стабільного розвитку сировинної бази можна досягти зваженою інвестиційною політикою на всіх підприємствах – учасниках технологічного процесу (від виробництва сільськогосподарської сировини до реалізації кінцевої продукції), що матиме позитивний вплив на знаходження рішень основним проблемам, стабілізацію та успішність роботи всього м'ясного та м'ясопереробного комплексу.

5. Головним показником дієвості стандарту якості на ПП «Надія-Є» є задоволеність споживачів.

Інформація про ступінь задоволеності споживачів може бути отримана з відгуків про якість продукції, опитувань споживачів, вивчення ринку, відвідування споживачів, виставок, конференцій. Відповідальність за

організацію збору такої інформації несе керівник.

Одним з найважливіших інструментів постійного вдосконалення системи якості підприємства, продукції й процесів є самооцінка, що включає в себе:

- 1) проведення внутрішнього аудиту системи якості;
- 2) оцінку персоналом;
- 3) оцінку з боку керівництва.

6. У м'ясній галузі промисловості в залежності від методів, що використовуються, форми виразу оцінок якості можуть бути різними – метричні, бальні, безрозмірні. Метричні оцінки визначають результати вимірювань в існуючих системах метричних мір (засміченість у %, вологість, вміст вітамінів мг, %). Бальні оцінки представляють собою спосіб виразу результатів вимірювань і оцінки якості продукції в балах. Його широко використовують при використанні органолептичних і експертних методів досліджень. Безрозмірні оцінки використовують для визначення рівня якості виробів різного призначення. При цьому способі оцінка висловлюється в частинах одиниці або у відсотках.

Така система показників дає змогу визначити і контролювати рівень якості усіх видів продукції. За їх допомогою визначається міра придатності того чи іншого виду продукції для задоволення конкретного попиту на неї, якщо порівняти з відповідними базовими показниками за фіксованих умов споживання.

7. Інновації в технологіях заморожування м'ясопродуктів полягають у використанні харчових інгредієнтів кріопротекторної дії та їх сумішей. Тому використання на ПП «Надія-Є» таких речовин дозволить максимально використовувати сировину зі зниженими технологічними властивостями, зменшити витрати м'ясної сировини під час холодильної обробки і зберігання, знизити інтенсивність перебігу фізико-хімічних та біохімічних процесів, одержати широкий асортимент продукції з високими органолептичними властивостями, збільшити терміни та знизити температуру зберігання.

Реалізація та подальший розвиток зазначеного напрямку на ПП «Надія – Є» дозволить одержати якісну м'ясну продукцію з новими споживними властивостями, що є важливим з огляду на забезпечення населення України поживними та якісними м'ясними виробами.

8. Розробка і впровадження на вітчизняних підприємствах харчової промисловості системи якості і безпеки харчової продукції на основі концепції НАССР дозволить забезпечити їм стійкі конкурентні переваги в умовах різкого загострення конкуренції як на внутрішньому, так і зовнішньому ринках.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аграрний сектор економіки України (стан і перспективи розвитку) / [Присяжнюк М. В., Зубець М. В., Саблук П. Т. та ін.] ; за ред. М. В. Присяжнюка, М. В. Зубця, П. Т. Саблука, В. Я. Месель-Веселяка, М. М. Федорова. – К. : ННЦ ІАЕ, 2011. – 1008 с.
2. Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі [Електронний ресурс] / Програма технічної допомоги Європейського Союзу Тасіс Україні. – Режим доступу: http://agroin.org/statti/bezp_pro.pdf
3. Бичківський Р. Управління якістю: [Навч. посібник.] / Р.Бичківський – Львів, ДУ «Львівська політехніка», 2000. – 239 с.
4. Бичківський Р.В. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник / Р.В. Бичківський, П.Г. Столярчук, П.Р. Гамула. - [2-ге вид., випр. і доп.] - Львів: Видавництво Національного університету "Львівська політехніка", 2004. - 560 с.
5. Бухкало С. І. Харчові технології у прикладах і задачах [Електронний ресурс]. / С. І. Бухкало. // Кращі підручники. – Режим доступу: http://p-for.com/book_332.html
6. Биба В.В., Теницька Н.Б. Якість продукції як чинник конкурентоспроможності підприємства. Економіка і суспільство. 2017. № 12. С. 171-176.
7. Виробники і постачальники продуктів харчування [Електронний ресурс]. – режим доступу: virobniki_i_postachalniki_produkativ_harchuvannya
8. Водянка Л.Д. Перспективи впровадження системи НАССР у процесі виробництва харчової продукції [Електронний ресурс]./ Л. Д. Водянка Н. Я. Кутаренко //Ргіональна економіка. - 2013. - №1. – режим доступу: <http://econom.chnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/11/kutareno-4>

9. Впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на українських підприємствах харчової промисловості, IFC, Київ, 2011.
<http://www.ifc.org/wps/wcm/connect/4f7f3>
10. Валявський С.М. Управління якістю продукції на підприємстві в умовах входження України в ЄС. Ефективна економіка. 2015. № 11. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4617>
11. Глушков О. А. Усовершенствование технологии производства быстрозамороженных мясных полуфабрикатов : дис. ... канд. техн. наук / Глушков О. А. – Одесса, 2010. – 160 с.
12. Зайцева Л.О. Якість продукції – необхідна передумова конкурентоспроможності підприємства. Актуальні проблеми економіки. 2014. № 9 (159). С. 196-200.
13. Григорців М.В. Система НАССР: принципи та переваги впровадження [Електронний ресурс] / М.В. Григорців // Інтелект ХХІ – 2015. - № 4.- С 23-27.- режим доступу: <http://webcache.googleusercontent.com:/irbis-nbuv.gov.ua>
14. Гурова Н. О. М'ясо-молочна промисловість / Н. О. Гурова. — Режим доступу : http://otherreferats.allbest.ru/cookery/00056702_0.html.
15. ДСТУ ISO 9003-95. Системи якості. Модель забезпечення якості в процесі контролю готової продукції та її випробувань [Електронний ресурс]. – Київ.: ДЕРЖСТАНДАРТ УКРАЇНИ 2001. - Режим доступу: <http://pprom.com.ua>
16. ДСТУ ISO 9003-95. Системи якості. Модель забезпечення якості в процесі контролю готової продукції та її випробувань [Електронний ресурс]. – режим доступу: normativ.ucoz.org
17. ДСТУ ISO 9004-2001. Системи управління якістю, Настанови щодо поліпшення діяльності [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://www.strategies.com.ua/nastanovi.htm>.
18. ДУ «УкрНДНУ» Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації та сертифікації та якості / Офіційний сайт. – Режим доступу : <http://www.ukrndnc.org.ua>.

19. Лойко Д.П., Вотченікова О.В., Удовіченко О.П. Управління якістю : навч. посібник. Львів : Магнолія 2006, 2018. 336 с.
20. Збарський В.К. Аналіз організаційно-правового забезпечення ринку м'яса в Україні [Електронний ресурс] /В.А. Збарський/ Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Економіка» Випуск 1(45), Т.2 – режим доступу: dspace.uzhnu.edu.ua
21. Світлишин І. Теоретичні аспекти якості продукції [Електронний ресурс] /І. Світлишин, І Світлишина // Актуальні проблеми економіки №9 (255), 2022. – Режим доступу: <https://eco-science.net/wp-content/uploads/2022/09/09.22.>
22. Інвестиційний паспорт Заставнівського району випробувань [Електронний ресурс]. – режим доступу: http://zastavnaeconomy.at.ua/03333investicijnij_pasport_zastavnivskogo_rajonu.pdf.
23. Гегель Г.В.Ф. Логіка. – В кн.: Гегель Г.В.Ф. Твори. Т.І.М. – Л.: Держвидав, 1929.
24. Грудцина Ю.В. Якість та методи її оцінювання /Ю.В. Грудцина //Вчені записки ТНУ імені В.І.Вернадського. Серія : Економіка і управління. Том 28 (67) №1, 2017. Режим доступу: https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2017/28_67_1/9.pdf
25. Кернасюк Ю.В. Ринок м'яса ВРХ в Україні: проблеми і перспективи /Ю.В. Кернасюк // Агробізнес сьогодні №8(237) 2016 <http://www.agro-business.com.ua/ostannia-vip-novyna/5253-rynok-miasa-vrkh-v-ukraini->
26. Клименко С.М. Управління конкурентоспроможністю підприємства [Електронний ресурс]: навчальний посібник. [С.М.Клименко, Барабась Д.О., Омеляненко Т.В., та ін.. – К. : Вид-во КНЕУ, 2008. – с. 520 – Режим доступу : <http://posibniki.com.ua/post-menedzhment-yakosti-yak-fundament-zabezpechennya-konkurentospromozhnosti-suchasnogo-pidpriemstva>
27. Кривошей В. Безпечність стимулює бізнес / В. Кривошей. – Режим доступу : <http://www.ifc.org>.
28. Лапідус В. А. Всезагальна якість в компаніях / В. А. Лапідус. – К.:

«Знання», 2007.

