

**Базилевич Р. М., Максимович А. А.,**  
студенти факультету економіки та управління  
*Тернопільський національний економічний університет,*  
*м. Тернопіль, Україна*

## **АНАЛІЗ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ В СУЧАСНИХ УМОВАХ ГОСПОДАРЮВАННЯ**

Необхідною умовою для виходу підприємства на внутрішній та світовий ринки, для формування сталого іміджу виробника як економічно надійного партнера є постійний і зростаючий випуск конкурентоспроможної продукції, підвищення її якості (рис. 1) [3, с.158].

Якість продукції – це сукупність властивостей продукції, які зумовлюють її придатність задовольняти певні потреби відповідно до її призначення. Якість визначається мірою співвідношення товарів, робіт, послуг до умов та вимог стандартів, договорів, контрактів, запитів споживачів. Прийнято розрізняти якість продукції, роботи, праці, матеріалів, товарів, послуг.

Поняття «якість» в економічній літературі визначається як ступінь відповідності виробу встановленим стандартам і технічним умовам, що дозволяють задовольнити конкретну потребу у витратах, тобто якість відображає здатність виробу виконувати задану функцію. Якість товару забезпечується на всіх етапах його створення: вивчення вимог споживача, проектування, виробництва, експлуатації [1].

Підвищення якості продукції в кінцевому підсумку еквівалентне збільшенню її виробництва з меншими загальними витратами. Аналіз якості продукції ґрунтується на системі численних показників, серед яких слід визначити загальні й часткові, прямої та побічної дії.



Рис. 1. Схема аналізу якості продукції на підприємстві

Сучасні умови господарювання вимагають від кожного підприємства запровадження і дотримання належного (дійового) комплексного механізму управління якістю продукції, такі як:

- стандартизація і сертифікація виробів;
- стандартизація і сертифікація внутрішніх систем якості;
- державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальності за їх порушення;
- внутрішньовиробничий технічний контроль якості.

В умовах сьогодення поняттям «якості продукції» виробники часто нехтують. Проаналізуємо харчову промисловість. Те, що включають у склад продуктів харчування становить загрозу нашому здоров'ю, є отрутою для нашого організму. Не секрет, що знайти екологічно-чисті продукти харчування сьогодні досить складно. А їх вартість значно вища від більшості звичайних продуктів. Купити продукт в упаковці без різного роду синтетичних

стабілізаторів, емульгаторів або барвників практично неможливо. Добре, якщо це відносно безпечні добавки, але їх лише кілька десятків. А всього харчових добавок більше тисячі і з кожним роком з'являються нові.

Харчові добавки - це синтетичні хімічні або натуральні речовини, які ніколи самостійно не вживаються в їжу, а тільки вводяться в продукти, щоб їм надати певні характеристики такі, як: смак, консистенцію, колір, запах, тривалість зберігання, зовнішній вигляд. Історія застосування харчових добавок нараховує декілька тисячоліть (перець, мускатний горіх, гвоздика, мед, кориця, оцтова кислота, поварена сіль, тощо). Проте, тільки у другій половині 20 століття, харчові добавки заволоділи масовою увагою та зайняли стійке положення у харчовій промисловості. Широке поширення харчових добавок почало вимагати введення їх класифікації, гігієнічної регламентації, розробки технології отримання та застосування.

Ще донедавна ми обходилися найпростішими спеціями - сіллю, перцем та цукром. Але, на нашому столі все частіше з'являються продукти з великою кількістю букв «Е» і страшними назвами «емульгатор», «стабілізатор» та іншими незрозумілими речами на упаковках [ 4 ]. Навіщо ж вони потрібні?

- Вони здатні покращити вигляд, аромат і смак продукту ( ароматичні речовини, підсилювачі смаку, фарбники).
- Уповільнюють псування продукту (консерванти, антиокислювачі).
- Підвищують поживну цінність продукту (вітаміни, мінеральні речовини, підсолоджувачі).
- Необхідні в процесі промислового виробництва (емульгатори, стабілізатори).
- Завдяки їм можна отримати і зберегти бажану консистенцію продукту (загусники, регулятори вологості).

