

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ПОГОДЖЕНО

Декан факультету
харчових технологій та
управління якістю продукції АПК

_____ **Баль-Прилипко Л.В.**

«__» _____ 2025 р.

**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО
ЗАХИСТУ**

Завідувач кафедри
стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції

_____ **Толок Г.А.**

«__» _____ 2025 р.

МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему: «Розроблення елементів системи управління якістю в
умовах ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»**

Спеціальність: **175 «Інформаційно-вимірювальні технології»**
Освітня програма – **«Якість, стандартизація та сертифікація»**
Орієнтація освітньої програма – **Освітньо-професійна програма**

Гарант освітньої програми

к.т.н., доцент

Слива Ю.В.

Керівник магістерської роботи

к.т.н., доцент

Слива Ю.В.

Виконала

Сівова І.Ю.

КИЇВ – 2025

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Завідувач кафедри

стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції,
канд. техн. наук, доц.

_____ **Толок Г.А.**

«__» _____ 2025 р.

ЗАВДАННЯ

ДО ВИКОНАННЯ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ СТУДЕНТУ

Сівовій Ірині Юрївнї

Спеціальність: 175 «Інформаційно-вимірювальні технології»

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Програма підготовки – Освітньо-професійна

Тема магістерської кваліфікаційної роботи: «Розроблення елементів системи управління якістю в умовах ТОВ «Агроветсистеми», затверджена наказом ректора НУБіП України № 2093 «С» від 25.11.2024 року.

Термін подання завершеної роботи на кафедру 1 листопада 2025 р.

Вихідні дані до магістерської роботи: 1) Положення про підготовку магістрів у НУБіП України; 2) Положення про підготовку і захист магістерської роботи 3) Міжнародні та національні стандарти; 3) Словникові та довідникові джерела; 4) Навчальна та наукова література; 5) Методичні вказівки про підготовку магістерської роботи; 6) Фахові періодичні видання; 7) Матеріали державної статистики; 8) Електронні ресурси.

Перелік питань, що підлягають дослідженню:

1. Теоретико-методологічні засади розроблення і впровадження системи менеджменту якості згідно вимог ДСТУ ISO 9001:2015;

2. Дослідження стану та методологія розроблення елементів системи менеджменту якістю в умовах підприємства;

3. Розроблення елементів системи менеджменту якості в умовах ТОВ «Агроветсистеми».

Дата видачі завдання «1» грудня 2024 р.

**Керівники магістерської
роботи**

**Завдання прийняв до
виконання**

_____ Слива Ю.В.

_____ Сівова І.Ю.

Реферат

Обсяг кваліфікаційної роботи – 110с., таблиць – 4, рисунків – 5, додатки – 3, джерел –48.

Метою кваліфікаційної роботи є розроблення науково обґрунтованих елементів системи менеджменту якості згідно вимог міжнародного стандарту, гармонізованого в Україні ДСТУ ISO 9001:2015 в умовах підприємства ТОВ «Агроветсистеми», сферою діяльності якого є реалізація ветеринарних препаратів.

У роботі послідовно розглянуто теоретичні та нормативні засади розроблення і впровадження системи менеджменту якості згідно вимог ДСТУ ISO 9001:2015. Здійснений теоретичний аналіз необхідності розроблення і впровадження системи менеджменту якості в умовах підприємств різної форми власності. Проаналізовано методологічні підходи до впровадження вимог ДСТУ ISO 9001:2015 при розробленні і впровадженні системи менеджменту якості

В результаті виконання роботи було обґрунтовано доцільності розроблення та впровадження системи менеджменту якості в умовах підприємства згідно вимог ДСТУ ISO 9001:2015. Сформовано комплексні дві процедури «Управління невідповідною продукцією» і «Порядок проведення внутрішнього аудиту»

Ключові слова: система менеджменту якості, показники якості ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ», SWOT аналіз, слабкі та вильні сторони.

Abstract

The volume of the qualification work is 110 pages, tables – 4, figures – 5, appendices – 3, sources – 48.

The purpose of the qualification work is to develop scientifically based elements of the quality management system in accordance with the requirements of the international standard harmonized in Ukraine DSTU ISO 9001:2015 in the conditions of the enterprise LLC "Agrovetsystemy", whose sphere of activity is the sale of veterinary drugs.

The work consistently considers the theoretical and regulatory principles of the development and implementation of a quality management system in accordance with the requirements of DSTU ISO 9001:2015. A theoretical analysis of the need to develop and implement a quality management system in the conditions of enterprises of various forms of ownership has been carried out. Methodological approaches to the implementation of the requirements of DSTU ISO 9001:2015 in the development and implementation of a quality management system were analyzed.

As a result of the work, the feasibility of developing and implementing a quality management system in the conditions of the enterprise in accordance with the requirements of DSTU ISO 9001:2015 was substantiated. Two comprehensive procedures were formed: "Management of non-conforming products" and "Internal audit procedure"

Keywords: quality management system, quality indicators of LLC
"AGROVETSYSTEMY", SWOT analysis, weaknesses and strengths.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ ТА СКОРОЧЕНЬ

ДСТУ – національний стандарт України.

ТОВ – товариство з обмеженою відповідальністю.

FDA – Food and Drug Administration, Управління з контролю за продуктами і ліками США.

ISO – International Organization for Standardization, Міжнародна організація зі стандартизації, у роботі згадується, зокрема, стандарт ISO 9001:2015.

ЗМІСТ

	Ст.
ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ РОЗРОБЛЕННЯ І ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ ЗГІДНО ВИМОГ ДСТУ ISO 9001:2015	11
1.1. Теоретичний аналіз необхідності розроблення і впровадження системи менеджменту якості в умовах підприємств різної форми власності.....	11
1.2. Методологічні підходи до впровадження вимог ДСТУ ISO 9001:2015 при розробленні і впровадженні системи менеджменту якості.....	16
Висновки до розділу 1.....	23
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ ТА МЕТОДОЛОГІЯ РОЗРОБЛЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКІСТЮ	24
2.1. Застосування методології процесного підходу в системах менеджменту якості.....	24
2.2. Характеристика ТОВ «Агроветсистеми» та аналіз стану підприємства щодо системного управління якістю.....	29
Висновки до розділу 2.....	31
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБЛЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ В УМОВАХ ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»	32
3.1. Обґрунтування доцільності розроблення та впровадження системи менеджменту якості в умовах підприємства згідно вимог	

ДСТУ ISO 9001:2015.....	32
3.2. Розроблення Процедури «Управління невідповідною продукцією» із застосуванням процесного підходу в умовах підприємства.....	37
3.3. Розроблення Процедури «Внутрішній аудит» із застосуванням процесного підходу в умовах підприємства.....	53
Висновки до розділу 3.....	111
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	112
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	114
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. Становлення та розвиток ринкових відносин в економіці України і формування конкурентного середовища об'єктивно вимагають істотного підвищення вимог до стратегії розвитку суб'єктів молочно-товарних ферм, орієнтованих на забезпечення конкурентоспроможності на національному та міжнародному ринках і кардинальної трансформації споживчих цінностей, де особливе значення набуває система менеджменту якості, що гарантує досягнення необхідного рівня якості товарів та послуг у єдності з постійним процесом щодо їх вдосконалення.

Менеджмент якості – головний елемент управління всіх підприємств, основний засіб досягнення і підтримання його конкурентоспроможності, необхідність розробки та реалізації концепції якої набуває особливої значущості, оскільки воно є свідченням переходу проблем якості на більш високий рівень, який дозволяє вивчати глибинні, сутнісні риси зв'язків і процесів, визначених в функціонуванні систем менеджменту якості.

Впровадження елементів СМЯ на відповідність сучасним міжнародним стандартам суттєво покращує співвідношення «якість-ціна», дозволяє розробляти та впроваджувати якісно нові методики та підходи в теорії та практиці управління якістю та безпечністю.

Формування системи менеджменту якості на українських підприємствах виступає фактором чіткого визначення організаційно-економічних процесів з метою їх оптимізації та підвищення економічності; мінімізації витрат під час виробництва продукції (послуг); причиною укладання договірних угод із вітчизняними та зарубіжними споживачами; формування позитивного іміджу підприємства.

Все це сприяє реалізації їх конкурентних переваг на внутрішньому та зовнішньому ринках, підвищує рівень диверсифікації продукції, забезпечує

ефективність соціально-економічної, інституційної та науково-технічної стратегії розвитку в нових умовах господарювання. Впровадження на підприємстві міжнародних стандартів забезпечує високу гнучкість та адаптивність системи управління, зумовлені більшим саморегулюванням системи та природною орієнтацією на споживача, динамічність системи та її внутрішніх процесів, можливість глибокої автоматизації.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ РОЗРОБЛЕННЯ І ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ ЗГІДНО ВИМОГ ДСТУ ISO 9001:2015

1.1. Теоретичний аналіз необхідності розроблення і впровадження системи менеджменту якості в умовах підприємств різної форми власності

У світлі міжнародного та вітчизняного досвіду сьогодні вже очевидно, що якість стала основним показником економічної та суспільної конкурентності підприємств та окремих країн.

В економічному змаганні ключовими питаннями є проникнення ринку та економічна ефективність. У майбутньому відповідність європейським нормам, так званим Європейським Директивам, визначатиме успіх для будь-яких національних виробників у європейському та інших найближчих регіонах.

Без запровадження системи менеджменту якістю, яка задовольняє вимоги серії стандартів ISO 9000, буде неможливо (або лише ціною значних втрат) підтримати конкурентоспроможність своєї продукції та послуг на ринку розвинених країн, насамперед на ринку Європейського Союзу.

Нині посилюється конкурентна боротьба, метою якої є завоювання прихильності покупців та споживачів. Для того, щоб підприємства могли задовольняти вимоги ринкової конкуренції, їм необхідно функціонувати все ефективніше. Досягненню цієї мети сприяє постійне покращення якості.

Система менеджменту якості ґрунтується на вимогах споживачів, якість у цьому розумінні є відповіддю на їхні вимоги. У такій системі менеджменту якість планується та регулюється на рівні організації, а також підтверджується з урахуванням коштів та системи поглядів, здатних впливати на нього.

На цій підставі Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) створила та ввела вже неодноразово модифіковану серію стандартів ISO 9000. Мета серії стандартів – забезпечення та підтримання якості продукції або послуг, а також формування впевненості у керівництва, що планована якість буде досягнута та збережена.

Система менеджменту якості (СМЯ) є інструментом менеджменту в руках керівництва організації для регулювання, оцінки та безперервного вдосконалення загальної продуктивності з точки зору забезпечення якості.

Підприємства, які здійснюють свою діяльність, після запровадження СМЯ покращують не лише свій імідж на ринку, а й досягають значної, документально підтвердженої економії. Ці підприємства вже зрозуміли, що якість є основою діяльності та управління нею і не залежить ні від національної приналежності, ні від географічного стану. Основний принцип самого підходу до менеджменту якості та його філософії коротко можна охарактеризувати наступним чином:

Якість виникає під час виробництва, та не є результатом суворих перевірок.

А це можна здійснити тільки в тому випадку, якщо підприємство формує ясну, що відповідає вимогам споживачів і охоплює всю організацію систему менеджменту якості, яку всі розуміють, у яку всі вірять і яку всі вважають своєю.

Продукцію/надання послуг (НП) можна вважати хорошою якістю, якщо:

- клієнт, споживач задоволений нею;
- вона не завдає шкоди зацікавленим партнерам;
- не шкодить навколишньому середовищу;

– виробник або надає послуги зміг отримати позитивний економічний результат.

Зосередженість на клієнтах означає, що їхні потреби та очікування є важливим внеском у бізнес, і є змога обробити цей внесок у щось цінне для клієнта. По суті, завдання полягає в тому, щоб з'ясувати ці потреби та очікування клієнта, а потім систематично задовольняти ці потреби під час розробки та виробництва продукту. Сьогодні це часто виражається в індивідуальних продуктах у різних галузях продукції.

Клієнтів можна розділити на внутрішніх та зовнішніх. Якщо основна увага приділяється зовнішнім, легко забути про внутрішніх клієнтів, тобто співробітників. З точки зору процесу, виробник повинен задовольняти своїх внутрішніх клієнтів високоякісною продукцією, щоб (внутрішній) клієнт міг виконувати свої власні завдання. Основні принципи зосереджуються на виконанні власного завдання. Працівник має потребу, яку необхідно задовольнити, щоб добре виконувати свою роботу. Надання співробітникам кращих можливостей добре виконувати свою роботу та забезпечення їм гордості за свою роботу створить сприятливе середовище для задоволених зовнішніх клієнтів у довгостроковій перспективі. [1].

Потрібно базувати свої рішення на фактах. Щоб завоювати довіру інших, вирішально важливо мати змогу продемонструвати роботу, яка підтверджує рішення компанії. Оскільки час виходу на ринок має бути коротшим, а життєві цикли нових продуктів, як правило, скорочуються, вкрай важливо представити продукт, який відповідає вимогам, якомога раніше.

Процес – це організована повторювана дія, метою якої є створення цінності для клієнта, внутрішнього чи зовнішнього. Процес перетворює певні вхідні дані, такі як інформація та матеріали, на певний вид

результату, такий як послуга чи товар. Мета процесу – отримати якомога якісніший результат з ресурсів, вхідних даних. Важливо розуміти свої процеси, знати постачальника ресурсів та мати чіткі сигнали про те, що потрібно в процесах, щоб мінімізувати ресурси та задовольнити клієнтів.

Процес – це організована повторювана дія, метою якої є створення цінності для клієнта, внутрішнього чи зовнішнього. Процес перетворює певні вхідні дані, такі як інформація та матеріали, на певний вид результату, такий як послуга чи товар. Мета процесу – отримати якомога якісніший результат з ресурсів, вхідних даних. Важливо розуміти свої процеси, знати постачальника ресурсів та мати чіткі сигнали про те, що потрібно в процесах, щоб мінімізувати ресурси та задовольнити клієнтів.

Згідно з [2,3] процесний підхід є найкращим підходом до роботи з системою менеджменту. Розуміння концепції процесів може дати гарну платформу для відправлення. Компанія створює власну логіку процесів, кожен з яких має свій конкретний результат. Однак важливо мати правильний фокус. Легко приділяти занадто багато уваги вимогам (до сертифікації) та не враховувати потреби системи управління.

Процеси часто поділяються на три різні типи. Це основні процеси (також відомі як оперативні процеси або основні процеси), допоміжні процеси та процеси управління.

- Основні процеси мають головне завдання задовольнити потреби зовнішніх клієнтів та покращити (додати цінність) продукції, що реалізується організацією. Прикладами є розробка продуктів та продажі.

- Процеси підтримки мають основних внутрішніх клієнтів. Ці процеси повинні надавати ресурси та підтримку основним процесам. Прикладами є процеси технічного обслуговування та інформації.

- Процес постачальника. Процеси управління клієнтами, метою яких є прийняття рішень щодо цілей та стратегій організації, впровадження

покращень в інші організаційні процеси. Процеси управління, окрім процесів підтримки, мають внутрішніх клієнтів. Прикладами процесів можуть бути стратегічне планування та аудит.

Постійне вдосконалення є важливим елементом успішної стратегії якості. Припинення вдосконалення означає відсутність позитивних змін, що незабаром призведе до меншої успішності. У TQM цикл PDCA (плануй-виконуй-перевірй-дію) є центральним елементом.

Японці застосовують кайдзен, що означає «хороші зміни», що рывнозначно роботі з покращення. Проводиться опитування, всі опитані особи описують, як вони виконують свою роботу з покращення на навчаннях. Кілька осіб, залучених до процесу, зустрічаються та обговорюють можливі дії для покращення процесу або бізнесу. Прсонал можна стимулювати до пропонування нових ідей та отримання відгуків від колег. Повинна бути мета обміну баченнями, ментальними моделями, знаннями (інформацією) між собою. Результатом може бути більш ефективна організація з розумінням роботи. Навчання можна визначити як: навчальний клас або семінар, на якому учасники працюють індивідуально та/або в групах для вирішення реальних робочих завдань, щоб отримати практичний досвід [4]. Це призводить до покращення якості роботи [2].

Власник процесу відповідає за певний процес, тобто виробництво. Відповідальність включає відповідальність за роботу з покращення процесу та всіх ресурсів у процесі, включаючи економічні ресурси. Власник процесу повинен створити правила, напрямки та рамки для його роботи.

Важливість адаптації до процесного підходу призвела до створення філософії управління процесами, а отже, й деяких методологій, що

складаються з різних кроків, хоча управління процесами може бути розгорнуте по-різному.

1.2. Методологічні підходи до впровадження вимог ДСТУ ISO 9001:2015 при розробленні і впровадженні системи менеджменту якості

Важливість адаптації до процесного підходу призвела до створення методології управління процесами при впровадженні вимог ДСТУ ISO 9001:2015, а отже, і деяких методологій, що складаються з різних кроків, хоча управління процесами можна застосовувати по-різному. Одна з методологій складається з чотирьох кроків [5].

Процес визначається в ISO 9000 як «сукупність взаємопов'язаних або взаємодіючих дій, які використовують вхідні дані для досягнення бажаного результату». Очікуваним результатом, залежно від обсягу процесу, може бути вихід напівпродукту, продукт або послуга.

Процес як правило складається з таких компонентів: власник процесу; вхідні дані, вихідні дані, ресурси, методи, засоби контролю, постачальники та клієнти.

Процесний підхід можна спрощено описати як взаємодію/взаємозалежність між кількома процесами для досягнення мети організації. Це може означати, що результати одного процесу можуть бути вхідними даними для наступного процесу. Наприклад, результати процесу проектування можуть бути вхідними даними для виробничого процесу.

У 2012 році Міжнародна організація зі стандартизації – ISO, постановила, що їхні майбутні стандарти систем менеджменту матимуть загальну структуру розділів. В результаті, у низці цих стандартів

з'явилися більш чіткі вимоги, що вимагають дотримання процесного підходу. Ці вимоги викладені в пункті 4.4 стандартів всіх систем менеджменту.

Стандарт ISO 9001:2015 вважає, що розуміння та управління взаємопов'язаними процесами як системою сприяє ефективності та результативності організації у досягненні її запланованих цілей. Далі він стверджує, що послідовні та передбачувані результати досягаються більш ефективно та результативно, коли діяльність розуміється та управляється як взаємопов'язані процеси, що функціонують як узгоджена система.

Кроками, які описують, як процесний підхід можна застосувати до системи менеджменту якості, з посиланням на відповідні пункти ISO 9001:2015, є:

1. Визначення того, що організація планує досягнути, виходячи з потреб та очікувань відповідних зацікавлених сторін (4.4.1a та 6.2);

2. Визначення критеріїв або величин успіху на основі обмежень, що накладаються зацікавленими сторонами (тобто факторів, які вказуватимуть на те, чи цілі відповідають вимогам зацікавлених сторін, або чи відповідають результати вимогам) (4.4.1c);

3. Визначення методів, тобто критично важливих дій, необхідних для досягнення цих цілей, послідовності їх виконання та напрямку обміну інформацією між ними (4.4.1c);

4. Визначення ресурсів, інформації та компетенцій, необхідних для досягнення необхідних результатів (4.4.1d, 7.1, 7.2);

5. Визначення ризиків та впровадження заходів, що усувають, зменшують або контролюють ідентифіковані ризики (4.4.1f та 6.1);

6. Визначення того, як буде вимірюватися ефективність досягнення цілей. Це може бути у формі ключових показників ефективності (KPI) (4.4.1c);

7. Виконання процесу(-ів) згідно з попереднім планом (8.1);
8. Вимірювання досягнень та порівняння їх з цілями процесу (4.4.1g та 9.1);
9. Пошук кращих способів досягнення цілей процесу та підвищення ефективності процесу (4.4.1h та 9.1);
10. Перевірка того, чи залишаються цілі процесів актуальними для потреб зацікавлених сторін, та, за необхідності, їх зміна. Зазвичай це виконується в рамках огляду вищим керівництвом (9.3 та 10.3).

При застосуванні процесного підходу під час управління якістю слід розрізняти типи процесів (рис. 1.1.). В організації діє кілька процесів з метою досягнення мети та завдань організації. Хоча ці процеси можуть бути унікальними для кожної організації, їх можна загалом класифікувати на такі типи.

- Процеси для управління – ці процеси включають процеси, пов'язані зі стратегічним плануванням, встановленням політик, постановкою цілей, забезпеченням комунікації, забезпеченням ресурсами та проведенням управлінських перевірок ефективності процесів.

- Процеси для управління – ці процеси включають процеси, пов'язані зі стратегічним плануванням, встановленням політик, постановкою цілей, забезпеченням комунікації, забезпеченням ресурсами та проведенням управлінських перевірок ефективності процесів.



Рисунок 1.1. Види процесів в системах менеджменту якості

- Процеси для управління – ці процеси включають процеси, пов’язані зі стратегічним плануванням, встановленням політик, постановкою цілей, забезпеченням комунікації, забезпеченням ресурсами та проведенням управлінських перевірок ефективності процесів.

- Процеси управління ресурсами – ці процеси включають усі процеси, необхідні для забезпечення ресурсами (сировиною, енергією, робочою силою тощо), необхідними для досягнення мети та завдань організації.

- Процеси реалізації – це процеси, які забезпечують бажані результати організації. Ці процеси відповідають за різні операційні дії в організації.

- Процеси аналізу та вдосконалення вимірювань – це процеси, необхідні для вимірювання та збору даних для аналізу ефективності та підвищення ефективності та результативності процесів. Ці процеси включають процеси, необхідні для вимірювання, моніторингу, аудиту,

аналізу ефективності та вдосконалення процесів. Процеси вимірювання зазвичай документуються як невід'ємна частина процесів управління, ресурсів та реалізації, тоді як процеси аналізу та вдосконалення є автономними процесами, які взаємодіють з іншими процесами, отримують вхідні дані від результатів вимірювань та надсилають вихідні дані для вдосконалення цих процесів.

Організаційні процеси також можна класифікувати за іншим методом. Процеси згідно з цим методом класифікації описані нижче.

- Процеси, орієнтовані на клієнта – ці процеси включають процеси визначення вимог клієнта, виробництва продукту, необхідного клієнту, постачання та обслуговування продукту, а також визначення рівня задоволеності клієнтів тощо. Ці процеси потребують максимальної взаємодії із зовнішнім клієнтом.

- Процеси, орієнтовані на підтримку – ці процеси забезпечують необхідні ресурси для процесів, орієнтованих на клієнта, для сприяння реалізації продукту та включають діяльність з вимірювання та моніторингу. Ці процеси зазвичай мають значний ступінь взаємодії з процесами, орієнтованими на клієнта, на операційних рівнях.

Процеси, орієнтовані на управління – ці процеси забезпечують стратегічне планування, зобов'язання, лідерство, огляд ресурсів та прийняття рішень. Ці процеси зазвичай взаємодіють з усіма процесами.

Процеси менеджменту якості – ці процеси взаємодіють з усіма процесами та забезпечують їм підтримку в управлінні якістю. Ці процеси включають моніторинг та вимірювання, ведення обліку та контроль документації, внутрішні аудити, контроль невідповідностей, коригувальні та запобіжні дії, а також постійне вдосконалення.

Аутсорсингові процеси – це ті процеси, які потрібні організації для її функціональної системи та які організація обрала для виконання зовнішньому агентству.

Слід почати з призначення власників процесів та команди з покращення процесів. Необов'язково призначати для кожного окремого процесу, оскільки основна увага повинна бути зосереджена на кількох процесах.

Необхідно зрозуміти процес, перш ніж його можна буде покращити. Слід визначити замовників, постачальників, вхідні та вихідні дані (бажаний результат), щоб отримати знання про процес. Слід систематично описати поточний процес. Співпраця з замовниками та постачальниками – це хороший спосіб зрозуміти їхні потреби та взаємодію в ланцюжку створення вартості.

Відображення процесу здійснюють у вигляді блок-схеми. Спільна візуалізація процесу (блок-схема) створює основу для роботи з удосконалення, оскільки вона є хорошим взаємним орієнтиром.

Попередня поведінка процесу використовується як основа для удосконалення. Щоб знайти факти, що свідчать про попередню поведінку, необхідно вимірювати процес різними способами.

Споживання ресурсів, надійність та задоволеність клієнтів (ефективність) – все це можуть бути сфери для удосконалення, і тому їх слід вимірювати. Потрібно знаходити можливості для удосконалення на основі зібраних даних.

Прийняття цілісного погляду на організацію є центральним фактором в управлінні процесами. Тому удосконалення повинні зосереджуватися на:

- якості (здатність задовольняти потреби та очікування замовників),

- ефективності (наскільки добре процеси використовують ресурси в організації для досягнення результатів),
- адаптивності (наскільки добре процес можна адаптувати до змінених умов).

Процеси часто бувають занадто складними через усі зміни, що вносяться з часом. Слід спрощувати їх та бути неупередженими [6].

Картування процесів є центральним інструментом у комплексному управлінні якістю (TQM). За допомогою структурного аналізу потоку матеріалів або інформації можна відрізнити, як насправді виконується робота, від того, як вона повинна виконуватися, за три кроки. Візуалізація того, що насправді відбувається в потоці, створює карту «як є». «Як є» має відображати те, що робиться сьогодні. Стан «як є» не є оптимальним. Дуже малими засобами можна досягти іншого рівня продуктивності, який називається «повинен бути». Він стосується того, що організація повинна бути в змозі виконувати без будь-яких додаткових засобів. Використовуючи поточні інвестиції в програмне забезпечення, людей, обладнання та процеси, можна досягти іншого рівня продуктивності, наприклад, шляхом реорганізації потоку матеріалів або інформації.

Існує третій крок, який називається «може бути», який стосується рівня продуктивності, якого організація може досягти, інвестуючи додаткові ресурси. Бенчмаркінг є основним рушієм змін на цьому рівні, оскільки це стратегія з меншим ризиком, яка дає як напрямок, так і вказівку на рівень цілі. Інший підхід – це «реінжиніринг бізнес-процесів», який, однак, є стратегією з вищим ризиком [7].

Знову ж таки, існують різні підходи до створення карти процесу. Блок-схеми можуть ілюструвати різні види діяльності в процесі. Блок-схеми також включають, де в організації виконується діяльність.

Висновок до розділу 1

У першому розділі узагальнено необхідність розроблення і впровадження системи менеджменту якості в умовах підприємств різної форми власності. Встановлено, що впроваджена, ефективнодіюча та постійно в розвитку система менеджменту якості сприяє постійному покращенню функціонування підприємств, призводить до збільшення прибутків та підвищення конкурентоздатності компаній шляхом задоволеності замовників та оптимізації процесів.

Проаналізовано методологічні підходи до впровадження вимог ДСТУ ISO 9001:2015 при розробленні і впровадженні систем менеджменту якості. Встановлено, що в національних умовах застосування процесного підходу сприятиме більшого розуміння та керованості діяльності компанії, сприятиме прийняттю рішень на основі фактів та підвищенню потенціалу системного управління діяльністю компанії.

За результатами аналізування розділу, можна констатувати, що ефективна система менеджменту якості потрібна для підвищення конкурентоспроможності організацій на національному та міжнародному ринку а також для підвищення прибутковості . Виявлена тенденція до збільшення сертифікованих компаній у світі. Серед тенденцій в менеджменті якості слід застосовувати концепцію тотального управління якістю TQM, Lean Six Sigma, міжнародні системи стандартизації та впровадження сучасних технологій.

РОЗДІЛ 2

ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ ТА МЕТОДОЛОГІЯ РОЗРОБЛЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКІСТЮ

2.1. Методологія SWOT аналізу для розроблення систем менеджменту якості

Організація визначає зовнішні і внутрішні чинники, які істотні з точки зору її цілей і стратегічного напрямку і які впливають на здатність СМЯ досягати очікуваного результату (ів).

Ці фактори можуть включати в себе позитивні і негативні обставини, а також умови, які слід враховувати.

Розумінню контексту може сприяти розгляд внутрішніх і зовнішніх факторів, включаючи, але не обмежуючись цим.

Розумінню зовнішнього контексту може сприяти облік факторів, що відносяться до юридичної, технологічної, культурної, соціальної і економічної областях, до сфери конкуренції і ринку, на міжнародному, національному, регіональному або місцевому рівні.

Розумінню внутрішнього контексту може сприяти облік факторів, пов'язаних з цінностями, культурою, знаннями і діяльністю організації.

