

## ФАКТОРЫ ВЛИЯЮЩИЕ НА РЕЗУЛЬТАТИВНОСТЬ ПРОЦЕССОВ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Михайлов Д.В. (Университет ИТМО)

Научный руководитель – д.э.н., профессор, Василенок В.Л. (Университет ИТМО)

Аннотация: в докладе описываются существующие подходы к управлению качеством на предприятиях пищевой промышленности и взаимосвязь между системой управления качеством и системой обеспечения безопасности пищевой продукции. А также осуществлено выявление и группировка факторов, влияющих на результативность обеих систем.

**Введение.** Концепция «Управления качеством» впервые была предложена Д.Джураном в 1951 году, она состояла из трёх последовательно реализуемых процессов планирования контроле и улучшении, формирующих «триаду качества». Под качеством Джуран понимал соответствие продукта (товара или услуги) требованиям потребителя и его пригодность к использованию. Поэтому процесс планирования в концепции «Управления качеством» был направлен на определение группы потребителей, их требований и ожиданий. Процесс контроля сосредотачивался на обеспечении соответствия продукции требованиям нормативной документации, определении вариабельности в процессах и поиске их причин. Процесс улучшения представлял из себя поиск путей снижения вариабельности и новых способов улучшения качества всех возможных процессов на предприятии или в организации.

В 1957 А. Фейгенбаум впервые представил концепцию «Всеобщего контроля качества» Total Quality Control – «это система, в которой разработка, поддержание и улучшение качества эффективно интегрированы для обеспечения производства и обслуживания при значительно меньших затратах.» [1]. То есть процессы обеспечения и управления качеством впервые стали рассматриваться как часть всего жизненного цикла продукции.

В 1985 году К. Ишикава в своей книге «Что такое контроль качества?» описал концепцию «Total quality management» или «Всеобщий менеджмент качества». Она объединила в себе принципы управления качеством с общим менеджментом, а её основой послужили ранее описанные концепции.

Подход концепции всеобщего менеджмента заключается в том, что обеспечение качества должно является не только частью каждого этапа жизненного цикла продукции, но и непрерывно совершенствующейся и развивающейся философией, формирующей политику организации или предприятия в области качества.

**Основная часть.** На предприятиях пищевой промышленности может быть использована любая из описанных концепций по управлению качеством, выбор концепции будет зависеть от возможностей и целей организации или предприятия. На основе выбранного подхода создаётся система по управлению качеством. Одной из наиболее важных характеристик этой системы является её результативность. Для построения процесса оценки результативности необходимо выявить специфические особенности данной отрасли и вида экономической деятельности влияющие на систему управления качеством, а также её взаимосвязь с системой безопасности пищевой продукции и общие факторы, влияющие на обе системы.

В соответствии с ФЗ «О безопасности пищевых продуктов» понимают - «совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека;»[2]. Все характеристики

качества пищевой продукции можно разделить на 3 группы. Индивидуальные характеристики присущие данному виду пищевой продукции, характеристики потребительских свойств и соответствия и характеристики восприятия продукции покупателем

Ещё одним немаловажным критерием пищевой продукции является её безопасность. Безопасность пищевых продуктов «это состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения» [3].

То есть предприятия пищевой промышленности вынуждены создавать две системы, по управлению и обеспечению качества и по обеспечению безопасности пищевой продукции. От результативности обеих систем зависит пригодность итогового продукта к пище. Между характеристиками качества и безопасности продуктов питания существует некая корреляция и изменения характеристик качества может косвенно указывать и на изменения характеристик безопасности, следовательно, на результативно систем безопасности и управления качеством могут оказывать влияния схожие группы факторов. Которые на данном этап исследования можно определить как факторы внешней среды (социальные, экономические, политические и т.д.) и внутренней среды (производственные процессы, корпоративная культура, организационная структура и т.д.).

**Выводы.** Процессы управления качеством и безопасности на предприятиях пищевой промышленности, являются наиболее значимыми, поскольку они не только гарантируют пригодность итоговой продукции к употреблению, но и оказывают влияния на все сферы деятельности предприятий. Группировка факторов внешней и внутренней среды, влияющих на оба процесса, позволит поддерживать их результативность на приемлемом уровне, обеспечивая пригодность выпускаемой продукции к потреблению и повышая конкурентно способность предприятий.

#### **Список используемых источников:**

- 1) Фейгенбаум, А.В. Контроль качества продукции / А. В. Фейгенбаум. – Москва.: Экономика, 1986. – 471 с.
- 2) О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 0.10.1.2000 № 29-ФЗ; в ред. от 13.07.2020 [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=368625> (Дата обращения: 20.02.2023).
- 3) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции (с изменениями на 14.07. 2021 года) Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881 [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902320560> Дата обращения: 19.02.2023).