

Скибінський С. В.,  
к.е.н., проф., професор кафедри маркетингу, Львівський торговельно-економічний  
університет, м. Львів

Ланиця І. Ф.,  
асистент кафедри харчових технологій, Львівський торговельно-економічний університет,  
м. Львів

## КАТЕГОРІЯ ЯКОСТІ: РЕТРОСПЕКТИВА І АКТУАЛЬНІСТЬ ДЛЯ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ З НАПОВНЮВАЧАМИ

*Анотація.* В статті здійснено ретроспективний аналіз категорії і поняття якості. Проаналізовано трактування якості в різних наукових, довідкових виданнях і нормативно-правових документах. Акцентовано увагу на актуальності якості для харчових продуктів поточного періоду і особливо для м'ясних виробів з добавками і наповнювачами. Розглянуто важливість цих продуктів у сферах виробництва, торгівлі та споживання. Встановлено, що виробнику м'ясних виробів необхідно постійно моніторити категорію якості продуктованих продуктів у сфері споживання та виявляти частки споживачів, яких рівень якості задовольняє і яких не задовольняє, а також виявляти основні причини незадоволення якістю.

**Ключові слова:** якість, категорія якості, харчові вироби з наповнювачами.

Skybinskyu S. V.,  
Ph.D., Professor, Professor of the Department of Marketing, Lviv University of Trade and  
Economics, Lviv

Lanytsya I. F.,  
Teaching Assistant, Department of Food Technologies, Lviv University of Trade and Economics,  
Lviv

## CATEGORY OF QUALITY: RETROSPECTIVE VIEW AND ACTUALITY FOR THE MEAT PRODUCTS WITH FILLERS

*Abstract.* In the article a retrospective analysis of the category and concept of quality is carried out. The quality interpretation in various scientific, reference editions as well as in normative-legal documents is analyzed. The emphasis is placed on the relevance of quality for food products of the current period and especially for meat products with additives and fillers. The importance of these products in the areas of production, trade and consumption is considered. It was determined that the meat products manufacturer needs to continuously monitor the quality of products produced in the field of consumption and to identify the shares of consumers, which satisfied and dissatisfied with the level of quality, as well as to identify main reasons for dissatisfaction with quality.

**Keywords:** quality, category of quality, food products with fillers.

**Постановка проблеми.** Історично поняття якості, гатунку, добротності поширювалося на споживчі товари. Тепер воно стосується товарів виробничого призначення і сировини, різноманітних послуг, тобто всього того, що охоплюють товарно-грошові відносини і є об'єктом купівлі-продажу, предметом обміну. Останніми десятиліттями категорія якості вийшла за межі ринку і проникає в інші

сфери. Вона поширюється на продукти природи, а також на соціально-економічні явища (життєвий рівень населення) та інші явища і предмети, наприклад на повітря. Можна виокремити і назвати низку чинників, під впливом яких поширювалися категорія і термін "якість":

а) розширення кола предметів, які підлягали купівлі-продажу. Наприклад, вода, як результат

природних явищ, тепер – це ще у багатьох випадках предмет купівлі-продажу. І йдеться не тільки про воду, доставлену в домівки трубопроводом, або видобуту мінеральну воду в кюветі курортів Миргорода, Моршина, Трускавця та ін.;

б) формування системи нормативів, вимог до рівня якості, на підставі яких об'єкти купівлі-продажу відносили до придатних для споживання, безпечних для людини і, навпаки, непридатних і небезпечних;

в) диференціювання предметів купівлі-продажу за багатьма ознаками, в т.ч. і якістю, значущість якої посилювалася;

г) необхідність оцінювання потенційними покупцями товарів у процесі вибору та існуючого широкого діапазону відмінностей за рівнем якості;

д) калькулювання і визначення виробником ціни товарів, що відрізняються рівнем якості у вимірах – “якість-ціна”, “якість-дохід”, “якість-обсяг продажу” та ін.

**Постановка завдання.** Основна мета статті – провести ретроспективний аналіз поняття якості та його практичне застосування для м'ясних виробів з наповнювачами у різних сферах.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Особливої ваги категорія якості набула для харчових продуктів. У процесі розвитку світової індустрії продовольства виявлено декілька актуальних проблем, вирішення яких безпосередньо пов'язане з категорією якості. Це передусім:

- необхідність нарощування обсягів виробництва продуктів харчування, інакше, з урахуванням темпів народжуваності, за оцінками експертів, через 50 років на планеті голодуватиме до 70 % населення. За цієї обставини важливо виявити: наскільки категорія якості і нормативи, що визначають її рівень, будуть еволюціонувати чи залишаться без змін?