Для формування контексту організації, компанія застосовує метод стратегічного планування (SWOT-аналізу), що полягає у виявленні факторів внутрішнього і зовнішнього середовища організації і поділі їх на чотири категорії:

- Trengths– сильні сторони;
- Weakness – слабкі сторони;
- Opportunities – можливості;
- Threats – загрози;

Проведення SWOT-аналізу встановлює порядок проведення стратегічного аналізу організації в рамках СМЯ, а також дії щодо своєчасної обробки ризиків і реалізації можливостей.

Традиційний метод SWOT – аналізу дозволяє провести детальне вивчення зовнішнього й внутрішнього середовища.

Результатом раціонального SWOT – аналізу, спрямованого на формування узагальненого інформаційного потенціалу, повинні з'явитися ефективні рішення, що стосуються відповідної реакції (впливу) суб'єкта (слабкої, середньої й сильної) відповідно до сигналу (слабким, середньому або сильним) зовнішнього середовища.

SWOT аналіз - один з найпоширеніших методів, який оцінює в комплексі внутрішні і зовнішні чинники, що впливають на розвиток організації в рамках СМЯ (рис. 2.1).



Рисунок 2.1. – Схематичне зображення SWOT -матриці

SWOT аналіз – це аналіз сильних та слабких сторін організації, можливостей і загроз зі сторони навколишнього середовища.

При цьому «S» і «W» відносяться до стану організації, а «O» і «T» до зовнішнього оточення організації.

По результатам ситуаційного аналізу можна оцінити, чи володіє організація внутрішніми силами та ресурсами, щоб реалізувати наявні можливості і протистояти загрозам, і які внутрішні недоліки вимагають якнайшвидшого усунення.

Основні цілі SWOT аналізу

Загальна оцінка поточного стану організації в рамках СМЯ, основні стратегічні цілі в області якості функціонування процесів, ризику, можливості, зовнішні тенденції ринку, поведінку зацікавлених сторін і покупців, структура збуту і конкурентне середовище, політичні обставини, зміни законодавства, ресурси, технології, процеси, поточні результати діяльності.

Перший етап - ситуаційний аналіз питань, які впливають на безпечність продукції, як об'єктивний погляд на ситуацію що склалася навколо організації і всередині неї. Для його проведення бажано намагатися ґрунтуватися і дотримуватися об'єктивних оцінок.

Другий етап - виділення найбільш важливих параметрів аналізу, які важливі в рамках СМЯ. Визначившись з параметрами, рекомендується, спочатку, записати їх по пунктам в Реєстр зацікавлених сторін.

Зацікавлені сторони - зацікавлені сторони це замовник або споживач, який отримує продукт і на якого продукт або послуга можуть вплинути, або це сторони, які зацікавлені в нашій організації або є власниками підприємства.

Зацікавлені сторони перераховуються додатково в реєстрі зацікавлені сторони із зазначенням причини включення. В цей реєстр заносяться як внутрішні, так і зовнішні сторони.

Для кожної зацікавленої сторони, організація повинна визначити Причину включення/предмет інтересу зацікавленої сторони, ступінь впливу та підтримки тощо і зареєструвати. Цей предмет інтересу може відображати прямий інтерес зацікавленої сторони (наприклад, споживачі стурбовані якістю продукту, які вони купують) або непрямий інтерес. Дані предмети інтересів можуть впливати на зацікавлену сторону, або можуть виходити від цієї зацікавленої сторони і впливати на діяльність організації.

Інтереси можуть бути як внутрішні, так і зовнішні. Це залежить від того яка це зацікавлена сторона: зовнішня чи внутрішня. Більш того, певний тип зацікавленої сторони може мати як внутрішні, так і зовнішні інтереси.

– При визначенні внутрішніх інтересів, важливо врахувати інтереси технологій, інтереси персоналу тощо.

– При визначенні зовнішніх інтересів, важливо врахувати інтереси конкурентів, суспільства, культурні інтереси, трудові інтереси, державні та законодавчі інтереси, логістичні, економічні тощо.

Після ідентифікації зацікавлених сторін, необхідно експертно оцінити 2 параметри «Важливості» зацікавлених осіб (X / Y): ступінь підтримки / протидії зацікавлених сторін бізнесу або лідера особисто (X, ранжирується від -5 до +5, де -5 - крайня ступінь протидії, +5 - вищий ступінь підтримки) і ступінь впливу зацікавленої сторони на бізнес або лідера (Y, ранжирується від 0 до 5).

При цьому не слід механічно відсікати зацікавлених сторін з нульовими значеннями ступеня підтримки / протидії або сили впливу, оскільки, як ми побачимо пізніше, нульові значення можуть бути тригерами (сигналами) ризиків, що виходять з боку проектного оточення.

Треба мати на увазі, що сам лідер є найважливішою зацікавленою стороною і повинен дати самооцінку за параметрами X / Y .

Після оцінки ступеня підтримки / протидії або сили впливу, автоматично в Ехел листі формується Матриця «підтримка × сила впливу», яка являє собою систему координат XU (X і Y і раніше представляють собою оцінки ступеня підтримки і впливу ЗС відповідно), на якій у вигляді умовних значків розміщуються ЗС.

У цьому випадку більш чітко можна виявити тих, хто входить в дві категорії впливаючих сил, що викликають інтерес: ЗС, розташованих в лівому верхньому кутку цієї матриці

(умовно кажучи, $-5 \leq X \leq +2$, $2,5 \leq Y \leq 5$) і представляють собою найбільшу загрозу для бізнесу, а також ЗС, розташованих на $X = -5$ з мінімальною силою впливу, але з крайнім ступенем протидії бізнесу.

Одна з причин загрози таких ЗС полягає в тому, що ці «незначні» на перший погляд ЗС можуть бути використані як інструмент тиску на лідера іншими зацікавленими особами, чії позиції не прояснені або відкрито не висловлюються ($X = 0$), а сила впливу яких досить велика. Також зображені ЗС в системі координат XU дозволяє відобразити напрямок стратегії взаємодії з тим чи іншим ЗС (збільшення ступеня підтримки, тобто збільшення значення параметра X або зменшення ступеня впливу, тобто зменшення значення параметра Y).

Третій етап - описані параметри та висновки, після ретельного аналізу заносяться в Протокол SWOT аналізу. Систематизація параметрів в матрицях дає можливість на етапах вибору і реалізації стратегії в рамках СМЯ вносити необхідні корективи в оцінку параметрів і в стратегію.

На підставі внутрішнього маркетингового аудита й проведеного опитування клієнтів необхідно проаналізувати сильні й слабкі сторони

компанії. Реальність і справедливість кожного фактору відображається відповідними даними (у тому числі у порівнянні з конкурентами).

Вище керівництво повинне визначити сильні та слабкі сторони, які підприємства із зовнішнього та внутрішнього середовища.

2.2. Характеристика ТОВ «Агроветсистеми» та аналіз стану підприємства щодо системного управління якістю

Товариство з обмеженою відповідальністю ТОВ «Агроветсистеми» – сучасне компанії, що спеціалізується на постачанні ветеринарних препаратів, миючих, чистячих та дезінфікуючих засобів для кормової та харчової промисловості, кормових добавок (підкислювачів, ензимів, біндеров, мікотоксинів, гепатопротекторів, пробіотиків, халатних мікроелементів), а також обладнання для тваринництва.

Структура компанії включає (узагальнено):

- керівництво;
- відділ продажів;
- логістичний відділ/склад;
- бухгалтерію/фінанси;
- відділ закупівель та роботи з постачальниками.

Основними напрямками діяльності є:

- Постачання дезінфекційних, мийних і чистячих засобів;
- Продаж кормових добавок (ферменти, пробіотики, мікроелементи);
- Впровадження спеціалізованого обладнання для господарств;

Асортимент продукції, який реалізує компанія, представлений далі:

Біоконтакт Плюс - препарат застосовується для дезінфекції тваринницьких та птахівничих приміщень, інкубаторів, інкубаційних і вивідних шаф, поверхонь шкарлупи інкубаційних яєць, забійних та м'ясопереробних цехів, транспортних засобів, заправки дезбар'єрів,

дезінфекційних килимків, дезінфекція вуликів, інвентаря пасік та інших об'єктів і обладнання, які підлягають ветеринарному нагляду.

Біоконтакт - препарат застосовують для дезінфекції тваринницьких та птахівничих приміщень, забійних та м'ясопереробних цехів, ветпунктів, транспортних засобів та інших об'єктів і обладнання, які підлягають ветеринарному нагляду; для заповнення дезбар'єрів.

Сантана - засіб мийний технічний рідкий пінний, лужний з вмістом активного хлору. Для пінного миття у харчовій промисловості, сільському господарстві.

Сфера застосування: - Харчова та переробна промисловість, для пінного миття, приміщень, поверхонь технологічного обладнання та тари, які мають контакт з харчовими продуктами. Сільське господарство.

Акваклін – засіб чистячий технічний з дезінфікуючим ефектом на основі ортофосфорної кислоти, оцтової кислоти та перекису водню, для використання в харчовій промисловості, сільському господарстві, інших об'єктах господарювання.

Сфера застосування: Харчова та переробна промисловість, засіб використовується для видалення іржі, сольових та органічних відкладень із внутрішньої поверхні металевих і пластикових труб. Сільське господарство.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Агроветсистеми» є офіційним дистриб'ютором. Компанія закупає товар у українського виробника ПП Кронос Агро.

Висновок до Розділу 2

У другому розділі сформовано цілісну картину щодо підходів застосування SWOT аналізу у вихначенні сильних та слабких сторін, загроз та можливостей. По результатам ситуаційного SWOT аналізу можна оцінити, чи володіє організація внутрішніми силами та ресурсами, щоб реалізувати наявні можливості і протистояти загрозам, і які внутрішні недоліки вимагають якнайшвидшого усунення.

Також описана характеристика ТОВ «Агроветсистеми» - сучасна компанія, що спеціалізується на постачанні ветеринарних препаратів, миючих, чистячих та дезінфікуючих засобів для кормової та харчової промисловості, кормових добавок (підкислювачів, ензимів, біндеров, мікотоксинів, гепатопроєкторів, пробіотиків, халатних мікроелементів), а також обладнання для тваринництва.

Отриманий аналітична оцінка стану підприємства слугує основою для формування плану розроблення елементів СУЯ та впровадження них в умовах підприємства.

РОЗДІЛ 3

РОЗРОБЛЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ В УМОВАХ ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

3.1. Обґрунтування доцільності розроблення та впровадження системи менеджменту якості в умовах підприємства згідно вимог ДСТУ ISO 9001:2015

Стан організації залежить від того, наскільки успішно вона здатна реагувати на різні впливи ззовні. Аналізуючи зовнішню і внутрішню ситуацію, необхідно виділяти найбільш суттєві на конкретний період часу фактори, які впливають на безпечність продукції. Взаємозв'язаний розгляд цих факторів з можливостями компанії дозволяє оцінювати, аналізувати та вирішувати виникаючі ризики, можливості і проблеми.

При вирішенні різного рівня завдань, в рамках безпечності продукції, необхідно також чітко уявляти, чи піддаються критичні фактори контролю з боку організації. Чи є вони внутрішніми або зовнішніми, які піддаються змінам зусиллями організації або це зовнішні події, на які компанія впливати не в змозі. Застосуємо підходи SWOT аналізу для обґрунтування доцільності розроблення, впровадження СМЯ та визначення зацікавлених сторін в сфері діяльності компанії. В табл. 3.1. представлена SWOT матриця для ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ» на 2025 рік.

Таблиця 3.1. SWOT матриця для ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ» на 2025 рік

Внутрішні чинники. Частина 1. Сильні сторони		рейтинг
1	Висока якість та ефективність препаратів: Наявність сертифікованих, науково обґрунтованих та добре зарекомендованих на ринку продуктів.	10
2	Довіра ветеринарних лікарів: Налагоджені зв'язки та лояльність ключових спеціалістів, які рекомендують саме наші	7

	препарати.	
3	Широкий асортимент: Покриття різних сегментів ринку (дрібні домашні тварини, сільськогосподарські тварини, птиця) та категорій (антибіотики, вакцини, вітаміни, кормові добавки).	8
4	Оперативне реагування на законодавчі зміни	10
5	Створення додаткових робочих місць	7
6	Кваліфікований персонал: Наявність фахівців з ветеринарною або фармацевтичною освітою, які можуть надавати якісні консультації.	8
7	Власна логістика або налагоджена мережа дистрибуції: Забезпечення швидкої та надійної доставки, особливо для термолабільних препаратів (вакцин).	10
8	Наявність адекватних фінансових джерел	8
Внутрішні чинники. Частина 2. Слабкі сторони		рейтинг
1	Залежність від впровадженого військового стану в країні	1
2	Залежність від політичної ситуації в країні	3
3	Застаріла IT-система або управління запасами: Проблеми з обліком, прогнозуванням попиту та термінами придатності.	2
4	Залежність від ключових постачальників: Ризик перебоїв у поставках або підвищення цін.	6
5	Відсутність інтернет-продажів або слабкий онлайн-канал: Втрата клієнтів, які віддають перевагу онлайн-аптекам.	8
6	Залежність від цін на препарати: Преміальна ціна може бути бар'єром для деяких клієнтів (особливо для великих агрокомплексів або власників з обмеженим бюджетом).	4
7	Обмежене географічне покриття/маркетинг: Слабке представництво в регіонах або недостатня впізнаваність бренду серед кінцевих споживачів (власників тварин).	5
Зовнішні чинники. Частина 3. Можливості		рейтинг
1	Співпраця з іноземними постачальниками	7
2	Впровадження нових, інноваційних продуктів: Виведення на ринок вузькоспеціалізованих препаратів або нових форм випуску (наприклад, ветеринарна нутрицевтика).	3
3	Діджиталізація та онлайн-продажі: Створення або посилення власної ветеринарної онлайн-аптеки, використання платформ електронної комерції.	10
Зовнішні чинники. Частина 4. Загрози		рейтинг
1	Поява аналогічного продукту у конкурентів	9
2	Нестабільна політична ситуація в країні	3

3	Продовження військових дій в Україні	1
4	Зміни в законодавстві та регулюванні: Посилення вимог до обігу, реєстрації, маркування та використання ветеринарних препаратів, особливо антибіотиків (регулювання AMR).	10
5	Економічна нестабільність: Зниження купівельної спроможності клієнтів, що призводить до вибору більш дешевих аналогів або скорочення профілактичних закупівель.	2
6	Контрафактна продукція: Ризик появи підроблених або неякісних ветеринарних препаратів на ринку.	8
7	Дефіцит кваліфікованих кадрів	7
8	Можливість використання у конкурентів нових технологій	11
9	Епідеміологічні ризики: Непередбачувані спалахи захворювань, які можуть вплинути на попит або обмежити пересування тварин та торгівлю.	6
10	Може збільшитись вартість продукції через ріст інфляції та витрат на нові технології	14
11	Уповільнення зростання ринку, спад купівельної спроможності	12
12	Зростання цін на ресурси та послуги	15
13	Недобросовісні дії з боку конкурентів	5
14	Руйнування/пошкодження інфраструктури, загибель співробітників	16

На підставі внутрішнього маркетингового аудита й проведеного опитування клієнтів проаналізували сильні й слабкі сторони компанії. Реальність і справедливість кожного фактору відображається відповідними даними (у тому числі у порівнянні з конкурентами).

Вище керівництво визначило сильні та слабкі сторони, які діють на підприємство із зовнішнього та внутрішнього середовища.

Для кожної сильної сторони визначаємо по 2-а питання:

- Яким чином сильна сторона покращує кінцевий результат ?
- Чи спричиняє сильна сторона конкурентну перевагу ?

Фактори, що попали до сильних сторін, але не покращують кінцевий результат, або не впливають на конкурентну перевагу виключають.

- Перевірка слабких сторін:

По кожній слабкій стороні вказуємо яким чином фактор впливає на кінцевий результат чи на конкурентну перевагу?

Увага: Фактори, які відомі, але не впливають на кінцевий результат чи конкурентну перевагу виключають.

- Ризики і можливості:

Аналіз зовнішнього середовища дозволив виявити можливості й погрози (ризик) для розвитку компанії:

- Вище керівництво повинне визначити ризики і можливості, які відносяться до зацікавлених сторін з реєстру зацікавлених сторін.
- У реєстрі зацікавлених сторін, кожен ризик і можливість повинні бути записані і повинна бути визначена важливість і ступінь впливу.
- Вище керівництво повинне визначити метод управління ризиком або можливістю у відповідності до Процедури управління ризиками та можливостями. Ризиками потрібно управляти для скорочення ймовірності або наслідків. Можливостями потрібно управляти для збільшення їх ймовірності або наслідків. Змішані інтереси вимагають більш складних рішень для управління.
- Перевірка можливостей:

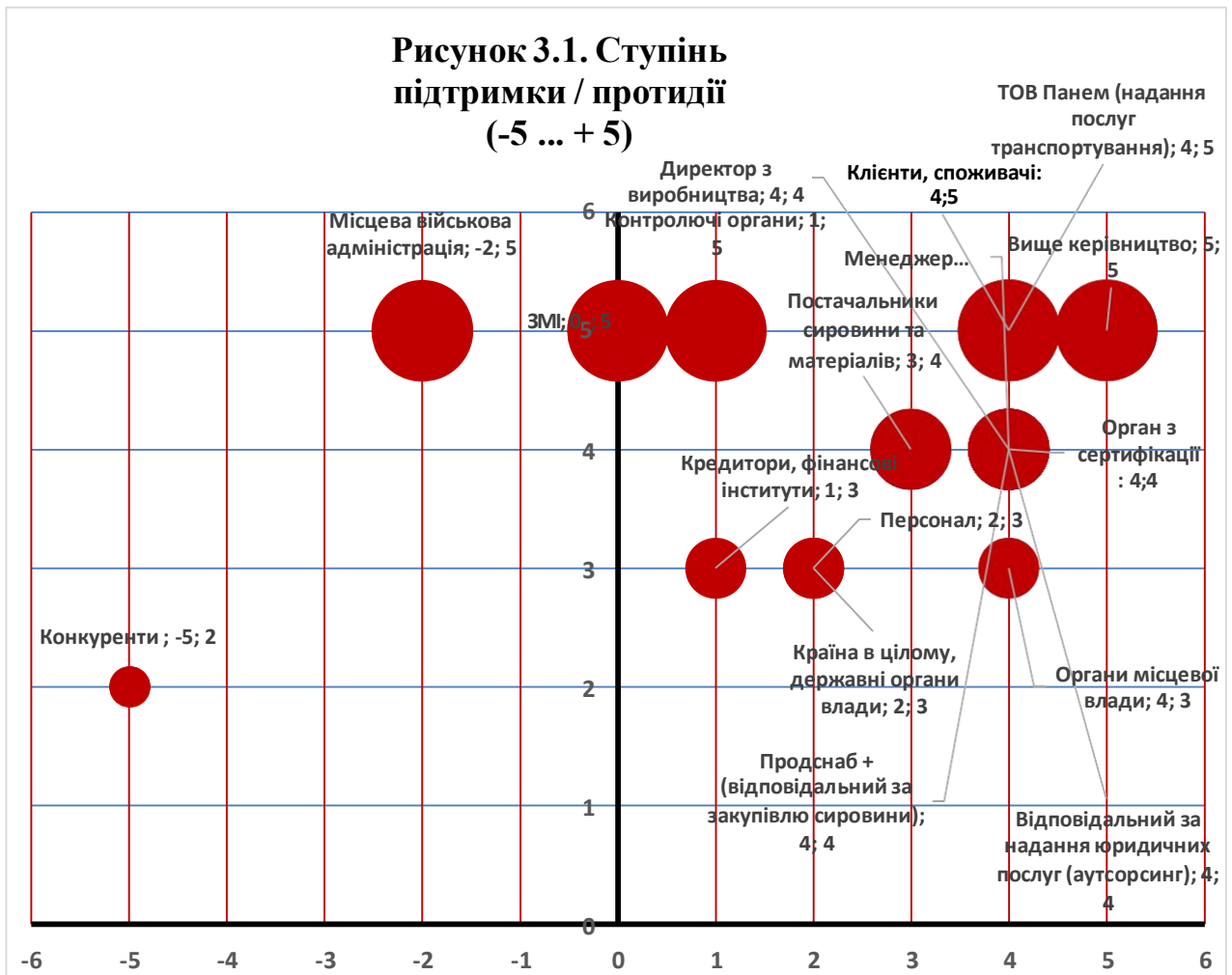
Для кожної можливості визначаємо:

- Як ця можливість покращує кінцевий результат ?
- Чи достатньо ресурсів на реалізацію даної можливості ?
- Увага: Якщо відповіді на 1-ше питання відсутня, то виключаємо можливість. Якщо ресурсів не достатньо, то можливість виключається.

Для кожної загрози визначаємо:

- Як загроза погіршує кінцевий результат ?
- Які строки виникнення загрози.

Увага: Якщо відповідь на 1-ше питання відсутня, або строки мають значний термін, то загроза виключається.



Заключним етапом роботи стає формування висновків за підсумками SWOT-аналізу, які далі лягають в основу для формулювання основних стратегічних цілей, напрямів і завдань з урахуванням їх важливості в рамках СМЯ.

Стратегічні можливості і загрози, які вимагають концентрації всіх необхідних ресурсів для їх реалізації і відповідні загрози, що вимагають підвищеної уваги і ретельного постійного моніторингу, відносяться до найбільш пріоритетним частини. Вони повинні знаходитися під постійним контролем вищого керівництва компанії (див. П-03 «Процедура управління ризиками, можливостями»).

3.2. Розроблення Процедури «Управління невідповідною продукцією» із застосуванням процесного підходу в умовах підприємства

Метою розроблення методики «Управління невідповідною продукцією» є узагальнення порядку управління невідповідностями, що виникають в межах функціонування системи менеджменту якості, включаючи невідповідні продукцію, матеріалита відхилення процесів від встановлених норм. Дана методика розроблялась відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 9001:2015.

Положення методики розповсюджуються на підрозділи підприємства, охоплені системою управління якістю.

Невідповідності, що виникають, можуть стосуватися:

- продукції (ветеринарних препаратів, дезінфікуючих засобів тощо);
- процесів та результатів процесів в рамках функціонування СМЯ;
- інфраструктури та виробничого середовища.

Інформація щодо невідповідності може надходити з різних джерел, зокрема:

- результатів проведення вхідного продукції та матеріалів;
- результатів огляду;
- результатів лабораторних досліджень;
- результатів моніторингу процесів;
- результатів внутрішніх аудитів та інших видів внутрішніх перевірок;
- результатів зовнішніх перевірок;
- скарг споживачів та комунікації з ним;
- повідомлень від державних органів контролю.

Основними причинами виникнення невідповідностей можуть бути:

- зупинки, поломки обладнання, вимірювальних та інших технічних

засобів;

- неналежне ставлення до елементів інфраструктури та виробничого середовища;

- порушення технологічних режимів, недотримання параметрів зберігання та технологічних процесів, методики, програм-передумов, належної виробничої практики;

- недотримання процесів транспортування, використання та зберігання продукції;

- недотримання процесу документування інформації, неправильне документування інформації, помилки реєстрації результатів, втрата документів;

- недотримання чи порушення вимог документів СМЯ;

- недостатній контроль з боку відповідальних осіб;

- недостатня компетентність чи підготовка персоналу, халатність;

- випадкові помилки при контролі, перевірках;

- відхилення від встановлених вимог фактичних показників сировини та матеріалів, що надходять та інші причини.

Загальним правилом щодо виявлення та контролю невідповідностей для усіх працівників підприємства є реєстрація достовірних даних та негайне повідомлення керівника, безпосереднього керівника процесу та/або керівника СМЯ про виявлені відхилення процесів чи продукції, включаючи відхилення від технологічних режимів, методики, вимог особистої та виробничої санітарії та гігієни, порушення коректної роботи засобів вимірювальної техніки, обладнання тощо.

У разі, якщо працівник підприємства виявив невідповідність, він повідомляє про даний факт rthsdylbrf харчування, свого безпосереднього керівника процесу та оформлює записи відповідно до процесу, в якому було виявлено невідповідність.

Якщо через виявлену невідповідність виникають ризики або сумніви щодо якості чи законності дана невідповідність розглядається з урахуванням вимог щодо: точного документування невідповідності; оцінки наслідків, залучаючи для цього відповідних фахівців підприємства; заходів для вирішення негайних проблем; адекватних термінів коригуючих дій; осіб, відповідальних за виконання коригуючих дій; перевірки виконання та ефективності виконаних коригуючих дій; визначення першопричини невідповідностей та виконання заходів для попередження повторення невідповідностей.

Оперування невідповідною/потенційно невідповідною продукцією спрямоване на запобігання потраплянню невідповідної/потенційно невідповідної продукції до кінцевого споживача та охоплює:

- виявлення невідповідної/потенційно невідповідних продукції, процесів, реєстрація факту виявлення;
- ідентифікацію невідповідних продукції, процесів;
- ізолювання, переміщення у карантин, утримання під наглядом – тобто запобігання несанкціонованому доступу та використанню;
- вивчення невідповідної/потенційно невідповідної продукції аналіз небезпечних чинників, оцінку відповідних ризиків;
- виявлення причин, що призвели до появи невідповідної/потенційно невідповідної продукції;
- визначення коригування та коригуючих дій, включаючи рішення про подальше використання продукції (наприклад, переробка, наступне переробляння, утилізація тощо).

Продукція, що знаходиться в умовах втрати контролю в рамках виробничого процесу, оцінюється з врахуванням причин невідповідностей та їх наслідків, якості продукції.

Продукція, яка зазнала впливу від надзвичайної ситуації або

реалізована в умовах невідповідності параметрів технологічних процесів є потенційно небезпечними, якщо неможливо гарантувати, що:

- доречні ризики зменшено до визначених прийнятних рівнів;
- доречні ризики буде зменшено до визначених прийнятних рівнів, перш ніж продукція потрапить до кінцевого споживача;
- продукція і далі відповідатиме визначеним прийнятним рівням, незважаючи на невідповідність.

Працівник, який виявив невідповідну продукцію, реєструє даний факт у відповідних формах записів, повідомляє керівника.

До моменту підтвердження статусу продукції як невідповідної, працівник, який виявив таку продукцію, маркує її у спосіб, що дозволяє візуально чітко ідентифікувати статус за допомогою таблички «**НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ**».

У разі підтвердження статусу продукції, як невідповідної, відповідальна особа забезпечує маркування продукції за допомогою таблички «**НЕВІДПОВІДНА ПРОДУКЦІЯ**», а також унеможливорює несанкціоноване використання такої продукції та утилізацію у разі необхідності.

Відповідальність за проведення аналізу невідповідностей продукції та причин їх виникнення, документування інформації згідно процесу покладається на керівника підприємства.

Продукція, яка визначена як технологічно неминучий брак, вважається невідповідною, контроль та аналіз якої проводить керівник на підприємстві, однак коригування чи коригуючі дії застосовують тільки у разі перевищення встановлених допустимих рівнів такого типу браку.

Продукція, визначена як технологічно неминучий брак, ідентифікується табличкою «**БРАК**» або поміщається у проідентифіковану ємність «**БРАК**».

Працівник, що виявив невідповідність функціонування процесів СМЯ, реєструє виявлений факт у відповідних формах записів відповідного документа СМЯ, що регламентує процес, та передає керівнику на підприємстві на подальше опрацювання.

Керівник розглядає правомірність встановлення певного факту як невідповідність, визначає причини її виникнення, розробляє заходи керування виявленою невідповідністю.

Керівник контролює виконання встановлених коригувань та коригувальних дій визначеними відповідальними особами у встановлені строки.

Керівник перевіряє факт виконання коригувань та коригувальних дій.

Розроблена Методика «Управління невідповідною продукцією» представлена далі.

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 8.9-2025 Порядок управління невідповідною продукцією</i>	Сторінка 42 із 146

Проект

Оригінал

Робочий зразок №

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

_____ 2025р
«__»_____

МЕТОДИКА

«ПОРЯДОК УПРАВЛІННЯ НЕВІДПОВІДНОЮ ПРОДУКЦІЄЮ»

М 8.9-2025

Введено в дію

Наказом № _____

від

«__»_____ 2025р.



ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 8.9-2025 Порядок управління невідповідною продукцією</i>	Сторінка 43 із 146

Передмова

1. Документ діє з моменту затвердження директором.
2. Введено вперше.

