

УДК 637.071

ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ НА М'ЯСОПЕРЕРОБНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ

Н.В. Болгова, Д.С. Шурубей, В.В. Соколенко

Сумський національний аграрний університет, Суми, Україна

Постійне підвищення вартості енергоносіїв, дефіцит кваліфікованої робочої сили, зростання конкуренції неспоживчих ринках викликає необхідність інновацій, як фактору зростання та посилення позицій на ринку за допомогою набуття суттєвих конкурентних переваг. При цьому інновації – це єдиний ресурс, який унікальний на будь-якому підприємстві і складний для копіювання конкурентами. На підприємствах харчової галузі до технологічних інновацій відноситься: розробка та впровадження сучасних технологій зберігання сировини, що є основою для виробництва харчових продуктів; застосування ресурсозберігаючих технологій, які характеризуються максимально корисним виходом готової продукції та мінімумом відходів, на основі сучасних методів обробки; удосконалення технологічних процесів з метою скорочення часу виробничого циклу без втрати якості готової продукції; розробка та впровадження пакувальних ліній, які повністю відповідатимуть специфіці продуктів, які виготовляються; удосконалення тари, упакування та способів перевезення. Все більшого значення набувають питання виробництва безпечного продукту, в тому числі за рахунок міжнародних комунікацій [1,2].

У їх вирішенні можуть стати у пригоді інформаційні технології. Так, на підприємстві ТОВ «Лубним'ясо» реалізує свій проект IT-Enterprise. Даний проект забезпечує простежуваність шляху продукту від моменту його потрапляння на підприємство до відвантаження готової продукції. Він має багато переваг особливо у сфері харчової продукції. Основні аспекти: якість та безпечність продукції. Контроль за умовами виробництва продукту забезпечує високу якість та безпечність. Завдяки цьому, можна зменшити ризики, пов'язані з інфекціями та недоліками продуктів харчування; усі дані щодо контролю якості, сертифікатів відслідковуються та можуть бути збережені у надійному та

недоступному для змін місці; кожен кінцевий продукт може бути відслідкований до початкового етапу з отриманням усіх даних про номер партії та сировини. Для реалізації IT-Enterprise долучено наступні системи: ERP-системи (Enterprise Resource Planning): Розробка та впровадження комплексних ERP-систем, які допомагають оптимізувати управління ресурсами, виробництвом; MES-системи (Manufacturing Execution System): Системи для контролю та управління виробництвом; BI-системи (Business Intelligence): Аналітичні інструменти для збору, аналізу та візуалізації даних, що допомагають вчасно приймати обґрунтовані рішення на основі зібраної інформації; CRM-системи (Customer Relationship Management): Розв'язки для комунікації підприємство-споживач; HR-системи (Human Resources): Інструменти для автоматизації управління людськими ресурсами; IoT-рішення (Internet of Things): Розробка рішень, які використовують дані з підключених пристроїв для оптимізації виробництва та управління ресурсами.

В результаті впровадження було визначено 12 критичних контрольних точок. Слід зазначити, що такий результат комплексного аналізу технологічного процесу мотивує відділ якості переглянути впроваджені документи системи безпеки та звернути увагу на кваліфікацію персоналу.

Отже, спільна робота підприємства, зовнішніх консультантів та впровадження інновації допоможуть будь-якому підприємству покращити виробництво, збільшити ефективність та забезпечити високу якість продукції, що є ключовим для приваблення та утримання клієнтів в сучасному ринковому середовищі.

Список літератури

1. Болгова, Н.В. (2022). Міжнародна комунікація в питаннях безпеки харчових продуктів. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, 28(5), 16-26. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2022-28-5-4>
2. Іваніщева, О., Пахомська, О. (2020). Особливості впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. *Молодий вчений*, 9 (85), 98-101. <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-9-85-23>