- застосування технологій вирощування продовольчої сировини (рослинного і тваринного походження), базованих на використанні гербіцидів і пестицидів у рослинництві і прискорювачів росту в тваринництві, та гостра потреба контролювання якості продуктів харчування, вироблених з неї;

- досягнення генної інженерії, їх використання при виробництві продуктів харчування і окремих складників та невизначеність ступеня впливу цих продуктів на організм людини;

- потреба у нових підходах соціального виміру споживання продуктів харчування і використання непродовольчих товарів, перегляд їх місця і ролі у процесі відтворення людства, спадковості, забезпечення діяльності людини, її нормального фізіологічного розвитку, збереження здоров'я та оцінювання якості на фоні означеного вище.

Вирішення цих проблем, як видно, прямо і безпосередньо пов'язане з категорією якості продуктів харчування. Варто зазначити, що погляди на якість продуктів харчування, як і всіх виробів, еволюціонували. Якщо здійснити ретроспективний аналіз, то можна дійти висновку, що якість розглядали переважно у філософському аспекті. Відомо, що одним із перших свої міркування щодо якості

висловив Гегель. Він наголосив, що “якість в першу чергу тотожна буттю визначеність, так що дещо перестає бути тим, чим воно є, якщо втрачає свою якість” [1]. Звідси можна зробити важливі висновки, що актуальні і для сучасного періоду. По-перше, категорія якості пов'язана з певними атрибутами, ознаками, властивостями речі і, по-друге, із втратою цих ознак і властивостей річ, товар втрачає свою якість.

Пізніші словникові, довідкові тлумачення категорії якості дещо відрізняються від філософського. Наприклад, В. Даль до певної міри звужує, порівняно з гегелівським, поняття якості: “Якість – це властивість чи приналежність, тобто все те, що складає суть речі” [4]. У цьому визначенні поняття якості, порівняно з гегелівським, відсутня важлива деталь, упущено акцент, що із втратою якості втрачається суть, буття, визначеність речі.

Власні варіанти визначення категорії і поняття якості дають інші енциклопедичні видання. Так, наприклад, Ф. А. Брокгауз і І. А. Єфрон вбачають у категорії якості одну із найважливіших категорій, що характеризують предмет і роблять його тим, чим він є насправді [2]. У великому енциклопедичному словнику наводиться дуже близьке до попереднього визначення поняття якості: “Якість - філософська категорія, яка визначає сутнісну визначеність об'єкту, завдяки якій він є саме тим, а не іншим. Це об'єктивна і загальна характеристика об'єктів, яка визначається сукупністю їх властивостей” [5]. Такий же підхід у трактуванні категорії якості збережено в ранніх українських виданнях. У Великому тлумачному словнику сучасної української мови поняття якості подається як “внутрішня визначеність предмета, яка становить специфіку, що відрізняє його від усіх інших” [6].

Відоме також пояснення категорії якості Д. Н. Ушакова: “Якість - це те, що робить річ тим, чим вона є, являє собою визначення предмету по характерним його внутрішнім ознакам, що властиві саме їй. Річ перестає бути тим, чим вона є, коли втрачає свою якість” [3].

Цілком зрозуміло, що достатньо абстрактні тлумачення категорії якості не могли слугувати надійним підґрунтям для формування поглядів щодо якості товарів у процесі їх виробництва (технологічний аспект), торгівлі (торговельний) та особливо споживання (споживчий), і тим більше з розвитком товарно-грошових відносин, виникнення перед виробниками проблем збуту споживчих товарів, устаткування, сировини і ін. Потрібні були інші підходи формулювання категорії якості. Актуальною стала проблема регламентування якості. Норми, нормативи мали бути зафіксовані у відповідних державних правових документах, стандартах, технічних умовах, технологічних картах і інструкціях, як це має місце в поточному періоді.

Але і в більшості нормативно-правових документів категорія якості сформульована, на наш погляд, неадекватно. Так, у ДСТУ ISO 9000 зазначено, що: “Якість - ступінь, сукупність власних характеристик (відмінних властивостей), що задовольняє вимоги споживача” [7]. Незважаючи на

окремі недоліки такого формулювання, все ж потрібно відзначити, що у цьому документі категорію якості вперше пов'язано із споживачем товару, для якого, власне, вона, якість товару, і формувалася, забезпечувалася. Але це водночас є серйозною вадою такого трактування якості товарів. Споживачі, як відомо, відрізняються за багатьма ознаками і передусім різним розумінням значущості якості; підходами до визначення її рівня; роллю органів чуття (зір, слух, нюх, смак, дотик) у визначенні рівня якості і ін. У подальших законах і підзаконних актах категорія якості набувала конкретніших форм і змісту.