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 8.9-2025 Порядок управління невідповідною продукцією</i>	Сторінка 44 із 146

ЗМІСТ

1. МЕТА І ОБЛАСТЬ ДІЇ	3
2. ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ	3
2.1. ВИЗНАЧЕННЯ	3
2.2. СКОРОЧЕННЯ	4
3. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ.....	4
4. ОПИС ПРОЦЕСУ	4
4.1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	4
4.2. УПРАВЛІННЯ НЕВІДПОВІДНОЮ ПРОДУКЦІЄЮ.....	5
4.3. УПРАВЛІННЯ НЕВІДПОВІДНОСТЯМИ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПРОЦЕСІВ СМЯ	6
4.4. ПРОВЕДЕННЯ АНАЛІЗУ ВИЯВЛЕНИХ НЕВІДПОВІДНОСТЕЙ	7

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 8.9-2020 Порядок управління невідповідною продукцією</i>	Сторінка 45 із 146

1. МЕТА ТА ОБЛАСТЬ ДІЇ

1.1. Ця методика визначає порядок управління невідповідностями, що виникають в межах функціонування системи менеджменту якості, включаючи невідповідну продукцію, матеріали та відхилення процесів від встановлених норм. Дана методика розроблена відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 9001:2015

1.2. Положення методики розповсюджуються на підрозділи підприємства, охоплені системою управління якістю.

2. ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

2.1. ВИЗНАЧЕННЯ

2.1.1 У цій методиці використовуються терміни з відповідними визначеннями відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 9000:2015

2.1.2 **Відхилення** - недотримання вимог, яке не впливає на якість продукції чи пов'язаних з ними процесами.

2.1.3 **Законність** - відповідність законам, що діють в місці виробництва продукції та в країнах, де продукт буде реалізовано кінцевому споживачу.

2.1.4 **Карантин** - статус, який надається будь-якому продукту чи сировині, матеріалу, який підприємство ізолює до моменту отримання підтвердження його придатності для використання за призначенням чи для продажу.

2.1.5 **Корекція** - дії для усунення виявленої невідповідності або відхилення.

2.1.6 **Коригувальна дія** - дії з усунення причин виявленої невідповідності, відхилення або іншої небажаної ситуації..

2.1.7 **Невідповідна продукція** - продукція, що не відповідає вимогам, встановленим щодо неї в чинній нормативній, технічній документації та/або договірній документації із замовником (специфікаціях, контрактах тощо).

2.1.8 **Невідповідність** - невиконання та/або порушення встановлених вимог, що

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 8.9-2020 Порядок управління невідповідною продукцією</i>	Сторінка 46 із 146

стосуються безпечності, законності чи якості продукту, або встановлених вимог до системи управління якістю та її процесів.

2.1.9 Непридатна продукція - невідповідна продукція, що містить сторонні речовини та/або предмети, пошкоджені в інший спосіб та/або зіпсовані у результаті механічних, та/або хімічних, та/або мікробних факторів та яка не може бути призначена за жодних обставин для використання за призначенням чи для продажу.

2.1.10 Потенційно невідповідна продукція - продукція, виготовлена в період відхилення процесів від гранично допустимих рівнів, а також, якщо продукція виготовлена в тих же умовах, як і продукція, по відношенню до якої прийнято рішення, що вона є невідповідною. Іншими словами, продукція, щодо відповідності якої є сумніви та підтвердження відповідності якої потребує додаткового аналізу інформації.

2.1.12 Технологічно неминучий брак - брак, що є особливістю технологічного процесу і не пов'язаний з якістю виконання обов'язків чи бездіяльністю персоналу, залученого у технологічний процес. Наприклад брак, що виникає в процесі переналаштування, калібрування, прогрівання виробничого обладнання.

2.2. СКОРОЧЕННЯ

Скорочення позначень документів застосовуються відповідно до вимог цієї методики.

2.2.1 СМЯ – система менеджменту якості.

2.2.2. Менеджер з якості – керівник групи системи менеджменту якості.

3. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

3.1 Директор несе відповідальність за забезпеченням процесу відповідними

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 8.9-2020 Порядок управління невідповідною продукцією</i>	Сторінка 47 із 146

ресурсами та аналіз виявлених невідповідностей на основі інформації, яку готує керівник СМЯ, не рідше ніж один раз на рік.

3.2 Менеджер СМЯ несе відповідальність за контроль процесу управління невідповідностями, узгодження встановлених заходів управління, формування зведеної інформації по підприємству щодо виявлених невідповідностей.

3.3 Всі співробітники підприємства несуть відповідальність за своєчасне та повне інформування про виявлені невідповідності, за достовірність наданої інформації.

4. ОПИС ПРОЦЕСУ

4.1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

4.1.1 Невідповідності, що виникають, можуть стосуватися:

- продукції та матеріалів;
- процесів та результатів процесів в рамках функціонування СМЯ;
- інфраструктури та виробничого середовища.

4.1.2 Інформація щодо невідповідності може надходити з різних джерел, зокрема:

- результатів проведення вхідного контролю продукції та матеріалів;
- результатів огляду;
- результатів лабораторних досліджень;
- результатів моніторингу процесів;
- результатів внутрішніх аудитів та інших видів внутрішніх перевірок;
- результатів зовнішніх перевірок;
- скарг споживачів та комунікації з ним;
- повідомлень від державних органів контролю.

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 8.9-2020 Порядок управління невідповідною продукцією</i>	Сторінка 48 із 146

4.1.3 Основними причинами виникнення невідповідностей можуть бути:

- зупинки, поломки виробничого обладнання, вимірювальних та інших технічних засобів;
- неналежне ставлення до елементів інфраструктури та виробничого середовища;
- порушення технологічних режимів, недотримання параметрів приготування та технологічних процесів, методики, належної виробничої практики;
- недотримання процесів транспортування, використання та зберігання матеріалів, продукції;
- недотримання процесу документування інформації, неправильне документування інформації, помилки реєстрації результатів, втрата документів;
- недотримання чи порушення вимог документів СМЯ;
- недостатній контроль з боку відповідальних осіб;
- недостатня компетентність чи підготовка персоналу, халатність;
- випадкові помилки при контролі, перевірках;
- відхилення від встановлених вимог фактичних показників продукції та матеріалів, що надходять та інші причини.

4.1.4 Загальним правилом щодо виявлення та контролю невідповідностей для усіх працівників підприємства є реєстрація достовірних даних та негайне повідомлення керівника, безпосереднього керівника процесу та/або менеджера СМЯ про виявлені відхилення процесів чи продукції, включаючи відхилення від технологічних режимів, методики, виробничих карт, особистої та виробничої санітарії та гігієни, порушення коректної роботи засобів вимірювальної техніки, обладнання тощо.

4.1.5 У разі, якщо працівник підприємства виявив невідповідність, він

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 8.9-2020 Порядок управління невідповідною продукцією</i>	Сторінка 49 із 146

повідомляє про даний факт свого безпосереднього керівника процесу або/та менеджера СМЯ та оформлює записи відповідно до процесу, в якому було виявлено невідповідність.

4.1.6 У разі, якщо процесом не регламентований порядок оформлення виявлених невідповідностей, такий працівник заповнює універсальне **Ф-8.9-01 Повідомлення про невідповідність**. У інших випадках невідповідність реєструється у відповідних формах записів відповідної методики, програми чи іншого документа СМЯ (наприклад у конкретному журналі, формі бланку).

4.1.7 Керівник підтверджує чи спростовує факт невідповідності, визначає необхідні коригування та коригувальні дії по кожній зафіксованій невідповідності згідно методики коригувальні та запобіжні дії та погоджує їх з менеджером СМЯ.

4.1.8 Якщо через виявлену невідповідність виникають ризики або сумніви щодо законності чи якості продукції, дана невідповідність розглядається з урахуванням вимог щодо: точного документування невідповідності; оцінки наслідків, залучаючи для цього відповідних фахівців підприємства; заходів для вирішення негайних проблем; адекватних термінів коригуючих дій; осіб, відповідальних за виконання коригуючих дій; перевірки виконання та ефективності виконаних коригуючих дій; визначення першопричини невідповідностей та виконання заходів для попередження повторення невідповідностей.

4.2 УПРАВЛІННЯ НЕВІДПОВІДНОЮ ПРОДУКЦІЄЮ

4.2.1 Оперування невідповідною/потенційно невідповідною продукцією спрямоване на запобігання потраплянню невідповідної/потенційно невідповідної продукції до кінцевого споживача та охоплює:

- виявлення невідповідної/потенційно невідповідної продукції,

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 8.9-2020 Порядок управління невідповідною продукцією</i>	Сторінка 50 із 146

реєстрація факту виявлення;

- ідентифікацію невідповідної продукції;
- ізолювання, переміщення у карантин, утримання під наглядом – тобто запобігання несанкціонованому доступу та використанню;
- вивчення невідповідної/потенційно невідповідної продукції, аналіз та оцінку відповідних ризиків;
- виявлення причин, що призвели до появи невідповідної/потенційно невідповідної продукції;
- визначення коригування та коригуючих дій, включаючи рішення про подальше використання продукції (наприклад, переробка, наступне переробляння, утилізація тощо).

4.2.2 Продукція, яка зазнала впливу від надзвичайної ситуації або вироблені в умовах невідповідності параметрів технологічних процесів є потенційно небезпечна, якщо неможливо гарантувати, що:

- доречні ризики зменшено до визначених прийнятних рівнів;
- доречні ризики буде зменшено до визначених прийнятних рівнів, перш ніж страва потрапить до кінцевого споживача;
- продукція і далі відповідатиме визначеним прийнятним рівням, незважаючи на невідповідність.

4.2.3 Працівник, який виявив невідповідну продукцію, реєструє даний факт в ***Ф-8.9-01 Повідомлення про невідповідність*** або реєструє у відповідних формах записів, повідомляє керівника та/або менеджера СМЯ.

4.2.4 Керівник підтверджує або спростовує факт наявності невідповідної страви, визначає необхідні коригування та коригувальні дії по кожній зафіксованій невідповідності згідно ***М 8.9.3-2020 Коригувальні та запобіжні дії*** та погоджує їх з менеджером СМЯ.

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 8.9-2020 Порядок управління невідповідною продукцією</i>	Сторінка 51 із 146

4.2.5 До моменту підтвердження статусу продукції як невідповідної, працівник, який виявив таку продукцію, маркує її у спосіб, що дозволяє візуально чітко ідентифікувати статус за допомогою таблички «**НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ**».

4.2.6 У разі підтвердження статусу страви як невідповідної, відповідальна особа забезпечує маркування продукції за допомогою таблички «**НЕВІДПОВІДНА ПРОДУКЦІЯ**», а також унеможлиблює несанкціоноване використання такої продукції, страви, напоїв та утилізацію у разі необхідності.

4.2.7 Партія готових справ та напоїв, на які прямо чи опосередковано вплинула невідповідність, реалізується споживачу виключно за умови підтвердження відповідності продукції встановленим вимогам.

4.2.8 Якщо продукція, яку не визнано невідповідними та на яку отримали дозвіл на відвантаження, у подальшому визнана невідповідною, керівник повинен негайно повідомити директора для ініціювання відкликання/вилучення згідно з процедурою вилучення, відкликання продукції з ринку.

4.2.9 Відповідальність за проведення аналізу невідповідностей продукції та причин їх виникнення, документування інформації згідно процесу покладається на керівника.

4.2.10 Продукція, яка визначена як технологічно неминучий брак, вважається невідповідною, контроль та аналіз якої проводить керівник, однак коригування чи коригуючі дії застосовують тільки у разі перевищення встановлених допустимих рівнів такого типу браку.

4.2.11 Продукція, визначена як технологічно неминучий брак, ідентифікується табличкою «**БРАК**» або поміщається у проідентифіковану ємність «**БРАК**».

4.2.12 Управління невідповідностями, що є скаргами від споживача, відбувається відповідно до процедури управління скаргами.

4.3 УПРАВЛІННЯ НЕВІДПОВІДНОСТЯМИ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 8.9-2020 Порядок управління невідповідною продукцією</i>	Сторінка 52 із 146

ФУНКЦІОНУВАННЯ ПРОЦЕСІВ СМХБ

4.3.1 Працівник, що виявив невідповідність функціонування процесів СМЯ, реєструє виявлений факт в ***Ф-8.9-01 Повідомлення про невідповідність*** або у відповідних формах записів відповідного документа СМЯ, що регламентує процес, та передає керівнику та/або менеджеру СМЯ на подальше опрацювання.

4.3.2 Керівник розглядає правомірність встановлення певного факту як невідповідність, визначає причини її виникнення, розробляє заходи керування виявленою невідповідністю згідно процедури коригувальні та запобіжні дії.

4.3.3 Керівник контролює виконання встановлених коригувань та коригувальних дій визначеними відповідальними особами у встановлені строки.

4.3.4 Менеджер СМЯ перевіряє факт виконання коригувань та коригувальних.

4.4 ПРОВЕДЕННЯ АНАЛІЗУ ВИЯВЛЕНИХ НЕВІДПОВІДНОСТЕЙ

4.4.1 Менеджер СМЯ формує зведену інформацію по усіх процесах щодо виявлених невідповідностей та надає для аналізу вищому керівництву.

3.3. Розроблення Процедури «Порядок проведення внутрішнього аудиту» із застосуванням процесного підходу в умовах підприємства

Метою розроблення методики «Порядок проведення внутрішнього аудиту» є встановлення порядку розподілу відповідальності і порядок планування, проведення, документування і аналізу результатів внутрішніх перевірок системи управління якістю (внутрішнього аудиту) згідно вимог ДСТУ ISO 9001, ДСТУ ISO 19011.

Вимоги такої методики повинні розповсюджуватись на підрозділи підприємства, охоплені системою менеджменту якості.

Керівник несе відповідальність за забезпечення процесу внутрішнього аудиту необхідними ресурсами, проведення аналізу результатів внутрішнього аудиту.

Менеджер з СУЯ несе відповідальність за загальну організацію процесу, а саме:

- розробку та складання плану-графіку внутрішнього аудиту;
- організацію проведення аудиту;
- надання результатів внутрішнього аудиту в сфері менеджменту якості керівнику для проведення аналізу.

Працівники ТОВ «Агроветсистеми» несуть відповідальність за:

- всебічне сприяння проведенню внутрішнього аудиту та надання аудитору всієї інформації, що запитується;
- якнайшвидше, без безпідставної затримки усунення невідповідностей (виконання коригувальних дій), що виявляються під час аудиту.

Внутрішні аудитори несуть відповідальність за:

- застосування принципів, процедур і методів аудиту;
- планування і результативну організацію роботи;

- проведення аудиту в рамках встановлених планів проведення внутрішнього аудиту;
- перевірку достовірності зібраної інформації;
- підтвердження достатності і прийнятності доказів аудиту для підтримування даних аудиту і висновків за наслідками аудиту;
- здатність оцінювати ті чинники, які можуть впливати на надійність даних та висновків аудиту;
- забезпечення конфіденційності і збереження інформації;
- своєчасне оформлення звіту проведеного аудиту;
- перевірку виконання корекцій, коригувальних та попереджуючих дій;
- своєчасний контроль виконання ефективності коригувальних дій в підрозділах.

Аудитам піддаються процеси СМЯ, які діють на підприємстві, документи, регламентуючі та які їх супроводжують, персонал, який обслуговує і виконує дані процеси, а також виробниче середовище.

Внутрішні аудити повинні:

- давати об'єктивні результати для аналізу з боку вищого керівництва з метою можливості покращення СМЯ;
- проводиться в рамках законодавчих, нормативних та інших регламентованих вимог, вимог внутрішніх документів;
- охоплювати всі підрозділи підприємства в рамках області поширення СМЯ.

Цілі проведення внутрішніх аудитів наступні:

- виявлення про відповідність функціонування СМЯ встановленим вимогам у перевіряючому структурному підрозділі;
- визначення відповідності практичної реалізації і документального оформлення СМЯ вимогам стандарту ДСТУ ISO 9001:2015;

- встановлення того, наскільки діюча СМЯ дозволяє вирішувати задачі прийняті в області якісного управління;
- перевірка виконання нормативних і законодавчих вимог;
- визначення можливості покращення функціонування системи менеджменту якості.

На підприємстві формується група аудиторів і призначається директором у вигляді наказу по підприємству. В групу аудиторів входить керуючий персонал, який пройшов спеціальне навчання і має відповідний документ, який підтверджує їх кваліфікацію в області проведення внутрішніх аудитів, а також при необхідності залучаються зовнішні аудитори.

Внутрішні аудитори на час підготовки і проведення аудитів звільняються від своїх посадових обов'язків.

В групу аудиторів не можуть бути включені аудитори, які проводять аудит своїх процесів.

При необхідності аудиторську групу можуть супроводжувати аудитори-стажери, а також експерти, які не являються внутрішніми аудиторами і призначаються керівником групи СМЯ.

Якщо аудит проводиться групою аудиторів, то назначається головний аудитор, в обов'язки якого входить організація проведення аудиту, складання звіту, перевірка коригувальних та попереджуючих дій. Головний аудитор розподіляє обов'язки в групі аудиторів.

При проведенні аудиту використовується наступна класифікація порушень (невідповідностей) системи менеджменту якості: суттєві та несуттєві.

Внутрішні аудити розділяються на планові, які в обов'язковому порядку, і позачергові (включно з аудитами-розслідуваннями), які назначаються директором.

Планові внутрішні аудити проводяться на підприємстві не рідше ніж один раз на рік.

Керівник може призначати проведення позачергового аудиту за поданням менеджера СМЯ або в результаті проведеного аналізу функціонування СМЯ.

Це може бути викликано наступними причинами:

- проведення реорганізації;
- необхідність перевірки того, що визначені коригування та коригувальні дії виконані і дали очікуваний результат;
- втрата контролю на процесі
- скарги споживачів;
- негативні результати випробувань продукції;
- результати оцінки СМЯу зв'язку зі змінами нормативних документів.

Призначення позачергових аудитів здійснюється наказом директора.

Працівників підприємства повідомляють про призначений позачерговий аудит не пізніше, ніж за одну добу до його проведення в усній формі. Під час проведення аудитів слід забезпечити комплексне оцінювання відповідності СМЯ вимогам ДСТУ ISO 9001:2015, тому на підприємстві виникла необхідність розробити опитувальний лист, який дозволить оцінити відповідність всім вимогам міжнародного стандарту. Розроблений чек-лист представлений в табл. 3.2

Таблиця 3.2 Опитувальний лист для проведення внутрішнього аудиту системи менеджменту якості в умовах
ТОВ «Агроветсистеми»

