

Література

1. Packaging Machinery Market Size, Share & Trends Analysis Report By Machine-type. GrandViewresearch URL: [Rhttps://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/ackaging-machinery-market](https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/ackaging-machinery-market).
2. Global Packaging Machinery Market - Industry Trends and Forecast to 2029. DataBridgeMarketResearch. URL: <https://www.databridgemarketresearch.com/reports/global-packaging-machinery-market>.
3. Вплив ринкових чинників в розвитку пакувальної компанії. Польсько-український досвід. Plast-box. URL : <https://plast-box.com.ua/news/vlijanie-rynochnyh-faktorov-na-razviti/>

УДК 338.3

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

*Зайцева О.П., студентка
Національного аерокосмічного університету
ім. М.Є. Жуковського «ХАІ»*

*Середенко В.В., ст. викл. кафедри економіки
та публічного управління
Національного аерокосмічного університету
ім. М.Є. Жуковського «ХАІ»*

Кисломолочні продукти традиційно займають одне з головних місць у харчовому раціоні громадян України. Ряжанка та кисле молоко виготовляються на багатьох молокопереробних підприємствах України і досить популярні, що зумовлює підвищений інтерес до забезпечення безпеки цих продуктів.

Система управління безпекою на основі принципів НАССР націлена на запобігання виникненню умов, що сприяють реалізації потенційно небезпечних факторів у продукті або навколишньому середовищі при виготовленні, зберіганні та реалізації харчових продуктів. Таким чином, якщо метою підприємства є виготовлення конкурентоспроможності кисломолочної продукції, що відповідає вимогам споживачів за якістю та безпекою, то для нього актуальним є розробка системи управління якістю та безпекою (СМКІБ) на основі принципів НАССР. Одним із етапів розробки даної системи є визначення критичних контрольних точок (ККТ) для продукції, що виготовляється.

Виробництво якісної та безпечної продукції – одна з основних складових народного господарства країни. Продовольчі хвилювання, пов'язані з надходженням на вітчизняні ринки неякісної продукції, розширення глобальних систем постачання та нестача належних механізмів контролю стали основними факторами для впровадження вискоєфективних систем забезпечення якості на підприємствах харчової промисловості.

В даний час у світовій виробничій практиці використовуються такі основні системи забезпечення якості та безпеки харчової продукції:

GMP (Good Manufacture Practice) – гарна виробнича практика;

GHP (Good Hygiene Practice) – гарна гігієнічна практика;

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) – аналіз ризиків та критичні контрольні точки.

Стандарт GMP – це система заходів та правил забезпечення якості виробництва, що складається з кількох напрямків, які включають досить широкий ряд норм, вказівок щодо фармацевтичної та мікроелектронної промисловості, високотехнологічних галузей промислового виробництва (виробництва продуктів харчування, оптичної та пакувальної промисловості, медичної та сенсорної техніки, а також у мікромеханічній промисловості).

Відмінна риса цього стандарту полягає в тому, що він передбачає комплексну лабораторну перевірку та регулювання всіх параметрів виробництва, у той час як звичайна процедура контролю якості передбачає дослідження лише окремих зразків продукції та гарантує лише їх якість, або ж якість цілої партії та/або ще кількох партій продукції, випущених у період часу.

Під час проведення аналізу небезпек розглядаються всі можливі типи потенційно небезпечних чинників: мікробіологічні, хімічні та фізичні.

Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів для створення СМКІБ проводять для всіх типів сировини, інгредієнтів та матеріалів та для всіх етапів технологічного процесу.

Наступним етапом проведених досліджень є вибір відповідної комбінації заходів контролю, застосування якого дозволить попередити, виключити чи знизити до прийняттого рівня ймовірні небезпеки.

Серед етапів та пунктів технологічного процесу, для яких були виявлені небезпеки, не усуваються застосуванням ППМ, було вибрано критичні контрольні точки, для чого використовують метод «дерева прийняття рішень», рекомендований документами Кодексу Аліментаріус.

Згідно з алгоритмом використання "дерева прийняття рішень", критичними є точки, або етапи, які призначені для зниження або усунення потенційно небезпечного фактора, а також етапи, на яких виявлена загроза може перевищити допустимі рівні, і при цьому наступні етапи не усувають або не знижують прийняттого рівня цей небезпечний фактор.

Однак слід врахувати, що на будь-якому молокопереробному підприємстві очищення сирого молока та підтримки необхідної різниці тисків у лініях пастеризованого молока, сирого молока та охолоджуючого агента забезпечують завжди та фактично конструктивно передбачені. Технологічний процес при справному обладнанні практично може бути реалізований іншим способом. У зв'язку з цим дані етапи логічно віднести до "потенційних критичних точок" та управління в них здійснюють у рамках програм попередніх заходів.

Для забезпечення випуску продукції, що відповідає встановленим вимогам, було розроблено Виробничу програму запобіжних заходів (ПППЗ). У цій програмі відображено потенційні небезпеки, які повинні контролюватись, або параметри, необхідні для здійснення етапу, рівень контролю, процедури моніторингу, необхідні корекції та коригувальні дії, які використовуються у разі недотримання параметрів, а також відповідальні за виконання моніторингу та запису моніторингу.

Література:

1. Стандарти HACCP. URL : <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya/standarti-nassr> (дата звернення 28.12.2023)
2. Що таке GMP. URL : http://www.gmp-club.com/ru/world/who_gmp.html (дата звернення 28.12.2023).

УДК 331.361

СОЦІАЛЬНИЙ РОЗВИТОК ПЕРСОНАЛУ: ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ

*Кравчук Ю. О., здобувач вищої освіти
Хмельницький університет управління та права
імені Л. Юзькова, Україна*

*Захаркевич Н. П., к. е. н, доцентка,
завідувачка кафедри менеджменту,
економіки, статистики та цифрових технологій*

У сучасному світі успіх та ефективність підприємства залежить від його персоналу, адже працівники є ключовою складовою компанії. Саме тому соціальний розвиток персоналу є таким важливим. Він спрямований на підвищення результативності праці, конкурентоспроможності та лояльності працівників, і включає в себе заходи, які спрямовані на задоволення потреб працівників, створення сприятливих умов для їх соціального, професійного та особистого розвитку та зростання.

Соціальний розвиток, на думку Іваницької Н. Б., це процес забезпечення працівників соціальними гарантіями, можливостями самореалізації працівників в психологічно-побутових умовах, постійною вмотивованістю до підвищення продуктивності праці [1, с. 224].

Шнідер Крістен визначає соціальний розвиток, як процес якісного удосконалення соціальної складової життєдіяльності персоналу, що забезпечується його власними зусиллями та діями керівництва підприємств, яке функціонує з дотриманням законодавства на принципах соціально-орієнтованого господарювання [2].

Савченко описує соціальний розвиток персоналу таким чином, соціальний розвиток персоналу – це цілеспрямований процес удосконалення соціальної структури і професійно-кваліфікаційного складу персоналу, задоволення потреби менш соціально захищених груп персоналу в їх професійному розвитку. Він забезпечується заходами з проведення адаптації, професійного навчання, руху, оцінки, стимулювання тощо [3, с. 301].

Отже, соціальний розвиток – це комплекс заходів, прийомів, що спрямований на задоволення соціальних потреб працівників, створення сприятливих умов праці, зокрема і для їх самовдосконалення та самореалізації, а також на підвищення мотивації до праці, розвитку та лояльності до організації.