29. Лінник, Є. С. Регулювання економіки як один із факторів її ефективного функціонування в ринкових умовах : зб. наук. пр. Черкаського держ. технол. ун-ту / Є. С. Лінник, Г. М. Коваленко, Т. М. Одінцова. Сер. „Економічні науки”. – Черкаси : ЧДТУ, 2003. – Вип. 8. – 13 с.
30. Логоша Р.В. Стан та тенденції розвитку підприємств м'ясопереробної галузі України [Електронний ресурс]./Р.В. Логоша //Збірник наукових праць ВНАУ. – 2012. - № 3(69). – режим доступу: <http://econjournal.vsau.org/files/pdfa/730.pdf>
31. Международні стандарти. Міжнародна організація по стандартизації. Управління якістю продукції. ISO 9000-9004, ISO 8402. – Режим доступу: <https://cdn.standards.iteh.ai/samples/20115/d87cc9045fac4bb483e60258c6844361/ISO-8402-1994.pdf>
32. Мясний ринок України: цифри та факти [Електронний ресурс].- режим доступу <https://koloro.ua/blog/issledovaniya/analiz-mjasnogo-rynka.html>
33. Орел В.М. Оцінка сучасного стану та перспективи розвитку регіонального ринку м'яса та м'ясопродукції [Текст] /В.М. Орел// Економічний аналіз: зб.наук.праць /Тернопільський національний університет. - Тернопіль: Видавничо-поліграфічний центр ТНЕУ «Економічна думка», 2014, - Том 18. - №3.- С.70-74
34. Пархоменко В.М. Якість продукції як економічна категорія: проблеми визнання [Електронний ресурс] / В.М. Пархоменко // Вісник ЖДТУ «Економічні науки» № 1(47). – Режим доступу: http://vuzlib.com.ua/articles/book16062-JA_kist_produkcii_jak_ekono1.html
35. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР [Електронний ресурс].- режим доступу: https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6._posibnyk_nassr.

36. Примаєк Т.О. Економіка підприємства. Навчальний посібник / Т.О.Примаєк. – К.:Вікар, 2001- 348 с
37. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) ЗАТВЕРДЖЕНО Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590. [Електронний ресурс]. - режим доступу <http://zakon5.rada.gov.ua>
38. Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції Указ Президент України; від 23.02.2001 № 113/2001 [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/113/2001>
39. Про стандартизацію і сертифікацію. Декрет Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov>.
40. Проблема якості на сучасному етапі розвитку країни. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://helpiks.org/5-50968.html>
41. Пуцентейло П. Р. Конкурентоспроможність м'ясного скотарства України: теорія і практика : моногр. / П. Р. Пуцентейло. – Тернопіль : ВПЦ “Економічна думка ТНЕУ”, 2011. – 420 с.
42. Ринок продовольства: проблеми формування і розвитку / під ред. П. Т. Саблука, В. І. Бойка, М. Г. Лобаса. – К.: ІАЕ УААН, 1996. – 278 с.
43. Системи екологічного керування : Вимоги та настанови щодо застосовування (ISO 14001:2004, IDT)ДСТУ ISO 14001:2006 [Електронний ресурс]. – Київ.: Держспоживстандарт України.- режим доступу http://otipb.at.ua/ld/46/4663_iso-14001-uk.pdf
44. Системи управління якістю: основні положення та словник (ISO 9000:2000, IDT) [Електронний ресурс]. – Київ.: ДЕРЖСТАНДАРТ УКРАЇНИ 2001. - Режим доступу: <http://aer.net.ua/public/files/OSBB/zakonodavctvo/DSTU/DSTU%20ISO%209000-2001.pdf>
45. Струніна Л. В. Техніко-технологічне забезпечення виробництва вітчизняних підприємств м'ясопереробної промисловості [Текст] /Л. В.

