

ОСОБЛИВОСТІ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ

У статті запропоновано методика внутрішнього аудиту якості продукції, який є важливим засобом підвищення її конкурентоздатності. Методика охоплює комплексне оцінювання якісних характеристик продукції, на підставі якого пропонується здійснювати маркування продукції для відображення рівня її якості. Подано перелік документів, які доцільно використовувати на підприємствах при аудиті якості продукції.

Ключові слова: контроль безпечності, аудит якості, система HACCP, настанови з якості, програми якості, процедури з якості, граничні значення, комплексна оцінка

Lusa O., Andrushko R., Myronchuk Z.

FEATURES OF PRODUCT QUALITY INTERNAL AUDIT

The methods of product quality internal audit, which is an important means to improve its competitiveness, are offered in the article. The methods involve a complex assessment of product quality characteristics on the basis of which it is offered to mark goods to reflect a quality level. The list of documents that should be used at enterprises during product quality audit is given.

Keywords: safety control, quality audit, HACCP system, quality instructions, quality programs, quality procedures, limit values, complex assessment

1. Вступ

Європейський Союз відкрив перед Україною безпрецедентні можливості по виходу з продукцією українських товаровиробників на світовий ринок. Але, щоб продукція була реалізована, вона повинна бути безпечною для споживачів та задовольняти певний рівень якості. Безпечність харчового продукту – стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням [1]. Якість харчового продукту – ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт [1]. У закордонних підприємствах контроль безпечності, який здійснюють органи державної влади, та аудит якості продукції, який проводять приватні структури, ґрунтуються на основі аналізу ризиків та контролю в критичних точках технологічного процесу (система HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points – система аналізу ризиків і критичні точки контролю). Небезпечний чинник може з'явитися на будь-якій ділянці харчового ланцюга, тому, щоб забезпечити харчовий продукт, потрібно враховувати небезпеки на всіх ділянках, від виробників кормів до закладів ресторанного господарства і суміжних організацій [6]. Ця система ідентифікує, оцінює, аналізує та контролює ризики, що є важливими для безпечності харчових продуктів. В Європейському Союзі контроль за без-

печує Європейський орган з безпечності харчової продукції (EFSA). Контроль поширюється і на сільськогосподарську продукцію, і на корми для тварин, тобто охоплює всі ланки харчового ланцюга. В Україні органи державної виконавчої влади здійснюють державний контроль впродовж всього процесу виробництва та обігу продуктів для дотримання відповідних санітарних заходів і технічних регламентів особами, які здійснюють виробництво та/або обіг таких об'єктів [1]. Проте на підприємствах України існують проблеми щодо специфіки проведення аудиту якості продукції на всіх ділянках її виробництва, етапів аудиту, документування контрольно-аудиторських процедур.

Аналіз останніх досліджень та публікацій засвідчує актуальність поставленої проблеми. У праці [7] визначено проблеми управління якістю харчових продуктів, запропоновані шляхи вдосконалення екологічної національної політики України у сфері виробництва харчових продуктів, наведено фактори впливу довкілля, шкідливих речовин на якість харчових продуктів. У [8] запропоновано єдину оцінку рівня якості харчової продукції. У Державному стандарті України ДСТУ ISO 9000-2007 викладено основні положення системи управління якістю і, зокрема, вказано, що для визначення ступеня виконання вимог системи управління якістю доцільно застосовувати аудит [6]. Аудиторські висновки застосовують для оцінювання результативності системи управління якістю і для визначення можливостей щодо її покращення [3]. Питанням внутрішнього аудиту безпечності та якості харчової продукції присвячені праці [4, 5]. Проте на сьогодні є ряд невирішених питань стосовно узгодженості

національних нормативних актів з європейськими та міжнародними актами щодо безпечності та якості харчових продуктів, а також методики проведення аудиту щодо підтвердження безпечності та рівня якості харчової продукції у сільськогосподарських підприємствах.

Мета статті – удосконалення методики внутрішнього аудиту якості продукції та розробка документів, які доцільно використовувати на підприємствах при аудиті якості продукції.

