

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ПІДПРИЄМСТВ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ КИЇВСЬКОГО РЕГІОНУ

Гнедїч В.І.

викладач вищої категорії, викладач-методист Технологіко-економічного коледжу Білоцерківського НАУ

У сучасних умовах гострої конкурентної боротьби розвинуті країни світу сприймають якість продукції як обов'язкову вимогу їх комерційного успіху та джерело національного збагачення. Якість визначає престиж держави, є основою для задоволення потреб кожної людини та суспільства. Тому діяльність підприємства з підвищення та забезпечення якості продукції в умовах ринкової економіки має стати пріоритетною.

Основні положення якості продуктів харчування визначаються Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР [1], згідно якого стаття 1 дає визначення «якості харчового продукту як ступеня досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт».

На сучасному етапі розвитку України одним із основних напрямів комерційної діяльності підприємства є безпека та якість продукції. Для підвищення і визначення необхідного рівня якості на підприємстві створюється система управління якістю.

Особливої актуальності набуває проблема якості для продукції підприємств харчової, зокрема хлібопекарської галузі. Адже, від якості та безпечності продуктів харчування в значній мірі залежить життя та здоров'я людей.

Хлібобулочні вироби мають значну перевагу перед іншими продуктами у споживчому кошику, хліб є головним компонентом харчування і важливим соціальним продуктом, це закономірно, населення України - споконвічний

хліборобський народ, його традиційно-побутова культура ґрунтувалася на цінностях хліборобської праці, культурі землі та її родючості.

На Білоцерківському хлібокомбінаті - дочірньому підприємстві ПАТ «Київхліб» дбайливо ставляться до традицій і зберігають класичні схеми хлібопечення: у приготуванні українського хліба використовується натуральна молочно-кисла закваска. Цей процес довготривалий і вимагає дотримання певних умов температури та часу. У цьому закладена суть традиційної технології: завдяки багато годинному процесу приготування в тісті накопичуються смакові й ароматичні речовини, хліб виходить смачний і корисний. Відчуваючи соціальну відповідальність за свій продукт місцевий хлібокомбінат зберігає традиційну технологію виробництва хліба і не використовує харчові добавки.

Декілька років тому у селі Крушинка Васильківського району введено в експлуатацію новий хлібокомбінат під брендом ТМ «Кулиничі», - це унікальний виробничий комплекс, який не має аналогів в Україні та у вітчизняній хлібопекарській галузі. Проектна потужність Київського обласного хлібопекарського комплексу 250 тонн продукції на добу. Асортимент готової продукції дуже широкий - від хліба різних видів до кондитерських виробів та заморожених продуктів. В торгівельній мережі міста на прилавках присутня продукція даного підприємства. За зовнішній виглядом - звичайні батон і хліб «Український», але споживачі звернули увагу на різницю в якості хлібобулочних виробів.

В процесі вивчення споживчого попиту на хлібобулочні вироби даних виробників маркетологи Білоцерківського хлібокомбінату спостерігали певні нарікання покупців на нову продукцію ТМ «Кулиничі»: - батон не ріжеться, а кришиться, він позбавлений природного смаку, не пропечений. Ознайомившись із маркуванням, поданому на упаковці товару, у складі одного з виробів виявлено поліпшувач борошна, в іншому маргарин. Солідні виробники не використовують такі інгредієнти у рецептурі.

Останнім часом в Україні реалізовано ряд заходів щодо поліпшення ситуації у сфері якості. Впроваджуються системи управління якістю відповідно до ДСТУ ISO 9001 на підприємствах та центральних органах влади, реформується існуюча інфраструктура забезпечення якості, розробляються та оновлюються стандарти, приймаються необхідні законодавчі акти.

Ефективним інструментом підвищення якості продукції вітчизняних підприємств слід вважати впровадження та сертифікацію систем управління якістю за моделями, регламентованими міжнародними стандартами ISO серії 9000. До пакету документів входять стандарти ISO 9000, ISO 9001, ISO 9004, ISO 19011, які формують узгоджену серію стандартів на системи управління якістю, що сприяє взаєморозумінню в національній та міжнародній торгівлі. У стандартах ISO 9001 встановлено вимоги до систем управління якістю, за ним здійснюється і сертифікація систем.

На рівень якості й конкурентоспроможності продукції впливає багато різнопланових чинників. Досягти необхідного рівня якості та конкурентоспроможності реалізованих на відповідних ринках товарів можна різними способами, скоординованими в часі і просторі.

Список використаної літератури:

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР з наступними змінами і доповненнями.
2. Бутинець Ф. Ф. Економічний аналіз - Житомир: ПП «Рута», 2007
3. Должанський І. З. Конкурентоспроможність підприємства: Навч. посібник для студ. вузів. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 381 с.
4. Костенко Т. Д. Економічний аналіз і діагностика стану сучасного підприємства : навч. посіб. / Костенко Т. Д., Підгора Є. О., Рижиков В. С., Панков В. А., Герасимов А. А., Ровенська В. В. - К. : Центр навч. літ-ри, 2005. - 400 с.
5. Криницька О. О. Якість - головний критерій оцінки товарів та продукції, - 2010 р.