У всьому світі харчові добавки позначені індексом In - Index, а в Європі його замінили на E. Так з'явилися коди харчових добавок, які знаходяться в діапазоні від E100 до E1000. Буква «Е» позначає слово «Європа», а цифровий код - характеристику харчової добавки до продукту. Код, що починається на

одиницю, означає барвники, на двійку - консерванти, на трійку - антиокислювачі (вони запобігають псуванню продукту), на четвірку - стабілізатори (зберігають його консистенцію), на п'ятірку - емульгатори (підтримують структуру), на шістку - підсилювачі смаку і аромату, на дев'ятку - антифлавіноїди, тобто протипітні речовини. Індеси з чотиризначним номером говорять про наявність підсолоджувачів - речовин, що зберігають розсипчастість цукру чи солі, глазуруючі речовини.

Крім звичних для нас харчових добавок, існує невеликий перелік незвичних «інгредієнтів», які додають продукти і напої:

➤ золото – так, багато хто може бути здивований тим фактом, що золото в деяких випадках офіційно виступає в ролі харчової добавки (E175). Частинки золота додають в спиртні напої. Наприклад, в Польщі та Німеччині традиційним лікером є Goldwasser, в якому плавають тисячі найдрібніших частинок золота. Ніякого впливу на організм людини золото не робить, оскільки просто не входить до складу біохімічного циклу обміну речовин.

➤ віруси – у серпні 2006 року уряд США ухвалив закон, згідно якого в продукти харчування стало можливим додавати культуру бактеріофагів - найдрібніші мікроорганізми, віруси, які вбивають деякі види бактерій. Це зроблено для того, щоб понизити вміст хвороботворних бактерій у продуктах харчування. Наслідки подібного кроку погано вивчені, і складно щось прогнозувати. Проте, бактеріофагів додають у тисячі видів продуктів, в основному, у м'ясні вироби.

➤ боракс – цю речовину використовують як інгібітор реакції окислення, як інсектицид, при лікуванні копит у коней, як добавку при виробництві скла і, як харчову добавку. У США ця речовина заборонена як добавка в продукти харчування, оскільки вона надзвичайно токсична. Проте в інших країнах не все так добре, і виробники, особливо у азійських країнах, активно додають боракс у продукти харчування. Індекс у цієї речовини - E285.

➤ сигаретний дим – у багатьох країнах забороняють куріння практично повсюдно. Проте деякі виробники продуктів харчування використовують як тютюн, так і сигаретний або сигарний дим для додавання у продукти харчування. Наприклад, сигаретний дим іноді пропускають через деякі види горілки, або бренді (тут використовується сигарний дим). В результаті змінюється смак і колір кінцевого продукту.

➤ скатол (скатол 3-метіліндол) – ця речовина присутня у фекаліях у великій кількості. Цікаво, що його використовують і як добавку у продукти харчування, і як добавку до багатьох косметичних продуктів. Природно, використовують технічно чистий скатол 3-метіліндол, але, проте, його отримують з фекалій. Скатол використовують виробники полуничного морозива - він підсилює смак полуничного інгредієнта. Ось така ось «полуничка» виходить [ 2 ] .

Отже, перед тим як щось купувати, завжди необхідно звертати увагу на інформацію, нанесену на пакування. Де, відповідно до вимог маркування, прописаних у законі про безпечність та якість харчової продукції, склад, термін реалізації може позначатись написом «вжити до», після якого вказується кінцева дата споживання, або дата виробництва та термін придатності продукції.

Не потрібно боятись відстоювати свої права, адже саме на мовчання і розраховують недобросовісні виробники. При виявленні фактів порушень, з боку виробника його потрібно карати. Але не так, як це робиться сьогодні. На нашу думку, необхідно посилити заходи покарання аж до вилучення ліцензії та неможливості займатись діяльністю в майбутньому.

### **Література :**

1. Бичківський Р.В., Столярчук П.Г., Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підруч. — Львів: Вид-во Нац. ун-ту "Львівська політехніка", 2004. — 500 с.
2. Вільна енциклопедія Вікіпедія – [ Електронний ресурс ] – режим доступу <https://uk.wikipedia.org/wiki/%0>
3. Литвин З.Б. Теорія економічного аналізу: Методичні поради і завдання з дисципліни для студентів напряму підготовки «Менеджмент» 6.030601 усіх форм навчання - Тернопіль: Економічна думка, 2010. – 224 с.
4. Харчові добавки – [ Електронний ресурс ] – режим доступу <http://korysniporady.com.ua/xarchovi-dobavki-korisni-ta-shkidlivi-klasifikaciya-i-vpliv-na-organizm-lyudini/>

