

УДК 65.011.8

П.А. Горбик, С.Г. Комарова*

Российский химико-технологический университет им. Д.И. Менделеева, Москва, Россия

125047, Москва, Миусская площадь, дом 9

* e-mail: elaiza08@mail.ru

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВНЕДРЕНИЮ

В работе было рассмотрено внедрение Системы менеджмента качества (СМК) на основе принципов ХАССП, на перерабатывающем предприятии. Дан обзор на некоторые, часто возникающие у отечественного производителя, трудности на пути внедрения СМК, представлены некоторые рекомендации по внедрению.

Ключевые слова: система менеджмента качества, техническое регулирование, ХАССП.

Современный российский потребитель нуждается только в качественной и безопасной продукции, и, соответственно, для того чтобы оставаться востребованным на рынке, производитель должен повышать конкурентоспособность своей продукции. Добиться этого позволяет система менеджмента качества (СМК).

В Российской Федерации необходимость внедрения СМК закреплена юридически в ФЗ № 184 «О техническом регулировании», а также серией стандартов ГОСТ Р ИСО 9000. Для пищевого предприятия дополнительно внедрена серия стандартов ГОСТ Р ИСО 22000, принятая для обязательного подтверждения соответствия относительно недавно – с 15 февраля 2015г. Именно тогда был разработан Технический регламент «О безопасности пищевой промышленности», обязательный для всех пищевых предприятий на территории Таможенного союза.

Техническим регламентом предусмотрена обязательная разработка, внедрение ХАССП и поддержка процедур, основанных на принципах этой системы. Требования ХАССП касаются всех этапов жизненного цикла продукции.

Аббревиатура ХАССП (англ. HACCP) дословно расшифровывается как «Анализ рисков и критические контрольные точки». Эти требования подразумевают изучение рисков и анализ опасностей с последующим управлением ими в тех контрольных точках, которые будут определены в цепочке от производителя до потребителя.

Предприятиям, которые не имеют сертификата ХАССП но продолжают выпускать пищевую продукцию, могут предъявить санкции: административное наказание; повторное нарушение влечет за собой наложение административного штрафа с конфискацией предметов, повлекших административное правонарушение, или запрет на осуществление производственной деятельности до 90 дней и конфискацию предметов выявленного правонарушения.

Почему внедрение ХАССП стало обязательным?

Во-первых, руководитель промышленной организации должен понимать, что появление любой

ошибки, допущение небрежности в работе персонала может привести к серьезным последствиям.

Во-вторых, если ранее основное внимание уделялось общей проверке уже произведенной продукции, то внедрение системы ХАССП позволяет провести профилактический анализ вероятных рисков, которые могут появиться на любом этапе производственной деятельности.

Технический регламент, принятый в России, обязывает предприятие-изготовитель разработать, интегрировать в собственное производство и поддерживать процедуры, строго основанные на принципах ХАССП.

Однако, в процессе внедрения, отечественный производитель может столкнуться с рядом трудностей, таких как: нехватка площадей, низкий образовательный уровень рабочего звена, и другие непредвиденные с первого взгляда, но от этого не менее острые проблемы. Особенно сложно средним и малым предприятиям выполнить некоторые требования, без масштабной перестройки всего предприятия.

Работая над внедрением СМК, мы столкнулись с частым непониманием необходимости контроля со стороны рабочего звена. Для того, чтобы сгладить эту проблему, были проведены обучающие лекции и семинары, для всех подразделений предприятия.

При разработке СМК важно следовать принципам, изложенным в стандарте: она должна быть читаемой, логичной, взаимосвязанной. В связи с тем, что нет жестких требований к оформлению внутренней документации, каждая организация выбирает свой, ей удобный формат, с учетом её размера и организационной сложности. Недобросовестный производитель составляет документацию только для того, чтобы не иметь проблем с контролирующими органами. Однако, грамотное оформление документации позволяет добиться высокой слаженности в работе всех подразделений, и, естественно, повышает общий уровень производства.

При составлении документированных процедур и инструкций СМК, нами особенно много внимания уделялось удобству и читаемости составляемого

документа. Важно, как можно более полно описывать в документе соответствующий процесс производства.

Так, например, в процедуре «документооборот» должны быть полностью отражены такие вопросы как связь между подразделениями, перечень всех существующих на производстве форм документов, должно быть указано, что и где хранится, как утилизируется, изменяется, должны быть предусмотрены точки контроля.

В заключение следует отметить, что внедрение системы ХАССП на предприятии в целом положительно сказывается на общей динамике

производства, повышается качество продукции, упрощает контроль.

Однако, для некоторых производств, затраты на внедрение СМК на основе ХАССП оказались неоправданно высоки, или само внедрение было невозможным, что привело к их закрытию. В результате снизился риск попадания на рынок некачественной продукции. С другой стороны, маленький и средний бизнес физически не может реализовывать некоторые обязательные требования, что автоматически закрывает дорогу на рынок безусловно ожидаемой продукции оригинального ассортимента.

Горбик Полина Александровна студентка 4 курса кафедры стандартизации и инженерно-компьютерной графики РХТУ им. Д.И. Менделеева, Россия, Москва

Комарова Светлана Григорьевна кандидат технических наук, доцент кафедры стандартизации и инженерно-компьютерной графики РХТУ им. Д.И. Менделеева, Россия, Москва

Литература

1. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 – с. 205-213.
2. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой: Учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. – с. 120-130.
3. Овчинников В.В. Менеджмент качества – М. Институт экономических стратегий, 2009
4. Минько Э.В, Минько А.Э. Менеджмент качества: учебное пособие – М. Питер, 2012 – с. 130-138
5. ГОСТ Р 51705.1 - 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. Область применения

Интернет-документы:

1. ХАССП: обязательно ли? // публикации, центр сертификации СМК
<http://mskstandart.ru/publications/haccp-obyazatelno> (дата обращения: 23.05.2016)

*Gorbik Polina Alexandrovna, Komarova Svetlana Grigoryevna **

D. Mendeleev University of Chemical Technology of Russia, Moscow, Russia.

* e-mail: elaiza08@mail.ru

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ON FOOD ENTERPRISES BASED ON THE PRINCIPLES OF HACCP, RECOMMENDATIONS FOR IMPLEMENTATION

Abstract

The paper was reviewed by the introduction of the Quality Management System (QMS) based on the HACCP principles in the food industry. A review of some, often arising from domestic producers, the difficulties in the way of implementation of QMS, presented some recommendations on the matter.

Key words: quality management system, technical regulation, HACCP.