Внутрішній аудит			
Опитувальний лист		Перевірка № від _____	
<input type="checkbox"/> - Плановий аудит	<input type="checkbox"/> - Позачерговий аудит	<input type="checkbox"/> - Повторний аудит	
Структурний підрозділ/процес: _____			
Керівник підрозділу/процесу: _____			
Аудитор(и): _____			
Пун кт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 4.1	Чи є документована процедура, що описує контекст, актуальною та чи її дотримуються?		
ISO 9001 4.1	Чи актуальні записи з контексту щодо питань, що викликають занепокоєння?		
ISO 9001 4.1	Чи перевіряє це вище керівництво?		
ISO 9001 4.2	Чи актуальний реєстр щодо зацікавлених сторін (стейкхолдерів)?		
ISO 9001 4.2	Чи перевіряє це вище керівництво?		
ISO 9001 4.3	Чи все ще дійсне формулювання обсягу робіт у Керівництві з якості?		
ISO 9001 4.3	Чи всі відповідні види діяльності охоплені сферою застосування СУЯ?		
ISO 9001 4.3	Чи задокументовані та належним чином обґрунтовані будь-які винятки з ISO 9001 у Керівництві з якості?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 4.4.1	Чи Керівництво з якості точним щодо того, чи визначені процеси верхнього рівня, а також чи є схема послідовності та взаємодії?		
ISO 9001 4.4.1	Чи визначені певним чином входи та виходи для кожного процесу верхнього рівня?		
ISO 9001 4.4.1	Чи вимірюється ефективність процесів якимось чином?		
ISO 9001 4.4.1	Чи враховуються та забезпечуються ресурси процесу (люди, приміщення та обладнання) за необхідності?		
ISO 9001 4.4.1	Чи для кожного процесу найвищого рівня призначені особи, які відповідають за виконання своїх обов'язків та мають повноваження?		
ISO 9001 4.4.1	Чи враховані ризики та можливості, пов'язані з процесами?		
ISO 9001 4.4.1	Якщо процес не відповідає цілям або значенням, чи вживаються коригувальні дії?		
ISO 9001 4.4.1	Чи прагне керівництво вдосконалювати процеси з часом?		
ISO 9001 4.4.2	Чи існують процедури та інші документи, а також записи для підтримки СУЯ?		
ISO 9001 5.1.1	Інтерв'ю з керівництвом вищої ланки; чи складається у вас враження, що вище керівництво несе повну відповідальність за систему управління якістю?		
ISO	Чи розробило керівництво політику та цілі щодо якості?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9001 5.1.1			
ISO 9001 5.1.1	Чи доносить вище керівництво важливість СУЯ до всіх співробітників?		
ISO 9001 5.1.1	Чи вище керівництво залучає, спрямовує та підтримує інших співробітників, відповідальних за СУЯ?		
ISO 9001 5.1.2	Чи сприяє керівництво клієнтоорієнтованій діяльності компанії?		
ISO 9001 5.2.1	Чи опублікована та чи досі актуальна Політика якості?		
ISO 9001 5.2.1	Чи містить вона твердження про «відповідність застосовним вимогам»?		
ISO 9001 5.2.1	Чи містить вона твердження про «постійне вдосконалення»?		
ISO 9001 5.2.2	Чи опублікована Політика якості?		
ISO 9001 5.2.2	Чи можуть співробітники описати Політику якості?		
ISO 9001 5.3	Чи визначені та доводяться до відома всі ролі та обов'язки в компанії?		
ISO 9001 6.1.1	Чи є процедура управління ризиками актуальною та чи дотримуються її?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 6.1.1	Чи реєстр ризиків актуальним?		
ISO 9001 6.1.1	Чи реєстр можливостей актуальним?		
ISO 9001 6.1.2	Чи вживаються заходи для зменшення ризиків та максимізації можливостей?		
ISO 9001 6.1.2	Чи аналізує керівництво ризики та можливості (можливо, під час управлінського огляду)?		
ISO 9001 6.2.1	Чи встановлені та зафіксовані цілі щодо якості?		
ISO 9001 6.2.1	Чи є цілі якості досяжними та чи їх можна виміряти?		
ISO 9001 6.2.1	Чи доводяться цілі щодо якості до відома всієї компанії за потреби?		
ISO 9001 6.2.1	Чи переглядає керівництво цілі та вживає заходів для їх досягнення?		
ISO 9001 6.3	Чи є процедура управління документованою інформацією актуальною та чи дотримується вона?		
ISO 9001 6.3	Чи вносяться зміни до СУЯ контрольованим чином?		
ISO 9001 7.1.1	Чи намагається керівництво забезпечити ресурси для СУЯ, де це можливо?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 7.1.2	Чи достатньо людей для виконання робіт з управління якістю?		
ISO 9001 7.1.3	Щодо контролю інфраструктури (будівель та обладнання), чи є процедура перевірки обладнання актуальною та дотримуються її?		
ISO 9001 7.1.3	Чи впроваджено обладнання та інфраструктура для підтримки СУЯ та забезпечення якості продукції/ послуг?		
ISO 9001 7.1.3	Чи здійснюється технічне обслуговування приміщень та обладнання для забезпечення їхньої належної якості?		
ISO 9001 7.1.3	Чи є процедура [Назва процедури профілактичного обслуговування] актуальною та чи дотримується вона її?		
ISO 9001 7.1.3	Чи є робоче середовище належним для забезпечення якості продукції/послуг та ефективності СУЯ?		
ISO 9001 7.1.4	Чи належним чином контролюються будь-які спеціальні середовища (чисті приміщення, зони електростатичного захисту тощо) для забезпечення якості продукції?		
ISO 9001 7.1.5.1	Чи є процедура калібрування актуальною та чи дотримується вона?		
ISO 9001 7.1.5.1	Чи використовуються калібровані прилади для перевірки та випробування?		
ISO 9001 7.1.5.1	Чи є ці пристрої достатніми для вимірювань, які необхідно виконати (в межах діапазону, допуску тощо)?		
ISO	Чи зберігаються записи про калібрування?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9001 7.1.5.1			
ISO 9001 7.1.5.1	Чи проводиться калібрування відповідно до простежуваних стандартів?		
ISO 9001 7.1.5.2	Чи актуальний журнал/база даних калібрування?		
ISO 9001 7.1.5.2	Чи позначені калібровані пристрої статусом калібрування?		
ISO 9001 7.1.5.2	Якщо виявлено, що пристрій не відповідає калібруванню, чи проведено дослідження для оцінки впливу на продукт, який міг бути перевірений за допомогою цього пристрою раніше?		
ISO 9001 7.1.6	Чи визначає компанія організаційні знання, необхідні для СУЯ?		
ISO 9001 7.1.6	Чи оновлюються ці знання, щоб забезпечити їх актуальність та корисність?		
ISO 9001 7.2	Чи є процедура навчання персоналу актуальною та чи дотримуються її?		
ISO 9001 7.2	Чи визначено мінімальні вимоги до компетентності щодо освіти, навчання та/або досвіду для кожного виду робіт, що впливає на якість?		
ISO 9001 7.2	Чи відповідають найняті або призначені на посади люди цим вимогам до компетентності, або якщо ні, чи проходять вони навчання?		
ISO 9001 7.2	Чи є записи про навчання (включаючи програму, навчання на робочому місці, аудиторне навчання тощо)?		
ISO	Чи усвідомлюють працівники, який внесок вони роблять у СУЯ		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9001 7.3	та якість продукції?		
ISO 9001 7.3	Чи усвідомлюють працівники, що може статися, якщо СУЯ не буде ефективною?		
ISO 9001 7.4	Чи має компанія надійні методи спілкування з клієнтами та прийняття повідомлень від них?		
ISO 9001 7.5.1	<p>Чи містить СУЯ всі наступні необхідні документи?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сфера застосування СУЯ • Чи включає сфера застосування СУЯ межі та застосовність • Політика якості • Цілі якості (повинна бути документована інформація) • Будь-які процедури, необхідні для підтримки функціонування процесів 		
ISO 9001 7.5.1	<p>Чи містить СУЯ всі наступні необхідні документовані записи? (Тільки ті, що застосовуються.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Калібрувальні записи • Записи про навчання • Записи з перегляду контрактів • Записи вхідних даних (вимог) щодо проектування • Записи про контроль проектування • Записи звітів та даних про випробування конструкції • Записи результатів проектування • Записи про зміни в конструкції • Записи про затвердження постачальників • Облік будь-якого отриманого матеріалу, який передано у виробництво до вхідного контролю • Запис опису продукції для виробництва • Записи про втрачене або пошкоджене майно клієнта/постачальника • Записи змін у виробничих процесах • Протоколи перевірок та випробувань 		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
	<ul style="list-style-type: none"> • Записи про невідповідності продукції • Записи аналізу загальної ефективності СУЯ (можуть бути охоплені деякими іншими згаданими записами) • Записи внутрішнього аудиту • Записи з управлінського огляду • Записи про коригувальні дії 		
ISO 9001 7.5.1	Чи є процедура контролю записів актуальною та дотримуються її?		
ISO 9001 7.5.1	Чи містить документація СУЯ будь-які інші процедури, які сама компанія вважає необхідними?		
ISO 9001 7.5.2	Чи контролюються документи, щоб забезпечити наявність лише останніх редакцій?		
ISO 9001 7.5.2	Чи доступні документи для працівників у місці їх використання?		
ISO 9001 7.5.2	Чи перевіряються та затверджуються документи перед публікацією?		
ISO 9001 7.5.3.1	Чи захищені документи та записи від втрати або пошкодження?		
ISO 9001 7.5.3.1	Чи підлягають електронні записи безпечному резервному копіюванню?		
ISO 9001 7.5.3.2	Якщо є основний перелік документів, чи він актуальний та точний?		
ISO	Чи використовуються лише контрольовані документи? (Іншими		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9001 7.5.3.2	словами, не використовуються неконтрольовані документи)		
ISO 9001 7.5.3.2	Чи змінені документи також проходять перевірку та затвердження?		
ISO 9001 7.5.3.2	Чи задокументовано терміни та правила зберігання записів?		
ISO 9001 7.5.3.2	Чи контролюються також зовнішні документи (стандарти, специфікації тощо) для забезпечення використання належної редакції?		
ISO 9001 8.1	Загалом, чи плануються процеси СУЯ з урахуванням вимог замовника до продукції?		
ISO 9001 8.1	Чи визначені критерії для кожного виробничого процесу?		
ISO 9001 8.1	Чи контролюються аутсорсингові процеси, і чи актуальна та дотримується процедура щодо аутсорсингових процесів?		
ISO 9001 8.1	Чи визначено критерії перевірки/випробування для продукту?		
ISO 9001 8.1	Чи визначаються потреби в ресурсах (персонал, обладнання та приміщення) для кожного виробничого процесу?		
ISO 9001 8.1	Чи розроблені процедури для підтримки виробничих процесів (де це необхідно)?		
ISO 9001 8.1	Якщо планування операцій задокументовано (можливо, як план якості), чи достатньо цього для використання?		
ISO 9001 8.2.1	Чи є процедура щодо реалізації та замовлень актуальною та чи дотримуються її?		
ISO 9001 8.2.1	Чи належним чином направляються та обробляються запити клієнтів, пов'язані з роботами, продуктами тощо?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 8.2.2	Чи точно визначені вимоги клієнтів до продукту?		
ISO 9001 8.2.2	Чи переглядаються ці вимоги, перш ніж компанія зобов'язується постачати продукцію?		
ISO 9001 8.2.3.1	Чи включає цей огляд відповідні законодавчі та регуляторні вимоги?		
ISO 9001 8.2.3.1	Якщо цінова пропозиція була підготовлена раніше, чи перевіряється вона на відповідність вхідному замовленню, і чи вирішуються будь-які відхилення з клієнтом?		
ISO 9001 8.2.3.2	Чи є записи про перевірку контракту?		
ISO 9001 8.2.4	Якщо клієнт або компанія змінюють вимоги до замовлення після його прийняття, чи узгоджується ця зміна з клієнтом?		
ISO 9001 8.2.4	Чи оновлюються зміни до всієї необхідної документації замовлення?		
ISO 9001 8.3.1	Чи є процедура проектування продукту актуальною та чи дотримується вона її?		
ISO 9001 8.3.1	Чи виконується проектування продукту відповідно до встановленого процесу (або процесів)?		
ISO 9001 8.3.2	Чи визначено загальний план проектування певним чином, включаючи визначення типових етапів проектування?		
ISO	Чи повністю визначені та сформульовані вхідні дані (вимоги) до		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9001 8.3.3	проектування до початку будь-яких проектних робіт? Це включає функціональні вимоги, вимоги до виробництва, законодавчі/нормативні вимоги, інформацію з попередніх проектів тощо.		
ISO 9001 8.3.3	Чи перевіряються вимоги до проектування перед продовженням?		
ISO 9001 8.3.3	Чи є записи про перевірку вхідних даних креслення/проектування?		
ISO 9001 8.3.4	Чи включає проектна діяльність необхідні перевірки дизайну?		
ISO 9001 8.3.4	Чи включають огляди проектів усі необхідні зацікавлені сторони (працівників, клієнтів тощо)?		
ISO 9001 8.3.4	Чи включає проектна діяльність верифікацію, тобто перевірку самого проекту (креслення, моделі, специфікації тощо) на відповідність вимогам?		
ISO 9001 8.3.4	Чи включає проектна діяльність валідацію, тобто перевірку або випробування прототипу продукту, першого екземпляра або першої партії на відповідність вимогам проекту?		
ISO 9001 8.3.4	Чи виправлено проблеми та оновлено проект для верифікації та валідації?		
ISO 9001 8.3.4	Чи є записи про перевірку, верифікацію та валідацію проекту?		
ISO 9001 8.3.5	Чи гарантують огляди проекту або інші заходи, що сам проект (креслення, модель, специфікація тощо) є достатнім для подальшого виробництва (якщо це можливо)?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 8.3.5	Чи вказано в проєктах необхідне обладнання для перевірки або випробування, якщо це можливо?		
ISO 9001 8.3.5	Чи затверджені та авторизовані проєкти (креслення, моделі, специфікації тощо) перед випуском?		
ISO 9001 8.3.5	Чи задокументовані креслення якимось чином? (Можуть бути креслення, моделі, специфікації тощо)		
ISO 9001 8.3.6	Коли вносяться зміни до дизайну, чи ці зміни проводяться контрольовано, щоб гарантувати, що ці зміни нічого не погіршать?		
ISO 9001 8.3.6	Чи є записи про зміни в конструкції?		
ISO 9001 8.3.6	Чи є записи щодо перевірок змін у дизайні?		
ISO 9001 8.3.6	Чи є записи про те, хто дозволив ці зміни?		
ISO 9001 8.3.6	Чи є записи про будь-які вжиті заходи для запобігання невідповідностям?		
ISO 9001 8.4.1	Чи є процедура закупівлі актуальною та чи дотримується вона?		
ISO 9001 8.4.1	Чи підлягають постачальники контролю компанією для забезпечення якості придбаних продуктів та послуг?		
ISO	Чи запроваджено контрольні заходи, коли компанія вирішує, що		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9001 8.4.1	постачальники будуть постачати продукцію безпосередньо клієнту?		
ISO 9001 8.4.1	Чи оцінюють постачальників за певними критеріями, щоб переконатися, що вони відповідають очікуванням компанії щодо якості?		
ISO 9001 8.4.1	Чи є записи оцінок постачальників актуальними та точними?		
ISO 9001 8.4.2	Чи перевіряють товари під час отримання?		
ISO 9001 8.4.2	Чи є процедура отримання та вхідного контролю актуальною та дотримуються її?		
ISO 9001 8.4.2	Чи запроваджено контроль як для самих постачальників, так і для будь-якої отриманої продукції, яку вони відправляють?		
ISO 9001 8.4.2	Чи рівень контролю над кожним постачальником коригується залежно від рівня ризику або впливу, який цей постачальник може мати? (Не всі постачальники можуть мати однаковий рівень контролю.)		
ISO 9001 8.4.2	Якщо це зроблено, чи виконуються інші заходи з перевірки постачальників відповідно до вимог (аудит постачальників, перевірки на місці тощо – якщо не зроблено, вкажіть «Н/Д»).		
ISO 9001 8.4.2	Чи рівень верифікаційної діяльності базується на ризиках, виявлених компанією?		
ISO 9001 8.4.3	Чи перевіряються замовлення постачальником перед їх відправкою замовнику?		
ISO	Чи містять вихідні замовлення на придбання всю необхідну		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9001 8.4.3	інформацію про товари або послуги, що закуповуються (опис, кількість, термін виконання тощо)?		
ISO 9001 8.4.3	Чи всі інші необхідні вимоги передані постачальнику через замовлення на придбання? (Перелік можливих таких вимог див. у пункті 8.4.3.)		
ISO 9001 8.4.3	Чи передаються вимоги, висунуті замовником, потім через замовлення постачальнику, якщо це необхідно?		
ISO 9001 8.5.1	Чи надається операторам виробництва інформація з описом продукту, який буде виготовлено (зазвичай за допомогою друкованих матеріалів, фрезерів тощо)?		
ISO 9001 8.5.1	Чи передбачені відповідні інспекційні пристрої, які можна використовувати для перевірки або випробування продукції?		
ISO 9001 8.5.1	Чи проводяться перевірки або випробування в процесі виробництва відповідно до вимог?		
ISO 9001 8.5.1	Чи достатньо обладнання та приміщень для забезпечення якості роботи?		
ISO 9001 8.5.1	Чи проходять працівники навчання, як того вимагає належна практика?		
ISO 9001 8.5.1	Якщо працівники повинні мати спеціальну кваліфікацію для виконання роботи, чи є у них докази того, що вони її мають?		
ISO 9001 8.5.1	Чи є процедура валідації актуальною та чи дотримуються її, щоб забезпечити валідацію та контроль усіх спеціальних процесів?		
ISO 9001	Чи намагається компанія впровадити заходи контролю для запобігання людським помилкам?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
8.5.1			
ISO 9001 8.5.1	Чи включає виробничий контроль усі необхідні дії, пов'язані з відвантаженням, доставкою та будь-якою роботою після доставки (якщо така є)?		
ISO 9001 8.5.1	Чи є процедура доставки актуальною та чи дотримуються її?		
ISO 9001 8.5.2	Чи є процедура ідентифікації та відстеження актуальною та чи дотримуються її?		
ISO 9001 8.5.2	Чи ідентифікується продукт на всіх етапах щодо складу та категорії та/або до якого замовлення він належить?		
ISO 9001 8.5.2	Чи включає ідентифікація продукту засоби для визначення статусу його перевірки? (Наприклад, невідповідний продукт слід маркувати як такий.)		
ISO 9001 8.5.2	Якщо продукція підлягає присвоєнню серії або нумерації партій, чи робиться це відповідно до вимог?		
ISO 9001 8.5.3	Чи є процедура зберігання клієнтської власності актуальною та чи дотримується вона її?		
ISO 9001 8.5.3	Якщо компанія використовує обладнання, надане замовником або постачальником, чи ідентифіковано його як власника майна?		
ISO 9001 8.5.3	Якщо обладнання клієнта або постачальника втрачено або пошкоджено, чи повідомляється про це власнику?		
ISO 9001 8.5.3	Якщо компанія використовує інтелектуальну власність, надану клієнтом або постачальником, чи захищена вона від втрати або несанкціонованого доступу?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 8.5.4	Чи є процедура складування/зберігання актуальною та чи дотримується вона її?		
ISO 9001 8.5.4	Чи належним чином зберігається продукт протягом усіх етапів обробки та виробництва?		
ISO 9001 8.5.4	Чи використовуються товари з належним терміном придатності?		
ISO 9001 8.5.4	Чи захищений продукт від забруднення, сторонніх предметів або інших пошкоджень?		
ISO 9001 8.5.4	Чи правильно поводяться з продуктом під час усіх операцій, щоб запобігти пошкодженню?		
ISO 9001 8.5.4	Чи правильно зберігається продукт під час очікування використання або відправлення, щоб запобігти пошкодженню?		
ISO 9001 8.5.5	Чи виконується робота відповідно до звичайних процедур СУЯ для продукції, поверненої за гарантією, або такої, що все ще належить клієнту, але ремонтується або переробляється?		
ISO 9001 8.5.5	Якщо компанія виконує роботу після доставки, чи відповідає це будь-яким законодавчим або нормативним вимогам?		
ISO 9001 8.5.5	Чи включає робота після доставки розгляд повідомлень про проблеми, що виникають з продуктами пізніше?		
ISO 9001 8.5.5	Чи враховують післяпродажні роботи характер, використання та термін служби доставленої продукції?		
ISO	Чи пов'язана адреса роботи після доставки з вимогами		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9001 8.5.5	замовника?		
ISO 9001 8.5.5	Чи враховуються скарги або відгуки клієнтів під час роботи після доставки?		
ISO 9001 8.5.5	Чи включає робота після доставки вирішення будь-яких повернень клієнтів або повідомлень про невідповідну продукцію, яка вже була відправлена?		
ISO 9001 8.5.6	Чи впроваджуються зміни до виробничих процесів лише через формальний метод, який гарантує їх перевірку та авторизацію?		
ISO 9001 8.5.6	Чи зберігаються записи про такі зміни у виробничому процесі, зокрема про те, хто їх санкціонував?		
ISO 9001 8.6	Чи проводяться остаточні перевірки або випробування, щоб переконатися, що продукт відповідає вимогам перед постачанням?		
ISO 9001 8.6	Якщо продукт відвантажується без остаточної перевірки, чи проводиться вона лише після схвалення замовником?		
ISO 9001 8.6	Чи зберігаються записи про остаточну перевірку?		
ISO 9001 8.6	Якщо існують відповідні процедури інспекції або робочі інструкції, чи вони актуальні та дотримуються?		
ISO 9001 8.6	Чи містяться записи результатів остаточних інспекційних?		
ISO 9001 8.6	Чи містять записи про остаточну перевірку ім'я або ідентифікаційні дані особи, яка проводила перевірку?		
ISO 9001 8.7.1	Чи є процедура управління невідповідною продукцією актуальною та чи дотримується вона?		
ISO 9001	Якщо послуги надаються, чи є процедура контролю невідповідних послуг актуальною та чи дотримується вона?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
8.7.1			
ISO 9001 8.7.1	Чи належним чином ідентифікуються та контролюються невідповідні продукти, щоб запобігти їх випадковому використанню або відвантаженню?		
ISO 9001 8.7.1	Чи є коригувальні дії доцільними порівняно з серйозністю або ризиком невідповідності?		
ISO 9001 8.7.1	Чи повідомляє компанія клієнтів, якщо після поставки виявлено невідповідну продукцію?		
ISO 9001 8.7.1	Чи обробляється невідповідна продукція одним або кількома з наступних способів: виправлення, локалізація, відокремлення, переробка, ремонт або прийняття «як є»?		
ISO 9001 8.7.1	Чи невідповідна продукція відокремлюється або ізолюється, щоб уникнути перехресного забруднення відповідної продукції?		
ISO 9001 8.7.1	Чи повідомляється клієнт про невідповідність, коли це можливо?		
ISO 9001 8.7.1	Якщо продукт переробляється або ремонтується, чи проводиться його повторна перевірка?		
ISO 9001 8.7.2	Чи ведуться записи про невідповідності?		
ISO 9001 8.7.2	Чи містять ці записи вжиті дії, отримані схвалення або відмови від клієнтів, а також особу(осіб), яка(і) уповноважена(і) на остаточне рішення?		
ISO 9001 9.1.1	Загалом, чи здійснює компанія моніторинг та вимірювання аспектів СУЯ з метою розуміння того, які сфери є ефективними, а де може знадобитися покращення?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 9.1.2	Чи розробляються методи моніторингу та вимірювання задоволеності клієнтів?		
ISO 9001 9.1.2	Якщо вимірювання задоволеності клієнтів виявляє проблеми, чи вживаються коригувальні або превентивні заходи?		
ISO 9001 9.1.3	Чи вимірює компанія дані про якість продукції?		
ISO 9001 9.1.3	Чи вимірює компанія ключові показники ефективності (KPI) процесу або цілі?		
ISO 9001 9.1.3	Чи оцінює компанія якимось чином ефективність своєї діяльності з планування СУЯ?		
ISO 9001 9.1.3	Чи оцінюється ефективність планів пом'якшення ризиків та пошуку можливостей?		
ISO 9001 9.1.3	Чи оцінюються показники ефективності постачальників?		
ISO 9001 9.1.3	Чи використовуються дані для покращення СУЯ?		
ISO 9001 9.2.1	Чи є процедура внутрішнього аудиту актуальною та чи дотримуються її?		
ISO 9001 9.2.1	Чи заплановано проведення внутрішніх аудитів, і чи ведеться графік або журнал?		
ISO	Чи всі положення ISO 9001 враховані у внутрішніх аудитах		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9001 9.2.1	певним чином?		
ISO 9001 9.2.2	Чи є процедура внутрішніх аудитів актуальною та чи дотримується вона належним чином?		
ISO 9001 9.2.2	Чи правильно заповнюються аудиторські звіти?		
ISO 9001 9.2.2	Чи є обрані аудитори об'єктивними та неупередженими? (Аудитори не повинні перевіряти власну роботу.)		
ISO 9001 9.2.2	Чи надаються аудиторські звіти відповідним керівникам після цього?		
ISO 9001 9.2.2	Чи подаються документи на коригувальні дії щодо виявлених під час аудиту невідповідностей?		
ISO 9001 9.2.2	Чи належним чином ведуться аудиторські записи?		
ISO 9001 9.3.1	Чи є процедура огляду вищим керівництвом актуальною та дотримуються її?		
ISO 9001 9.3.1	Чи присутні на нарадах з огляду вищим керівництвом всі обов'язкові учасники, включаючи вище керівництво?		
ISO 9001 9.3.2	Чи включає огляд: стан дій, виконаних за результатами попередніх управлінських оглядів?		
ISO 9001	...зміни зовнішніх та внутрішніх питань, що стосуються системи управління якістю?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9.3.2			
ISO 9001 9.3.2	<p>... інформацію про ефективність та результативність СУЯ, включаючи тенденції у:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Задоволеність клієнтів та відгуки? • Цілі якості? • Ефективність процесу та відповідність продукції? • Статус коригувальних дій? • Результати внутрішнього аудиту? • Ефективність постачальників? 		
ISO 9001 9.3.2	... достатність ресурсів?		
ISO 9001 9.3.2	... ефективність дій, вжитих для подолання ризиків та можливостей?		
ISO 9001 9.3.2	...можливості для покращення?		
ISO 9001 9.3.3	Чи ведуться записи огляду вищим керівництвом?		
ISO 9001 9.3.3	Чи включають результати огляду вищим керівництвом можливості для покращення, розподілу ресурсів та/або оновлення СУЯ?		
ISO 9001 10.1	Чи відстежуються можливості в документованій інформації за необхідності?		
ISO 9001 10.1	Чи вживаються інші заходи щодо покращення якості продукції?		
ISO 9001 10.1	Чи вживаються інші заходи для зменшення ризику?		
ISO	Чи вживаються інші зусилля щодо покращення самої СУЯ?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9001 10.1			
ISO 9001 10.2.1	Чи є процедура коригувальних запобіжних дій актуальною та чи дотримується вона?		
ISO 9001 10.2.1	Чи правильно призначені коригувальні/попереджувальні дії для аналізу та вжиття заходів?		
ISO 9001 10.2.1	Чи визначаються корінна(і) причина(и) до розробки плану коригувальних/профілактичних дій?		
ISO 9001 10.2.1	Чи відповідають плани дій характеру проблеми, про яку повідомляється?		
ISO 9001 10.2.1	Чи вживаються дії у встановлені терміни (строки)?		
ISO 9001 10.2.1	Чи включає аналіз першопричин врахування людської помилки або людського фактору?		
ISO 9001 10.2.1	Чи перевіряється ефективність дій, вжитих пізніше?		
ISO 9001 10.2.1	Чи забезпечує система коригувальних/запобіжних дій, якщо необхідно, відповідне оновлення реєстру ризиків або можливостей?		
ISO 9001 10.2.2	Чи належним чином ведуться записи про коригувальні/ запобіжні дії?		
ISO 9001 10.3	Загалом, чи прагне компанія постійно вдосконалювати СУЯ та її процесів?		
ISO	Чи покращення походить від даних, отриманих в результаті		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9001 10.3	огляду вищим керівництвом, вимірювань процесів управління якістю, якості продукції тощо?		

Розроблена Методика «Порядок проведення внутрішнього аудиту» представлена далі.

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2025 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 80 із 146

Проект
Оригінал X
Робочий зразок №

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор
ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

«__»_____2025р

МЕТОДИКА
«ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ»
М 9.2-2025

Введено в дію
Наказом № _____
від
«__»_____2025р.



ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0

Методика

Діє з:

***М 9.2-2025 Порядок проведення
внутрішнього аудиту***

Сторінка 81 із
146

Передмова

3. Документ діє з моменту затвердження директором.
4. Введено вперше.

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2025 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 82 із 146

ЗМІСТ:

1. МЕТА І ОБЛАСТЬ ДІЇ	3
2. ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ	3
2.1. ВИЗНАЧЕННЯ	3
2.2. СКОРОЧЕННЯ	3
3. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ	3
4. ОПИС ПРОЦЕСУ.....	4
4.1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	4
4.2. ВИМОГИ ДО ВНУТРІШНІХ АУДИТОРІВ	4
4.3. ПЛАНУВАННЯ ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ.....	5
4.4. ПІДГОТОВКА АУДИТУ	6
4.5. ПРОВЕДЕННЯ ПЕРЕВІРКИ НА МІСЦІ.....	6
4.6. ЗВІТНІ ДОКУМЕНТИ.....	7
4.7. КОРИГУВАЛЬНІ, ЗАПОБІЖНІ ДІЇ ТА ПОВТОРНИЙ АУДИТ	92

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2020 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 83 із 146

1. МЕТА І ОБЛАСТЬ ДІЇ

1.1 Ця методика визначає порядок розподілу відповідальності і порядок планування, проведення, документування і аналізу результатів внутрішніх перевірок системи управління якістю (внутрішнього аудиту) згідно вимог ДСТУ ISO 9001, ДСТУ ISO 19011.

1.2 Положення методики розповсюджуються на підрозділи підприємства, охоплені системою менеджменту управління якістю.

2. ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

2.1. ВИЗНАЧЕННЯ

2.1.1 У цій методиці використовуються терміни з відповідними визначеннями відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 9000, ДСТУ ISO 19011:2012.

2.1.2 **Аудит** – (перевірка) систематичний, незалежний процес отримання доказів аудиту і об'єктивного їх оцінювання з ціллю встановлення ступеню виявлення критеріїв аудиту.

2.1.3 **Аудитор** – Особа, яка має досвід проведення аудиту.

2.1.4 **Компетентність** — динамічна комбінація знань, вмінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти.

2.2. СКОРОЧЕННЯ

2.2.1 Скорочення позначень документів застосовуються відповідно до вимог цієї методики.

2.2.2 Директор – директор ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ».

2.2.3 СУЯ – система менеджменту якості.

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2020 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 84 із 146

5. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

3.1.1 Директор несе відповідальність за забезпечення процесу внутрішнього аудиту необхідними ресурсами, проведення аналізу результатів внутрішнього аудиту.

3.1.2 Менеджер з СУЯ несе відповідальність за загальну організацію процесу, а саме:

- розробку та складання плану-графіку внутрішнього аудиту;
- організацію проведення аудиту;
- надання результатів внутрішнього аудиту в сфері менеджменту якості керівнику для проведення аналізу.

2.2.4 3.1.3 Працівники ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ» несуть відповідальність за:

- всебічне сприяння проведенню внутрішнього аудиту та надання аудитору всієї інформації, що запитується;
- якнайшвидше, без безпідставної затримки усунення невідповідностей (виконання коригувальних дій), що виявляються під час аудиту.

3.1.4 Внутрішні аудитори несуть відповідальність за:

- застосування принципів, процедур і методів аудиту;
- планування і результативну організацію роботи;
- проведення аудиту в рамках встановлених планів проведення внутрішнього аудиту;
- перевірку достовірності зібраної інформації;
- підтвердження достатності і прийнятності доказів аудиту для підтримування даних аудиту і висновків за наслідками аудиту;
- здатність оцінювати ті чинники, які можуть впливати на надійність даних та висновків аудиту;

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2020 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 85 із 146

- забезпечення конфіденційності і збереження інформації;
- своєчасне оформлення звіту проведеного аудиту;
- перевірку виконання корекцій, коригувальних та попереджувальних дій;
- своєчасний контроль виконання ефективності коригувальних дій в підрозділах.

6. ОПИС ПРОЦЕСУ

4.1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

4.1.1 Аудитам піддаються процеси СМЯ, які діють на підприємстві, документи, регламентуючі та які їх супроводжують, персонал, який обслуговує і виконує дані процеси, а також виробниче середовище.

4.1.2 Внутрішні аудити повинні:

- давати об'єктивні результати для аналізу з боку вищого керівництва з метою можливості покращення СМЯ;
- проводиться в рамках законодавчих, нормативних та інших регламентованих вимог, вимог внутрішніх документів;
- охоплювати всі підрозділи підприємства в рамках області поширення СМЯ.

4.1.3 Цілі проведення внутрішніх аудитів наступні:

- виявлення про відповідність функціонування СМЯ встановленим вимогам у перевіряючому структурному підрозділі;
- визначення відповідності практичної реалізації і документального оформлення системи менеджменту якості вимогам стандарту ДСТУ ISO 9001:2015, ISO 9001:2015;
- встановлення того, наскільки діюча системи менеджменту якості дозволяє вирішувати задачі прийняті в області управління якістю;

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2020 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 86 із 146

- перевірка виконання нормативних і законодавчих вимог;
- визначення можливості покращення функціонування системи менеджменту якості.

4.2. ВИМОГИ ДО ВНУТРІШНІХ АУДИТОРІВ

4.2.1 На підприємстві формується група аудиторів і призначається директором у вигляді наказу по підприємству. В групу аудиторів входить керуючий персонал, який пройшов спеціальне навчання і має відповідний документ, який підтверджує їх кваліфікацію в області проведення внутрішніх аудитів, а також при необхідності залучаються зовнішні аудитори.

4.2.2 Внутрішні аудитори на час підготовки і проведення аудитів звільняються від своїх посадових обов'язків.

4.2.3 В групу аудиторів не можуть бути включені аудитори, які проводять аудит своїх процесів.

4.2.4 При необхідності аудиторську групу можуть супроводжувати аудитор-стажери, а також експерти, які не являються внутрішніми аудиторами і призначаються менеджером СМЯ.

4.2.5 Якщо аудит проводиться групою аудиторів, то назначається головний аудитор, в обов'язки якого входить організація проведення аудиту, складання звіту, перевірка коригувальних та попереджуючих дій. Головний аудитор розподіляє обов'язки в групі аудиторів.

4.2.6 При проведенні аудиту використовується наступна класифікація порушень (невідповідностей) системи менеджменту якості: суттєві та несуттєві.

4.3. ПЛАНУВАННЯ ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ

4.3.1 Внутрішні аудити розділяються на планові, які в обов'язковому порядку проводяться у відповідності до ***ПГ-9.2-01 Річний план-графік проведення***

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2020 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 87 із 146

внутрішнього аудиту, і позачергові (включно аудити-розслідування), які назначаються директором.

4.3.2 Планові внутрішні аудити проводяться на підприємстві не рідше ніж один раз на рік.

4.3.3 Менеджер СМЯ не пізніше 10 грудня поточного року складає проект ***ПГ-9.2-01 Річний план-графік проведення внутрішнього аудиту*** на наступний рік з урахуванням статусу і важливості процесів системи менеджменту харчової безпеки, що перевіряються.

4.3.4 Проект ***ПГ-9.2-01 Річний план-графік проведення внутрішнього аудиту*** затверджується директором підприємства не пізніше 15 грудня.

4.3.5 Для проведення кожного аудиту з ***ПГ-9.2-01 Річний план-графік проведення внутрішнього аудиту*** призначаються аудитори з числа працівників підприємства, а також залучаються зовнішні аудитори.

4.3.6 Затверджений директором ***ПГ-9.2-01 Річний план-графік проведення внутрішнього аудиту*** надається всім зацікавленим працівникам.

4.3.7 Для проведення аудитів в залежності від специфіки перевіряючого процесу керівник групи СМЯ визначає аудиторський склад групи аудиторів із числа призначених наказом по підприємству (включаючи аудиторів-стажерів та технічних експертів).

4.3.8 Безпосередньо за п'ять днів до проведення внутрішнього аудиту менеджер СМЯ складає ***ПЛ-9.2-01 План проведення внутрішнього аудиту***, уточнює та погоджує з керівником процесу, що перевіряється.

4.3.9 Копію ***ПЛ-9.2-01 План проведення внутрішнього аудиту*** менеджер СМЯ надсилає керівнику процесу з уточненими датою та часом проведення аудиту не пізніше, ніж за два дні до аудиту.

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2020 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 88 із 146

4.3.10 Зміщення часу проведення аудиту допускається у випадку непередбачених ситуацій по взаємному погодженню з керівником процесу і головного аудитора.

4.3.11 Інформування робітників перевіряючого процесу про терміни проведення забезпечує керівник даного процесу.

4.3.12 Аудити, які призначаються позапланово також супроводжуються ***ПЛ-9.2-01 План проведення внутрішнього аудиту.***

4.3.13 Директор може призначати проведення позачергового аудиту за поданням менеджера СМЯ або в результаті проведеного аналізу функціонування СМЯ.

Це може бути викликано наступними причинами:

- проведення реорганізації;
- необхідність перевірки того, що визначені коригування та коригувальні дії виконані і дали очікуваний результат;
- втрата контролю процесу;
- скарги споживачів;
- негативні результати випробувань продукції;
- результати оцінки СМЯ у зв'язку зі змінами нормативних документів.

4.3.14 Призначення позачергових аудитів здійснюється наказом директора.

4.3.15 Працівників підприємства повідомляють про призначений позачерговий аудит не пізніше, ніж за одну добу до його проведення в усній формі.

4.4. ПІДГОТОВКА АУДИТУ

4.4.1 На стадії підготовки аудиторів, перш за все, аналізують регламентуючу документацію (методики, програми, процедури, інструкції, положення, посадові інструкції тощо), що стосується процесу або підрозділу (спеціаліста), що

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2020 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 89 із 146

перевіряється. Крім того, вони враховують і вивчають результати попередніх аудитів, що відносяться до підрозділу/процесу, що перевіряється, а також вимоги законодавчих норм, нормативної і нормативно-технічної документації.