- Струніна // Електронне фахове видання «Ефективна економіка». – 2016. – №12. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5346>
46. Тваринництво України за 2023 р.: Стат. Зб. [Електронний ресурс]. – режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/publ7_u.htm
47. Толок Г. Шляхи впровадження системи НАССР: українські реалії / Г. Толок // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 6. – С. 4-6. 6. Що змінилося в торгівлі з ЄС?// [Електронний ресурс]. – Режим доступу http://www.chernihiv-oblast.gov.ua/S_oglyad_statti
48. Заходи про підвищення якості вітчизняної продукції. Указ Президента України №113/2001 від 23 лютого 2001 року [Електронний ресурс]. – режим доступу: <https://www.president.gov.ua/documents/1132001-539>
49. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю [Електронний ресурс] / Василенко Г., Голуб Б., Дорофєєва О., Миронюк Г.. – режим доступу: <https://ru.scribd.com/presentation/445499357/Програми-передумови-системи-НАССР-Загальні-гігієнічні-вимоги-щодо-поводження-з-харчовими-продуктами-3-ppt>
50. Українська асоціація якості [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.uaq.org/ua>.
51. Філіпов М.В. Сучасний стан та проблеми функціонування ринку м'яса та м'ясних продуктів в Україні [Електронний ресурс]/М.В.Філіпов // Вісник ОНУ імені І.І. Мечникова. 2013. Т.18. Вип. 2/1.- режим доступу : visnyk.od.ua
52. Філософія: [Підручник для вищої школи.] – Х.: Прапор, 2004. – 736 с.
53. Чемерис В.А. Стан та перспективи розвитку ринку м'яса в Україні [Електронний ресурс] / Чемерис В.А., Душка В.І., Максим В.Л.// Науковий вісник ЛНУВ МБТ імені С.З.Жицького. 2015. Том 17 № 4 (64). – режим доступу: docviewer.jandex.ua

54. Чорноротов О.Г. Аналіз ринку тваринництва та виробництва м'яса та м'ясопродуктів України. / О.Г. Чорноротов //Мясні технології. – 2011. – №7.– С.25–30.
55. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. /М.І.Шаповал. - К.: Вид-во Європейського університету, 2001. - 174 с.
56. Шаповал М.І. Менеджмент якості /М.І. Шаповал. - К.: Вид-во Європейського університету, 2007. - 471 С.
57. Янчева М.О. Інновації в технологіях напівфабрикатів м'ясних заморожених [Електронний ресурс]./ М.О. Янчева // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. - Харків: ХДУХТ, 2015. - Вип. 1 (21). - С. 58-69. – режим доступу: <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/541>
58. Русавська В.А. Теорія та практика управління якістю в історичній ретроспективі та їх вплив на сучасні концепції управління якістю. /В.А. Русавська, М.Д. Таран // Економіка та суспільство. Випуск 31, 2021. – режим доступу: <https://www.economyandsociety.in.ua > download>
59. Фейгенбаум А., Фейгенбаум Д. Нова якість для ХХІ століття. Стандарти та якість. 2012. № 6. С. 59–62.
60. Попкова Т.О. Вітчизняний та зарубіжний досвід у сфері управління якістю /Т.О. Попкова // Ефективна економіка, № 5, 2013. –режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2045>
61. Крикун О.О. Сумісність і узгодження нової версії стандарту ISO 9001:2015 з міжнародними стандартами щодо систем менеджменту якості / О.О. Крикун // Економіка та суспільство. Випуск 7, 2016. – режим доступу: https://economyandsociety.in.ua/journals/7_ukr/63.pdf
62. ДСТУ 4823.2:2007 Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 2. Загальні вимоги. Наказ від 13.08.2007 № 184 Про затвердження національних стандартів, скасування міждержавних стандартів та внесення зміни до наказу Держспоживстандарту

[Електронний ресурс]. – Режим доступу:
https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=83084

63. Про затвердження Гігієнічних вимог до швидкозаморожених харчових продуктів, призначених для споживання людиною. Затверджено Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 14 вересня 2022 року № 682. – режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1251-22#Text>

ДОДАТКИ