

## **СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ РОССИЙСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**Кулькова О. А., Русяйкина А. В.**

*Студентки 5 курса специальности «Управление качеством»  
ГОУ ВПО «Мордовский государственный университет имени Н.П.Огарева»*

В статье раскрыты современные тенденции развития системы менеджмента качества в пищевой промышленности и проведен анализ возможности внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2007 в ОАО «Мордовспирт».

### **СИСТЕМА НАССР, ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ГОСТ Р ИСО 22000-2007, БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Пищевая промышленность – одна из отраслей промышленности, где вопросы качества продукции являются наиболее значимыми, так как ей принадлежит ведущая роль в решении проблемы обеспечения населения страны различными продуктами питания в объемах и ассортименте, достаточных для формирования сбалансированного рациона питания на уровне рекомендуемых Минздравом России норм потребления.

Особенно остро проблема повышения качества продукции стоит сегодня. Проникающие на российский рынок продовольствия зарубежные фирмы существенно повышают уровень конкуренции. Во всем мире качество продукции превратилось в основной рычаг экономического развития отдельных организаций и государств в целом. Во многих странах достижение высокого качества продукции, отвечающей требованиям потребителя, стало основным элементом экономической стратегии и важным фактором рыночного и финансового успеха.

Если не принять меры, повышающие конкурентоспособность российских продуктов, отечественные товаропроизводители могут быть вытеснены даже с внутреннего рынка продовольствия. Следовательно, нам необходимо искать

пути преодоления отставания в области качества и в течение ближайших десяти лет максимально приблизиться к уровню качества продукции стран с высоко-развитой экономикой.

Очевидно, что существенное повышение качества продукции невозможно без создания на предприятиях пищевой промышленности эффективной системы управления качеством.

В пищевой промышленности одно из главных требований потребителя – безопасность пищевых продуктов. На сегодняшний день одной из основных моделей управления качеством и безопасностью пищевой продукции предприятий промышленно развитых стран является система НАССР. В переводе с английского Hazard Analysis Critical Control Points – анализ опасностей по критическим точкам контроля. Данная система специально разработана для пищевой промышленности. Она впервые была создана в 60-х годах прошлого столетия в США и применялась при производстве продуктов питания для американских астронавтов.

НАССР – это система определения рисков, опасных факторов, установления критических контрольных точек по всей цепочке изготовления, допустимых пределов и, опять же, контроль с целью исключения или снижения рисков<sup>1</sup>.

Система получила признание благодаря результативности управления краткосрочными рисками, связанными с пищевой продукцией. НАССР позволяет идентифицировать возможные опасности, оценить связанные с ним риски и управлять ими с позиции обеспечения безопасности пищевых продуктов<sup>2</sup>.

Существует рекомендуемая модель построения НАССР в РФ, которая отражена в национальном стандарте ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

В сентябре 2005 года был принят первый международный стандарт по НАССР – ИСО 22000-2005 «Системы управления безопасностью продуктов пи-

тания. Требования для любой организации в пищевой цепи». ИСО 22000-2005 разработан специально как стандарт менеджмента пищевой безопасности.

