

## **УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ЇХ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ В УМОВАХ ЧЛЕНСТВА УКРАЇНИ У СОТ**

*Чугаєвська С. В., к.е.н., доцент*

**Постановка проблеми.** Враховуючи певні позитивні зміни, слід сказати, що система контролю за якістю продукції молокопереробних підприємств є недостатньо сформованою та розвиненою. Результати вивчення досвіду розвинутих країн-членів Євросоюзу показують, що на момент їх вступу до СОТ багато молокопереробних підприємств вимушені були припинити своє існування саме через недостатньо розвинуту систему контролю за якістю продукції та неспівпадання показників її якості в різних країнах. В Україні в цьому напрямі теж існує багато проблем, оскільки і якість вітчизняної продукції є нижчою, і цілісна система контролю за дотриманням належної якості молочних продуктів не сформована, і стандарти не

гармонізовані до європейських норм, і виробництво потрібного устаткування для технічного забезпечення цих процесів ще налагоджено.

**Аналіз останніх досліджень.** Проблема управління якістю молочної продукції є недостатньо вивченою. Не дивлячись на те, що це питання розглядалося в літературі [2], [3], [4], [8] та [9], але в основному на загальнодержавному рівні, актуальним є вивчення цієї проблеми на рівні Житомирської області.

**Мета, об'єкт та методика дослідження.** Для покращення якості молочної продукції необхідно застосування як вертикально інтегрованих процесів (тобто поліпшення якості молочної сировини на молокоприймальних пунктах безпосередньо у кожного господаря), так і горизонтально інтегрованих процесів у молокопереробній галузі, які передбачають просування нових видів молочної продукції, зміни якості готової продукції шляхом використання інноваційних технологій та активізацію в роботі служб маркетингу та менеджменту. Тому метою даного дослідження стало визначення заходів щодо управління якістю продукції молокопереробних підприємств Житомирської області з метою підвищення їх конкурентоспроможності та враховуючи вступ України до Світової організації торгівлі. Об'єктом став процес управління якістю молокопродукції переробних підприємств Житомирщини. Під час проведення дослідження було використано такі методи: індукції та дедукції, порівняння, розрахунково-графічні та економіко-статистичні методи.

**Результати дослідження.** Якість молока є найважливішим чинником подальшого виробництва високоякісної молочної продукції. Чим вищою є якість молока і чим швидше буде здійснено його переробку, тим більш конкурентоспроможною буде товарна молочна продукція, що особливо актуально в умовах вступу України до СОТ. Зрозуміло, що якість виробленої молочної продукції залежить з однієї сторони від якості сировини, а з іншої – від заходів по просуванню інноваційних технологій самим підприємством. Українським молокопереробним підприємствам часто приходится працювати, на жаль, з сировиною низької якості згідно державних та міжнародних стандартів.

Якість молочної продукції залежить, в першу чергу, від показників якості молочної сировини, а це означає високі його санітарно-гігієнічні властивості, вміст певної кількості білка, жиру, вітамінів, ферментів, гормонів, мінеральних солей та інших речовин. Воно не повинно містити нейтралізуючих речовин (антибіотиків, соди, перекису водню). Вміст важких металів, залишкових кількостей пестицидів не повинен перевищувати максимально допустимого рівня. Визначення якості молока – досить складний процес, адже в молоці міститься понад 90 найцінніших компонентів: близько 20 амінокислот, стільки ж жирних кислот, понад 25 видів мінеральних речовин, 12 вітамінів і таке інше.

В господарствах Житомирської області якість молочної сировини контролюється, в першу чергу, переробними підприємствами, визначаючи таким чином її закупівельну ціну (табл. 1). Контроль здійснюється для того, щоб гарантувати відповідність молока державним стандартам, а також щоб забезпечити заготовки високоякісного молока для виробництва різних видів молочної продукції, адже її споживають не тільки українські споживачі, а й споживачі країн близького і дальнього зарубіжжя.