4.4.2 Перевірка використовуваної документації є початковою стадією аудиту, і питання, що виникають, враховуються при проведенні перевірки на місці.

4.4.3 При цьому аудиторі можуть консультуватися з керівником процесу і вимагати всю необхідну інформацію. Зокрема, вони повинні отримати точні відомості про кадровий склад працівників, а також про його організаційну структуру, підлеглість і розподіл повноважень. При необхідності, аудиторі уточнюють з керівником процесу, хто із співробітників братиме участь в перевірці.

4.4.4 Аудиторі можуть використовувати ***Ф-9.2-01 Опитувальний лист*** для полегшення підготовки до проведення перевірок.

4.5. ПРОВЕДЕННЯ ПЕРЕВІРКИ НА МІСЦІ

4.5.1 Безпосередньо перед початком проведення аудиту організовується попередня нарада, в якій беруть участь аудиторі і керівник структурного підрозділу/процесу, що перевіряється. Цю нараду веде головний аудитор. Його завданням є освітлення і узгодження наступних питань:

- взаємне представлення;
- огляд області діяльності і мети аудиту;
- виклад порядку проведення перевірки з уточненням черговості зустрічей, відвідин і часу;
- з'ясування всіх необхідних або неясних деталей аудиту, наприклад, порядку фіксації невідповідностей, складання звіту, призначення коригувальних дій.

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2020 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 90 із 146

4.5.2 Призначені аудитори проводять запланований аудит в узгоджений термін безпосередньо на місці виконання процесів, що перевіряються, на робочих місцях опитуваних співробітників.

4.5.3 При цьому вони використовують:

- опитувальні листи;
- методики;
- програми;
- настанови;
- процедури;
- правила;
- положення;
- посадові інструкції;
- інші документи.

4.5.4 Аудитори проводять збір доказів аудиту шляхом опитування працівників, аналізу використовуваних в підрозділі документів, огляду і спостереження за діяльністю і умовами на робочих місцях.

4.5.6 Суперечності і неясності, а також будь-які інші спірні питання, обов'язково обговорюються і аналізуються.

4.5.7 Усі отримані як підтвердження відомості і конкретні дані аудитори фіксують безпосередньо в ході проведення внутрішнього аудиту із зазначенням назв (позначень) і номерів підтверджуючих (що перевіряються) документів.

4.5.8 Якщо в ході перевірки виявляється невідповідність, аудитор негайно сповіщає про це сторону, що перевіряється.

4.5.9 Після закінчення перевірки на місці, аудитори проводять нараду за участю керівника структурного підрозділу/процесу, що перевіряється. Головний

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2020 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 91 із 146

аудитор докладає про основні результати аудиту, перераховує виявлені невідповідності, дає їм коротку оцінку.

4.5.10 Після закінчення перевірки на кожну виявлену при аудиті невідповідність аудитор заповнює окрему форму ***Ф-9.2-02 Протокол невідповідності***. У цьому документі ясно і чітко формулюється невідповідність і підтверджується доказом. ***Ф-9.2-02 Протокол невідповідності*** передається головному аудитору.

4.5.11 Головний аудитор пред'являє всі протоколи невідповідності не пізніше ніж через два робочих дні після проведення перевірки на місці і погоджує правильність їх формулювань.

4.5.12 Призначаються необхідні коригувальні дії, по кожній зафіксованій невідповідності і погоджують їх з головним аудитором. Призначення коригувальних дій, фіксується у ***Ф-9.2-02 Протокол невідповідності*** з призначенням дати виконання. Копії протоколів залишаються у відповідальних за процес, оригінали передаються головному аудитору не пізніше ніж через 7 днів після проведення аудиту до здачі звіту.

4.5.13 Якщо не вдається прийти до єдиної думки з питання призначення коригувальних дій, рішення ухвалюється менеджером СМЯ.

4.6. ЗВІТНІ ДОКУМЕНТИ

4.6.1 За наслідками внутрішнього аудиту головний аудитор складає ***Ф-9.2-03 Звіт про аудит***, який містить висновки про результати перевірки виконання вимог СМЯ у сфері діяльності структурного підрозділу/процесу. У звіті про аудит також фіксується кількість виявлених невідповідностей і визначається, чи необхідно проводити повторний аудит.

4.6.2 Документи, які супроводжують внутрішній аудит, зокрема, оформлені ***Ф-9.2-02 Протокол невідповідності, Ф-9.2-03 Звіт про аудит*** передаються

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0	Методика	
Діє з:	<i>М 9.2-2020 Порядок проведення внутрішнього аудиту</i>	Сторінка 92 із 146

менеджеру СМЯ. Вони містять конфіденційні відомості, доступ до яких мають тільки особи, вказані в даній методиці.

4.6.3 Вся документація, що має відношення до внутрішніх аудитів СМЯ, зберігається під відповідальністю керівника групи СМЯ відповідно до номенклатури справ.

4.6.4 Результати проведених аудитів аналізуються з боку керівництва відповідно до вимог ***М 9.3-2020 Аналізування з боку керівництва.***

4.7. КОРИГУВАЛЬНІ, ЗАПОБІЖНІ ДІЇ ТА ПОВТОРНИЙ АУДИТ

4.7.1 Коригувальні дії, здійснюються в межах встановленого терміну.

4.7.2 Після їх виконання відповідальні працівники роблять відповідні записи в протоколах невідповідностей, які потім представляють менеджеру СМЯ для контролю.

4.7.3 Аудитор, що проводив перевірку та зареєстрував невідповідність, бере участь в оцінці результатів коригувальних дій.

4.7.4 Якщо в ході аудиту були виявлені істотні невідповідності, що вимагають внесення змін до процесів, документації, то для перевірки ефективності коригувальних дій призначається повторний аудит, про що аудитор зазначає в ***Ф-9.2-02 Протокол невідповідності*** і в ***Ф-9.2-03 Звіт про аудит.***

4.7.5 Термін проведення повторного аудиту за узгодженням з керівниками структурних підрозділів/процесів затверджує менеджер СМЯ. Порядок проведення повторного аудиту аналогічний проведенню планового аудиту. Проте при цьому перевіряються тільки виконання тих вимог, щодо яких розроблялись коригувальні дії.

4.7.6 Аудит вважається закритим тільки у тому випадку, коли всі корекції, коригувальні та попереджуючі дії виконані. Аудит закриває головний аудитор.

ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

Редакція документа:0

Методика

Діє з:

***М 9.2-2025 Порядок проведення
внутрішнього аудиту***

Сторінка 93 із
146

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор
ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ»

«__» _____ 2025р

ПГ-9.2-01 Річний план-графік проведення внутрішнього аудиту на _____ рік

№ п./п.	Об'єкт перевірення	Процеси СМХБ	Головни й аудитор	Аудитор и	Січень	Лютий	Березень	Квітень	Травень	Червень	Липень	Серпень	Вересень	Жовтень	Листопад	Грудень	Примітка
1																	
2																	

Склав: _____ Менеджер СМЯ _____

(П.І.Б.)

(посада)

(підпис)

«_____» _____ 20__р.

План проведення внутрішнього аудиту № _____

(найменування підрозділу/процесу)

Вид аудиту	Підстава для аудиту
Плановий/ Позачерговий/ Повторний (необхідне підкреслити)	<i>ПГ-9.2-01 Річний план-графік проведення внутрішнього аудиту</i>

Мета аудиту:

Встановити відповідність процесу вимогам ДСТУ ISO 9001:2015, ISO 9001:2015 і документації СМЯ.

Критерії аудиту:

Відповідальність керівництва

Політика

Цілі та планування дій для їх досягнення

Аналізування системи управління

Функції, обов'язки та повноваження в межах організації

Інформування

Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них

Знання організації

Компетентність

Обмін інформацією

Керування моніторингом та вимірюванням

Підтвердження, перевіряння системи менеджменту якості.

Внутрішній аудит

Перевіряння дій, ужитих стосовно невідповідностей, що були виявлені під час попереднього аудиту

Ефективність СМЯ відповідно до досягнення сертифікованим підприємством задач та намічених результатів СМЯ

Перевіряння будь-яких змін

Розглядання скарг

Хід виконання запланованих дій, спрямованих на постійне поліпшування

Використовування знаків та/або будь-яких інших посилок на сертифікацію

Перелік документів, що перевіряються СМЯ:

1. Посадові інструкції;
2. Розробка нормативної документації;

3. Записи по процесам.

Аудиторська група

Головний аудитор:

Керівник _____

(ПІБ)

Аудитор:

(ПІБ)

Дата проведення	Час проведення	Місце проведення

Головний аудитор

(ПІБ)

План аудиту отримав:

(Підпис)

(ПІБ)

Дата

Внутрішній аудит			
Ф-9.2-01 Опитувальний лист			Перевірка № від _____
<input type="checkbox"/> - Плановий аудит	<input type="checkbox"/> - Позачерговий аудит	<input type="checkbox"/> - Повторний аудит	
Структурний підрозділ/процес: _____			
Керівник підрозділу/процесу: _____			
Аудитор(и): _____			
Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 4.1	Чи є документована процедура, що описує контекст, актуальною та чи її дотримуються?		
ISO 9001 4.1	Чи актуальні записи з контексту щодо питань, що викликають занепокоєння?		
ISO 9001 4.1	Чи перевіряє це вище керівництво?		
ISO 9001 4.2	Чи актуальний реєстр щодо зацікавлених сторін (стейкхолдерів)?		
ISO 9001 4.2	Чи перевіряє це вище керівництво?		
ISO 9001 4.3	Чи все ще дійсне формулювання обсягу робіт у Керівництві з якості?		
ISO 9001 4.3	Чи всі відповідні види діяльності охоплені сферою застосування СУЯ?		
ISO 9001 4.3	Чи задокументовані та належним чином обґрунтовані будь-які винятки з ISO 9001 у Керівництві з якості?		
ISO 9001 4.4.1	Чи Керівництво з якості точним щодо того, чи визначені процеси верхнього рівня, а також чи є схема послідовності та взаємодії?		
ISO 9001 4.4.1	Чи визначені певним чином входи та виходи для кожного процесу верхнього рівня?		
ISO 9001 4.4.1	Чи вимірюється ефективність процесів якимось чином?		
ISO 9001 4.4.1	Чи враховуються та забезпечуються ресурси процесу (люди, приміщення та обладнання) за необхідності?		
ISO 9001 4.4.1	Чи для кожного процесу найвищого рівня призначені особи, які відповідають за виконання своїх обов'язків та мають повноваження?		
ISO 9001 4.4.1	Чи враховані ризики та можливості, пов'язані з процесами?		
ISO 9001	Якщо процес не відповідає цілям або значенням, чи		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
4.4.1	вживаються коригувальні дії?		
ISO 9001 4.4.1	Чи прагне керівництво вдосконалювати процеси з часом?		
ISO 9001 4.4.2	Чи існують процедури та інші документи, а також записи для підтримки СУЯ?		
ISO 9001 5.1.1	Інтерв'ю з керівництвом вищої ланки; чи складається у вас враження, що вище керівництво несе повну відповідальність за систему управління якістю?		
ISO 9001 5.1.1	Чи розробило керівництво політику та цілі щодо якості?		
ISO 9001 5.1.1	Чи доносить вище керівництво важливість СУЯ до всіх співробітників?		
ISO 9001 5.1.1	Чи вище керівництво залучає, спрямовує та підтримує інших співробітників, відповідальних за СУЯ?		
ISO 9001 5.1.2	Чи сприяє керівництво клієнтоорієнтованій діяльності компанії?		
ISO 9001 5.2.1	Чи опублікована та чи досі актуальна Політика якості?		
ISO 9001 5.2.1	Чи містить вона твердження про «відповідність застосовним вимогам»?		
ISO 9001 5.2.1	Чи містить вона твердження про «постійне вдосконалення»?		
ISO 9001 5.2.2	Чи опублікована Політика якості?		
ISO 9001 5.2.2	Чи можуть співробітники описати Політику якості?		
ISO 9001 5.3	Чи визначені та доводяться до відома всі ролі та обов'язки в компанії?		
ISO 9001 6.1.1	Чи є процедура управління ризиками актуальною та чи дотримуються її?		
ISO 9001 6.1.1	Чи реєстр ризиків актуальним?		
ISO 9001 6.1.1	Чи реєстр можливостей актуальним?		
ISO 9001 6.1.2	Чи вживаються заходи для зменшення ризиків та максимізації можливостей?		
ISO 9001 6.1.2	Чи аналізує керівництво ризики та можливості (можливо, під час управлінського огляду)?		
ISO 9001 6.2.1	Чи встановлені та зафіксовані цілі щодо якості?		
ISO 9001 6.2.1	Чи є цілі якості досяжними та чи їх можна виміряти?		
ISO 9001 6.2.1	Чи доводяться цілі щодо якості до відома всієї компанії за потреби?		
ISO 9001 6.2.1	Чи переглядає керівництво цілі та вживає заходів для їх досягнення?		
ISO 9001 6.3	Чи є процедура управління документованою інформацією актуальною та чи дотримується вона?		
ISO 9001	Чи вносяться зміни до СУЯ контрольованим чином?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
6.3			
ISO 9001 7.1.1	Чи намагається керівництво забезпечити ресурси для СУЯ, де це можливо?		
ISO 9001 7.1.2	Чи достатньо людей для виконання робіт з управління якістю?		
ISO 9001 7.1.3	Щодо контролю інфраструктури (будівель та обладнання), чи є процедура перевірки обладнання актуальною та дотримуються її?		
ISO 9001 7.1.3	Чи впроваджено обладнання та інфраструктура для підтримки СУЯ та забезпечення якості продукції/ послуг?		
ISO 9001 7.1.3	Чи здійснюється технічне обслуговування приміщень та обладнання для забезпечення їхньої належної якості?		
ISO 9001 7.1.3	Чи є процедура [Назва процедури профілактичного обслуговування] актуальною та чи дотримується вона її?		
ISO 9001 7.1.3	Чи є робоче середовище належним для забезпечення якості продукції/послуг та ефективності СУЯ?		
ISO 9001 7.1.4	Чи належним чином контролюються будь-які спеціальні середовища (чисті приміщення, зони електростатичного захисту тощо) для забезпечення якості продукції?		
ISO 9001 7.1.5.1	Чи є процедура калібрування актуальною та чи дотримується вона?		
ISO 9001 7.1.5.1	Чи використовуються калібровані прилади для перевірки та випробування?		
ISO 9001 7.1.5.1	Чи є ці пристрої достатніми для вимірювань, які необхідно виконати (в межах діапазону, допуску тощо)?		
ISO 9001 7.1.5.1	Чи зберігаються записи про калібрування?		
ISO 9001 7.1.5.1	Чи проводиться калібрування відповідно до простежуваних стандартів?		
ISO 9001 7.1.5.2	Чи актуальний журнал/база даних калібрування?		
ISO 9001 7.1.5.2	Чи позначені калібровані пристрої статусом калібрування?		
ISO 9001 7.1.5.2	Якщо виявлено, що пристрій не відповідає калібруванню, чи проведено дослідження для оцінки впливу на продукт, який міг бути перевірений за допомогою цього пристрою раніше?		
ISO 9001 7.1.6	Чи визначає компанія організаційні знання, необхідні для СУЯ?		
ISO 9001 7.1.6	Чи оновлюються ці знання, щоб забезпечити їх актуальність та корисність?		
ISO 9001 7.2	Чи є процедура навчання персоналу актуальною та чи дотримуються її?		
ISO 9001 7.2	Чи визначено мінімальні вимоги до компетентності щодо освіти, навчання та/або досвіду для кожного виду робіт, що впливає на якість?		
ISO 9001 7.2	Чи відповідають найняті або призначені на посади люди цим вимогам до компетентності, або якщо ні, чи проходять вони навчання?		
ISO 9001	Чи є записи про навчання (включаючи програму, навчання на		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
7.2	робочому місці, аудиторне навчання тощо)?		
ISO 9001 7.3	Чи усвідомлюють працівники, який внесок вони роблять у СУЯ та якість продукції?		
ISO 9001 7.3	Чи усвідомлюють працівники, що може статися, якщо СУЯ не буде ефективною?		
ISO 9001 7.4	Чи має компанія надійні методи спілкування з клієнтами та прийняття повідомлень від них?		
ISO 9001 7.5.1	Чи містить СУЯ всі наступні необхідні документи? <ul style="list-style-type: none"> • Сфера застосування СУЯ • Чи включає сфера застосування СУЯ межі та застосовність • Політика якості • Цілі якості (повинна бути документована інформація) • Будь-які процедури, необхідні для підтримки функціонування процесів 		
ISO 9001 7.5.1	Чи містить СУЯ всі наступні необхідні документовані записи? (Тільки ті, що застосовуються.) <ul style="list-style-type: none"> • Калібрувальні записи • Записи про навчання • Записи з перегляду контрактів • Записи вхідних даних (вимог) щодо проектування • Записи про контроль проектування • Записи звітів та даних про випробування конструкції • Записи результатів проектування • Записи про зміни в конструкції • Записи про затвердження постачальників • Облік будь-якого отриманого матеріалу, який передано у виробництво до вхідного контролю • Запис опису продукції для виробництва • Записи про втрачене або пошкоджене майно клієнта/постачальника • Записи змін у виробничих процесах • Протоколи перевірок та випробувань • Записи про невідповідності продукції • Записи аналізу загальної ефективності СУЯ (можуть бути охоплені деякими іншими згаданими записами) • Записи внутрішнього аудиту • Записи з управлінського огляду • Записи про коригувальні дії 		
ISO 9001 7.5.1	Чи є процедура контролю записів актуальною та дотримуються її?		
ISO 9001 7.5.1	Чи містить документація СУЯ будь-які інші процедури, які сама компанія вважає необхідними?		
ISO 9001 7.5.2	Чи контролюються документи, щоб забезпечити наявність лише останніх редакцій?		
ISO 9001 7.5.2	Чи доступні документи для працівників у місці їх використання?		
ISO 9001	Чи перевіряються та затверджуються документи перед		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
7.5.2	публікацією?		
ISO 9001 7.5.3.1	Чи захищені документи та записи від втрати або пошкодження?		
ISO 9001 7.5.3.1	Чи підлягають електронні записи безпечному резервному копіюванню?		
ISO 9001 7.5.3.2	Якщо є основний перелік документів, чи він актуальний та точний?		
ISO 9001 7.5.3.2	Чи використовуються лише контрольовані документи? (Іншими словами, не використовуються неконтрольовані документи)		
ISO 9001 7.5.3.2	Чи змінені документи також проходять перевірку та затвердження?		
ISO 9001 7.5.3.2	Чи задокументовано терміни та правила зберігання записів?		
ISO 9001 7.5.3.2	Чи контролюються також зовнішні документи (стандарти, специфікації тощо) для забезпечення використання належної редакції?		
ISO 9001 8.1	Загалом, чи плануються процеси СУЯ з урахуванням вимог замовника до продукції?		
ISO 9001 8.1	Чи визначені критерії для кожного виробничого процесу?		
ISO 9001 8.1	Чи контролюються аутсорсингові процеси, і чи актуальна та дотримується процедура щодо аутсорсингових процесів?		
ISO 9001 8.1	Чи визначено критерії перевірки/випробування для продукту?		
ISO 9001 8.1	Чи визначаються потреби в ресурсах (персонал, обладнання та приміщення) для кожного виробничого процесу?		
ISO 9001 8.1	Чи розроблені процедури для підтримки виробничих процесів (де це необхідно)?		
ISO 9001 8.1	Якщо планування операцій задокументовано (можливо, як план якості), чи достатньо цього для використання?		
ISO 9001 8.2.1	Чи є процедура щодо реалізації та замовлень актуальною та чи дотримуються її?		
ISO 9001 8.2.1	Чи належним чином направляються та обробляються запити клієнтів, пов'язані з роботами, продуктами тощо?		
ISO 9001 8.2.2	Чи точно визначені вимоги клієнтів до продукту?		
ISO 9001 8.2.2	Чи переглядаються ці вимоги, перш ніж компанія зобов'язується постачати продукцію?		
ISO 9001 8.2.3.1	Чи включає цей огляд відповідні законодавчі та регуляторні вимоги?		
ISO 9001 8.2.3.1	Якщо цінова пропозиція була підготовлена раніше, чи перевіряється вона на відповідність вхідному замовленню, і чи вирішуються будь-які відхилення з клієнтом?		
ISO 9001 8.2.3.2	Чи є записи про перевірку контракту?		
ISO 9001 8.2.4	Якщо клієнт або компанія змінюють вимоги до замовлення після його прийняття, чи узгоджується ця зміна з клієнтом?		
ISO 9001	Чи оновлюються зміни до всієї необхідної документації		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
8.2.4	замовлення?		
ISO 9001 8.3.1	Чи є процедура проектування продукту актуальною та чи дотримується вона її?		
ISO 9001 8.3.1	Чи виконується проектування продукту відповідно до встановленого процесу (або процесів)?		
ISO 9001 8.3.2	Чи визначено загальний план проектування певним чином, включаючи визначення типових етапів проектування?		
ISO 9001 8.3.3	Чи повністю визначені та сформульовані вхідні дані (вимоги) до проектування до початку будь-яких проектних робіт? Це включає функціональні вимоги, вимоги до виробництва, законодавчі/нормативні вимоги, інформацію з попередніх проектів тощо.		
ISO 9001 8.3.3	Чи перевіряються вимоги до проектування перед продовженням?		
ISO 9001 8.3.3	Чи є записи про перевірку вхідних даних креслення/проектування?		
ISO 9001 8.3.4	Чи включає проектна діяльність необхідні перевірки дизайну?		
ISO 9001 8.3.4	Чи включають огляди проектів усі необхідні зацікавлені сторони (працівників, клієнтів тощо)?		
ISO 9001 8.3.4	Чи включає проектна діяльність верифікацію, тобто перевірку самого проекту (креслення, моделі, специфікації тощо) на відповідність вимогам?		
ISO 9001 8.3.4	Чи включає проектна діяльність валідацію, тобто перевірку або випробування прототипу продукту, першого екземпляра або першої партії на відповідність вимогам проекту?		
ISO 9001 8.3.4	Чи виправлено проблеми та оновлено проект для верифікації та валідації?		
ISO 9001 8.3.4	Чи є записи про перевірку, верифікацію та валідацію проекту?		
ISO 9001 8.3.5	Чи гарантують огляди проекту або інші заходи, що сам проект (креслення, модель, специфікація тощо) є достатнім для подальшого виробництва (якщо це можливо)?		
ISO 9001 8.3.5	Чи вказано в проектах необхідне обладнання для перевірки або випробування, якщо це можливо?		
ISO 9001 8.3.5	Чи затверджені та авторизовані проекти (креслення, моделі, специфікації тощо) перед випуском?		
ISO 9001 8.3.5	Чи задокументовані креслення якимось чином? (Можуть бути креслення, моделі, специфікації тощо)		
ISO 9001 8.3.6	Коли вносяться зміни до дизайну, чи ці зміни проводяться контрольовано, щоб гарантувати, що ці зміни нічого не погіршать?		
ISO 9001 8.3.6	Чи є записи про зміни в конструкції?		
ISO 9001 8.3.6	Чи є записи щодо перевірок змін у дизайні?		
ISO 9001 8.3.6	Чи є записи про те, хто дозволив ці зміни?		
ISO 9001	Чи є записи про будь-які вжиті заходи для запобігання		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
8.3.6	невідповідностям?		
ISO 9001 8.4.1	Чи є процедура закупівлі актуальною та чи дотримується вона?		
ISO 9001 8.4.1	Чи підлягають постачальники контролю компанією для забезпечення якості придбаних продуктів та послуг?		
ISO 9001 8.4.1	Чи запроваджено контрольні заходи, коли компанія вирішує, що постачальники будуть постачати продукцію безпосередньо клієнту?		
ISO 9001 8.4.1	Чи оцінюють постачальників за певними критеріями, щоб переконатися, що вони відповідають очікуванням компанії щодо якості?		
ISO 9001 8.4.1	Чи є записи оцінок постачальників актуальними та точними?		
ISO 9001 8.4.2	Чи перевіряють товари під час отримання?		
ISO 9001 8.4.2	Чи є процедура отримання та вхідного контролю актуальною та дотримуються її?		
ISO 9001 8.4.2	Чи запроваджено контроль як для самих постачальників, так і для будь-якої отриманої продукції, яку вони відправляють?		
ISO 9001 8.4.2	Чи рівень контролю над кожним постачальником коригується залежно від рівня ризику або впливу, який цей постачальник може мати? (Не всі постачальники можуть мати однаковий рівень контролю.)		
ISO 9001 8.4.2	Якщо це зроблено, чи виконуються інші заходи з перевірки постачальників відповідно до вимог (аудит постачальників, перевірки на місці тощо – якщо не зроблено, вкажіть «Н/Д»).		
ISO 9001 8.4.2	Чи рівень верифікаційної діяльності базується на ризиках, виявлених компанією?		
ISO 9001 8.4.3	Чи перевіряються замовлення постачальником перед їх відправкою замовнику?		
ISO 9001 8.4.3	Чи містять вихідні замовлення на придбання всю необхідну інформацію про товари або послуги, що закуповуються (опис, кількість, термін виконання тощо)?		
ISO 9001 8.4.3	Чи всі інші необхідні вимоги передані постачальнику через замовлення на придбання? (Перелік можливих таких вимог див. у пункті 8.4.3.)		
ISO 9001 8.4.3	Чи передаються вимоги, висунуті замовником, потім через замовлення постачальнику, якщо це необхідно?		
ISO 9001 8.5.1	Чи надається операторам виробництва інформація з описом продукту, який буде виготовлено (зазвичай за допомогою друкованих матеріалів, фрезерів тощо)?		
ISO 9001 8.5.1	Чи передбачені відповідні інспекційні пристрої, які можна використовувати для перевірки або випробування продукції?		
ISO 9001 8.5.1	Чи проводяться перевірки або випробування в процесі виробництва відповідно до вимог?		
ISO 9001 8.5.1	Чи достатньо обладнання та приміщень для забезпечення якості роботи?		
ISO 9001 8.5.1	Чи проходять працівники навчання, як того вимагає належна практика?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 8.5.1	Якщо працівники повинні мати спеціальну кваліфікацію для виконання роботи, чи є у них докази того, що вони її мають?		
ISO 9001 8.5.1	Чи є процедура валідації актуальною та чи дотримуються її, щоб забезпечити валідацію та контроль усіх спеціальних процесів?		
ISO 9001 8.5.1	Чи намагається компанія впровадити заходи контролю для запобігання людським помилкам?		
ISO 9001 8.5.1	Чи включає виробничий контроль усі необхідні дії, пов'язані з відвантаженням, доставкою та будь-якою роботою після доставки (якщо така є)?		
ISO 9001 8.5.1	Чи є процедура доставки актуальною та чи дотримуються її?		
ISO 9001 8.5.2	Чи є процедура ідентифікації та відстеження актуальною та чи дотримуються її?		
ISO 9001 8.5.2	Чи ідентифікується продукт на всіх етапах щодо складу та категорії та/або до якого замовлення він належить?		
ISO 9001 8.5.2	Чи включає ідентифікація продукту засоби для визначення статусу його перевірки? (Наприклад, невідповідний продукт слід маркувати як такий.)		
ISO 9001 8.5.2	Якщо продукція підлягає присвоєнню серії або нумерації партій, чи робиться це відповідно до вимог?		
ISO 9001 8.5.3	Чи є процедура зберігання клієнтської власності актуальною та чи дотримується вона її?		
ISO 9001 8.5.3	Якщо компанія використовує обладнання, надане замовником або постачальником, чи ідентифіковано його як власника майна?		
ISO 9001 8.5.3	Якщо обладнання клієнта або постачальника втрачено або пошкоджено, чи повідомляється про це власнику?		
ISO 9001 8.5.3	Якщо компанія використовує інтелектуальну власність, надану клієнтом або постачальником, чи захищена вона від втрати або несанкціонованого доступу?		
ISO 9001 8.5.4	Чи є процедура складування/зберігання актуальною та чи дотримується вона її?		
ISO 9001 8.5.4	Чи належним чином зберігається продукт протягом усіх етапів обробки та виробництва?		
ISO 9001 8.5.4	Чи використовуються товари з належним терміном придатності?		
ISO 9001 8.5.4	Чи захищений продукт від забруднення, сторонніх предметів або інших пошкоджень?		
ISO 9001 8.5.4	Чи правильно поводяться з продуктом під час усіх операцій, щоб запобігти пошкодженню?		
ISO 9001 8.5.4	Чи правильно зберігається продукт під час очікування використання або відправлення, щоб запобігти пошкодженню?		
ISO 9001 8.5.5	Чи виконується робота відповідно до звичайних процедур СУЯ для продукції, поверненої за гарантією, або такої, що все ще належить клієнту, але ремонтується або переробляється?		
ISO 9001	Якщо компанія виконує роботу після доставки, чи відповідає		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
8.5.5	це будь-яким законодавчим або нормативним вимогам?		
ISO 9001 8.5.5	Чи включає робота після доставки розгляд повідомлень про проблеми, що виникають з продуктами пізніше?		
ISO 9001 8.5.5	Чи враховують післяпродажні роботи характер, використання та термін служби доставленої продукції?		
ISO 9001 8.5.5	Чи пов'язана адреса роботи після доставки з вимогами замовника?		
ISO 9001 8.5.5	Чи враховуються скарги або відгуки клієнтів під час роботи після доставки?		
ISO 9001 8.5.5	Чи включає робота після доставки вирішення будь-яких повернень клієнтів або повідомлень про невідповідну продукцію, яка вже була відправлена?		
ISO 9001 8.5.6	Чи впроваджуються зміни до виробничих процесів лише через формальний метод, який гарантує їх перевірку та авторизацію?		
ISO 9001 8.5.6	Чи зберігаються записи про такі зміни у виробничому процесі, зокрема про те, хто їх санкціонував?		
ISO 9001 8.6	Чи проводяться остаточні перевірки або випробування, щоб переконатися, що продукт відповідає вимогам перед постачанням?		
ISO 9001 8.6	Якщо продукт відвантажується без остаточної перевірки, чи проводиться вона лише після схвалення замовником?		
ISO 9001 8.6	Чи зберігаються записи про остаточну перевірку?		
ISO 9001 8.6	Якщо існують відповідні процедури інспекції або робочі інструкції, чи вони актуальні та дотримуються?		
ISO 9001 8.6	Чи містяться записи результатів остаточних інспекційних?		
ISO 9001 8.6	Чи містять записи про остаточну перевірку ім'я або ідентифікаційні дані особи, яка проводила перевірку?		
ISO 9001 8.7.1	Чи є процедура управління невідповідною продукцією актуальною та чи дотримується вона?		
ISO 9001 8.7.1	Якщо послуги надаються, чи є процедура контролю невідповідних послуг актуальною та чи дотримується вона?		
ISO 9001 8.7.1	Чи належним чином ідентифікуються та контролюються невідповідні продукти, щоб запобігти їх випадковому використанню або відвантаженню?		
ISO 9001 8.7.1	Чи є коригувальні дії доцільними порівняно з серйозністю або ризиком невідповідності?		
ISO 9001 8.7.1	Чи повідомляє компанія клієнтів, якщо після поставки виявлено невідповідну продукцію?		
ISO 9001 8.7.1	Чи обробляється невідповідна продукція одним або кількома з наступних способів: виправлення, локалізація, відокремлення, переробка, ремонт або прийняття «як є»?		
ISO 9001 8.7.1	Чи невідповідна продукція відокремлюється або ізолюється, щоб уникнути перехресного забруднення відповідної продукції?		
ISO 9001 8.7.1	Чи повідомляється клієнт про невідповідність, коли це можливо?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 8.7.1	Якщо продукт переробляється або ремонтується, чи проводиться його повторна перевірка?		
ISO 9001 8.7.2	Чи ведуться записи про невідповідності?		
ISO 9001 8.7.2	Чи містять ці записи вжиті дії, отримані схвалення або відмови від клієнтів, а також особу(осіб), яка(і) уповноважена(і) на остаточне рішення?		
ISO 9001 9.1.1	Загалом, чи здійснює компанія моніторинг та вимірювання аспектів СУЯ з метою розуміння того, які сфери є ефективними, а де може знадобитися покращення?		
ISO 9001 9.1.2	Чи розробляються методи моніторингу та вимірювання задоволеності клієнтів?		
ISO 9001 9.1.2	Якщо вимірювання задоволеності клієнтів виявляє проблеми, чи вживаються коригувальні або превентивні заходи?		
ISO 9001 9.1.3	Чи вимірює компанія дані про якість продукції?		
ISO 9001 9.1.3	Чи вимірює компанія ключові показники ефективності (KPI) процесу або цілі?		
ISO 9001 9.1.3	Чи оцінює компанія якимось чином ефективність своєї діяльності з планування СУЯ?		
ISO 9001 9.1.3	Чи оцінюється ефективність планів пом'якшення ризиків та пошуку можливостей?		
ISO 9001 9.1.3	Чи оцінюються показники ефективності постачальників?		
ISO 9001 9.1.3	Чи використовуються дані для покращення СУЯ?		
ISO 9001 9.2.1	Чи є процедура внутрішнього аудиту актуальною та чи дотримуються її?		
ISO 9001 9.2.1	Чи заплановано проведення внутрішніх аудитів, і чи ведеться графік або журнал?		
ISO 9001 9.2.1	Чи всі положення ISO 9001 враховані у внутрішніх аудитах певним чином?		
ISO 9001 9.2.2	Чи є процедура внутрішніх аудитів актуальною та чи дотримується вона належним чином?		
ISO 9001 9.2.2	Чи правильно заповнюються аудиторські звіти?		
ISO 9001 9.2.2	Чи є обрані аудитори об'єктивними та неупередженими? (Аудитори не повинні перевіряти власну роботу.)		
ISO 9001 9.2.2	Чи надаються аудиторські звіти відповідним керівникам після цього?		
ISO 9001 9.2.2	Чи подаються документи на коригувальні дії щодо виявлених під час аудиту невідповідностей?		
ISO 9001 9.2.2	Чи належним чином ведуться аудиторські записи?		
ISO 9001 9.3.1	Чи є процедура огляду вищим керівництвом актуальною та дотримуються її?		
ISO 9001 9.3.1	Чи присутні на нарадах з огляду вищим керівництвом всі обов'язкові учасники, включаючи вище керівництво?		
ISO 9001	Чи включає огляд: стан дій, виконаних за результатами		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
9.3.2	попередніх управлінських оглядів?		
ISO 9001 9.3.2	...зміни зовнішніх та внутрішніх питань, що стосуються системи управління якістю?		
ISO 9001 9.3.2	... інформацію про ефективність та результативність СУЯ, включаючи тенденції у: <ul style="list-style-type: none"> • Задоволеність клієнтів та відгуки? • Цілі якості? • Ефективність процесу та відповідність продукції? • Статус коригувальних дій? • Результати внутрішнього аудиту? • Ефективність постачальників? 		
ISO 9001 9.3.2	... достатність ресурсів?		
ISO 9001 9.3.2	... ефективність дій, вжитих для подолання ризиків та можливостей?		
ISO 9001 9.3.2	...можливості для покращення?		
ISO 9001 9.3.3	Чи ведуться записи огляду вищим керівництвом?		
ISO 9001 9.3.3	Чи включають результати огляду вищим керівництвом можливості для покращення, розподілу ресурсів та/або оновлення СУЯ?		
ISO 9001 10.1	Чи відстежуються можливості в документованій інформації за необхідності?		
ISO 9001 10.1	Чи вживаються інші заходи щодо покращення якості продукції?		
ISO 9001 10.1	Чи вживаються інші заходи для зменшення ризику?		
ISO 9001 10.1	Чи вживаються інші зусилля щодо покращення самої СУЯ?		
ISO 9001 10.2.1	Чи є процедура коригувальних запобіжних дій актуальною та чи дотримується вона?		
ISO 9001 10.2.1	Чи правильно призначені коригувальні/попереджувальні дії для аналізу та вжиття заходів?		
ISO 9001 10.2.1	Чи визначаються корінна(і) причина(и) до розробки плану коригувальних/профілактичних дій?		
ISO 9001 10.2.1	Чи відповідають плани дій характеру проблеми, про яку повідомляється?		
ISO 9001 10.2.1	Чи вживаються дії у встановлені терміни (строки)?		
ISO 9001 10.2.1	Чи включає аналіз першопричин врахування людської помилки або людського фактору?		
ISO 9001 10.2.1	Чи перевіряється ефективність дій, вжитих пізніше?		
ISO 9001 10.2.1	Чи забезпечує система коригувальних/запобіжних дій, якщо необхідно, відповідне оновлення реєстру ризиків або можливостей?		
ISO 9001 10.2.2	Чи належним чином ведуться записи про коригувальні/запобіжні дії?		

