

УДК 006.06

***НЕОБХОДИМОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА
КАЧЕСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ***

Москалева Н.В.

студент,

МИРЭА – Российский технологический университет,

Москва, Россия

Аннотация

Статья посвящена проблеме необходимости внедрения системы менеджмента качества на предприятия пищевой промышленности. Автор раскрывает понятие СМК и важность данной системы для пищевой промышленности. В статье выделяются и описываются стандарты и системы, такие как ISO 9000:2000, ISO 9001:2000, HACCP, необходимые для корректного функционирования СМК. На основе проанализированной информации, автором подтверждается необходимость внедрения системы менеджмента качества на предприятия пищевой промышленности.

Ключевые слова: система менеджмента качества, пищевая промышленность, продукция, система HACCP, стандарты серии ISO 9000, система управления, безопасность.

***NECESSITY TO IMPLEMENT A QUALITY MANAGEMENT SYSTEM FOR
FOOD INDUSTRIES***

Moskaleva N. V.

student,

MIREA – Russian technological University,

Moscow, Russia

Annotation

The article is devoted to the problem of the need to implement a quality management system in the food industry. The author reveals the concept of QMS and the importance of this system for the food industry. The article highlights and describes the standards and systems, such as ISO 9000:2000, ISO 9001:2000, HACCP, necessary for the correct functioning of the QMS. Based on the analyzed information, the author confirms the need to implement a quality management system in the food industry.

Keywords: quality management system, food industry, products, HACCP system, ISO 9000 series standards, management system, safety.

Потребителям нужны продукты, характеристики которых отвечают их потребностям и соответствуют их ожиданиям. В связи с усилением конкуренции и техническим прогрессом предприятия, непосредственно, должны постоянно совершенствовать свою продукцию и процессы. В настоящее время продовольственным компаниям недостаточно производить продукцию, полностью отвечающую всем установленным требованиям по безопасности и качеству. Они должны обеспечить, собственно, потребителю уверенность в постоянной способности производить свою продукцию высокого уровня качества и, конечно, предоставить ему соответствующие доказательства. Данной цели призвана служить система менеджмента качества, разработанная и внедренная в пищевые предприятия. Она обеспечивает твердую уверенность предприятия и целевых потребителей в способности выпускать свою продукцию, соответствующую предъявляемым потребителями и нормами требованиям. Об этом, конечно, свидетельствует сертификат на систему менеджмента качества, который подтверждает ее непосредственное соответствие необходимым требованиям, для данного вида промышленности, международных стандартов серии ISO 9000 [7].

Внедрение системы менеджмента качества (СМК) на предприятия пищевой промышленности является одним из самых важных условий обеспечения и соблюдения безопасности пищевой продукции. Ведь качество продукции, а значит и безопасность - это те важные характеристики, которые, естественно, необходимо контролировать на протяжении всего жизненного цикла продукции. Для этого создаются специализированные органы и разрабатываются необходимые системы управления. Очевидно, что употребление различных пищевых продуктов не должно приводить к пищевым отравлениям. В составе же самих продуктов не должно быть абсолютно никаких приносящих вред ингредиентов.

Системы менеджмента качества являются наиболее эффективными средствами для решения задач обеспечения качества на предприятиях по производству пищевой продукции.

Современный менеджмент качества имеет и недочет: деятельность, осуществляемая в процессе контроля качеством, не может быть признана эффективной непосредственно после выпуска пищевой продукции. В таком случае ее качественные свойства и характеристики уже сформированы, и можно лишь констатировать тот или иной уровень качества, но, к сожалению, повлиять на него невозможно.

Учитывая вышесказанное, можно прийти к выводу, что контроль в системе менеджмента качества, оставаясь важнейшей составляющей, не представляет из себя исчерпывающий инструмент, способный обеспечить и гарантировать очень высокое качество выпускаемой продукции.

Это приводит к довольно важному выводу: вся деятельность по управлению процессами и качеством должна осуществляться на протяжении непосредственно всего жизненного цикла изделия, охватывая даже те подразделения, которые непосредственно не связаны с изготовлением продукции. Также, важно знать и понимать, как качество проявляется в рабочих

условиях - условиях использования продукта целевым потребителем. Кроме всего этого, усилия должны быть направлены не только на своевременное выявление и быстрое исправление ошибок, но и на превентивные меры, такие как анализ, прогнозирование и другие. Соответственно, довольно важно подчеркнуть, что качество складывается из множества результатов работы всех компонентов системы управления предприятием. Поэтому, все мероприятия по управлению качеством не могут проводиться в отрыве от всеобщего управления пищевым предприятием, ведь между ними существует очень тесная взаимосвязь. Кроме того, разрабатывая систему менеджмента качества на предприятии, необходимо учитывать тот факт, что она встроена в существующую общую систему управления.

При подготовке к внедрению эффективной системы менеджмента качества необходимо выявить, проанализировать и решить ряд проблем:

- определить потребности и ожидания потребителей;
- сформулировать политику и цели организации в области качества;
- установить процессы и распределить обязанности, которые необходимы для достижения поставленных целей в области качества;
- определить ресурсы, их объем, которые необходимы для того, чтобы достичь поставленных целей, решить задачи;
- разработать методы максимально точного измерения и определения эффективности;
- определить набор инструментов для предотвращения несоответствий, погрешностей, их устранения, устранения их причин;
- разработать и применить процессы в различных областях производства для постоянного совершенствования и контроля системы менеджмента качества.

Также, в основу создания и внедрения систем менеджмента качества, согласно международному стандарту ISO 9000:2000, должны быть положены восемь принципов менеджмента качества [8].