В России в качестве национального стандарта и российские предприятия введен стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и предприятия могут выбирать вариант разработки и сертификации системы НАССР – более простой по ГОСТ Р 51705.1-2001, либо более сложный, но обеспечивающий более высокий уровень доверия отечественных и особенно зарубежных потребителей – по ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Если сравнивать систему НАССР и систему менеджмента безопасности продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2007, то вторая предлагает наиболее удачную и результативную модель системы менеджмента для пищевых предприятий. Так, стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2007, в отличие от других стандартов, требует не только контроля входного сырья, но и аудита производителя этого сырья. Контроль может осуществляться как по документам, так и с выездом на производство поставщика. Очень часто предприятия, работающие по стандарту ГОСТ Р ИСО 22000-2007, предпочитают, чтобы и их поставщики также работали по этому стандарту. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 предусматривает контроль всей цепи создания пищевой продукции. Таким образом, когда поставщик сырья тоже сертифицирован по ГОСТ Р ИСО 22000-2007, у производителя продукции гораздо больше гарантий. Кроме того, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 предполагает контроль при транспортировке готовой продукции и в точке продажи. Согласно системе НАССР, было достаточно осуществить контроль производства готовой продукции. Предприятия же, имеющие сертификат по ГОСТ Р ИСО 22000-2007, осуществляют контроль транспортных средств, доставляющих продукцию в точки продаж, так как, производя продукцию, компания хочет быть уверена, что при транспортировке соблюдены все условия для сохранности качества товара: температурные режимы, гигиенические нормы и другие. Правильная транспортировка гарантирует сохранение качества продукции. Кроме того, предприятия, работающие по ГОСТ Р ИСО 22000-2007, предъявляют определенные требования и к самим точкам реализации продукции. В них

тоже должны соблюдаться и условия хранения, и температурные режимы. Стандарт объединяет принципы, на которых основана система анализа опасностей и установления критических контрольных точек (НАССР), и мероприятия по применению данной системы.

Целью стандарта является глобальная гармонизация способов управления безопасностью пищевых продуктов в рамках продуктовой цепи, начиная от сельскохозяйственной фермы и заканчивая розничным магазином.

Международный стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2007 может быть применен независимо от других стандартов на системы менеджмента. При этом он гармонизирован со стандартом ГОСТ Р ИСО 9001-2000 для усиления совместимости двух стандартов, что облегчит создание интегрированных систем менеджмента качества и безопасности.

Стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2007 включает в себя принципы системы НАССР, соединяя их реализацию с предварительно необходимыми программами – базовыми условиями и деятельностью, необходимыми для поддержания по всей продуктовой цепи гигиенической окружающей среды.

Иным способом управления опасностями, предусмотренным стандартом, являются рабочие программы, определяемые с помощью анализа опасностей. При этом ГОСТ Р 22000-2007 требует, чтобы все опасности, возникновение которых обоснованно может ожидаться в продуктовой цепи, были идентифицированы и оценены. Сам корректно проведенный анализ опасностей является ключом к результативной системе менеджмента безопасности пищевых продуктов, поскольку он помогает систематизировать знания, требуемые для установления эффективной комбинации управляющих воздействий. Цель применения таких управляющих воздействий – предотвращение, устранение или снижение до приемлемого уровня опасностей для здоровья потребителей<sup>3</sup>.

Завершающим этапом при анализе опасностей в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2007 является определение стратегии, с помощью которой будет осуществляться управление значимыми опасностями – такая

стратегия должна включать сочетание предварительно необходимых программ, рабочих предварительно необходимых программ и/или плана НАССР.

При создании плана НАССР допускается его разработка для класса схожих продуктов, производимых из родственного сырья и ингредиентов по однотипным технологиям, для которых применяются одни и те же упаковка и условия хранения. В противном случае план НАССР должен быть разработан для каждого ассортимента продукции. Одним из инструментов для достижения безопасности пищевых продуктов в точке их потребления конечным потребителем – любым человеком – является эффективный обмен информацией по всей продуктовой цепи по вопросам, связанным с выявленными опасностями, относящимся к производимой и распространяемой продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

Таким образом, посредством риск-менеджмента в конкретных организациях продуктовой цепи ГОСТ Р ИСО 22000-2007 обеспечивает безопасность пищевых продуктов для конечного потребителя<sup>4</sup>.

Стоит отметить, что в России до настоящего времени число предприятий, внедривших систему менеджмента безопасности по той или иной модели, не превышает тысячи. В основном это предприятия, ориентированные на экспорт продукции в страны, в которых система НАССР является обязательной, либо лидеры в своих отраслях. Однако, принимая во внимание предстоящее вступление России в ВТО, конкурентоспособными окажутся лишь те предприятия, которые смогут результативно и эффективно обеспечить безопасность пищевой продукции на уровне общепризнанных мировых стандартов<sup>5</sup>.