Пункт	Чек-лист для аудиту щодо відповідності вимогам ISO 9001	Оцінка	Коментар
ISO 9001 10.3	Загалом, чи прагне компанія постійно вдосконалювати СУЯ та її процесів?		
ISO 9001 10.3	Чи покращення походить від даних, отриманих в результаті огляду вищим керівництвом, вимірювань процесів управління якістю, якості продукції тощо?		

Ф-9.2-02 Протокол невідповідності			
Внутрішній аудит			
ПРОТОКОЛ НЕВІДПОВІДНОСТІ № _____		Перевірка № _____	від _____
<input type="checkbox"/> - Плановий аудит	<input type="checkbox"/> - Позачерговий аудит	<input type="checkbox"/> - Повторний аудит	
Процес/структурний підрозділ: _____			
Керівник підрозділу/процесу: _____			
Аудитор(и): _____			
Критерії аудита: 			
НЕВІДПОВІДНІСТЬ: <i>(опис, де виявлений, з ким обговорювалося)</i> 			
Необхідність повторного аудита: <input type="checkbox"/> - ТАК <input type="checkbox"/> - НІ			
Головний аудитор: _____		Керівник підрозділу/процесу: _____	
Підпис, Дата		Підпис, Дата	
ПРИЧИНА НЕВІДПОВІДНОСТІ			
КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ:			
Строк виконання:			
Керівник підрозділу/процесу: _____		Головний аудитор: _____	
Підпис, Дата		Підпис, Дата	

Підпис, Дата

Менеджер СМЯ:

Підпис, Дата

КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ ВИКОНАНІ:

- ТАК

- НІ

Головний аудитор

Підпис, Дата

Менеджер СМЯ:

Підпис, Дата

ДОДАТКОВІ ЗАХОДИ:

Висновок до розділу 3

У третьому розділі сформовано елементи системи менеджменту якості в умовах ТОВ «АГРОВЕТСИСТЕМИ», які базуються на загальному аналізі потреб зацікавлених сторін, які були визначення із застосуванням методології SWOT аналізу.

Керуючись результатами SWOT аналізу підприємства на 2025 рік визначено сильні, слабкі сторони, загрози і можливості, наприклад: сильними сторонами є Висока якість та ефективність препаратів: Наявність сертифікованих, науково обґрунтованих та добре зарекомендованих на ринку продуктів та довіра ветеринарних лікарів: Налагоджені зв'язки та лояльність ключових спеціалістів, які рекомендують препарати компанії.

Розроблено дві процедури Методика «Управління невідповідною продукцією» та Методика «Порядок проведення внутрішніх аудитів». Також розроблений Лист - опитник для узагальнюючої оцінки відповідності СМЯ компанії вимогам ДСТУ ISO 9001:2015, який включає всі обов'язкові вимоги та можливість оцінювання відповідності.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

1. У магістерській роботі комплексно досліджено проблематику розроблення, впровадження, функціонування та покращення системи менеджменту якості, згідно вимог міжнародного стандарту, гармонізованого в Україні ДСТУ 9001:2015.

2. Проведено теоретичний аналіз необхідності розроблення і впровадження системи менеджменту якості в умовах підприємств різної форми власності, визначено загальні підходи та методологію впровадження.

3. Проаналізовано методологічні підходи до впровадження вимог ДСТУ ISO 9001:2015 при розробленні і впровадженні системи менеджменту якості, встановлено, що процесний підхід найбільш ефективний для поставленої мети.

4. Із застосуванням методу SWOT аналізу визначені зацікавлені сторони, сильні, слабкі сторони діяльності підприємства, можливості та загрози. Огрунтовано доцільності розроблення та впровадження системи менеджменту якості в умовах підприємства згідно вимог ДСТУ ISO 9001:2015.

5. Розроблено Методику «Управління невідповідною продукцією» із застосуванням процесного підходу в умовах підприємства, застосування якої дозволить ефективно здійснювати керування невідповідним процесами та продукцією та не допустити потрапляння неякісної продукції на ринок.

6. Розроблено Методику «Порядок провеення внутрішнього аудиту» із застосуванням процесного підходу в умовах підприємства, застосування якої разом з розробленим опитником дозволить в повній мірі оцінити відповідність системи менеджменту якості підприємства вимогам стандарту ДСТУ ISO 9001:2015.

7. Результати роботи апробовані на VI Міжнародній науково-практичній Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні

вектори розвитку і перспективи», м. Полтава, 91-й Міжнародній науковій конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», м. Київ; XIII Міжнародній науково-практичній конференції вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства». м. Київ. Та шляхом написання статті: Бровенко, Т., Слива, Ю., Любенюк, О., Литвиненко, О., та Сівова, І. (2025). Комплексна модель системи управління ризиками: структурний та функціональний підхід// Здоров'я людини та нації, 3(3), 49-62.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2015, IDT) : ДСТУ ISO 9000:2015. – [Чинний з 1.01.2016 р.]. – К.: ДП НДІ «Система», 2015.

2. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, IDT) : ДСТУ ISO 9001:2015. – [Чинний з 1.01.2016 р.]. – К.: ДП НДІ «Система», 2015.

3. Капінос Г. І. Управління якістю: навчальний посібник / Г. І. Капінос, І. В. Грабовська. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 278 с.

4. Анісімова Л. Удосконалення систем менеджменту якості в умовах глобалізації ринку [Електронний ресурс] / Л. Анісімова // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Економіка. – 2009. – Вип. 110. – С. 30–33. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKNU_Ekon_2009_110_10.

5. Бондаренко С. М. Особливості використання соціально-орієнтованої концепції загального управління якістю TQM в Україні [Електронний ресурс] / С. М. Бондаренко, І. А. Строкач // Технології та дизайн. – 2014. – № 1 (10). – Режим доступу: <https://knutd.edu.ua/publications/pdf/TD/2014-1/7.pdf>.

6. Fedirets O. V., Kalinichenko O. V. Formation of agricultural enterprise energy saving mechanism. Modern Economics. 2018. № 9. P. 153–159. 3. Generic HACCP Model for Meat and Poultry Products with Secondary Inhibitors, not shelf stable. URL: <http://www.fsis.usda.gov/index.htm> (дата звернення: 10.09.2024). 59 Вісник ПДАУ (Економіка, управління та фінанси) Випуск 2. 2024

7. Global Reporting Initiative (GRI). URL: <https://www.globalreporting.org/> (дата звернення: 12.09.2025).

8. . ISO in figures 2025. URL: https://www.iso.org/files/ISO_in_Figures_2025.pdf (дата звернення: 10.09.2025).

9. Rafeeqe Muhammed K.T., Mini Sekharan N. Approach to the Adoption of Multiple Food Safety Management Systems in Food Industry. Journal of Supply

Chain Management Systems. 2017, Volume 6, Issue 4. URL: <https://ssrn.com/abstract=3086447> (дата звернення: 11.09.2025).

10. Nevárez V. L., Féliz B.D.Z. La responsabilidad social en las dimensiones de la ciudadanía corporativa. Un estudio de caso en la manufactura agrícola. *Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*. 2019. № 97. P. 179–211. 8. Stanescu C. L. V., Ozal A. G. C., Castillo M. E. T., Jimenez M. V. G., Camacaro K. A. M., Díaz C. E. Sistema de gestión energética y ambiental de Productos Alimex CA. *Suma de negocios*. 2017. Vol. 8. P. 115–121.

11. United Nations Global Compact. URL: <https://unglobalcompact.org/> (дата звернення: 12.09.2025).

12. Ажаман І.А., Хабіб А., Пуціна Н.В., Мельничук О.І. Світовий досвід розвитку систем енергетичного менеджменту та перспективи його впровадження в Україні. *Журнал стратегічних економічних досліджень*. 2023. № 1(12). С. 73–81.

13. Кордзя О. М. Стан розвитку стандартизації у світі. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2020. № 31. С. 54–58.

14. Кропивко М. Ф., Крашельгицький М. Ф., Столярчук Н. М. Соціальна спрямованість в управлінні економічною результативністю інвестицій. *European scientific journal of Economic and Financial innovation*. 2020. № 2(6). С. 121–131.

15. Мельник С. Р., Мельник Ю. Р., Дзіняк Б. О., Оробчук О. М. Сучасні концепції управління якістю та безпечністю харчових продуктів. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*. 2022. №32. С. 89–99.

16. Міжнародний стандарт «Соціальна відповідальність» (SA8000). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0015697-07#Text> (дата звернення: 01.09.2025).

17. Нагурський О. А., Васійчук В. О., Корж Г. І., Витрикуш Н. М. Особливості впровадження ДСТУ ISO 45001:2018 «Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо

застосування». International scientific journal «Grail of Science». Vinnytsia, Vienna, 2022. № 16. С. 116–121.

18. Системи екологічного управління: сучасні тенденції та міжнародні стандарти / С. В. Берзіна, І. І. Яреськовська та ін. Київ : Інститут екологічного управління та збалансованого природокористування, 2017. 134 с.

19. Федірець О. В., Гордівська А. С., Дековець К. О. Чинники впливу на управління матеріально-технічним забезпеченням виробництва. Економічний форум. 2019. № 2. С. 190–197.

20. Федірець О. В., Мартин О. М., Завада О. П. Стратегічне управління розвитком агропродовольчої сфери в контексті диджиталізації та модернізації системи логістики. Агросвіт. 2024. № 9. С. 4–12.

21. Федірець О. В. Формування механізму управління розвитком підприємств агропродовольчої сфери. Український журнал прикладної економіки. 2021. Том 6. № 1. С. 322–329.

22. Шматько Н., Кармінська-Белоброва М. Аналіз сучасних методів та підходів до управління ризиками на підприємстві. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки). 2023. № 1. С. 26–32.

23. Костюк О. Д. Концепції сучасних систем управління якістю продукції та послуг [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbu.gov.ua>.

24. Момот О. І. Можливості використання міжнародних стандартів для побудови інтегрованих систем менеджменту // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну: зб. наук. праць / О. І. Момот. – К., 2014. – № 5(37). – С. 133-138.

25. Орлов П. А. Впровадження систем управління якістю: стан, проблеми, перспективи / П. А. Орлов // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2013. – № 6. – С. 59-63.

26. Басовський Л.Е. Управління якістю / Л.Е. Басовський, В.Б. Протасєв. – К. : ІНФРАМ, 2005. – С. 26.
27. Білий Є.В. Конкурентоспроможність та якість продукції: два рівня управління / Є.В. Білий, С.А. Барашков // Маркетинг. – 2023. – № 4. – С. 29– 34.
28. Валявський С. М. Управління якістю продукції на підприємстві в умовах входження України в ЄС // Електронне наукове фахове видання «Ефективна економіка» 2015, № 12 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4617>.
29. Варяниченко О. В. Стандарти ISO 9000: якість як принцип та основа довіри між виробником та споживачем / О. В. Варяниченко, Г. В. Карасьова // Економічний вісник Національного гірничого університету. - 2019. - № 1. - С. 115-122. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/evngu_2009_1_20.
30. Галушак М.І. Доцільність системного підходу управління якістю на підприємстві. Матеріали Шостої Всеукраїнської науково–практичної 79 конференції пам’яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України Чумаченка Миколи Григоровича «Інноваційний розвиток: стратегічний погляд у майбутнє» ТНТУ імені Івана Пулюя, (Тернопіль, 6 квітня 2017 р.) ТНТУ. – 2017. – С.27–29.
31. Глічев А.В. Управління якістю продукції / А.В. Глічев. – 2-е вид., перевид. і доп. – М. : РІА «Стандарти та якість», 2024 – 365 с.
32. Горбенко Н. А. Оцінювання процесів систем управління якістю підприємств // Технологический аудит и резервы производства, 2023. № 5/5(13). С. 22–24.
33. Григорців М. В. Розвиток теорії та практики управління якістю у вітчизняних та зарубіжних країнах / М. В. Григорців // Формування ринкових відносин в Україні. - 2015. - № 9. - С. 130-133. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2015_9_34.

34. Заїнчковський А. О. Управління якістю продукції: поняття та функції / А. О. Заїнчковський, Ю. Л. Труш // Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія : Економічні науки. - 2015. - № 2. - С. 128-133. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzhdtu_econ_2015_2_20.
35. Зимовець Г. О. Підходи до створення системи управління якістю промислових підприємств // Вісник економічної науки України. – 2008. – № 1. – 33 с.
36. Івченко Л. Й. Взаємозамінність, стандартизація та метрологічне забезпечення технічних вимірювань: навч. посібник [для вищих навчальних закладів] / Л. Й. Івченко, В. В. Петрикін, С. І. Дядя, Б. М. Левченко; під заг. ред. Л. Й. Івченка – Запоріжжя, Вид. комплекс ВАТ «Мотор Січ», 2010. – 451 с. 16. Кравецький А.В. Менеджмент якості: проблеми та перспективи запровадження на вітчизняних підприємствах / Кравецький А.В. , Бабчинська О.І. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/15_APSN_2010/Economics/67675.doc.htm 80
37. Кучерук Г.Ю. Оцінка функціонування системи управління якістю на підприємстві / Г. Ю. Кучерук, Т.О. Білопашка //Економіка & держава. – 2005. - №8.– С.25-28 .
38. Крикун О.О. Сумісність і узгодження нової версії стандарту ISO 9001:2015 з міжнародними стандартами щодо систем менеджменту якості / О.О. Крикун // Електронне наукове видання "Економіка та суспільство", Мукачевський державний університет, 2016, №7 [Електронний ресурс]. URL: http://www.economyandsociety.in.ua/journal/7_ukr/7_2016.pdf
39. Лисенко О. М. Системи управління якістю: особливості впровадження згідно з новою версією стандарту ISO 9001 / О. М. Лисенко // Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту. Серія : Економіка і менеджмент. - 2016. - № 1. - С. 27-34. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsuem_2016_1_6

40. Метрологія, стандартизація та управління якістю Л. П. Клименко, Л. В. Пізінцалі, Н. І. Александровська, В. Д. Євдокимов. – Миколаїв: Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2011 – 345 с. 21. Нікогосян Н.І. Аналіз сучасних методів забезпечення якості будівельної продукції / Н.І.Нікогосян, С.В. Матвієвський // Шляхи підвищення ефективності будівництва в умовах формування ринкових відносин - 2015. - Вип. 34. - С. 13-21.
41. Пономарьова О.С. Шляхи гармонізації вітчизняної практики управління якістю з міжнародними стандартами/О. С. Пономарьова//Економіка, фінанси, право. – 2008. - №5. – С. 14-16.
42. Прокопів Ю. В. Міжнародні стандарти якості в Україні та їх важливість в управлінні організацією / Ю. В. Прокопів // Молодий вчений. - 2015. - № 11. - С. 81-85. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2015_11_20.
43. Труш Ю. Л. Розвиток теорії та практики управління якістю у вітчизняних та зарубіжних країнах / Ю. Л. Труш, О. П. Осадчук // Формування ринкових відносин в Україні. - 2018. - № 1. - С. 123-127. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2018_1_18.
44. Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації сертифікації та якості [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrndnc.org.ua>
45. Форрест У. Брейфогл Ш. Майбутнє управління якістю / Quality Digest Magazine, February 2008/ [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.management.com.ua/qm/qm110.html?prin>.
46. Чекмасова І. А. Управління якістю підприємства: розвиток та проблеми впровадження // Вісник НТУ «ХП». 2013. № 7 (981). С. 167–173.
47. Чернелевський, Л. М. Особливості і перспективи впровадження міжнародних стандартів якості на підприємствах переробної промисловості / Л. М. Чернелевський, Н. В. Кудренко // Наукові праці НУХТ. – 2017. – Т. 20, № 4. – С. 30-37.

48. Чуприна Ю.А. Сучасні методи управління якістю у будівництві / Ю.А. Чуприна // Управління розвитком складних систем. - 2021. - Вип. 7. - С. 135-137. 31. Altis Group. Офіційний сайт. URL: <https://altis.ua/>

ДОДАТКИ

**Полтавський державний аграрний університет
Факультет технологій тваринництва та продовольства
Кафедра харчових технологій**

**IV Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція
«Якість та безпека продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й
торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку
і перспективи»**

15 жовтня 2024 року



м. Полтава



Пахолук О.В., Боярська І.В., Шегинський О.В. КОНЦЕПЦІЯ СТАЛОГО АНТИСПОЖИВАННЯ ОДЯГУ	192
Пахолук О.В., Передрій О.І. ЗАЛУЧЕННЯ СПОЖИВАЧІВ ДО ПРАКТИКИ СТАЛОГО СПОЖИВАННЯ ОДЯГУ	194
Педоряка В.Ю., Юхно В.М. ПОРІВНЯННЯ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ УКРАЇНСЬКИХ ТА ЛИТОВСЬКИХ ВИРОБНИКІВ	196
Пелик Л.В. АНТИБАКТЕРІАЛЬНІ ВОЛОКНА В ТЕКСТИЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ	199
Рацук М.С. ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННИХ КЛІТКОВИН В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	202
Сапожник Д. І. АМБІВАЛЕНТНІСТЬ У СТАВЛЕННІ СПОЖИВАЧІВ ДО КОНТРАФАКТНОЇ ПРОДУКЦІЇ	204
Сахно Д.І., Полюга В.О. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОЇ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ БІРЖИ	208
Середенко В. В. ПОРІВНЯННЯ ЯКОСТІ ВОДИ СИСТЕМ МІСЬКОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ВІННИЦІ ТА ХАРКОВА	211
Силка І.М., Матіящук О.В. ТЕХНОЛОГІЯ СОУСУ ОБЛІПИХОВОГО У СУЧАСНІЙ ІНТЕРПРИТАЦІЇ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	213
Слива Ю.В., Сівова І.Ю. ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ISO 9001:2015 ПРИ РЕАЛІЗАЦІЇ ВЕТЕРИНАРНИХ ПРЕПАРАТІВ	215
Слива Ю. В., Литвиненко О. Л. АНАЛІЗ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ КОРМІВ ТА КОРМОВИХ ДОБАВОК	218
Слободянюк Н.М., Толлок Є.В. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	224
Сонько Н.М., Строкова Т.М., Овчаренко А.О. МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ СУБЛІМОВАНИХ ПРОДУКТІВ	228
Спіщина А.Є., Галицький Б.Ю. ФОРМУВАННЯ НОВИХ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ ТРАНСПОРТНОГО ПІДПРИЄМСТВА	231
Спіщина А. Є., Голова І.Г. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНИЙ КАПІТАЛ ЯК СКЛАДОВА ЕКОНОМІЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВА ТРАНСПОРТНОГО КОМПЛЕКСУ	234
Спіщина А. Є., Нестеренко О. О. РОЛЬ ЛЮДСЬКИХ РЕСУРСІВ В РОЗВИТКУ СУСПІЛЬСТВА	238
Субота В., Соколовська О. О. СИСТЕМИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ: ДОСВІД І ПЕРСПЕКТИВИ	242
Сукманов В.О., Наливайко А. Ю. ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОРОШНА З КІСТОЧОК АВОКАДО	245
Ткачук М.А., Самілик М.М. ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ЗБАГАЧЕНОГО ЦУКРУ	248
Толок Г.А., Калужняк І.А. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	250



Список використаних джерел

1. A. Chen et al. Traditional food, modern food and nutritional value of Sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.): a review J. Future Foods. (2023) P. 191-205
2. Збірник рецептур страв, рекомендованих для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. / Автор-розробник і укладач Клопотенко С. В. Київ, 2024. 882 с.