Таблиця 1

**Середні ціни реалізації молока, проданого на промислову переробку, грн. за 1 т**

Регіон	Роки						Відхилення 2011 р. до 2000 р.	
	2000	2005	2008	2009	2010	2011	+/-	%
Україна	536,4	1126,9	2065,1	1888,8	2938,7	3041,6	2505,2	у 5,7 р. більше
Житомирська область	515,1	1076,1	1868,8	1759,3	2731,6	2897,2	2382,1	у 5,6 р. більше

Джерело: дані Головного управління статистики в Житомирській області.

Двома найважливішими показниками якості молочної сировини є загальна допустима кількість бактерій та кількість соматичних клітин у ньому [7]. В новому державному стандарті значно підвищені вимоги щодо бактеріального осіменіння. Наявність бактерій допускаються для молока вищого, першого та другого сортів у межах, відповідно до 300, 400 і 500 тис. клітин в кубічному міліметрі. Наявність бактерій в молоці вищого сорту відповідає рівню вимог стандартів зарубіжних країн, що мають розвинене молочне скотарство.

Дослідження спеціалістів свідчать про те, що сьогодні найбільшою проблемою при заготівлі молочної сировини як в Житомирській області зокрема, так і в Україні взагалі є наявність великої кількості бактерій в молоці та низькі згідно світових стандартів якості молока показники білковості. Це пояснюється тим, що молокопереробні підприємства до 80% сировини закупають в особистих селянських господарствах (табл. 2). По якості молока українська молочна продукція взагалі, і Житомирська зокрема, поки що далекі від світових стандартів, адже десятиліттями мова йшла не про білковість, а про жирність молока. В с. г. підприємствах, які займаються скотарством, з року в рік селекційна робота велася в напрямі підвищення жирності молока з урахуванням річного надою корів. Сьогодні для того, щоб українська молочна продукція відповідала міжнародним стандартам потрібно направляти селекційну роботу не на підвищення жирності, а на збільшення білковості молока.

Виробнику молока також відводиться важлива роль у цьому взаємозв'язку. Він зобов'язаний постачати переробним підприємствам молоко тільки найвищої якості. Це означає, що молочні продукти, вироблені з нього, теж будуть високої якості і на ринку вони будуть успішно конкурувати з продуктами інших підприємств. Таким чином, молоко як сировина високої якості, є вихідною точкою взаємозв'язку між виробником та молокопереробним підприємством.

Всі лабораторні методи, які застосовуються в більшості молокопереробних підприємств регіону, розраховані на крупного виробника, і є незручними в нинішній ситуації, коли основна частка молока на переробні підприємства надходить від особистих селянських господарств населення. Молоко з приватного сектора, особливо з радіоактивно забруднених районів області, часто має значно нижчу якість, ніж молоко, яке надходить з сільськогосподарських підприємств та фермерських господарств. І хоча підприємствам було б зручніше закуповувати сировину в великих господарствах, молокопереробні підприємства налагоджують все тісніші контакти з особистими селянськими господарствами, бо поголів'я корів сільськогосподарських підприємств має все меншу чисельність з року в рік і невелику продуктивність.

Таблиця 2

**Структура виробництва валової продукції тваринництва за категоріями господарств, %**

Регіон	Роки						Відхилення 2011 р. до 2000 р., п.с.
	2000	2005	2008	2009	2010	2011	
Україна:							
- с. г. підприємства	21,0	26,2	34,4	36,7	38,8	40,6	19,6
- особисті селянські господарства	79,0	73,8	65,6	63,3	61,2	59,4	-19,6
Житомирська область:							
- с. г. підприємства	26,2	21,0	15,8	16,3	16,8	15,8	-10,4
- особисті селянські господарства	73,8	79,0	84,2	83,7	83,2	84,2	10,4

Джерело: дані Головного управління статистики в Житомирській області.

Молоко, яке надходить з приватного сектора, на переробних підприємствах

контролюється лише вибірково. Тому часто на переробку надходить невисокої якості сировина. Крім того, бували випадки знаходження Європейською комісією левоміцетину в українському сухому молоці, яке поступало на ринки країн Європейського союзу. Зрозуміло, що такі факти не покращують імідж української молочної продукції на світовому ринку. Тому необхідно розробляти нові методики контролю за якістю молочної продукції.