2. Розробка методики проведення внутрішнього аудиту

Органи державної виконавчої влади (Державна ветеринарна та фіто-санітарна служба України) гарантують безпечність та якість харчових продуктів з метою захисту життя і здоров'я населення від шкідливих речовин, які можуть бути наявними у харчових продуктах, шляхом встановлення обов'язкових параметрів безпечності для харчових продуктів також санітарних заходів і ветеринарно-санітарних вимог для потужностей (об'єктів) та осіб, задіяних у процесі виробництва, продажу (постачання), зберігання (експонування) харчових продуктів [2]. Державні виконавчі органи здійснюють вибірковий, стандартний та розширений контроль безпечності продукції.

Аудит безпечності та якості продукції, на думку авторів, повинен бути і зовнішнім, і внутрішнім. Внутрішній аудит якості повинен стати складовою частиною системи внутрішнього контролю на підприємстві. Він повинен здійснюватися спеціальним підрозділом підприємства. Внутрішні аудитори зобов'язані підпорядковуватися безпосередньо керівнику підприємства і надавати консультації керівництву з питань підвищення якості продукції. Його результатом є виявлення порушень у виробничому процесі та розроблення рекомендацій. Метою внутрішнього аудиту якості повинно бути не стільки виявлення наявних помилок і порушень у виробничому процесі виготовлення продукції, скільки аналіз можливості підвищення якості продукції.

Отже, на сільськогосподарських підприємствах доцільно проводити внутрішній аудит якості продукції для визначення можливостей її покращення. Також внутрішній аудит доцільно проводити підприємству для декларування відповідності своєї продукції нормам якості.

Сферу внутрішнього аудиту характеризують такі стандарти: 310 “Достовірність і повнота інформації”, 330 “Збереження активів”, 340 “Раціональність і ефективність використання ресурсів”, 350 “Досягнення цілей операційної діяльності і програм” [3]. Об'єкти внутрішнього аудиту якості продукції підприємства є умовно-постійними. Вони можуть змінюватися зі зміною номенклатури продукції підприємства.

Зовнішній аудит якості продукції доцільно проводити покупцям та замовникам продукції сільськогосподарських підприємств або організаціям за дорученням замовника, а також стороннім незалежним акредитованим організаціям, які здійснюють сертифікацію на відповідність вимогам ДСТУ. Зовнішній аудит якості, проведений третьою, не залеж-

ною стороною, викликає довіру у покупців продукції, а, отже, допомагає забезпечити конкурентоспроможність продукції.

Для досягнення максимальних результатів внутрішній аудит якості продукції повинен проводитися у певній послідовності. Початковим етапом роботи внутрішніх аудиторів є планування проведення аудиту. У плані внутрішнього аудиту розкриваються зміст перевірки, час проведення, називаються виконавці, деталізуються аудиторські процедури. Завдяки правильній організації процесу внутрішнього аудиту створюються організаційні передумови для оптимізації виконання контрольних аудиторських процедур. Організація внутрішнього аудиту повинна визначатися чіткою постановкою цілей створення на підприємстві служби внутрішніх аудиторів і очікуваних результатів.

Програма аудиту повинна охоплювати такі питання: складання загального переліку стандартів за аудированим видом продукції; опис вимог за кожною критичною для якості характеристикою за допомогою кількісних визначень; перевірка організації робіт з хімічного контролю і випробувань продукції, технічної діагностики стану обладнання, за допомогою якого виготовляють продукцію; контроль метрологічного забезпечення виробництва та якості продукції; контроль технологічної дисципліни; аналіз документального підтвердження якісних характеристик продукції; розрахунок показників якості за описаними формулами; узагальнення результатів: підготовка показників, надання рекомендацій.

Крім того, необхідно розробити проекти планів вибіркового, стандартного та розширеного контролю, а також проекти планів перевірок на випадок виникнення непередбачених обставин.