В Мордовии о числе предприятий, внедривших систему менеджмента безопасности по требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и систему НАССР, данные отсутствуют. При выборе предприятий пищевой промышленности Мордовии, мы остановились на одном из перспективных предприятий, которое уже вышло на общероссийский уровень – ОАО «Мордовспирт». Основным видом деятельности является производство спирта этилового и лекеро-водочных изделий.

ОАО «Мордовспирт» успешно разработало и внедрило СМК, соответствующую требованиям стандартов серии ИСО 9001-2000, также внедрило систему НАССР, которые позволили достичь определенных результатов, как в области качества, так и в других сферах своей деятельности.

Но не смотря на все это, по нашему мнению, предприятию необходимо внедрить систему менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Так как, данный стандарт определяет требования к системе управления пищевой безопасностью и охватывающий все организации в цепочке производства, поставок и реализации пищевых продуктов. Для возможности внедрения применим матрицу SWOT-анализа, информация представлена в таблице.

Произведенный SWOT-анализ, позволил выявить и структурировать сильные и слабые стороны предприятия, а также потенциальные возможности и угрозы. Достигается это за счет сравнения внутренних сил и слабостей своей компании с возможностями, которые дает им требования на основе стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Представленный SWOT-анализ, позволил определить: предпосылки внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2007, выраженные в виде сильных сторон; возможности или выгоды которые могут быть достигнуты; слабые стороны, то есть внутренняя характеристика предприятия, которую необходимо улучшать; угрозы, которые снижают возможность производства продукции стабильного уровня качества и безопасности.

На предприятии уделяется большое внимание вопросам обеспечения качества выпускаемой продукции. Специально для этого был сформирован отдел управления качеством. Была разработана и внедрена СМК, соответствующая требованиям стандартов серии ИСО 9001-2000, которая позволила достичь значительных результатов в области качества. Но, не смотря на это, предприятию не удастся добиться высокого и (постоянного уровня качества выпускаемой продукции).

## SWOT-анализ ОАО «Мордовспирт»

	<p><b>Возможности:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Внедрение и сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2007)</li> <li>2) Применение основных концепций улучшения в области безопасности выпускаемой продукции (постепенной и прорыва)</li> <li>3) Налаживание взаимовыгодных отношений с поставщиками с постепенным отказом от входного контроля и организации поставок «точно в срок».</li> <li>4) Занять лидирующие позиции на Российском рынке</li> <li>5) Облегчить поставку своей продукции в Европу</li> </ol>	<p><b>Угрозы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Изменение законодательства в сфере производства и оборота алкогольной продукции</li> <li>2) Ужесточение требований к безопасности спиртосодержащей продукции</li> <li>3) Вступление России в ВТО</li> <li>4) Направленность действий не на предупреждение, а на устранение несоответствий</li> </ol>
<p><b>Сильные стороны:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Эффективное функционирование СМК соответствующей требованиям стандартов серии ИСО 9001-2000</li> <li>2) Стремление высшего руководства к самосовершенствованию организации</li> <li>3) Наличие высоко квалифицированного персонала</li> <li>4) Устойчивое финансовое положение</li> <li>5) Долгосрочные взаимовыгодные отношения с консалтинговыми организациями</li> <li>6) Участие в тендерах и конкурсах по качеству и получение наград за достигнутые результаты</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Привлечение новых потребителей;</li> <li>– Увеличение объемов продаж;</li> <li>– Завоевание лидирующих позиций на Российском рынке;</li> <li>– Выход на новые рынки сбыта в том числе и на рынок Европы;</li> <li>– Возможность вести постоянную работу с поставщиками, и как следствие, отказ от входного контроля и организации поставок «точно в срок».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Используя качественное сырье, хорошую репутацию предприятия и рекламу убедить покупателей приобретать качественную ликероводочную продукцию, соответствующую Директиве ЕЭС №93/43 «О гигиене пищевых продуктов» и ГОСТ Р 51705.1-2201;</li> <li>– Изменение законодательства в сфере производства и оборота алкогольной продукции приведет к снижению объемов производства и как следствие снижению прибыли.</li> </ul>
<p><b>Слабые стороны:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Нестабильное качество поставляемого сырья и материалов</li> <li>2) Не выделены критерии отбора поставщиков</li> <li>3) Частичная нехватка современных средств производства и контрольно измерительного оборудования</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Завоевание лидирующих позиций на рынке может осложниться из-за нестабильного качества выпускаемой продукции;</li> <li>– Применение основных концепций улучшения в области безопасности выпускаемой продукции и применение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2007 позволит выделить критерии отбора поставщиков, что в свою очередь приведет к отказу от входного контроля</li> <li>– Использование современных средств производства и контрольно измерительного оборудования приведет к повышению качества выпускаемой продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ужесточение требований к безопасности спиртосодержащей продукции и вступление России в ВТО будет препятствовать удержанию позиций на традиционных рынках сбыта и выход на рынки других регионов;</li> <li>– Направленность действий не на предупреждение, а на устранение несоответствий, не позволяет выделить критерии отбора поставщиков.</li> </ul>

