

Г.А. Щерба, Т.О. Кухарчук

Полесский государственный университет.

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ НА ПРИМЕРЕ ОАО «БЕЛСОЛОД» Г. ИВАНОВО

В рыночной экономике огромное влияние уделяется проблемам качества. Это обусловлено наличием конкурентной среды. По методам осуществления

конкуренция делится на ценовую (вытеснение конкурентов путем снижения, сбивания цены) и неценовую, при которой за ту же цену предлагается товар с более высокими качественными параметрами и комплексом услуг, что означает в терминах маркетинга «товар с сопровождением». Только качество может привлечь потребителя продукции. Серьезная конкурентная борьба обусловила в странах с развитой рыночной экономикой разработку программ повышения качества.

В научных исследованиях и в практике возникла необходимость выработки показателей для оценки способностей предприятия производить продукцию с необходимыми качественными характеристиками. Эти характеристики подтверждаются сертификатом соответствия на продукцию. Многие товаропроизводители имеют системы качества, соответствующие международным стандартам.

Именно сертификат на систему качества служит решающим фактором для заключения контракта на поставку продукции. Успешная реализация качественного продукта потребителю является главным источником существования любого предприятия. Именно с помощью современных методов менеджмента качества можно добиться лидирующих позиций на различных рынках.

Данное предприятие ОАО «Белсолод» в пивоваренной отрасли республики – это уникальное и единственное в стране спецпредприятие по производству солода пивоваренного качественного и безопасного для здоровья.

Особое место уделено именно качеству продукции солода его экономической сущности, удовлетворению запросов потребителей на внутреннем и зарубежных рынках.

В пивоваренной отрасли республики насчитывается 14 предприятий различных форм собственности. Одним из них является ОАО «Белсолод». Данное предприятие входит в состав Белорусского государственного концерна «Белгоспищепром». Всего в Беларуси возможно производство 110 тыс. тонн солода. Из них 65 тыс. тонн приходится на долю этого предприятия. Потребность в этом виде продукции составляет 50 тыс. тонн, поэтому большое количество солода предприятие экспортирует, в основном, в Российскую Федерацию.

Основной деятельностью предприятия является выпуск солода ячменного пивоваренного светлого, которое используется для производства различных сортов пива.

Производственная мощность предприятия представлена оборудованием производства Чешской Республики, которое, к сожалению, уже изношено почти на 80%.

В процессе производства осуществляется многоступенчатый контроль качества ячменя при замачивании, проращивании и сушке солода.

Контроль качества производится по каждой партии отгружаемого солода по внедряемой и работающей системе менеджмента качества СТБ ИСО 9001-2001.

Солод пивоваренный ячменный светлый сертифицирован в национальной системе сертификации РБ, а также в системе сертификации Госстандарта РФ.

Целью системы качества имеющейся на предприятии технологической лаборатории является обеспечение производимых испытаний на высоком техническом уровне в соответствии с требованиями и методиками измерений, в том числе радиологических, для обеспечения получения объективных и достоверных результатов.

Конфиденциальность информации входит в функциональные обязанности начальника лаборатории, сотрудников.

Следующей ступенью по внедрению международных стандартов после серии ИСО 9000 является ИСО 14000 – система экологического менеджмента.

Если стандарт ИСО 9000 устанавливают единый, признанный в мире, подход к договорным условиям по оценке систем качества и одновременно регламентируют отношения между производителями и потребителями продукции, при этом речь идет о жесткой ориентации на потребителя и культуру производства, то в соответствии с требованиями международного экостандарта ИСО 14000 предполагается создание специальной документации, что позволяет осуществлять контроль и информирует общественность и всех заинтересованных лиц об экологических аспектах деятельности предприятия.

Ячменный солод является сырьем, основным компонентом для производства пива.

Пиво (энциклопедический словарь) – слабоалкогольный (от 1,5 до 6 объемных % спирта, пенистый напиток, изготавливается спиртовым брожением суслу из солода, хмеля и воды, в которое иногда добавляют рис и сахар.

Сельскохозяйственная культура ячменя пивоваренного имеет свои особенности выращивания.

В элементы технологии входят:

- правильный выбор участка;
- посев не рекомендуется производить на торфяниках или на легких почвах с рН ниже 5,8;
- не рекомендуется посев по зерновым, зернобобовым и многолетним злаковым травам;
- по весновспашке;
- с неравномерным внесением удобрений;
- с повышенной дозой азота – более 60 кг/га в д.в.;
- смесь сортов;
- опоздание со сроками сева;
- с завышенной нормой посева семян;
- с глубокой заделкой семян;
- не рекомендуется опоздание со сроками уборки;
- нарушение режимов сушки и доработки семян.

Технологические нарушения при возделывании пивоваренного ячменя часто приводят к низкой крупности зерен с повышенным содержанием белка больше 12%, к серому, до темного, цвету зерна, низкой урожайности, низкой экстрактивности, полеганию посевов, болезням ячменя, к повышенному содержанию сорной, зерновой примеси и др.

Наиболее важными показателями технологического достоинства является запах (без затхлого, плесенного или какого-либо др. постороннего), способность прорасти на 5-й день, выровненность зёрен, содержание крахмала не менее 60% на сухое вещество, белка, натуральный вес для зерна 1-го класса не менее 640 г/л. Качество солода определяется ГОСТ 29294 – 92 «Солод пивоваренный ячменный. Технические условия». По физико-химическим показателям, количеству N – нитрозаминов, содержанию токсических элементов (солей тяжелых металлов и мышьяка), микотоксинов и пестицидов производимый солод соответствует предельно-допустимым уровням, установленным в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» Министерства здравоохранения СССР № 5061 01.08.89 г.

Для приготовления солода используют воду питьевую по ГОСТ 2874.

Дезинфектанты и биологически активные вещества должны быть разрешены к применению Минздравом СССР.

Как известно, агропромышленное производство, урожайность сельскохозяйственных культур, ячменя тесно связаны с погодными условиями, которые были не самыми благоприятными в исследуемых 2005-2006 гг. для возделывания ячменя.

Одним из самых значимых рисков для перспективы развития предприятия «Белсолод» можно обозначить именно такие риски дефицита поставок сырья ячменя и необоснованное возрастание стоимости его закупок и вынужденных закупок на давальческих условиях, в т.ч. за рубежом.

Для обоснования стратегии дальнейшего развития предприятия, повышения эффективности производства, снижения затрат, обеспечения качества продукции «Белсолод» разработаны инвестиционные проекты по проведению технического перевооружения солодовенного производства и созданию собственного пивоваренного завода, а также подготовлен объединенный проект перевооружения действующего производства с параллельным строительством пивоваренного завода мощностью 4 млн. дал в год.

Производством, выпуск которой будет налажен в результате настоящего инвестиционного проекта, является пиво в ассортименте.

Область применения продукции определяется ее основными потребительскими свойствами, характеризующими ее в качестве слабоалкогольного и прохладительного напитка. Продукция предназначена для массового потребления.

При этом, повышенное качество продукции (товаров и услуг), способствует повышению эффективности производства, приводя к снижению затрат и повышению доли рынка.

В целом, качество выступает как экономическая категория и объект управления, определяя образ жизни, социально-экономическую основу общества.