Вступ України до Світової організації торгівлі гостро ставить питання про наближення вітчизняних вимог щодо якості молочної продукції до світових стандартів. Так, в США на основні види молочної продукції встановлено 14 стандартів при її закупівлі. В США молоко поділяють на три категорії: А, В, С, залежно від ступеня його бактеріального обсіменіння.

До категорії А відноситься молоко з вмістом бактерій не більше 100 тис. у розрахунку на 1 мл; до В – від 100 до 1 млн. і до С – понад 1 млн. Молоко категорії А реалізується як питне і для виготовлення продуктів дитячого харчування, категорії В використовується тільки на переробку, а категорії С – тільки на кормові ціни. Керівництво штатів стежить за додержанням технологій, ветеринарно-санітарних умов утриманні худоби на фермах. В разі їх порушення попереджають фермерів, в разі повторення порушень – забороняють виробництво і реалізацію молока. Перевозять молоко спеціальні автопідприємства у продуктивних цистернах (у бідонах молоко вже не перевозять більше 50 років) в охолодженому стані. На молокопереробних підприємствах також контролюється санітарно-гігієнічний стан та якість молока, що надходить на заводи, а також готова молочна продукція (особливо масло і сири). Продавати непастеризоване молоко населенню забороняється. Інспектори штатів також контролюють якість молока і молочних продуктів безпосередньо в місцях торгівлі та місцях зберігання.

Питання стимулювання виробництва екологічно чистого молока вирішуються як на загальнодержавних рівнях, так і на регіональних. Екологічно чисте молоко, тобто молоко, яке виготовляється господарствами, де не використовують у виробництві кормів для худоби мінеральних добрив, пестицидів та інших хімічних засобів, має закупівельну ціну на 30-50% вище порівняно із звичайним.

Проте, наголошуючи на вертикально інтегрованих процесах у молокопереробній галузі з метою визначення заходів щодо управління якістю продукції її підприємств в умовах членства України у СОТ, необхідно врахувати і важливість горизонтально інтегрованих чинників, де сучасні вчені виділяють два можливих напрями:

- створення нових видів продукції;
- зміни якості вже існуючої продукції в бік її покращення [8].

Слід зауважити, що другий шлях є простішим і реальнішим, а також вимагає менше капітальних затрат. Хоча цей напрям можна вважати дещо обмеженим, т. я. кожне вдосконалення деякої продукції наближає її до так званої «межі досконалості», після якої всі наступні зміни перестають бути можливими у зв'язку із появою нових видів продукції конкуруючих підприємств. Крім того, підвищення якості традиційної молочної продукції передбачає:

- покращення його смакових якостей;
- застосування більш жорсткого контролю за хімічним складом продукту – а саме, застосування різноманітних добавок, барвників, жирів, мінеральних солей, стабілізаторів тощо;
- введення нових видів оформлення продукції – більш зручнішої форми, розміру, яскравішого кольору, екологічно чистої упаковки;
- продовження строків зберігання продукту;
- покращення мікробіологічних властивостей продукту – наявність у складі живих корисних лакто- і біфідо- бактерій; натуральних барвників та складових.

Результати проведених досліджень дають можливість дійти до висновку, що із двох вище перелічених напрямів удосконалення якості молочної продукції для переробного

підприємства шлях створення нового продукту є більш раціональним та економічно доцільним, хоча на кожному етапі управління якістю готової продукції слід враховувати вимоги для покращення її купівельної привабливості. Слід зазначити, що для кожного конкретного підприємства у конкретних умовах існування тактика підвищення якості продукції може змінюватися шляхом застосування різного складу заходів і це зумовлює різний ступінь доцільності реалізації кожного з них.

