

УДК 005.6

Коваль Д.С. Студент,

1 курс, Институт финансов, экономики и управления,

Тольяттинский государственный университет,

Тольятти (Россия)

Тишина А.О. студент,

1 курс, Институт финансов, экономики и управления,

Тольяттинский государственный университет,

Тольятти (Россия)

Харланов В.А студент,

1 курс, Институт финансов, экономики и управления,

Тольяттинский Государственный Университет,

Тольятти (Россия)

Копосова О.В. Студент,

1 курс, Институт финансов, экономики и управления,

Тольяттинский государственный университет,

Тольятти (Россия)

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Аннотация: Важность фактора безопасности в СМК пищевой промышленности. Стандартизация предприятия пищевой промышленности с внедрённой СМК по требованиям НАССР.

Ключевые слова: СМК, HACCP, менеджмент качества, менеджмент качества в пищевой промышленности, сертификация пищевой продукции на производстве, безопасность продукции

Quality management system in the food industry

Annotation: The importance of safety factor in food industry QMS. Standardization of the food industry enterprise with the implemented QMS according to the requirements of HACCP.

Keywords: QMS, HACCP, quality management, quality management in food industry, certification of food products in production, product safety.

Для каждого из нас товары пищевой промышленности должны быть качественными и безопасными поэтому неудивительно что система менеджмента качества (далее СМК) была внедрена в данную сферу в первую очередь и имеет такое большое значение на рынке пищевого сектора. Внимательность к производству товаров первой необходимости и контроль необходимых параметров качества побуждает к постоянному совершенствованию разработки новых специализированных отделов менеджмента качества.

Потребители выдвигают множество критериев предъявляемых к товарам, однако главным и самым очевидным является безопасность. Актуальность и нужда в СМК как никогда очевидны, когда затрагивается здоровье потребителя – пищевое отравление из-за несоблюдения стандартов очень негативно повлияет на имидж и в целом на компанию производящую продукт.

Также одним из плюсов в копилку СМК является пассивное увеличение имиджа организации при внедрении и наличии самой системы. Успешная инициализация СМК позволяет предприятиям открыть новые пути и перспективы в данной сфере деятельности.

Например:

- добиться и способствовать неизменности высокого качества товаров и услуг;
- получить доверие и влияние среди поставщиков и других организаций;
- достигать поставленных целей в удовлетворении потребностей потребителей и их ожиданий;
- модернизировать и постоянно поддерживать основное производство организации;
- повысить производительность и удерживать её высокую стабильность;
- захватывать новые сегменты рынка и успешно удерживать уже имеющиеся;
- повысить влияние среди конкурентов путём успешной сертификации;

Стоит заметить, что внедрение СМК в пищевом производстве – единоразовое мероприятие. Соответственно придумывать каждый раз новые функции и стандарты, и постоянно адаптировать производство нет необходимости.

Необходимо также обратить внимание на то, что СМК встраивается в уже установленную общую систему управления и не является некой самостоятельной частью.

В настоящее время традиционно принято, что СМК должны основываться на популярных и общепринятых отечественных стандартах качества, таких как - ISO 9000:2015, HACCP, GMP, ISO 22000:2018.

В СМК основанной на стандарте ISO 9001 заложены базовые нормы и основные понятия управления качеством, что позволяет ей быть фундаментом в разработке. Основанная на базе стандартов ISO 9001 СМК, подразумевает организованность и поддержании порядка благодаря наличию в ней процессной базы. Такая система менеджмента имеет

возможность охватить все этапы цикла существования товара пищевой промышленности и самые главные процессы производства.

Без исключения все современные предприятия пищевой промышленности следуют стандартам ISO 9000 включающие множество небольших процессов составляющие цельную и работающую структуру. В эти процессы входят:

- анализ и фиксирование всей деятельности и всех протекающих процессов организации;
- разработка методов управления с максимальной результативностью их выполнения;
- финансовый менеджмент, стратегическое планирование, обучение и работа с персоналом и другие мелкие процессы.

Несмотря на все функции СМК мониторинг и контроль особо критических значений на производстве необходимо осуществлять руководству исходя из собственных индивидуальных результатов технологического процесса. Так же руководству необходимо создать отчётность уже произведённых товаров.

Следует отметить, что стандартизация качества на основе ISO 9001 нацелена на нужды конечных потребителей товаров пищевой промышленности на рынке, и за этим следует, что на первую строчку выходит именно безопасность продукции. Поэтому для полноценной безопасности применяется другая система стандартов качества НАССР. Целью стандарта НАССР является выявление опасных факторов и определение мер по противодействию им для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

НАССР (ХАССП) – одна из систем документации, предполагающая обнаружение опасных факторов, установление критических контрольных точек и определение мер обеспечения безопасности пищевых продуктов. НАССР признанная во всем мире наиболее эффективная методика

обеспечения безопасности продукции пищевой промышленности. Это инструмент предупреждения и минимизации значительных рисков в области безопасности пищевой продукции.

Система НАССР оказывает помощь организациям в концентрировании на опасностях, влияющих на безопасность продуктов питания, а также определять и контролировать предельные значения показателей в критических контрольных точках в ходе процесса производства товаров.

Список используемой литературы:

1. Гаффорова Е. Б. Менеджмент в пищевой промышленности. Гаффорова Е. Б., Шушарина Т. Е., Цыпленкова М. В., Моисеенко И. В., Гуремина Н. В. - Академия Естествознания;
2. ЛвстриевскихЛ.Н. Разработка системы менеджмента качества предприятия по производству на основе структурирования функции качества. — М.: Моск, ун-т пищ. производств, 2003. — 453 с.
3. Еделев Д.А., Каптере В.М., Матисон В.А. Международный опыт обеспечения безопасности и качества продуктов питания // Пищевая промышленность. — 2011. — № 1. — С. 52—54.
4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.2. 2401-08. — М.: Книга-Сервис, 2008. — 168 с.
5. Кантере В.М., Матисон В.А., Еделев Д.А. Системы менеджмента безопасности и качества пищевых продуктов: Учебник. — М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2010.-295 с.