

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ НА ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВАХ

Бузина М. А., магистрант Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Рассматриваются современные тенденции управления качеством на пищевых производствах.

Ключевые слова: управление качеством, международные стандарты управления качеством, пищевое производство.

В настоящее время перед предприятиями пищевой промышленности в условиях глобализации торговых отношений и усиления конкуренции стоит задача подтверждения качества и безопасности пищевой продукции на соответствие внутренним нормативным документам (стандартам, санитарным, гигиеническим, ветеринарным правилам и нормам) и международным стандартам.

Из огромного количества международных организаций, разрабатывающих международные стандарты или другие документы подобного типа, можем выделить наиболее авторитетную международную организацию, которая занимается разработкой и распространением международных стандартов: ISO (ИСО) – Международная организация по стандартизации. В настоящее время этой организацией разработано более 20 000 стандартов. Более 150 стран мира, применяют их на практике так или иначе. Тем не менее, считается, что около 80 % нормативных документов, существующих в данной системе стандартизации, пока не нашли своей практической реализации.

В рыночной экономике в последние годы развивается тенденция к объединению экономик, созданию интегрированных региональных рынков. Широкое развитие эта тенденция получила в рамках Европейского Союза (ЕС), где был сформирован единый внутренний рынок 25 стран. Самое большое значение при устранении национальных барьеров придается развитию стандартизации в рамках Европы.

Директивы Евросоюза состоят в том, что содержат, в большинстве случаев, наилучшие национальные стандарты отдельных европейских стран. Политика комитетов по европейской стандартизации СЕН и СЕНЭЛЕК основывается на том, чтобы максимально применять требования Международных стандартов ИСО и МЭК в качестве региональных, европейских директив. В последние годы почти все европейские страны принимают свои национальные стандарты на базе единых директив Евросоюза.

При разработке и внедрении директив Евросоюза сосуществуют старый и новый подходы. В старой версии директивы содержат конкретные сведения к объекту стандартизации. Отдельные директивы Евросоюза насчитывают их до 100 единиц.

Директивы, разработанные с учетом современных тенденций, формулируют общие требования к продуктам или другим объектам стандартизации. Они состоят из двух частей (правовой и технической) и нескольких приложений.

В настоящее время в директивах ЕС приводятся перечни продуктов, поставляемые в страны ЕС только при наличии сертификата качества. Для западного партнера практическим показателем конкурентоспособности любой фирмы является сертификат на систему качества. Любые продукты могут поступить на реализацию в странах ЕС только после проведения оценки соответствия и получения права маркировать ее знаком соответствия – СЕ.

В наши дни в России предприятия пищевой промышленности могут самостоятельно выбрать модель построения системы качества, руководствуясь требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2001. Эта модель системы менеджмента

качества является наиболее популярной. Однако сложность применения стандарта ИСО 9001 для пищевой промышленности в качестве единого регламентирующего документа состоит в универсальности его требований. Описывая требования к структуре систем качества, он не учитывает специфичности технологических процессов обработки и изготовления продуктов в сфере безопасности конечных продуктов для потребителей. Важно отметить, что обязательными являются требования к условиям безопасности при производстве и реализации пищевых продуктов.

Если невозможно обеспечить безопасность для потребителя, то никакой речи о качестве быть не может. Главной составляющей качества продуктов питания является их безопасность. Поэтому в пищевой промышленности, в наибольшее развитие получили именно системы менеджмента, обеспечивающие безопасность продуктов питания на всех этапах производства и снижение возможного риска потребителей. Эти системы, построены в большинстве своем на принципах НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point, в переводе Анализ рисков и определение критических контрольных точек). Первоначально они были изложены в международном кодексе по гигиене и в директиве ЕС.

На основе принципов НАССР и руководящих указаний по применению этих принципов был разработан ряд международных и национальных стандартов. Международные стандарты, созданные на базе принципов НАССР, объединены под общим названием ISO 22000.

Стандарт ISO 22000 применяют для проведения сертификации систем менеджмента на предмет безопасности пищевых продуктов организаций, участвующих в пищевой цепи, перерабатывающих или производящих продукты. Стандарт основан на соблюдении законодательных и нормативных требований к производству, тщательном анализе производственных процессов для выявления возможных опасностей пищевой продукции и установления мер по предотвращению, устранению и снижению опасностей до приемлемого уровня.

Внедрение систем управления безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов ISO 22000 позволяет:

- 1) сертифицировать системы менеджмента безопасности пищевой продукции предприятия на соответствие международным стандартам, поскольку система основана на всемирно признанных принципах;
- 2) выйти на международный рынок;
- 3) приобрести преимущества для участия в конкурсах и выставках.

В настоящее время в России в качестве национального стандарта введен стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Предприятия самостоятельно могут выбрать вариант разработки и сертификации ГОСТ Р 51705.1-2001 либо ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Последний наиболее сложный, однако обеспечивает более высокий уровень доверия на отечественном и международном рынке.

Безопасность пищевой продукции призвана обеспечить система НАССР, которая является основной моделью регулирования качества пищевой продукции. Это система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на всех этапах пищевой цепочки, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации. Указанная система является эффективным инструментом управления, главной функцией которого выступает защита производственных процессов от микробиологических, биологических, физических, химических и других рисков загрязнения. Система уделяет особое внимание так называемым критическим точкам контроля, но как таковая не является системой отсутствия факторов риска. Основное ее предназначение – уменьшение рисков, которые вызваны различными проблемами с безопасностью пищевой продукции.

Безусловное достоинство системы НАССР заключается в ее свойство не выявлять, а именно предупреждать и предвидеть ошибки с помощью поэтапного контроля на протяжении всей цепочки производства пищевых продуктов.

В России деятельность по ее внедрению стала развиваться после утверждения и опубликования ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества.

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». При внедрении указанной системы производители обязаны не только исследовать свой собственный продукт и методы производства, но и применять эту систему и ее требования к поставщикам сырья, вспомогательным материалам, а также системе оптовой и розничной торговли. Таким образом, ХАССП контролирует качество продукции на всех этапах пищевой цепи. На сегодняшний день ХАССП признана во всем мире, как наиболее эффективная методика обеспечения безопасности пищевых продуктов. Законодательство США, Канады, Японии, Новой Зеландии и многих других стран мира требует ее внедрения. Принципы, изложенные в системе ХАССП, были одобрены международными организациями ЕС и ООН.

Поскольку Россия вступила на путь сближения российских и международных стандартов в области качества и безопасности продукции, целесообразным является дальнейшее развитие этого направления.