У декреті Кабінету Міністрів України “Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення” якість продукції визначена як сукупність властивостей, які відображають безпеку, новизну, довговічність, надійність, економічність, ергономічність, естетичність продукції тощо, які надають їй здатність задовольняти споживача відповідно до її призначення [8]. Очевидним недоліком такого формулювання категорії якості є те, що воно має описовий характер, за якого усі можливі ознаки врахувати і тим більше передбачити неможливо.

У Законі України “Про захист прав споживачів” вперше вжито категорію “належна якість” як властивість продукції, яка відповідає вимогам, встановленим для цієї категорії продукції у нормативно-правових актах і нормативних документах, та умовам договору із споживачем [9]. У такій редакції вперше акцентовано увагу на “належній” якості. Але, на наш погляд, надто звужено трактується перелік того, чим ця належна якість контролюється (договір із споживачем і відповідність нормативно-правовим документам). Адже умови договору, за яких споживач (людина, фірма, тобто фізична або юридична особа) готовий придбати товар, можуть не відповідати нормативно-правовим актам. До речі, як у діяльності підприємств національного, так і зарубіжного бізнесу це явище досить розповсюджене. Саме таке трактування категорії якості до якоїсь міри пояснює поширення випадків купівлі і споживання товарів, які створюють загрозу життю людини. Крім того, нормативно-правові документи із регулювання рівня якості товарів орієнтовані на практику виробництва і контролю якості товарів минулого періоду. Але ж асортимент товарів, технології їх виготовлення динамізують.

Останніми роками у трактуванні категорії якості превалюють безпекові характеристики. За Законом України „Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини” категорію якості подають як „ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт” [10]. Негативний момент такого підходу тлумачення якості полягає у тому, що по-перше, сформульована назва закону не відповідає як його змісту, так і суті якості. У назві закону вказано: “якість і безпека харчових продуктів і продовольчої сировини”, тоді як у дефініції поняття якості ця категорія подана

звужено як “ступінь досконалості властивостей”, “здатність задовольнити потреби тих, хто споживає цей харчовий продукт”. Але ж діапазон досконалості властивостей товару дуже широкий. І тому невідомо, чи можна менш досконалий за властивостями товар віднести до якісного, безпечного, або все-таки до неякісного, небезпечного; де знаходиться межа ступеня досконалості, якості і безпечності споживаного продукту.

В аналізованих дефініціях поняття якості наголошується, що якість - це передусім наслідок певних природних, агротехнічних, фізіологічних процесів, з чим також важко погодитися. Підтвердженням сумнівів є те, що не завжди навіть із найдоброякіснішої сировини (зернові, овочі, фрукти, м'ясо, молоко) виробник виготовляє, а споживач споживає такий же найдоброякісніший продукт. Недосконалі технології виготовлення продукту, недостатня кваліфікація фахівців виробника – основні, але не всі причини цього. Виявляється, виготовлений доброякісний продукт не дає гарантії того, що він таким же потрапить до споживача. Перешкодою може бути недостатній рівень оснащення торговельних підприємств (складів, баз, крамниць) і ін. Разом з тим, дуже поширені випадки виготовлення і продажу доброякісних товарів, але, якщо це стосується продукту харчування, то цей продукт з різних причин може бути позбавлений можливості надати організму людини все те (білки, жири, вуглеводи, макро- і мікроелементи та інші поживні речовини), що було закладено у продукті виробником. У зв'язку з цим на певному етапі стало об'єктивно необхідним формування і контролювання рівня якості на окремих стадіях, зокрема виробництва, продажу і споживання.

Що стосується стадії виробництва, то з точки зору виробника вся продукція, яка випущена у відповідності з технологічною документацією (вириманий правильно весь технологічний процес), де немає видимих дефектів і її властивості, а показники відповідають певним державним стандартам, технічним умовам є якісною. Підприємствам-виробникам було дозволено розробляти власні технічні умови і виготовляти продукцію такого рівня якості, що відповідала б останнім. Це призвело до того, що вимоги до якості продукції в технічних умовах підприємств значно поступалися, а в багатьох випадках і зовсім відрізнялися, не відповідали вимогам державних стандартів із негативними наслідками для споживачів. Враховуючи гостроту проблем, що виникали на ринку ковбасних виробів, з 1 січня 2010 року вступив у дію закон, за яким виробництво ковбасних виробів регламентується виключно державними стандартами України, а не технічними вимогами виробника.