Слива Ю.В.,

к. т. н., доцент, доцент кафедри стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції,

Сівова І.Ю.,

студентка магістратури,

*Національний університет біоресурсів і природокористування України,
м Київ, Україна*

ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ISO 9001:2015 ПРИ РЕАЛІЗАЦІЇ ВЕТЕРИНАРНИХ ПРЕПАРАТІВ

У сучасному світі якість продукції та послуг стає однією з основних конкурентних переваг будь-якого бізнесу, тому впровадження ефективної системи управління якістю дозволяє компаніям не лише відповідати високим стандартам, але й підвищувати свою репутацію, мінімізувати ризики, підвищувати ефективність як внутрішніх так і зовнішніх процесів. Одним із найбільш загально визнаних міжнародних стандартів у сфері якості є ISO 9001:2015, який спрямований на забезпечення стабільної якості продукції та послуг. У ветеринарній галузі, де реалізуються препарати для здоров'я тварин, якість ліків має бути високою. Це зумовлено тим, що низька якість продукції може призвести до серйозних наслідків як для тварин, так і для людей. Тому впровадження стандарту ISO 9001:2015 у цій галузі є інструментом забезпечення безпеки та ефективності.

Запровадження системи управління якістю відповідно до стандарту ДСТУ ISO 9001:2015 або міжнародного ISO 9001:2015 є одним із пріоритетів підприємств ветмедцини, який може забезпечити позитивний, економічно виправданий шлях ефективного і стабільного функціонування підприємства.

Основна мета системи управління якістю – забезпечення стабільності процесів, що стосуються якості, з орієнтацією на постійне вдосконалення та задоволення потреб клієнтів [1; 4].

Ринок ветеринарних препаратів в Україні та світі характеризується високими вимогами до якості продукції через специфіку природи їх застосування. Ветеринарні препарати мають чітко регламентовані умови



зберігання, транспортування та використання, які необхідно повністю контролювати, щоб уникнути будь-яких ризиків для здоров'я тварин. Саме тому впровадження вимог стандарту ISO 9001:2015 у сферу ветеринарних препаратів підприємствам забезпечує контроль на всіх етапах виробництва та постачання продукції – від розробки до кінцевої реалізації.

Ветеринарні препарати, як правило, розробляються для лікування та профілактики захворювань у тварин, які іноді можуть впливати на здоров'я людей, особливо у випадку виробництва продуктів тваринного походження. Основні вимоги до ветеринарних препаратів включають ряд аспектів, яких повинні дотримуватися виробники даної продукції (табл. 1). Ці вимоги підсилюють важливість системного підходу до управління якістю, що робить впровадження вимог стандарту ISO 9001:2015 ключовим фактором успіху в цій галузі.

Таблиця 1

Основні вимоги до ветеринарних препаратів

Вимога	Характеристика
Безпечність	Препарати повинні бути безпечними для тварин і не мати негативного впливу на людину через ланцюг постачання продуктів харчування
Ефективність	Препарати повинні показувати свою ефективність у лікуванні чи профілактиці захворювань у тварин
Стабільність якості	Продукція повинна відповідати високим стандартам якості незалежно від місця та часу виробництва

Стандарт ISO 9001:2015 передбачає впровадження комплексного підходу до управління якістю, що включає розробку, впровадження, моніторинг та вдосконалення процесів. Це дозволяє підприємству забезпечити постійний контроль над усіма етапами діяльності, а також швидко реагувати на будь-які зміни або проблеми. Для реалізації ветеринарних препаратів це особливо важливо, оскільки такі препарати потребують контролю суворої якості та безпеки. Крім того, впровадження ISO 9001:2015 компаніям забезпечує належний рівень відповідності законодавчим та регуляторним вимогам, тому кожен препарат має проходити певні етапи контролю перед тим, як він може бути реалізований на ринку.

Один із важливих аспектів впровадження ISO 9001:2015 у сфері реалізації ветеринарних препаратів – це управління ризиками, адже ветеринарна компанія повинна визначати та оцінювати ризики, які можуть вплинути на якість продукції та задоволеність клієнтів. Наприклад, для ветеринарних препаратів це можуть бути ризики, пов'язані з порушенням

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

91-а
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у XXI
столітті"

7–11 квітня 2025 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2025

43. Аналіз впливу дезінфікуючих засобів на безпечність продукції птахівництва

Ірина Сінова, Юлія Сліва

Національний університет біоресурсів і природокористування України, Київ, Україна

Вступ. Птахівництво є однією з ключових галузей сільського господарства, що забезпечує населення м'ясом птиці та яйцями. Відповідно, важливим є забезпечення якості даної продукції, адже неправильне застосування дезінфікуючих засобів може негативно впливати на якість і безпеку кінцевого продукту. Тому дезінфекція тварин відіграє важливу роль у боротьбі з патогенними мікроорганізмами та бактеріями, що можуть загрожувати здоров'ю людини та тварин. Метою роботи є аналіз впливу дезінфікуючих засобів на безпечність продукції птахівництва.

Матеріали і методи. Під час дослідження використано ряд методів, зокрема: літературний, індукція, дедукція, порівняльний, аналіз та синтез.

Результати. Дезінфекція в птахівництві є необхідною процедурою, яка спрямована на знищення патогенних мікроорганізмів у середовищі утримання птиці, що включає очищення приміщень, обробку обладнання та самої продукції [2, с. 145].

Нині існує перелік дезінфікуючих засобів, що застосовуються у птахівництві: хімічні засоби на основі хлору, альдегідів, фенолів, спиртів, четвертинні амонієві сполуки, гуанідини. Вплив хімічних засобів на основі хлору полягає у притупленні ферментативних реакцій, денатурацію білків та інактивацію нуклеїнових кислот мікроорганізмів. Альдегіди мають високу антимікробну активність, спричиняючи інактивацію мікроорганізмів шляхом зміни синтезу нуклеїнових кислот мікроорганізмів. Феноли та спирти ефективні проти бактерій та мікроорганізмів, але їх залишки можуть бути токсичними та впливати на смак і запах продукції. Четвертинні амонієві сполуки характеризуються високою розчинністю, денатурують білки, зв'язують фосфоліпиди клітинної мембрани. Гуанідини виконують роль антисептиків при обробці шкірних покривів тварин, утворюючи бактерицидну плівку, що зберігається на протязі декількох діб, що важливо для зберігання продукції [1, с. 181].

Нами був проведений літературний аналіз щодо ефективності впливу основних складових дезінфікуючих засобів на безпечність продукції птахівництва (таб. 1).

Таблиця 1. Вплив різних дезінфікуючих засобів на безпечність продукції птахівництва.

Діюча речовина дезінфікуючих засобів	Хвороба Ньюкасла	Інфекційних бронхіт	Ентерит	Холера	Кишкова паличка	Загальний, %
Засоби на основі хлору	-	+	-	-	-	20
Глутаровий альдегід	+	+	-	-	+	60
Амонієві сполуки	+	+	-	+	-	80

Висновки. Для гарантування безпечності харчової продукції необхідно не лише дотримуватись санітарних норм, а і використовувати дозволені дієві засоби для гарантування безпечності продукції птахівництва.

Література

- Горжесев В. М. Порівняльна характеристика дезінфікуючих засобів. Ветеринарна медицина, 2024. № 97. С. 180-181.
- Патрена Л. С. Нанотехнології в птахівництві. 2021. С. 144-148.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК



XIII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
XIII Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

КИЇВ – 2025

242. Коробко А.І. Нормативне забезпечення затвердження типу тракторів	450
243. Косик К.Б., Вергелес О.П. Цифрова трансформація в системах сертифікації якості харчових технологій	452
244. Кравчук Л.Л. Розроблення нормативно-технічних документів на паштети делікатесні	453
245. Кравчук Л.Л., Вергелес О.П. Обґрунтування мікробіологічних критеріїв безпеки в технічних умовах для делікатесних паштетів	455
246. Кузьменко К.С., Антоненко А.В., Дзюндзя О.В. Впровадження системи HACCP у ресторанах: проблеми та рішення	457
247. Курдицький С.О. Особливості розроблення стандарту організації для сільськогосподарського кооперативу	458
248. Курдицький С.О., Толлок Г.А. Особливості оцінки якості сільськогосподарської продукції	460
249. Лебедєв В.С., Антоненко А.В., Стукальська Н.М. Інноваційні підходи до зберігання та обробки харчових продуктів у ресторанах	462
250. Линка О.В. Розроблення елементів HACCP в умовах підприємства роздрібною торгівлі з власним виробничим циклом	463
251. Линка О.В., Толлок Г.А. Застосування елементів HACCP на м'ясопереробних підприємствах України	465
252. Литвин С.А., Бровенко Т.В. Дослідження якості масла авокадо	466
253. Литвиненко О.Л., Слива Ю.В. Аналіз небезпечних чинників при зберіганні кормів та кормових добавок	469
254. Мамчур Р.П., Науменко Т.В. Розроблення елементів системи управління безпекою харчових продуктів в умовах переробного підприємства	470
255. Мартиросян І.А., Пахолок О.В. Оцінка якості та безпеки гранолі, що надходить на ринок України	472
256. Мартиросян І.А., Пахолок О.В. Аналіз стану ринку харчових концентратів в Україні та зовнішня торгівля	474
257. Осьмина О.А. Перспективи розвитку методів оцінки якості меду	476
258. Пазора В.В., Толлок Г.А. Сучасні способи мотивування персоналу	478
259. Пашенко Д.О., Слива Ю.В. Особливості моніторингу показників якості процесів операційних систем	480
260. Переходько С.М., Вергелес О.П. Впровадження систем управління якістю у закладах вищої освіти України	482
261. Поліщук Д.М., Науменко Т.В. Розроблення елементів HACCP в умовах закладу швидкого харчування	484
262. Попова С.О., Бровенко Т.В. Дослідження якості холодної закуски брускети цезарь	486
263. Риженко Д.В., Бровенко Т.В. Культура харчової безпеки в контексті GFSI-визнаних сертифікаційних програм	488
264. Сидор В.П., Бровенко Т.В. Удосконалення технології сосисок із використанням м'яса курки	490
265. Сівова І.Ю., Слива Ю.В. Застосування процесного підходу до реалізації дезінфікуючих засобів	491
266. Суліманов Д.А., Придко О.А. Особливості управління безпекою та гігієною праці на підприємстві	493
267. Удод А.А., Бровенко Т.В. Система HACCP - запобіжний інструмент контролю небезпечних чинників	495
268. Уханський М.О., Вергелес О.П. Технологічні інновації та мікробіологічні аспекти у виробництві ферментованих м'ясних продуктів	497

Поживна цінність сосисок із курячого м'яса з додаванням сиру моцарела (на 100 г продукту):

Білки: ~15.81 г;

Жири: ~14.55 г;

Вуглеводи: ~2.88 г.

Органолептичні випробування показали покращену текстуру та смакові якості, що робить цей продукт конкурентоспроможним на ринку здорового харчування.

Висновки. Дослідили споживчу цінність сосисок із курячого м'яса за допомогою програми *lifesum*. Використали такі технологічні методи, як варіння та запікання. Такий варіант сосисок підходить широкому колу споживачів, які ведуть здоровий спосіб життя.

УДК 006:005.336.3:636.09

Сівова І.Ю., студентка магістратури

Слива Ю.В., к.т.н., доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м Київ

ЗАСТОСУВАННЯ ПРОЦЕСНОГО ПІДХОДУ ДО РЕАЛІЗАЦІЇ ДЕЗІНФІКУЮЧИХ ЗАСОБІВ

Застосування процесного підходу до життєвого циклу дезінфікуючих засобів є важливим у забезпеченні належної якості кінцевого продукту. Відповідно, процесний підхід до виробництва та реалізації цих засобів дозволяє ефективно керувати всіма етапами життєвого циклу продукту, забезпечуючи відповідність високим стандартам якості та безпечності.

Застосування процесного підходу забезпечує те, що ефективність процесу стає більш прогнозованим, використання ресурсів – більш раціональним, а види діяльності – більш керовані [3, с. 16].

Відповідно до вимог міжнародного стандарту ISO 9001:2015 «Системи управління якістю. Вимоги», процесний підхід – це будь-яка діяльність, в якій використовуються ресурси для перетворення «входів» у «виходи». Як наслідок, принцип «процесного підходу» визначається як методика для розроблення, впровадження, покращення результативності і ефективності системи менеджменту. [2].

Виробництво дезінфікуючих засобів вимагає суворого контролю на всіх етапах, починаючи від розроблення рецептури до випуску, зберігання та реалізації готової продукції. Процесний підхід дозволяє структурувати усі етапи, розмістити ключові процеси та встановити чіткі взаємозв'язки між ними, що забезпечує не лише відповідність продукції встановленим

нормам, але й забезпечує її безпечність для кінцевого споживача, що визначається положенням про державну реєстрацію дезінфекційних засобів [4].

Процес реалізації дезінфікуючих засобів починається з отримання заявки від клієнта або дистриб'ютора, далі проводиться перевірка наявності товару на складі, після – здійснюється комплектація замовлення. Завершальним етапом є транспортування товару до клієнта. В «табл.1» представлені основні процеси реалізації дезінфікуючих засобів.

Таблиця 1

Основні процеси реалізації дезінфікуючих засобів

Етап	Інформація	Документація	Відповідальний
1.Отримання заявки	Приєм заявка від клієнта або дистриб'ютора (через телефон, e-mail або онлайн-форму). Перевірка всіх деталей замовлення (кількість, тип продукції).	Заявка від клієнта, підтвердження замовлення тощо	Відділ продажів, менеджер.
2. Перевірка наявності	Перевірка наявності замовлених дезінфікуючих засобів на складі.	Автоматизована система бухгалтерського обліку, звіт з запасів	Склад, керівник складу
3. Комплектація замовлення	Підбір і упаковка необхідних товарів для відправлення. Перевірка правильності маркування і відповідність заявленим вимогам замовлення.	Внутрішній акт комплектації, накладні на товар	Склад, пакувальний відділ, керівник складу
4.Транспортування	Організація доставки товару клієнту або дистриб'ютору. Вибір транспортного засобу, визначення маршруту і часу доставки.	Транспортні документи (накладні, товарно-транспортна накладна)	Логістика, транспортна компанія інші субпідрядники

Реалізація дезінфікуючих засобів потребує розробки ефективної логістичної системи для забезпечення своєчасного постачання продукції до медичних установ, підприємств та роздрібних точок збуту продукції. Додатково важливим аспектом є доступна інформація для споживачів щодо утилізації використаних упаковок та залишків продукції.

Висновок

Процесний підхід до реалізації дезінфікуючих засобів дозволяє підвищити ефективність контролю якості, розподілу, реалізації та використання дезінфікуючих засобів, адже завдяки впровадженню

сучасних методів управління процесами можна забезпечити безпечність та надійність продукції, що є критичним у сфері охорони здоров'я та побутового застосування.

ЛІТЕРАТУРА

1. Альошина Т., Сидоров О., Мірошніченко М. Уніфікована модель впровадження процесного підходу до управління. *Економіка та суспільство*, 2024. № 62. С. 1-8.

2. ДСТУ ISO 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, IDT). URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=64013.

3. Пономарьов А.В., Штефан Н.В. Впровадження системи менеджменту якості з використанням процесного підходу : кваліфікаційна робота. Харків. Харківський національний університет радіоелектроніки, 2021. – 76 с.

4. Стаття 48. Дезінфекційні засоби. Закон України Про систему громадського здоров'я. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#Text>.

УДК: 658:664.9(075): 636.5.083.14
<https://doi.org/10.31548/humanhealth.3.2025.49>

КОМПЛЕКСНА МОДЕЛЬ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ: СТРУКТУРНО-ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ПІДХІД

Тетяна Вікторівна Бровенко

кандидат технічних наук, доцент

<https://orcid.org/0000-0003-1552-210>

Національний університет біоресурсів і природокористування України
03041, вул. Виставкова, 16, м. Київ, Україна

Юлія Володимирівна Слива

кандидат технічних наук, доцент

<https://orcid.org/0000-0003-2597-6822>

Національний університет біоресурсів і природокористування України
03041, вул. Виставкова, 16, м. Київ, Україна

Олена Борисівна Любенюк

старший викладач

<https://orcid.org/0009-0009-1351-9999>

Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна"
03115, вул. Львівська, 23, м. Київ, Україна

Ольга Леонідівна Литвиненко

магістр

<https://orcid.org/0009-0003-4504-9035>

Національний університет біоресурсів і природокористування України
03041, вул. Виставкова, 16, м. Київ, Україна

Ірина Юрїїна Сівова

магістр

<https://orcid.org/0009-0000-2368-8141>

Національний університет біоресурсів і природокористування України
03041, вул. Виставкова, 16, м. Київ, Україна

Анотація. Забезпечення безпечності кормів для тварин у процесі їхнього обігу є критично важливою ланкою загальної системи управління безпечністю харчових продуктів. Корми, як перший елемент харчового ланцюга, безпосередньо впливають на якість продукції тваринного походження, що знаходить відображення у концептуальному гаслі «Корми – частина їжі».

З огляду на положення документу Комісії Codex Alimentarius SAC/RCP 1-1969 (Rev. 4-2003), особливого значення набуває дотримання належної гігієнічної практики (GHP) на всіх етапах обігу кормів. На підприємствах, що займаються обігом кормів, кормових добавок та преміксів, реалізація вимог до санітарії, інфраструктури, транспортування та зберігання продукції, має вирішальне значення.

У статті проаналізовано і систематизовано елементи системи гігієнічної практики на підприємстві «СІМЕДІКА УА» у контексті стандартів безпечності кормів, а також виявлено ключові фактори ефективного управління ризиками контамінації. У дослідженні застосовано структурно-функціональний аналіз, метод моніторингу, а також графоаналітичні методи для візуалізації зонування потужностей та логістичних слем. Впроваджено комплекс заходів GMP, включаючи систему зонування території, кольорового зонування складських приміщень, технічне обслуговування інфраструктури, впровадження Стандартних операційних процедур (СОП), вимоги до особистої гігієни персоналу та відвідувачів. Особливу увагу приділено контролю транспорту перед завантаженням та розробці маршрутів логістики з урахуванням ризиків перехресного забруднення. Запропонована модель організації гігієнічної практики може

бути застосована іншими суб'єктами господарювання у сфері обігу кормів для тварин. Досвід підприємства «СИМЕДІКА УА» є прикладом комплексного підходу до управління ризиками безпеки в рамках міжнародних стандартів ISO 22000:2018 та ДСТУ ISO/TS 22002-6:2016.

Ключові слова: гігієнічна практика, програми-передумови, методологія, документування, корми для тварин

UDC: 658:664.9(075): 636.5.083.14

<https://doi.org/10.31548/humanhealth.3.2025.49>

COMPREHENSIVE MODEL OF RISK MANAGEMENT SYSTEM: STRUCTURAL AND FUNCTIONAL APPROACH

Tetyana Brovenko

candidate of Technical Sciences, Associate Professor

<https://orcid.org/0000-0003-1552-2110>

National University of Life Resources and Environmental Sciences of Ukraine

03041, 16 Vystavkova St., Kyiv, Ukraine

Yuliia Slyva

candidate of Technical Sciences, Associate Professor

<https://orcid.org/0000-0003-2592-6822>

National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine

03041, 16 Vystavkova St., Kyiv, Ukraine

Olena Liubenok

Senior Lecturer

<https://orcid.org/0009-0009-1351-9999>

Open International University of Human Development "Ukraine"

03115, 23 Lvivska St., Kyiv, Ukraine

Olha Lytvynenko

Master Student

<https://orcid.org/0009-0003-4504-9035>

National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine

03041, 16 Vystavkova St., Kyiv, Ukraine

Iryna Sivova

Master Student

<https://orcid.org/0009-0000-2368-8141>

National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine

03041, 16 Vystavkova St., Kyiv, Ukraine

Abstract. Ensuring the safety of animal feed throughout its circulation is a critically important component of the overall food safety management system. Feed, as the initial element of the food chain, directly affects the quality of animal-derived food products, which is reflected in the conceptual slogan "Feed as part of the food chain"

In light of the provisions of the Codex Alimentarius Commission document CAC/RCP 1-1969 (Rev.4-2003), particular emphasis is placed on adherence to Good Hygienic Practice (GHP) at all stages of feed circulation. For enterprises engaged in the circulation of feed, feed additives, and premixes, the implementation of sanitary, infrastructural, transportation, and storage requirements is of critical importance.

This article analyzes and systematizes the elements of the hygienic practice system implemented at "SYMEDICA UA" in the context of feed safety standards and identifies the key factors for effective contamination risk management. The research employed structural-functional analysis, monitoring methods, and graph-analytical tools to visualize zoning of production areas and logistics schemes. A

comprehensive set of GMP measures has been implemented, including territorial zoning, color-coded warehouse areas, infrastructure maintenance, implementation of Standard Operating Procedures (SOPs), and personal hygiene requirements for both staff and visitors. Particular attention is given to vehicle inspection prior to loading and the development of logistics routes that consider cross-contamination risks. The proposed model of production hygiene organization can be applied by other operators in the animal feed circulation sector. The experience of the company "SYMEDICA UA" serves as an example of a comprehensive approach to feed safety risk management within the framework of international standards ISO 22000:2018 and DSTU ISO/TS 22002-6:2016.

Keywords: *hygienic practice, prerequisite programs, methodology, documentation, animal feed*

ВСТУП. З огляду на глобальну пріоритетність безпечності харчових продуктів, корми для тварин є невід'ємною ланкою харчового ланцюга, є спільною відповідальністю усіх учасників виробничо-логістичного ланцюга та ключовим елементом у гарантуванні безпечності продукції. Відповідальність охоплює не лише безпосередніх виробників і постачальників, а й підприємства, діяльність яких пов'язана з транспортуванням, зберіганням та реалізацією кормів, кормових добавок та преміксів із використанням кормових добавок.

В Україні діють відповідні європейському законодавству норми щодо безпечності та гігієни кормів. Законом (Про безпечність та гігієну кормів, 2024) визначено правові та організаційні засади обігу кормів, кормових добавок та преміксів з використанням кормових добавок що регулює відносини між органами виконавчої влади та операторами ринку кормів, зокрема: права та обов'язки операторів ринку; вимоги до обігу кормів. Норми закону дозволять захистити здоров'я тварин і зробити продукти більш безпечними. Закон є важливим елементом для гармонізації законодавства України із законодавством Європейського Союзу у частині порядку забезпечення безпечності та гігієни кормів.

Програми-передумови залежать від сегменту харчового ланцюга, що підкреслюють Дегтярьов М. О., Яценко І. В., Жейнова Н. М., Дегтярьов І. М. (2020). Програми-передумови доповнюються системами, зокрема керування закупленими матеріалами; системи надходження, зберігання та дистрибуції. Належна сільськогосподарська практика (GAP), Належна ветеринарна практика (GVP), Належна виробнича практика (GMP), Належна гігієнічна практика (GHP), Належна практика первинного виробництва (GPP), належна дистрибуторська практика (GDP) та Належна торгівельна практика (GTP). Ці програми враховують місце підприємства в харчовому ланцюзі та запобігають перетворенню факторів із низьким ризиком у загрози, однак їх зміст має адаптуватися під конкретне підприємство, з урахуванням технологій, обладнання та умов господарювання. Отже, належним чином застосовані програми-передумови попереджатимуть виникнення серйозних проблем.

Слід враховувати, що програми-передумови, стандартні операційні процедури та належні практики формуються підприємством індивідуально — з урахуванням специфіки підприємства, застосовуваних технологій і обладнання, а також внутрішніх особливостей господарської діяльності. Оскільки головна мета системи НАССР – попередження ризиків, її ефективність можлива лише за умови належної реалізації програм-передумов, адже сама по собі система не є самодостатньою.

Об'єкти дослідження –забезпечення санітарно-гігієнічного стану підприємства на етапах транспортування та зберігання кормів на підприємстві.

МЕТА ДОСЛІДЖЕННЯ – вивчення практичних аспектів впровадження програм – передумов щодо підтримання загального рівня гігієни; аналіз та узагальнення існуючих підходів до забезпечення загального рівня гігієни у процесі транспортування та зберігання в харчовому ланцюзі кормів.

Заданням статті є розроблення рекомендації щодо розробки загальних положень процесу транспортування та зберігання кормів, преміксів та кормових сумішей; практичного застосування принципів системи управління безпечністю, які дають змогу забезпечувати якість

кормів для тварин, кормових добавок, преміксів із використанням кормових добавок та високу конкурентоспроможність підприємства ТОВ «СИМЕДІКА УА».

ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ. Варто зазначити, що корми для тварин є частиною харчового ланцюга, вираженого в гаслі «Корми для їжі». Нідерландськими дослідниками та виробниками розроблено програму гарантування безпечності кормів для тварин. Метою цієї програми є виробництво та постачання кормів для тварин, безпечних для споживачів продуктів тваринного походження, для тварин та для навколишнього середовища. Схема сертифікації кормів GMP+ була ініційована та розроблена учасниками комбікормової промисловості Нідерландів. Спочатку схема впроваджувалась у національному масштабі країни, згодом виросла до рівня міжнародної системи.

У 2013 р. опубліковано перший стандарт по забезпеченню відповідальності за виробництво кормів. Для цих цілей створено два модулі: забезпечення безпеки кормів GMP+ і забезпечення відповідального кормовиробництва GMP+. Цей стандарт GMP+ містить вимоги до системи якості (порівнянні з ISO 9002) і низку додаткових загальних заходів контролю для виробництва, торгівлі та транспортування кормових матеріалів для тварин, зосереджених на добавках, небажаних речовинах і мікробіологічних аспектах.

Авторами Ouwens-Arenten, R., & Vieira, E. (2022) запропоновано підходи до забезпечення безпечності харчових продуктів для споживача, що включають низку програм управління безпечністю харчових продуктів. Представлено основні елементи. (1) належна управлінська практика (GMP); загальні принципи, основні положення GMP, будівлі та приміщення для GMP, GMP та обладнання, GMP та виробництво – контроль процесів. (2) Належна сільськогосподарська практика (GAP); використання води та GAP; GAP та особиста гігієна. (3) Стандарти санітарної ефективності; переглянуто стандарти санітарії, будівництва, освітлення та вентиляції. (4) Інші гігієнічні кодекси, харчовий кодекс – Сполучені Штати, Кодекс харчової гігієни Codex Alimentarius, гігієна харчових продуктів у Європейському Союзі, (5) тощо.

Кодекс практики (FAMI-QS, 2014) містить вимоги щодо впровадження заходів, необхідних для забезпечення безпеки та якості кормів, вироблених за процесами, визначеними в FAMI-QS. Кодекс розроблено для встановлення загальних вимог та використання як інструменту для операторів для розробки конкретних процедур; охоплює вимоги до належної виробничої практики, програми HACCP та пропозиції щодо постійного вдосконалення проектування, управління операціями та ризиками з метою підтримки безпеки та якості кормів, кормових добавок та преміксів.

Європейський Союз нині пропонує впровадження повного HACCP на всіх підприємствах харчового ланцюга, що включатиме вимоги щодо документування. Для ефективної розробки Стандартної операційної процедури (СОП) доцільним є визначення комплексу уніфікованих вимог до її оформлення, зокрема форми, структури, ідентифікаційних ознак та змісту документа. Після погодження остаточної редакції процедур, їх слід довести до відома всіх працівників у межах, необхідних для належного виконання професійних обов'язків. Застосування СОП забезпечує чіткий розподіл функціональних завдань відповідно до компетенцій персоналу, підтримку якості процесів і послідовності дій. Вони виступають ефективним інструментом навчання нових працівників, виконують функцію контрольного довідника під час аудитів та дозволяють працівникам діяти узгоджено навіть за відсутності керівництва (Shrakovich V.I., Filonenko O.V., Vrovenko T.V., 2023). Перш ніж ефективно впроваджувати HACCP, підприємства повинні вже мати різні практики, включаючи гігієнічно спроектовані приміщення та дотримання належної гігієнічної практики (GHP). Їх разом можна назвати «програмами-передумовами» (PRP).

Останні кризи, пов'язані з безпекою кормів, надали важливий імпульс для покращення програм безпечності, що призвело до інтеграції HACCP у стандарт GMP. У результаті поглибленого аналізу (Navilei, O. V., & Pankova, S. M., 2024) виявлено широкий спектр ризиків, констатовано багатогранність проблеми безпечності кормів, яка включає низьку зацікавленість

підприємств в аналітичних дослідженнях кормів для виявлення випадкового забруднення під час обробки, зберігання й транспортування, а також неадекватний регуляторний нагляд для вирішення цієї проблеми на багатьох рівнях. Автори визначили, що для ефективного вирішення даної проблеми необхідним є впровадження комплексного підходу, який включає посилення регуляторного контролю, запровадження уніфікованих стандартів якості, створення ефективних систем моніторингу й нагляду, а також застосування сучасних технологічних рішень на всіх етапах логістичного ланцюга.

