

УДК 658.5

ПОКАЗАТЕЛИ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВНЕДРЕНИЯ СМК НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Михайлов Д.В. (Университет ИТМО)

**Научный руководитель – доктор экономических наук, профессор Василенок В.Л.
(Университет ИТМО)**

Введение. Одной из отраслевых особенностей пищевой промышленности является повышенное внимание к безопасности итоговой продукции для потребителя. Под безопасностью пищевых продуктов понимают «состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения» [1]. Однако понятие безопасность не рассматривает такие важные элементы как: соответствие характеристик продукции потребительским свойствам и установленным требованиям нормативных актов или иной документации, ценность и выгода для потребителя. Все перечисленные элементы составляют понятие качество пищевой продукции, в связи с чем можно сделать вывод, что безопасность и качество одинаково важны для создания продукции, соответствующей требованиям законодательства и запросам потребителей. В 2013 году в России официально начал действовать ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции» который ввёл обязательные требования к обеспечению безопасности продуктов питания, в частности внедрение процедур концепции НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point). Для успешного использования процедур НАССР предприятиям пищевой промышленности необходимо разработать систему безопасности пищевой продукции. Процедуры НАССР также затрагивают и обеспечение качества, но лишь частично и в рамках жизненного цикла продукции. Для обеспечения полноты процесса управления качеством предприятиям пищевой промышленности необходимо внедрить систему менеджмента качества, которая будет управлять всеми процессами, связанными с качеством пищевой продукции.

Система НАССР была разработана компанией Pillsbury в 1959 по заказу NASA как система контроля гарантирующая безопасность пищи для астронавтов. Окончательный вариант НАССР был разработан и утверждён в 1996 году Американской академией наук. В 2004 г. Европейским парламентом и Советом Европы было принято постановление 852/2004 «О санитарно-гигиенических правилах производства пищевых продуктов» [2]. В котором говорилось, что применение концепции НАССР является обязательным требованием для всех членов пищевой индустрии. В нашей стране в 2001 г. был разработан ГОСТ «Системы качества управления качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. общие требования». А в 2013 году вступил в силу ТР ТС 021 и требования о применении концепции НАССР. для всех членов пищевой индустрии стало обязательным и в России.

Серия стандартов ИСО 9000 касающихся системы менеджмента качества была впервые разработана международной организацией по сертификации ИСО (International Organization for Standardization) в 1987 году и касалась лишь управления качеством жизненного цикла продукции, опираясь на концепцию «всеобщего контроля качества», это было связано с тем , что многие страны и компании не готовы внедрять принципы концепции «всеобщего менеджмента качества» в связи с недостаточным уровнем развития . Шаги к переходу на концепцию всеобщего менеджмента качества были проделаны в 2000 году, стандарты этого года включали в себя принцип процессного подхода. В 2015 году вышла актуальная на данный момент версия стандартов, в ней вводились обязательное применение риск-ориентированного подхода, направленность на удовлетворение потребителей и многое другое, стандарт позволяет обеспечить комплексное управление всеми процессами, затрагивающими качество пищевой продукции на конкретном предприятии. Все стандарты ИСО носят рекомендательный характер.

Основная часть. Внедрение системы менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности осложняется взаимодействием двух систем. Внедрение лучше проводить постепенно, поскольку при постепенном внедрении можно будет отследить ошибки и

рассогласования систем на конкретном этапе и своевременно применить коррекцию. Для оценки уровней внедрения важно разработать показатели оценки, при их разработке важно учитывать, что обе системы оказывают влияние на процессы, связанные с жизненным циклом продукции. Поэтому первым этапом исследования является изучение документов, предъявляющих требования к обеим системам. Второй этап — это сопоставление требований и выявление рассогласований. Третий этап заключается в выявлении процессов необходимых для соблюдения требований конкретного пункта документа. Четвёртый этап — это выявление компонентов, необходимых для функционирования процессов. Пятый этап формирование показателей, указывающих на наличие или отсутствие того или иного компонента. Шестой этап — это разработка уровней внедрения на основе сформированных показателей.

Показатели играют ключевую роль в обеспечении количественной и качественной оценки внедрения системы менеджмента качества. Они служат измеримыми критериями для оценки эффективности и результативности различных процессов системы менеджмента качества, давая комплексное представление о том, насколько хорошо система менеджмента качества соответствует организационным целям, нормативным требованиям и отраслевым стандартам. Кроме того, эти показатели оценки способствуют принятию обоснованных решений внутри организации. Они дают руководству возможность определять сильные и слабые стороны и области для улучшения системы менеджмента качества.

Выводы. Сложность внедрения системы менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности заключается в её неизбежном взаимодействии с системой безопасности пищевой продукции (с обязательным применением процедур HACCP) из-за воздействия обеих систем на одни и те же процессы и связи между качеством и безопасностью пищевой продукции. Разрабатываемые показатели призваны помочь предприятиям пищевой промышленности структурировано и последовательно внедрять СМК на необходимом уровне, минимизируя возможность упустить какой-либо элемент СМК при внедрении, своевременно находить и реагировать на возможные проблемы и рассогласования. Что в конечном итоге приведёт к формированию СМК с высокой степенью результативности. А как следствие, повысит безопасность и качество производимой продукции.

Список использованных источников:

1. 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: 06.02.2024).
2. Regulation (EC) № 852/2004 of the Europeanparliament and the council of 29 April 2004 onthe hygiene of foodstuffs. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj> (дата обращения: 06.02.2024).