У багатьох випадках підприємства-виробники уникають виготовлення документів, що регламентують якість продукції - сертифікатів якості та сертифікатів відповідності. За вимогами законодавства поточного періоду підлягають сертифікації лише ті вироби, що суттєво впливають на здоров'я людини. В основному ж виробники сертифікують свою продукцію тільки з доброї волі і у намаганні

продати свій товар у жорстких умовах ринкової конкуренції, а тим більше при експорті.

На стадії купівлі-продажу оптовим покупцем трактування якості продукції відрізняється. Покупці-посередники (юридичні особи) розглядають якість, як фактичні властивості продукції, що відповідають показникам, передбаченим відповідними правовими нормами закону і договору. Тому при укладанні договору купівлі-продажу оперують різними видами якості (якість головна, якість допустима, якість за зразком, якість за специфікацією, якість за способом “тель-кель”, якість за вмістом окремих речовин в товарі, якість за вагою, якість за стандартом, якість прицільна і ін.).

В основу названих видів якості покладено:

а) сукупність характеристик товару, поставка яких покупцям нижче передбаченого в договорі служить основою для його купівлі (головна якість);

б) кількість дефектів товару, більше якої договір підлягає розриву (допустима якість);

в) сукупність характеристик товару, що мають відповідати показникам якості товару певного зразка, еталону (якість за зразком), або специфікації (якість за специфікацією), або стандарту (якість за стандартом, за технічними умовами), за вагою товару (якість за натуральною вагою), або за мінімальною кількістю поживних і максимальною кількістю допустимих шкідливих речовин у відсотках.

Окремо потрібно виділити категорії якості, за якої виробник (продавець) не несе відповідальність (якість за способом “тель-кель”) і якість виробу, що задовольняє потребу певного споживача (якість прицільна).

На стадії споживання категорія якості особливо актуальна. Її слід розглядати в поєднанні із усім ланцюгом (виробництво, оптові закупівлі і продаж, роздрібні закупівлі, споживання). Особливо важливим є те, що ці продукти мають бути спожитими тими, кому адресовані.

Отже, на сучасному етапі якість продуктів слід формувати не тільки у процесі їх виробництва, але й транспортування, складування, зберігання, розміщення у торговельному залі крамниці (товарне сусідство), і особливо при споживанні. Сфера споживання для багатьох продуктів харчування є чи не найбільш значущою. Це припущення можна пояснити кількома аргументами:

- контроль якості у сферах виробництва і торгівлі здійснюється фахівцями, відповідно до розроблених нормативів якості, тоді як у сфері споживання товару якість контролює сам споживач, який відрізняється різними характеристиками, у тому числі й індивідуальним сприйняттям рівня якості продуктів харчування;

- інженерна, технологічна думка, інновації на виробництві, внаслідок яких з'являються удосконалені або й цілком нові товари, що випереджають можливості адекватного сприйняття товару у сфері споживання, готовності забезпечити рівень якості продукту на останній стадії, стадії споживання;

- наслідки споживання неякісного продукту достатньо варіюють залежно від різного ступеня незадоволення до важких наслідків, пов'язаних із шкодою для здоров'я і загрозою життю людини.

З точки зору кінцевого споживача якість - це благо, корисність, те, що задовольняє всі його потреби. Причому якість і благо для різних споживачів можуть бути різними, і різною може бути якість для одного і того ж споживача залежно від його віку, стану здоров'я, настрою, освіти, району проживання і т.д.

Певна частина споживачів у поняття якості вкладає лише привабливий зовнішній вигляд, смак і аромат (для харчових продуктів), інші – корисність для здоров'я, нешкідливість, а ще інші – екстравагантність, індивідуальність, естетичність товару і т.д. Досвідченіші споживачі трактують категорію якості ширше. Вони підходять до якості не лише з боку органолептики (зовнішнього виду, смаку та ін.), а й з боку корисності для організму (наприклад, наявність поживних речовин у продукті, їх біологічна цінність, засвоєваність і т.д.). Понад більшість споживачів при виборі і купівлі продуктів орієнтуються на поєднання якості з ціною – основних складових споживчої вартості товару.

Важливо відібрати і скористатися тими категоріями якості, які придатні для такої специфічної товарної групи, як м'ясні вироби з наповнювачами. М'ясні вироби з добавками і наповнювачами – специфічний продукт харчування. При їх виготовленні частину основної м'ясної сировини (яловичини, свинини, баранини та ін.) замінюють вторинною сировиною (добавками, заміниками, наповнювачами рослинного і тваринного походження). Їх спеціально додають з метою надання їм певних показників якості. Причому використання харчових добавок і наповнювачів можливе за умови безпечності для здоров'я людини, нешкідливості і технологічної необхідності, а також при умові, що застосування добавок не буде створювати хибної думки споживача щодо типу і складу харчового продукту.

**Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі.** Таким чином можна зробити декілька важливих висновків:

- категорію якості у сфері виробництва можна регулювати відповідними нормативними документами, удосконалюючи їх у напрямі відображення тих важливих характеристик і показників, які з'являються в товарах-новинках;

- рівень якості товарів у сфері споживання повинен мати певну адресність, виходячи із віку людини, стану її здоров'я, умов праці і проживання у конкретних природних умовах;

- виробнику товарів необхідно постійно моніторити категорію якості продуктованих продуктів у сфері споживання та виявляти частку споживачів, яких рівень якості задовольняє і яких не задовольняє, а також причини незадоволення якістю;

- потрібно використати такі інструменти виміру сприйняття якості споживачами, які б дозволили за достатньої високої суб'єктивності сприйняття якості одержувати прийнятний для виробника

об'єктивний матеріал, а отже, які саме характеристики товару, рівня якості для якого сегмента споживачів і в якому напрямі змінювати.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Энциклопедический философский словарь [Электронный ресурс]. – Режим доступа : [http://dic.academic.ru/contents.nsf/enc\\_philosophy](http://dic.academic.ru/contents.nsf/enc_philosophy).
2. Энциклопедический словарь / Ф. А. Брокгауз, И. А. Ефрон [Электронный ресурс]. – Режим доступа : [http://dic.academic.ru/contents.nsf/brokgauz\\_efron](http://dic.academic.ru/contents.nsf/brokgauz_efron).
3. Толковый словарь Д.Н. Ушакова [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://dic.academic.ru/contents.nsf/ushakov>.
4. Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка / В. Даль. - Русский язык, 1978. – Т. 2. И-О, 1979. – 779 с.
5. Советский энциклопедический словарь. – М. : “Советская Энциклопедия”, 1980. – 1600 с.
6. Великий тлумачний словник сучасної української мови. - К. ; Ірпін' : ВТФ Перун, 2001.
7. Системи управління якістю. Основні положення і словник (ISO 9000-2001) : ДСТУ ISO 9000-2001. - [Чинний від 2006-01-01]. — К. : Держспоживстандарт України 2001. — (Національний стандарт України).
8. Декрет Кабінету Міністрів України від 18 квітня 1993 року № 30-93 “Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення”.
9. Закон України “Про захист прав споживачів” від 12 травня 1991 року № 8034/1999.

10. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини” від 06 вересня 2005 року № 2809-IV.

## REFERENCES

1. Entsyklopedycheskyy fylosofskyy slovar', available at : [http://dic.academic.ru/contents.nsf/enc\\_philosophy](http://dic.academic.ru/contents.nsf/enc_philosophy).
2. Entsyklopedycheskyy slovar' / F. A. Brok-hauz, Y. A. Efron, available at : [http://dic.academic.ru/contents.nsf/brokgauz\\_efron](http://dic.academic.ru/contents.nsf/brokgauz_efron).
3. Tolkovyy slovar' D.N. Ushakova, available at : <http://dic.academic.ru/contents.nsf/ushakov>.
4. Dal' V. Tolkovyy slovar' zhyvoho velykoruskoho yazyka, Russkyy yazyk, 1978. – Т. 2. Y-O, 1979. – 779 s.
5. Sovet-skyy entsyklopedycheskyy slovar' (1980), «Sovet-skaya Entsyklopedyya», M., 1600 s.
6. Velykyy tlmachnyy slovnyk suchasnoyi ukrayins'koyi movy (2001), K. ; Irpin' : VTF Perun.
7. Systemy upravlinnya yakistyu. Osnovni polozhennya i slovnyk (ISO 9000-2001) : DSTU ISO 9000-2001. Chynnyy vid 2006-01-01. Derzhspozhyvstandart Ukrayiny, K., 2001. — (Natsional'nyy standart Ukrayiny).
8. Dekret Kabinetu Ministriv Ukrayiny vid 18 kvitnya 1993 roku # 30-93 “Pro derzhavnyy nahlyad za doderzhannyam standartiv, norm i pravyl ta vidpovidal'nist' za yikh porushennya”.
9. Zakon Ukrayiny “Pro zakhyst prav spozhyvachiv” vid 12 travnya 1991 roku # 8034/1999.
10. Zakon Ukrayiny „Pro yakist' ta bezpeku kharchovykh produktiv ta prodovol'choyi syrovyny” vid 06 veresnya 2005 roku # 2809-IV.