

Використана література

1. Шибанін В.С. Сучасний стан і напрями активізації та удосконалення біржової діяльності на аграрному ринку [Електронний ресурс] / В.С. Шибанін, І.О. Піюренко. – Режим доступу : <http://vuzlib.com/content/view/2547/13/>

УДК 621.798

Іванна Дворецька – ст.гр. БМм-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ДОЦІЛЬНІСТЬ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НАССР

Ivanna Dvoretzka, student

Ternopil Ivan Puluj National Technical University, Ukraine

THE FEASIBILITY OF THE SYSTEM CONTROL FOOD SAFETY HACCP

Однією з головних вимог споживача у харчовій промисловості є безпечність харчових продуктів для життя і здоров'я людини. Останнім часом збільшується число країн, законодавча база яких зобов'язує впровадження на підприємствах системи управління безпечністю харчових продуктів, що ґрунтуються на концепції НАССР.

НАССР – це система, яка дає змогу підприємствам, що виготовляють харчові продукти, оцінити та встановити ризики, які впливають на якість та безпечність продукції, створювати системи технологічного контролю, які потрібні для запобігання появи або зниження ризиків у дозволених межах, стежити за функціонуванням системи контролю та проводити поточний облік для знаходження невідповідностей з моменту одержання сировини до виготовлення готового товару та реалізації його покупцеві. В основу НАССР покладено управління ризиками різноманітного походження (фізичного, біологічного або хімічного), що впливають на безпечність продуктів у процесі їх виготовлення, шляхом запровадження системи контролю в усіх місцях виробничого механізму.

Головні положення, щодо впровадження НАССР на підприємствах відображені в міжнародному стандарті ISO 22000. Даний стандарт характеризує вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, та об'єднує основні її складові: інтерактивне (взаємодійове) інформування; системне керування; програми-передумови; принципи НАССР.

Система управління якістю на основі НАССР дає змогу здійснювати перевірку сировини не тільки у лабораторіях, а безпосередньо у процесі виробництва, таким чином контроль стає постійним. Суть її зводиться до безсумнівного виконання підприємством вимог діючих санітарних норм та стандартів.

Система НАССР – це передусім профілактична система, яка завбачує проведення упорядкованої ідентифікації, контролювання і визначення загрозливих факторів у критичних ситуаціях технологічного процесу виготовлення продукції.. Інакше кажучи, ризики, що впливають на безпечність харчових продуктів ефективніше усувати за допомогою профілактичних заходів у процесі виробництва,

ніж у процесі контролю готової продукції. Основною метою системи є попередження ризику у найпершій стадії з усіх можливих стадій виробництва. Якщо поєднати систему НАССР з звичайними перевітками та методами контролю за якістю, це дасть змогу створити на підприємстві систему задоволення якостю із профілактичною дією, яка може гарантувати більшу безпеку та якість продукції.

Діяльність організації за системою НАССР: унеможлиблює попадання неякісного товару споживачеві, істотно збільшує конкурентоспроможність організації, сприяє здійсненню державної перевітки; забезпечує основу для високого рівня захисту здоров'я людини та інтересів споживачів щодо продуктів харчування; надає виробникам первинну відповідальність за безпечність харчових продуктів; приводить термінологію у відповідність із законодавством ЄС; надає вичерпний перелік адміністративних послуг та видів офіційного контролю; усуває дублювання контролю харчових продуктів з боку різних державних органів; видаляє розбіжності в положеннях законів про безпечність та якість харчових продуктів та захисту прав споживачів, що стосуються маркування.

Uchenna Egbete – M. Sc. Management and Informatics
Università Della Svizzera Italiana, Lugano, Switzerland

SME IT ADOPTION IN NIGERIA: USING FEEDBACK SYSTEM TO BOOST AND MAXIMIZE EFFICIENCY AND PROFITABILITY

Information Technology (IT) has become an integral part of businesses even to the barest minimum regardless of the size of the business. Despite its complexities, businesses and business owners go ahead to adopt different IT solutions that they believe would boost their business processes thereby leading to more profit and cut off excesses.

However, adopting IT solutions requires several factors to be considered that include what best suits the business model, the users, the functionalities, etc. This is not always the case of Nigerian small and medium enterprises (SMEs). Most SME owners and managers believe that IT solutions are 'one size fits all' which in most cases is a wrong approach.

To take an example into context, a company that provides internet service in Nigeria to SMEs was facing a crisis with some of its customers and was spending so much visiting clients' offices to troubleshoot problems due to customer complaints which could have been handled by the in-house IT staff (if they had any). These problems continued with some of the clients even believing that the service provider was rendering a poor service. On observation of over utilization of the service, an elicitation process which should have been done by the sales team before signing an agreement had to be done to some of the customers. It was observed that due to the service being provided is not enough for some of the customers to run their businesses, this led to the poor quality of service being experienced.

On proper optimization of service, the customers enjoyed the services being rendered. This was followed up by a feedback system by the service provider to know if there were changes such as increase and decrease in number of users and change in the business process that would require more utilization of the service. This is the case of a yet to be published research over a five-month period of adopting an IT package by some SMEs across Nigeria.