Сегодня, с точки зрения именно безопасности пищевых продуктов и их высокого качества в данной отрасли промышленности наиболее популярными СМК являются следующие международные и отечественные стандарты - ISO 9001:2000, ISO 22000: 2007, HACCP и другие [1]. СМК, основанная на международных стандартах ISO 9000, подразумевает организацию и приведение в порядок всей управленческой структуры предприятия [3]. Такая система управления способна охватить практически все этапы жизненного цикла пищевых продуктов, можно сказать, что наиболее важные производственные процессы.

Требования стандартов ISO 9000, которым придерживается абсолютно любая компания, работающая в пищевой промышленности, подразумевают выявление всех процессов, которые функционируют на предприятии. Также разработку таких инструментов и методов управления ими, чтобы иметь возможность максимально эффективно их реализовать. Причем эти требования распространяются не только на управленческие процессы, но и вспомогательные.

Также, необходимо обратить внимание на то, что, разрабатывая и внедряя СМК на пищевые производства по требованиям международных стандартов ISO 9001:2000, руководству предприятия необходимо определить основные критические значения особо важных характеристик и параметров, и, следовательно, разработать свою собственную систему осуществления мониторинга и контроля за соответствием установленных требований [2]. Кроме того, следует разработать способы измерения и проверки соответствия параметров уже непосредственно произведенных пищевых продуктов.

ISO 9001 ориентирован, конечно, на потребности, заявленные потребителем. Наиболее важным аспектом, с этой точки зрения, является безопасность пищевых продуктов. ISO 9001 и система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point - анализ рисков и критические контрольные точки) [8], дополняют друг друга и, при правильном подходе, могут быть успешно объединены.

Система НАССР в современном мире представляет собой основную модель управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых странах.

НАССР - это предупредительный метод, который используют на предприятиях пищевой промышленности как гарантию безопасности производимых пищевых продуктов. Данный метод определяет системный подход к процессу производства пищевых продуктов и помогает выявить некоторые возможные факторы риска, способствует анализу и контролю, например, химического или биологического происхождения [10].

Система НАССР взяла в основу, непосредственно, принципы обязательной безопасности выпускаемой продукции и направлена на осуществление контрольных мероприятий по предотвращению возникновения или развития опасных факторов, управление причинами их возникновения на всех этапах жизненного цикла продукции.

Система НАССР особенно ориентирована на критические контрольные точки, в которых все виды рисков, связанных с использованием продуктов питания, могут быть предотвращены, устранены и уменьшены до приемлемого уровня с помощью целенаправленного жесткого контроля. Система помогает организациям сосредоточиться на опасных факторах, влияющих на безопасность пищевых продуктов, а также устанавливает и контролирует пределы производительности в критических контрольных точках в процессе производства [10].

Высококачественная продукция, выпускаемая предприятиями пищевой промышленности, соответственно, должна отвечать определенным требованиям:

- соответствовать области применения и назначению;
- строго и в полной мере удовлетворять потребности и требования потребителей;
- соблюдать требования нормативных и технических документов, технических регламентов, стандартов, технических условий);
- когда удовлетворение потребностей отдельных потребителей не противоречит интересам общества в целом;
- соответствовать требованиям охраны окружающей среды;
- быть экономически выгодным, получать прибыль.

Несоблюдение хотя бы одного из этих требований не позволит в полной мере судить о высоком качестве выпускаемой продукции.

Наличие сертифицированных систем менеджмента качества и безопасности для предприятий пищевой промышленности по-прежнему является добровольным. Однако они становятся все более распространенными, так как дают определенные преимущества. В условиях насыщения рынка, жесткой конкуренции наличие сертифицированной системы качества является мощным инструментом в борьбе за потребителя. Также, она способствует формированию положительного мнения у целевых потребителей об организации пищевой промышленности, ее укрепляющихся позиций на рынке, что в свое время соответствует стабильному укреплению деловой репутации. Таким образом, результатом грамотного внедрения системы качества на предприятие пищевой промышленности является плавное увеличение объемов производства и реализации готовой продукции, повышение эффективности производства за счет снижения затрат и потерь, связанных с браком. А также, за счет укрепления

своей деловой репутации, предприятие пищевой промышленности повышает рейтинг своей инвестиционной привлекательности.

Библиографический список:

1. Антохина Ю.А. Современные инструменты менеджмента и качества / Ю.А. Антохина. — СПб.: ГУАП, 2017.
2. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие Ю.Н. Берновский. - (Высшее образование) / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум, 2017.
3. Версан В. Г. Стандарты ИСО 9000. Закономерный путь развития - менеджмент предприятия в целом / В. Г. Версан [Электрон, ресурс]. - Режим доступа – URL: [http://www.vniis.ru/uf/Vercan%29Standards %20ISO%209000.pdf](http://www.vniis.ru/uf/Vercan%29Standards%20ISO%209000.pdf).
4. ГОСТ Р ИСО 9000-2008. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – Введ. 2008.12.18. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2008.
5. ГОСТ Р ИСО 9001–2008. Системы менеджмента качества. Требования. Введ. 2008.12.18. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2008.
6. ГОСТ Р ИСО 9004 – 2010. Системы менеджмента качества. Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. – Введ. 2011.06.01. - М.: Стандартиформ, 2011.
7. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - М.: Дашков и К, 2016.
8. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров: Учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. - СПб.: Лань, 2018.
9. Ковалев, А.И. Менеджмент качества функционирования предприятий / А.И. Ковалев, А.С. Зенкин, А.И. Химичева. — М.: ПП Цюпак, 2018.
10. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции: Учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - М.: Дашков и К, 2016.

Оригинальность 87%