Контроль є спільною відповідальністю за безпеку продукції постачальників та поширюється на підприємства, сфера діяльності яких включає продаж кормів та інгредієнтів, послуги транспортування, зберігання і відвантаження.

МАТЕРІАЛИ ТА МЕТОДИ. Методологія дослідження ґрунтується на сучасних теоретичних методах та належних виробничих практиках щодо впровадження програм – передумов. ISO/TS 22002-6:2016 "Програми-передумови для безпеки харчових продуктів – Частина 6: Виробництво кормів для тварин" в частині щодо процесів, пов'язаних зберіганням та транспортуванням кормів. Визначає гігієнічні, інфраструктурні та управлінські вимоги до підприємств. ISO/TS 22002-1:2009. "Програми-передумови для безпеки харчових продуктів – Частина 1: Виробництво харчових продуктів" в частині щодо процесів зберігання комбікормів як частини загального харчового ланцюга. Зокрема вимоги до інфраструктури, зонування, боротьба зі шкідливками.

ISO 22000:2018. "Системи управління безпечністю харчових продуктів – Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі" в частині загальних вимог до інтеграції PRP у систему HACCP при зберіганні кормів. ISO/TS 22002-5:2022 "Програми-передумови для безпеки харчових продуктів – Частина 5: Транспорт та зберігання" в частині щодо умов зберігання, санітарного контролю; застосування принципів системи управління безпечністю кормів.

Методологія кольорового зонування та підготовки автотранспорту ґрунтувалася на принципах систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема HACCP, GMP+ та ISO 22000. Вона враховує ризики перехресного забруднення, логістику і санітарно-гігієнічні вимоги.

Аналітичну частину дослідження проведено на кафедрі стандартизації та сертифікації продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України, дані для аналізу отримано на потужностях підприємства «СИМЕДІКА УА».

Методи дослідження враховують специфіку діяльності підприємства «СИМЕДІКА УА», що стосуються транспортування та зберігання кормів для тварин, кормових добавок та преміксів із використанням кормових добавок. Враховано правові норми, включаючи українські та міжнародні стандарти, що регламентують безпечність кормів для тварин, кормових добавок та преміксів із використанням кормових добавок, забезпечують практичне значення дослідження.

РЕЗУЛЬТАТИ ТА ОБГОВОРЕННЯ. Керуючись документом Комісії Codex Alimentarius «Рекомендований звід міжнародних правил. Загальні принципи гігієни харчових продуктів» (CAC/RCP 1-1969 (REV.4-2003)) розглянуто основні аспекти належної гігієнічної практики, які впроваджено на підприємстві «СИМЕДІКА УА». Системи гарантування безпечності кормів, кормових добавок та преміксів із використанням кормових добавок, інфраструктура, зберігання та логістика є важливими складовими харчового ланцюга. Підприємство зобов'язано забезпечити дотримання належних практик зберігання й транспортування з метою гарантування постачання продукції до кінцевого споживача в належному санітарному та якісному стані. Його роль полягає у забезпеченні захисту кормів, кормових добавок та преміксів та пакувальних матеріалів під час їх перевезення та зберігання з дотриманням принципів безпечності продукції.

Британським інститутом стандартизації (BSI) розроблено вимоги до програм-передумов (PRP) контролю безпеки для безпеки харчових продуктів та кормів для тварин. Розробники (British Standards Institution, 2011) зазначають, що у деяких аспектах безпечність кормів для тварин є складнішою, ніж безпечність харчових продуктів для людей, оскільки йдеться про

годівлю різноманітних тварин, в свою чергу вони є харчовими продуктами для людей у вигляді м'яса, молока та яєць. Проте основні принципи та підходи, що використовуються для запобігання потенційним небезпекам у харчових продуктах та кормах для тварин подібні, незважаючи на відмінності у належних практиках та рівнях гігієни.

Основою багатьох таких програм становлять положення кодексів належної гігієнічної практики (GHP), належної виробничої практики (GMP), а також заходи санітарного контролю, оскільки саме GMP і санітарні протоколи безпосередньо впливають на умови та розглядаються як ключові передумови для впровадження HACCP.

Крім того, до складу програм-передумов входять і додаткові елементи, зокрема: системи управління закупівлею сировини, інгредієнтів, хімічних речовин і пакувальних матеріалів; процедури приймання, зберігання та реалізації. Належна гігієнічна практика (GHP) охоплює сукупність організаційно-технічних заходів, спрямованих на забезпечення належного санітарно-гігієнічного стану на всіх етапах процесу збереження кормів в процесі їх обігу на підприємстві «СИМЕДІКА УА», а також на попередження мікробіологічного, фізичного чи хімічного забруднення продуктів, зумовленого порушеннями умов гігієни. Практики GHP мають комплексний характер, охоплюють широкий спектр елементів діяльності підприємства «СИМЕДІКА УА», включаючи інфраструктуру.

Інструментальним методологічним засобом реалізації вимог GHP на підприємстві «СИМЕДІКА УА» виступають Стандартні операційні процедури (Standard Operating Procedures, SOP). Вони є нормативно закріпленими алгоритмами дій, що визначають вимоги до функціонування складських приміщень, персоналу та безпосередньо кормів для тварин. Алгоритми містять детальний перелік операцій і параметрів, які підлягають контролю, а також методи досягнення та підтримання відповідних показників гігієни. Основна їхня функція виражена в контролі за небезпечними чинниками та ефективному функціонуванню системи безпеки.

Базовими умовами є дотримання вимог до розташування складських приміщень підприємства. На підприємстві «СИМЕДІКА УА» проваджено вимоги розміщення складських приміщень на відстані від районів з промисловою діяльністю, що створюють серйозну загрозу забруднення кормів. В районі розташування виявлено, що території схильні до ураження шкідниками (птахами, комахами та гризунами).

На території розташування складських об'єктів підприємства «СИМЕДІКА УА» впроваджено низку положень, які відповідають принципам належної гігієнічної практики (GHP). Зокрема, здійснюється систематичний контроль за утриманням прилеглої до складських приміщень території у належному санітарному стані, що унеможливає ризик контамінації кормів, кормових добавок та преміксів шкідниками.

Визначено напрями заходів із підтримання гігієнічного стану території підприємства «СИМЕДІКА УА» (рис.1).

Підприємство «СИМЕДІКА УА» працює у режимі закритого типу, тому дотримано вимоги щодо можливості несанкціонованого доступу до території. Будівлі і споруди підприємства утримуються в технічно справному та належному санітарному стані з урахуванням специфіки здійснюваних процесів, пов'язаних із ними небезпечних чинників, а також можливих джерел контамінації з навколишнього середовища, що можуть впливати на безпеку. Будівлі мають міцну конструкцію, що не становить небезпеки для кормів, кормових добавок та преміксів. Відповідно до положень міжнародних та державних стандартів ISO 22000:2018 та ДСТУ ISO/TS 22002-6:2016, територія та інфраструктура підприємства «СИМЕДІКА УА» відповідають вимогам щодо гігієни, технічної безпеки та запобігання контамінації кормів на всіх етапах процесу транспортування та зберігання.

Територію підприємства чітко окреслено, огорожено, наявні системи водосточу та дренажу, твердого покриття доріжок і проїздів, які легко очищаються та не допускають накопичення бруду чи органічних залишків. На територію передбачено окремий вхід для

працівників та в'їзд транспорту. Розроблено схему руху для безпечного транспортування продукції та відходів із чітко визначеними маршрутами руху.



Рисунок 1. Заходи належного гігієнічного стану території підприємства «СИМЕДІКА УА» відповідно до програм-передумов та планів контролю.

Джерело: розроблено автором.

Будівлі підприємства експлуатуються з урахуванням специфіки діяльності підприємства, зокрема виділено зони із різними санітарними вимогами; забезпечено належне фізичне розділення зон для чистих і потенційно забруднених операцій (зонування відповідно до принципів HACCP); використано матеріали, що не вбирають вологу, стійкі до корозії, легко очищуються та дезінфікуються; застосовано засоби, що мінімізують ризик потрапляння комах, гризунів, птахів.

У межах реалізації системи управління безпеністю згідно з ISO 22000:2018 підприємство здійснює річне планування та регулярний моніторинг, технічне обслуговування будівель і споруд (табл. 1), забезпечуючи їхній належний гігієнічний стан відповідно до програм-передумов та планів контролю.

Розроблено річний графік та форми документування (рис. 2) обслуговування будівель та споруд, який включає планові огляди, поточні та профілактичні ремонти відповідно до технічного стану об'єктів.

Інфраструктурне забезпечення території, будівель і споруд підприємства «СИМЕДІКА УА» повністю відповідають вищезазначеним вимогам, що гарантує створення ефективної системи управління ризиками безпеки кормів, кормових добавок та преміксів. Заборонено вхід сторонніх осіб на територію без відповідного дозволу, а також в'їзд будь-якого виду транспорту, не пов'язаного з діяльністю підприємства.

Таблиця 1. Моніторинг та технічне обслуговування будівель і споруд

Місяць	Вид обслуговування	Об'єкти	Відповідальні особи	Примітки
Січень	Технічний огляд систем опалення	Офісне будівля, складське приміщення	Інженер	У період пікових навантажень
Березень	Прибирання зеленої зони Огляд герметичності дверей/воріт	Вся територія	Зовнішні підрядники Інженер	Очищення після талення снігу
Квітень	Перевірка подстоків, дренажних систем Прибирання зеленої зони	Цехи, склади Вся територія	Інженер Зовнішні підрядники	Профілактика Прибирання листя, викошування трави
Червень	Огляд і ремонт фасадів, фарбування	Офісна будівля	Зовнішні підрядники	Косметичний ремонт
Серпень	Технічна перевірка електромереж Прибирання зеленої зони	Офісне будівля, складське приміщення	Інженер Електрик	Профілактика Викошування трави
Вересень	Прибирання зеленої зони Огляд герметичності дверей/воріт	Вся територія	Зовнішні підрядники Інженер	Прибирання листя, викошування трави
Жовтень	Огляд вентиляції та герметичності вікон/дверей/воріт	Офісне будівля, складське приміщення	Інженер	Енергоефективність виміку
Грудень	Загальний технічний контроль	Усі об'єкти	Начальник служби експлуатації	Формування плану на наступний рік

Джерело: розроблено автором.

		СІМЕДІКА																
		Відділ технічного обслуговування будівель і споруд																
		на 2024 рік																
		Листопад																
		Початок місяця, виконання робіт:																
№	Найменування ДС	В	С	В	С	В	С	В	С	В	С	В	С	В	С	В	С	Примітки
	Офіс (кв.м)	☑																
	Офіс приміщення (кв.м)																	
	Зона зелена (кв.м)																	
	Воріт (кв.м)																	
	Зона вентиляції (кв.м/кв.м)																	

Рисунок 2. Зразок форми річного графіка обслуговування будівель та споруд підприємства «СІМЕДІКА УА».

Джерело: розроблено автором.

Впроваджено вимоги до особистої гігієни – заходи з утримання у чистоті санітарного одягу, поведінки з санітарним одягом, правила перебування на території, які забезпечують виконання належної гігієнічної практики з метою зниження ризиків, пов'язаних із гігієною. Персонал та відвідувачі, перебуваючи на підприємстві, несуть відповідальність за дотримання правил особистої гігієни. Особлива увага на підприємстві приділяється відвідувачам, які допускаються до зони зберігання кормів, кормових добавок та преміксів з використанням кормових добавок. Розроблено анкету для відвідувачів «СІМЕДІКА УА», яку спрямовано на забезпечення безпечності продукції шляхом декларування стану здоров'я осіб, які відвідують складські приміщення. Надана інформація використовується виключно для допуску на територію підприємства та не передається третім особам.

Підприємство забезпечує їх спеціалізованим санітарним одягом, що включає одноразовий халат, головний убір та взуття, який призначено для використання у складських приміщеннях. Використання такого одягу є обов'язковим елементом системи санітарно-гігієнічного контролю та супроводжується дотриманням процедур внутрішнього режиму доступу до складського приміщення. Розроблено журнал відвідування підприємства (рис. 3), де зазначено мету, порядок відвідування та статус відвідувача.

<p>Cymedica Склад вул. Сербська, 17 с. Попівка Івано-Франківська обл. Івано-Франківська обл. Івано-Франківська обл. Івано-Франківська обл. Івано-Франківська обл. Івано-Франківська обл.</p>	<p>Журнал відвідувань складу ТОВ «СІМЕДІКА УА»</p>	<p>Регістраційний номер: 1 Діє з 01.03.2017 р.</p>					
<p>Журнал відвідувань складу</p>							
<p>Дата</p>	<p>МК</p>	<p>Час приходу</p>	<p>Завдання серед завдань</p>	<p>Статус відвідувача (власник)</p>	<p>Співпраця з підприємством</p>	<p>Мета візиту</p>	<p>Результат</p>

Рисunek 3. Зріток журналу відвідування підприємства, одна з процедур внутрішнього режиму доступу до складського приміщення.
 Джерело : розроблено автором.

Відвідування підрозділів складського приміщення сторонніми особами допускається під супроводом працівника підприємства; дозволяється застосування додаткових засобів індивідуального захисту, зокрема одноразових бахіл і рукавичок, масок для мінімізації ризику контамінації кормів.

Методологія розробки кольорового зонування складського приміщення підприємства «СІМЕДІКА УА» базується на поетапному аналізі потоків, ризиків і оптимізації логістичних процесів. Вона дозволить мінімізувати ризик перехресного забруднення та підвищити ефективність роботи складу. Розглянемо окремі аспекти розробки системи кольорового зонування складських приміщень, оскільки це потребує комплексного підходу, який враховує специфіку процесів на підприємстві.

1. Визначення основних зон (приймання, зберігання, розподіл, експедиція тощо). Ідентифікація точок перетину персоналу, потоків продукції й тари. Оцінка потенційних зон ризику перехресного забруднення.
2. Розробка схеми внутрішньоскладської логістики. Моделювання маршрутів руху персоналу, транспорту та продукції. Визначення пріоритетів ізоляції критичних зон (наприклад, зон приймання і карантину). Оцінка потреби в шлюзах чи тамбурах.

3. Розробка кольорової класифікації зон. Визначення кольорів згідно з функціональним призначенням зон: жовтий — зона приймання, зеленої — зона зберігання, фіолетовий — зона експедиції, червоної — карантин.

4. Візуалізація та документація. Створення інтерактивної "кольорової карти складського приміщення". Розміщення вказівників, табличок і підлогової розмітки. Документування правил пересування персоналу та транспорту між зонами.

5. Навчання персоналу. Проведення інструктажів щодо правил руху та гігієнічних вимог. Введення системи допуску до зон.

6. Моніторинг та аудит ефективності. Регулярне спостереження за дотриманням маршруту. Періодична оцінка ризиків забруднення. Корегування схеми зонування при зміні логістики.

Розділено складську групу підприємства на кольорові зони (рис. 4), розроблено так звану «кольорову» карту. Система кольорового зонування приміщень складу та використання як схеми руху товарів, тари відповідного кольору - один з ефективних методів, який допомагає запобігти перехресному забрудненню. Цей підхід сприяє мінімізації переміщення персоналу між підрозділами, ділянками, зокрема експедицією, прийомовою та розподільною зонами у процесі приймання кормів. З одного боку, це забезпечить зниження ризику перехресного забруднення кормів, а з іншого — оптимізує внутрішньоскладську логістику за рахунок раціоналізації маршрутів.

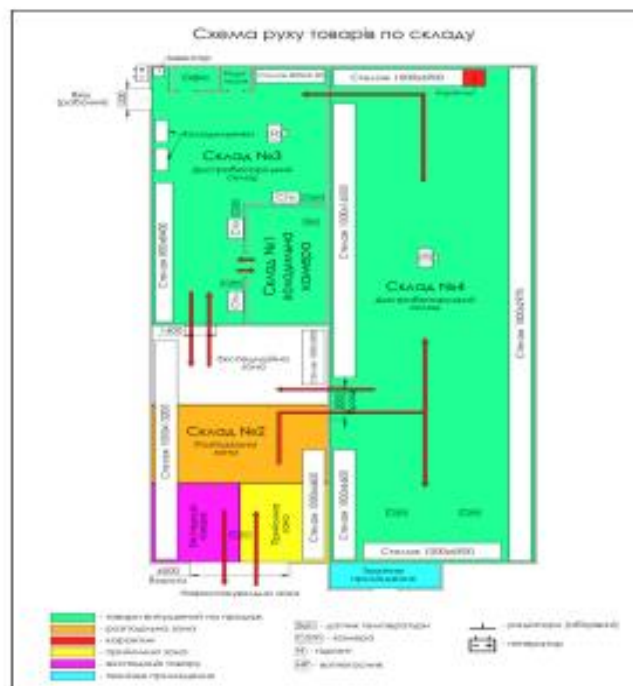


Рисунок 4. План-схема зонування потужності. Кольорове зонування приміщень складу на підприємстві «СИМЕДІКА УА».

Джерело: розроблено автором.

Розроблено методологію перевірки транспорту перед завантаженням продукцією. Комплексна перевірка транспорту перед завантаженням продукції забезпечує його відповідність вимогам безпечного перевезення кормів. Визокремлено технічну оцінку, огляд чистоти, контроль на запахи й обов'язкове документування результатів.

1. Здійснити кваліфікація транспорту (відбір відповідних одиниць). Перевірити технічну документацію автотранспорту щодо його призначення: чи внесено транспортний засіб у перелік дозволених для перевезення харчових/кормових продуктів.

2. Огляд технічного стану транспорту. Перевірити: справність дверей і наявність герметичності ущільнювачів; справність запірних пристроїв (замків, фіксаторів); наявність отворів для plombування, якщо вантаж потребує контролю.

3. Інспекція внутрішнього об'єму кузова. Візуальна перевірка на наявність сторонніх предметів чи предметів, які можуть пошкодити корм або тару. Оцінка стану підлоги, стін, стелі (сухі, чисті, без залишків пилу, органіки, вологості або цвілі; відсутність слідів рідинних проливів чи корозії).

4. Оцінка запаху. Провести сенсорний контроль на наявність сторонніх або хімічних запахів. У разі виявлення — відсторонити транспорт від завантаження до повного видалення запаху.

5. Документування перевірки. Вести журнал санітарного контролю транспорту (рис. 5).

Визначено вимоги та порядок щодо перевірки транспорту перед завантаженням продукції, що є невід'ємною частиною системи управління безпеністю кормів, кормових добавок та преміксів із використанням кормових добавок.

Перевезення кормів проводиться транспортом замовників та власним (автомобільним), які забезпечують відповідність транспорту перевезенням та подаються із проведеною санітарною обробкою, із супроводжуючою документацією.

Перед завантаженням продукції автотранспорт проходить візуальну перевірку на чистоту, відсутність сторонніх запахів, належний технічний стан та наявність конструктивних елементів, що дозволяють ефективно очищення або дезінфекцію. Якщо транспорт відповідає вимогам, водій надає дозвіл на завантаження. У разі виявлення невідповідностей водій відмовляє в завантаженні, фіксує це в формі «Ресстрація транспорту, що не відповідає вимогам».

 СІМЕДІКА вул. Сербська, 11 м. Київ Контактний центр тел. 044-491-58-51		Ж-03-01 Журнал санітарного контролю транспорту				Номер сторінки: 1 з 1 Редакція: 1 Діяє до: 31.12.2025				
№	Дата	№ авто-засоби	Чистота (Н/Н)	Наявність сторонніх запахів (Н/Н)	Наявність сторонніх предметів (Н/Н)	Наявність проливів (листки, пилки)	Наявність цвілі	Інші фактори	ПІІ особа ад. контролю	Підпис особи ад. контролю
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Рисунки 5. Зразок журналу санітарного контролю транспорту
Джерело: розроблено автором.

У випадку виявлення невідповідностей, коли транспортний засіб не відповідає встановленим санітарно-гігієнічним або технічним вимогам, відповідальна особа підприємства «СІМЕДІКА УА» зобов'язана негайно припинити приймання або відвантаження продукції та задокументувати інцидент відповідно до вимог програми-передумови (табл. 2).

Таблиця 2. Дії у разі виявлення невідповідностей

№ з/п	Потенційна невідповідність	Дії особи, що виявила невідповідність
1.	Дрібні невідповідності, що можна оперативно усунути	Водій робить запис у формі «Регстрація транспорту, що не відповідає вимогам» з відповідною поміткою щодо усунення невідповідності в оперативному режимі.
2.	Транспорт не відповідає вимогам	Водій робить запис у формі «Регстрація транспорту, що не відповідає вимогам» та повідомляє менеджера з систем якості про даний факт. Останній в оперативному режимі узгоджує дану невідповідність та надає водію рішення щодо погодження чи відмову подальшого завантаження транспорту. У разі, погодження завантаження до транспорту, що не відповідає вимогам, водій робить відповідний запис в формі «Регстрація транспорту, що не відповідає вимогам» та відвантажує продукцію.
3	Транспорт сторонньої організації не відповідає вимогам	Водій робить запис у формі «Регстрація транспорту, що не відповідає вимогам» та повідомляє менеджера з систем якості про даний факт. Останній в оперативному режимі узгоджує питання щодо заміни транспорту.
4	Відхилення процесів від процедури	Дії згідно СОП. Коригувальні та запобіжні дії

Джерело: розроблено автором.

Після цього ініціюється процедура усунення невідповідностей, включно з очищенням, дезінфекцією або заміною транспорту, а також оцінюється потенційний ризик для безпеки кормів, приміщів.

Впровадження сучасних технологій інформаційного аналізу та управління даними дозволяє ефективно моніторити та контролювати якість кормів у реальному часі. Мета дослідження (Reznichenko & Korniicheva, 2024) полягала в оцінці впливу міжнародних та національних стандартів, таких як ISO та HACCP, на якість та безпеку кормових продуктів. У дослідженні наголошувалося на необхідності постійного розвитку стандартів та методів контролю з метою адаптації до змінюваних умов та забезпечення високого рівня кормової безпеки, що сприятиме стійкості екосистем і здоров'ю людей.

Традиційні методи неефективні в управлінні початковими ризиками для гарантування гігієнічної безпеки кінцевої продукції, зазначають у комплексному дослідженні Crivei, Aida Albu (2025). Для підтримки безпеки продуктів, вкрай важливо, дотримуватися належної виробничої практики (GMP), належної гігієнічної практики (GHP). Автори констатують, що ISO 22000 не був прийнятний як стандартний документ для виробників харчових продуктів Глобальною ініціативою з безпеки харчових продуктів (GFSI) через відсутність відповідної інформації про PRP (програму-передумову). Автори визнають важливість розробки та впровадження PRP (програми-передумову), використовуючи ризик-орієнтоване мислення та зниження ризиків як керівні принципи.

У перехресному дослідженні (Abdessater et al., 2023) показали важливість оцінки програм-передумов, пов'язаних з ними заходів та необхідність для компанії посилення своїх гігієнічних програм. Автори підкреслили важливість впровадження систем управління безпекою харчових продуктів не лише на харчових компаніях, але й на компаніях з пакування харчових продуктів.

Використання важливих інструментів управління безпекою як зазначають у проведеному дослідженні S.A.F. de Oliveira, A.G. da Cruz, P. Tavolaro, S.H. Corassin (2025), головним чином належної виробничої практики (GMP), стандартних операційних процедури запобігає ризикам для здоров'я людини. Перш ніж впровадити систему HACCP, наголошують

дослідники, необхідно створити передумови для таких програм, як GMP та SSOP. Та пропонують вичерпний опис GMP, питань, пов'язаних з SSOP, а також принципів і практик HACCP, враховуючи їхній позитивний вплив як важливих стратегій безпеки.

ВИСНОВКИ. У результаті впровадження на підприємстві ТОВ «СИМЕДІКА УА» принципів належної гігієнічної практики (GHP) було досягнуто результатів, які свідчать про ефективне функціонування системи забезпечення безпеки кормів і кормових добавок. Проведений аналіз внутрішньої документації підприємства, процедур моніторингу, дій персоналу та управління просторовим плануванням довів, що підприємство адаптовано до міжнародних стандартів з урахуванням національного законодавства. Побудовано ефективну систему просторового зонування, яка мінімізує перехресне забруднення та дозволяє підтримувати належний гігієнічний стан складських приміщень. Розроблено методологію комплексної перевірки та документування транспорту, що дозволяє забезпечити їх відповідність вимогам безпечного перевезення кормів.

Застосування комплексного підходу до управління ризиками, продемонструвало високу адаптивність підприємства до змін ринку та регуляторних вимог. Таким чином, досвід ТОВ «СИМЕДІКА УА» може бути використано як практичну комплексну модель побудови ефективної системи безпеки кормів для підприємств галузі, що прагнуть відповідати вимогам належної гігієнічної практики на національному й міжнародному рівнях. Перспективною подальших досліджень є розроблення уніфікованої моделі інтегрованого контролю гігієнічних практик для суб'єктів господарювання у сфері обігу кормів на основі ризик-орієнтованого підходу.

Подяки. Немає.

Конфлікт інтересів. Немає.

References

- Abdessater, M., Fayyad, F., Malta, J., & Karam, L. (2023). Assessment of prerequisite programs implementation at food packaging manufacturing companies and hygiene status of food packaging in a developing country: Cross-sectional study. *Heliyon*, 9(9), e19824. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e19824>
- British Standards Institution. (2011). Prerequisite programmes for food safety in the manufacture of food and feed for animals (PAS 222:2011).
- C.A.F. de Oliveira, A.G. da Cruz, P. Tavoraro, C.H. Corassin (2025). Chapter 10 - Food safety: good manufacturing practices, sanitation standard operating procedures, hazard analysis, and critical control point. *Antimicrobial food packaging (second edition)*. 163-173. <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-90747-7.00011-9>.
- Codex Alimentarius Commission. (2003). General principles of food hygiene: CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003). Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization. <https://www.fao.org/3/v1579e/v1579e03.htm>
- Codex Alimentarius Commission. (2004). Code of practice on good animal feeding (CAC/RCP 54-2004). Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization. http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10080/CXP_054e.pdf
- Crivei, I.C. et al (2025). Advanced risk and hazard analysis in the egg sorting-packing units industry from supplier selection to delivery in chain stores under global food safety initiative integrated food safety programs. *Heliyon*, 11(4), e42587 <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2025.e42587>
- Degtyarev M.O., Yatsenko I.V., Zheynova N.M., Degtyarev I.M. (2020). Analysis of risks in the production of food products. Digit Print.
- FAMI-QS. (2014). European code of practice for feed additive and premixture operators (Version 5.1). Brussels, Belgium: FAMI-QS Asbl. <http://www.fami-qs.org/documents/codeofpractice.pdf>

- Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization. (2006). *FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses*. Rome, Italy: FAO/WHO. <https://www.fao.org/3/a-a0799e.pdf>
- Havilei, O. V., & Pankova, S. M. (2024). Chapter 12- Hidden food threat: research on the risks of using adulterated feed in poultry production and finding ways to overcome them. *Responsible production and consumption: realization in new generations of food products*. Baltija Publishing. 284–313. <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-445-0-12>
- International Organization for Standardization. (2009). *ISO/TS 22002-1:2009 – Prerequisite programs on food safety – Part 1: Food manufacturing*. Geneva, Switzerland: ISO. <https://www.iso.org/standard/44001.html>
- International Organization for Standardization. (2018). *ISO 22000:2018 – Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*. Geneva, Switzerland: ISO. <https://www.iso.org/standard/65464.html>
- Owusu-Apenten, R., Vieira, E. (2023). *Food safety management, GMP & HACCP. Elementary food science*. Food science text series. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-65433-7_10
- Reznichenko, V. P., & Kormicheva, H. I. (2024). Feed safety: quality control and standards in feed production. *Taurian scientific herald*, 2(136), 231–239. <https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.136.2.28>
- Ukraine. (2024). On safety and hygiene of feed: Law of Ukraine No. 2264-VIII. Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#Text>
- Shpakovich V.I., Filonenko O.V., Brovenko T.V. (2023). Standard operating procedures as an element of the safety management system for compound feed production. *Current issues of the present and post-war restoration of agriculture and ecology: expert and analytical components of the formation of the food strategy of Ukraine* (p. 173). https://nubip.edu.ua/Sites/default/files/u381/zbirnik_mat_konf_ulyabp_2023.pdf
- World Health Organization. (2020). *Food safety: Key facts and approaches*. Geneva, Switzerland: WHO. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Отримано 20.05.2025 р., прийнято до друку 28.07.2025 р.