У стратегічному плані важливим моментом для забезпечення виробництва високоякісної конкурентоспроможної продукції на молокопереробному підприємстві є використання системи контролю за якістю продукції відповідно до міжнародних стандартів. Спроможність підприємств даної галузі адаптуватися до вимог СОТ та користуватися перевагами членства у цій організації залежить від можливості даного сектора економіки підвищити свою конкурентоспроможність на відкритому ринку. Очевидно, що запорукою комерційного успіху при цьому стане забезпечення якості та безпеки готової продукції при умові дотримання світових стандартів.

Деякі передові молокопереробні підприємства України вже впроваджують міжнародний стандарт безпеки продукції НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), який є обов'язковою умовою функціонування молокопереробних підприємств в країнах-членах Європейського співтовариства. За цією системою контролю якості продукції небезпеку споживачів контролюють на всьому технологічному ланцюгу просування продукції: від виробництва кормів для утримання тварин до надходження готового продукту в реалізаційну мережу. Для цього весь виробничий ланцюг поділяється на певні блоки, на кожному із них існує своя система якості продукції і визначаються можливі ризики щодо можливості її порушення. Результати проведеного аналізу дають можливість визначити «слабку» ланку в системі дотримання стандартів якості на всіх етапах виготовлення готової продукції.

В Україні також є позитивний досвід в цьому напрямі у формі прийнятого нещодавно Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» [5]. В ньому встановлено основні правові засади системи спостереження за якістю та рівнем безпеки продовольчої продукції, які дають можливість урегулювати відносини між органами виконавчої влади та виробниками продукції, продавцями та покупцями на усіх ланках технологічного ланцюга – від виробництва до реалізації готової продукції. Але слід зауважити, що дані вимоги на всіх технологічних етапах не узгоджуються з стандартами СОТ, а виробництво потрібного устаткування для технічного забезпечення цих процесів в Україні ще налагоджено.

**Висновки.** Результати проведеного дослідження дають можливість зробити наступні висновки. Для удосконалення системи управління якістю молочної продукції в умовах вступу України до СОТ необхідне комплексне поєднання заходів одночасно у двох напрямках:

- 1) розвиток вертикально інтегрованих процесів, що передбачає підвищення вимог до якості молочної сировини;
- 2) формування горизонтально інтегрованих процесів у молокопереробній галузі, які передбачають просування нових видів молочної продукції, зміни якості готової продукції шляхом використання інноваційних технологій та активізацію в роботі служб маркетингу та менеджменту. На кожному із запропонованих напрямів вкрай необхідно удосконалення нормативно-законодавчої бази відповідно до міжнародних стандартів.

#### **Використані джерела інформації**

1. Антоненко Т. Про молоко в Україні і світі /Т.Антоненко // Молочна промисловість . – 2009. – №1 (50). – С.11-19;
2. Драгнеєва Н.І. Формування системи управління якістю продукції молочного скотарства у сільськогосподарських підприємствах / Н.І. Драгнеєва // Економіка АПК. – 2008. – №12. – С.18-23.

3. Канцевич С.І. Якість як основна складова підвищення економічної ефективності виробництва молока в Україні / С.І. Канцевич // Економіка АПК. – 2010. – №2. – С.35-40.
4. Кваша С. Конкурентоспроможність вітчизняної аграрної продукції в умовах вступу до СОТ / С. Кваша, О. Лука // Економіка України. – 2003. – №10. – С.79-85.
5. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www/zakon1.rada.gov.ua](http://www/zakon1.rada.gov.ua).
6. Про затвердження фізіологічних потреб населення в основних харчових речовинах та енергії: Наказ Мін-ва охорони здоров'я України від 18.11.1999 р. №272.
7. Про молоко і молочні продукти: Закон України від 24 червня 2004 р. №1870–IV // Голос України. – 2004. – 29 лип.
8. Черевко Г.В. Конкурентоспроможність молокопереробних підприємств в умовах членства України у Світовій організації торгівлі: монографія / Г.В. Черевко, П.С. Березівський, Д.Г. Черевко. – Львів: Український бестселер, 2011. – 168 с.
9. Шевельова С.О. Конкурентоспроможність молочного підкомплексу: монографія / С.О. Шевельова. – Тернопіль: Збруч, 2001. – 408 с.