Однією з основних засад забезпечення належної якості продукції є дотримання нормативних документів (стандартів, настанов з якості), які регламентують основні якісні характеристики продукції та методи їх визначення. Саме тому контроль рівня виконання вимог стандартів повинен стати початковим етапом перевірки якості виготовленої продукції, послуг. Причому потрібно проаналізувати державні стандарти України, міжнародні стандарти, стандарти Європейського Союзу, настанови з якості, в аспекті порівняння значень якісних характеристик продукції. З іншої сторони, проконтролювавши виробничий процес, необхідно зазначити, які значення якісних характеристик продукції можна досягти на підприємстві. Враховуючи нормативні документи (державні стандарти України, міжнародні стандарти, стандарти Європейського Союзу, настанови з якості), при аудиті на конкретних підприємствах потрібно розробити стандарти підприємства або процедури з якості, які включали б вимоги до виконання робіт безпосередньо на підприємстві, вимоги до постачання виробничих ресурсів, вимоги до моніторингу виконання та вдосконалення процесів.

Наступним етапом аудиту якості продукції є опис вимог за кожною критичною для якості характеристикою за допомогою кількісних визначень.

Вимоги за кожною характеристикою якості – це органолептичні, хімічні, біологічні та фізичні характеристики продукту, яким він повинен відповідати, щоб вважатися придатним для споживання впродовж терміну його придатності. Причому ці характеристики можуть бути визначені у кількісному або якісному вигляді. Якщо вони визначені якісними показниками, то ці якісні показники необхідно перевести у логічні константи.

Іншим важливим моментом є процес документування контрольно-аудиторських процедур. Для забезпечення ефективності внутрішнього аудиту важливе значення має детальне документування аудитором результатів перевірок. Це є доказом виконання аудиторської перевірки, відповідно до основних аудиторських процедур. І саме на підставі задокументованих матеріалів перевірки приймають рішення про заходи щодо підвищення рівня якості продукції. При проведенні аудиту якості продукції доцільно використовувати такі документи: а) настанови з якості – документи, які надають інформацію внутрішнім та зовнішнім користувачам про систему управління якістю підприємства; б) програми якості – документи, які описують, як на підприємстві застосовують систему управління якістю до певних видів продукції; в) технічні умови – документи, в яких викладено вимоги підприємства до характеристик продукції; г) методичні настанови – документи, в яких вказано рекомендації до продукції; д) методики, робочі інструкції – документи, які містять інформацію про порядок виконання робіт; е) протоколи – документи, які містять результати проведених досліджень.

На дослідницькій стадії внутрішнього аудиту шляхом виконання аудиторських процедур збираються докази щодо об'єктів аудиту якості продукції. З цією метою використовуються методи хімічного контролю і випробувань продукції, технічної діагностики стану обладнання, за допомогою якого виготовляють продукцію.

3. Розробка алгоритму однозначного оцінювання якісних характеристик продукції

Наступним етапом аудиту є розробка алгоритму однозначного оцінювання якісних характеристик продукції, який повинен охоплювати такі операції. За кожним етапом виготовлення продукції необхідно розробити критерії оцінювання. Для цього для кожної вимоги з їх переліку потрібно визначити граничні значення. Якщо значення “вимоги-характеристики” продукції лежить в заданих межах, то характеристиці присвоюється максимальне значення. Якщо ж значення “вимоги-характеристики” знаходиться поза межами заданого діапазону, то характеристиці присвоюється значення менше, ніж максимальне, на відносно величину відхилення одержаного значення характеристики від значення її найближчої границі. Далі, враховуючи значення всіх характеристик продукції на даному етапі виготовлення, дають комплексну оцінку продукції на даному етапі. Для цього встановлюють важливість кожної вимоги аналізованого етапу і присвоюють їй вагові коефіцієнти. Важливість кожної вимоги

можна встановлювати за допомогою оцінки експертів або методом граничних та оптимальних значень. Комплексна оцінка дорівнює сумі добутків вагових коефіцієнтів на значення “вимоги-характеристики” продукції. Розрахувавши таким чином комплексну оцінку кожного етапу, визначають середньо інтегральний показник оцінки якості. Чим більше значення має інтегральний показник якості, тим вища якість оцінюваної продукції. Якщо застосовувати вибірку перевірку, то можна аналізувати не всі характеристики продукції, а лише критичні для якості характеристики продукції. При розширеному контролі необхідно враховувати всі якісні характеристики продукції на кожному етапі виробничого циклу.

