

С.І. Усатюк, канд. техн. наук, доц. (НУХТ, Київ)

А.В. Бабенко, студ. (НУХТ, Київ)

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ЯК ОБОВ'ЯЗКОВА УМОВА УСПІШНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВА

В умовах інтеграції України якість продукції виступає не тільки основною складовою конкурентоспроможності продукції, вона також є обов'язковою передумовою функціонування підприємств та країн в цілому. Головним орієнтиром при цьому має стати спрямування до постійної адаптації та вдосконалення сучасних методів і моделей управління якістю продукції відповідно до сучасних вимог міжнародних стандартів системи менеджменту якості. Необхідність в адаптації зумовлена постійними змінами, переглядами та оновленням публікацій стандартів, які стосуються якості.

За результатами проведеного нами аналізу за поточний рік у сфері менеджменту було перевидано біля 10 міжнародних стандартів, найбільш суттєві з яких щодо управління якістю на підприємстві.

Згідно з висновком експертів Міжнародної організації зі стандартизації практичні навички управління ризиками, що використовувалися раніше, втратили свою актуальність для реагування на сучасні загрози, такі як втрата репутації, кіберзлочинність, політичний ризик і тероризм. Тому методи управління ризиками повинні бути адаптовані під сучасні потреби ринку і розвиватися. Дана ідеологія стала основою для перегляду стандарту ISO 31000:2018 «Управління ризиками. Керівні принципи», остання версія якого була опублікована в лютому 2018 року. В даний час ризик визначається як «вплив невизначеності на досягнення цілей», в якому основна увага приділяється впливу неповного знання подій або обставин на прийняття рішення організацією. Даний підхід потребує зміни традиційного розуміння ризику, змушуючи організації адаптувати управління ризиками до їх потреб і цілей. В цьому полягає ключова перевага нового стандарту.

Технічним комітетом 176 у квітні 2018 року «Управління якістю і забезпечення якості» було опубліковано другу версію міжнародного стандарту ISO 9004:2018 «Управління задля досягнення сталого успіху організації. Підхід на основі управління якістю». Застосування даного стандарту сприятиме підвищенню ефективності функціонування організацій, розкриття потенціалу їхніх систем менеджменту якості і переходу на наступний рівень розвитку за межами вимог ISO 9001.

ISO 9004 спрямований на забезпечення довіри до самої організації і її довгостроковий стійкий успіх. Застосування стандарту допоможе організаціям визначити і збалансувати потреби і очікування своїх клієнтів з інтересами інших зацікавлених сторін у складному, вибагливому та постійно мінливому бізнес-середовищі. У стандарті акцентується увага на узгодження і розгортання стратегії, бачення політики і цілей в ширшому контексті, місії та культури організації.

Стандарт ISO 22000:2018 «Системи менеджменту безпеки харчових продуктів. Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції» було опубліковано 18 червня 2018 року 34-м Технічним комітетом Міжнародної організації зі стандартизації ISO замість ISO 22000: 2005. Здавалось би, що може пов'язувати стандарт, який встановлює вимоги до безпеки харчових продуктів, з менеджментом якості на підприємстві. Однак нова версія стандарту ввібрала до себе низку особливостей властивих менеджменту якості, що робить її універсальною з точки зору застосування спільно з іншими системами менеджменту.

До нової редакції стандарту включені наступні ключові аспекти, які властивими для стандартів серії ISO 9000:

- розширено перелік принципів менеджменту якості;
- описано підхід до ризику як життєво важлива концепція в харчовому бізнесі, яка розрізняє ризик на операційному і бізнес рівнях системи менеджменту. Усунення ризиків створює основу для підвищення результативності, досягнення поліпшених результатів і запобігання негативним наслідкам;
- додано посилання на процесний підхід концепції циклу PDCA (плануй – дій – перевіряй – покращуй), який базується на двох рівнях. Перший охоплює загальний підхід до системи менеджменту безпеки харчової продукції, інший рівень (оперативне планування і контроль) – операційні процеси в системі менеджменту безпеки харчових продуктів.
- включено метод аналізу (SWOT-аналіз), спрямованого на формування узагальненого інформаційного потенціалу, зовнішнього і внутрішнього середовища, результатом якого є формування ефективних рішень, що покликані забезпечити прискорений розвиток підприємства до досягнення стратегічних цілей.

Отже, з метою успішного розвитку підприємства та його прагнення до лідируючих позицій у конкретній галузі, необхідною умовою є проведення постійного аналізу нововведень у сфері якості та вивчення можливостей щодо їх впровадження та подальшої адаптації в управлінні та організації виробничих процесів.