По нашему мнению, подобная ситуация связано с тем, что все выше перечисленные мероприятия, в первую очередь, направлены на решение организационных и управленческих задач. Универсальные общие требования к системе менеджмента качества, регламентируемые МС ИСО 9001:2000, не учитывают специфических особенностей выпускаемой продукции. Между тем, при разработке и производстве пищевой продукции особое внимание должно уделяться ее безопасности.

Выход из сложившейся ситуации, мы видим в применении системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Принципы и механизмы, заложенные в ее основу, существенно снижают риски возникновения опасности для жизни и здоровья человека.

Таким образом, система безопасности пищевых продуктов способствует поддержанию конкурентоспособности компании, позволяет ей стабильно и на экономически выгодной основе предлагать свою продукцию или услуги при соблюдении требуемого уровня безопасности для здоровья конечного потребителя. Иностраный опыт доказал, что внедрение и сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в организациях позволяет решить сразу несколько важных для любой компании задач, среди которых – построение оптимизированных организационной структуры и системы административного управления, применение эффективных схем контроля технологических процессов и, как следствие, стабильность безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья, эффективная система управления персоналом, документами и данными. Наличие у компании не только внедренной, но и сертифицированной системы менеджмента дает дополнительные преимущества: улучшение имиджа и основой для признания действенности внедренной системы со стороны партнеров, возможность выхода на международные рынки, повышение инвестиционной привлекательности и снижение стоимости при различных видах страхования.

#### ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> *Небалуева, Л. А.* Система менеджмента пищевой безопасности: технология разработки/ Л. А. Небалуева // Методы менеджмента качества. 2005. №8. С. 23.



<sup>2</sup>*Соклаков, В.* Безопасность пищевых продуктов: стандарт ИСО 22000:2005 / В. Соклаков // Стандарты и качество. 2006. №12. С. 60-63.

<sup>3</sup>ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям продуктовой цепи. М.: Стандартинформ, 2007. 35 с.

<sup>4</sup>*Соклаков, В.* Требования международного стандарта ИСО 22000:2005 как основа обеспечения безопасности пищевых продуктов/ В. Соклаков, Е. Михеев, В. Челориди // Управление качества. 2008. №6. С. 38-39.

<sup>5</sup>*Соклаков, В. В.* Стандарт ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи» // От качества управления к качеству жизни: Тезисы докладов Второй ежегодной всероссийской конференции. Сочи, 2006. С. 84 - 90.