Така методика дозволить кількісно оцінити якісні показники продукції, встановити їх єдину комплексну оцінку.

На завершальній стадії аудиту якості продукції здійснюється аналіз отриманих доказів, угруповання і систематизація виявлених недоліків, узагальнення матеріалів, перевірка, підготовка рекомендацій з підвищення якості продукції і складання звіту про внутрішній аудит.

Звіт про внутрішній аудит якості продукції готують впродовж терміну, визначеного планом аудиту, але не пізніше трьох днів з дня проведення робіт з хімічного контролю і випробувань продукції. На підставі результатів аудиту та кількісного оцінювання якості продукції доцільно проводити маркування продукції, яке б відображало рівень її якості. Структура звітності внутрішніх аудиторів за наслідками перевірок, що проводяться, повинна відповідати потребам основних груп клієнтів (ради директорів правління, менеджерам, зовнішнім аудиторам). Після обговорення результатів перевірок внутрішнього аудиту якості з керівництвом підприємства, розробляються заходи за результатами аудиту.

4. Висновки

Для успішної конкуренції продукції на внутрішньому та зовнішньому ринках підприємствам доцільно проводити внутрішній і зовнішній аудит якості продукції. Внутрішній аудит якості продукції підприємству доцільно проводити для визначення можливостей її покращення та для декларування відповідності своєї продукції нормам якості.

Внутрішній аудит якості повинен ґрунтуватися на кількісному оцінюванні якісних характеристик продукції. Запропонована у даній статті методика дозволить кількісно оцінити якісні показники продукції, встановити їх єдину комплексну оцінку. При проведенні аудиту якості продукції доцільно використовувати настанови з якості, програми якості, технічні умови підприємства, методичні настанови, методики, робочі інструкції, протоколи. Робочі документи аудитора повинні містити загальні та деталізовані вимоги до процесу (критичні для якості), показники виконання вимог, розрахунок загальних показників виконання вимог. На підставі результатів аудиту доцільно проводити маркування продукції, яке б відображало рівень її якості.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 06.09.2005 № 2809-ІУ // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.
2. Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності // Закон України від 05.04.2007 № 877-У : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/877-16>.
3. Кулаковська Л. П. Організація і методика аудиту [Текст] : навч. посіб. / Л. П. Кулаковська, Ю. В. Піча. – К. : Каравела, 2004. – 568 с.
4. Коваль Г. Методика внутрішнього аудиту якості / Г. Коваль, Л. Аксьонова // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2013. – № 1. – С. 44-48.
5. Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління (ISO 19011:2002, IDT) : ДСТУ ISO 19011:2003. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 25 с.
6. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів : ДСТУ ISO 9000:2007 – К. : Держстандарт України, 2008. – 35 с.
7. Древаль О. Ю. Проблеми регулювання безпеки харчових продуктів у контексті екологічної національної політики України / О. Ю. Древаль, О. О. Павленко // Механізм регулювання економіки – 2009. – № 2. – С. 19-23 // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://archive.nbuv.gov.ua/portal/Soc_Gum/Mre/2009-2/1.1.2.pdf.
8. Лыса О. Теоретико-методологические подходы к определению оценки качества сельскохозяйственной продукции / О. Лыса, Б. Стадник // MOTROL. Commission of Motorization and Energetics in Agriculture. – 2013. – Vol.15. No.4. – P. 120-125.
9. Міжнародні стандарти контролю якості, аудиту, огляду, іншого надання впевненості та супутніх послуг: видання 2012 року, частина 1 // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.apu.om.ua/files/temp/Audit_2012_1.pdf.
10. Про аудиторську діяльність : Закон України від 22.04.1993 р. № 3125-ХІІ // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua>.