

ПРИЧИНЫ НЕОБХОДИМОСТИ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ISO 22000-2005 НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Жижина Д.А.

*Российский университет дружбы народов
Москва, Россия*

В статье рассматриваются вопросы стратегического развития производства и непрерывного повышения качества выпускаемой продукции. Представлен краткий анализ актуальной нормативно-правовой базы как в России, так и за рубежом, а также некоторые особенности внедрения и функционирования СМБПП.

Стратегически важной частью экономики и политики нашей страны является продовольственная безопасность. Ввиду напряженной обстановки и серьезных изменений в приоритетных сферах взаимодействия вопросу развития и поддержки агропромышленного сектора следует уделять особое внимание. основополагающим документом, определяющим порядок действий и долгосрочного планирования развития экономики, является «Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года». Концепция предполагает рост объемов произведенной продукции на большинстве направлений. Одновременно с этим необходимо решать задачу непрерывного повышения качества изготавливаемой и поставляемой на рынок продукции.

Как правило, первым шагом на пути разрешения данной проблемы должно стать изучение сложившейся ситуации. Внимательному и тщательному анализу необходимо подвергнуть всю материально-техническую базу, а также уровень квалификации не только работников, но и руководителей предприятий.

Следующий этап – исследование мирового опыта повышения качества продукции. Все полученные данные должны стать основой для решения проблем отечественного агропромышленного производства.

Для того, чтобы эффективно организовывать и вести производство, необходимо разработать и внедрить на предприятии Систему менеджмента безопасности пищевой продукции. В настоящий момент времени наиболее оптимальным выбором будет Система, соответствующая серии международных стандартов ISO 22000.

Обратимся немного к истории данного документа. Он был принят в 2005 году взамен многочисленных частных стандартов отдельно взятых предприятий. Стандарт объединяет требования системы ХАССП в неизменном виде, а также гармонизирован с МС ISO 9001, что значительно упрощает процесс интеграции. Разработка стандарта

ISO 22000 во многом способствовала сближению требований к системам НАССР и требований к СМБПП.

Сейчас серия стандартов ISO 22000 объединяет следующие документы:

ISO 22000 - системы управления Безопасностью пищевых продуктов - Требования для любой организации в пищевой цепи.

ISO 22001 - Рекомендации по применению ISO 9001:2000 для производства еды и напитков (заменяет: ISO 15161:2001).

ISO/TS 22002-Необходимые условия программ по безопасности пищевых продуктов — Часть 1: Продовольственное производство

ISO TS 22003 - системы управления Безопасностью пищевых продуктов для организаций, обеспечивающих ревизию и сертификацию о системах управления безопасностью пищевых продуктов.

ISO TS 22004 - системы управления Безопасностью пищевых продуктов - Руководство по применению ISO 22000:2005.

ISO 22005 - Общие принципы и основные требования для системного проектирования и внедрения.

ISO 22006 - Системы управления качеством - Руководство по применению ISO 9002:2000 для сельскохозяйственного производства.

Если рассматривать нормативно-правовую базу РФ, то, вслед за изданием международных стандартов, в нашей стране был принят ГОСТ Р ИСО 22000-2007, который полностью идентичен исходному документу.

Чтобы российские производители могли оперировать требованиями ХАССП, был разработан ГОСТ 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

На современном этапе развития системы контроля качества и безопасности пищевой продукции на передний план выходят Технические регламенты Таможенного союза.

Если в странах Европы, США, Канаде сертификация процессов производства согласно требованиям ХАССП является обязательной, то в России такие положения отсутствуют. Однако, с 1 июля 2013г., т.е. с момента вступления в силу Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», обязательными стали внедрение и соблюдение основных положений системы ХАССП. Но наличие такого сертификата по-прежнему остается добровольным.

Возвращаясь к вопросам интеграции, следует отметить, что, с введением в действие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», предприятиям станет легче внедрять Систему менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Это, в свою очередь, приблизит производителей и к системе ISO 9001, которая тесно связана, но не в полной мере компенсируется внедренной 22000.

И это лишь одно преимущество рассматриваемой СМБПП. Помимо прочего, можно выделить как внутренние, так и внешние плюсы. Например, обеспечив правильное функционирование системы, производитель сможет контролировать все параметры безопасности и сохранности продукции на всех этапах технологического процесса, экономить ресурсы за счет сокращения несоответствий в выпускаемой продукции, все предупреждающие мероприятия будут проводиться своевременно, внимание к качеству будет сосредоточено в выявленных контрольных критических точках, а также равноценно распределена ответственность сотрудников за производственный процесс. Производитель получит задокументированное подтверждение качества своей продукции.

Внешние преимущества – это, прежде всего, рост доверия потребителей, повышение конкурентоспособности товаров и возможность выхода на международный рынок.

Если говорить о недостатках, а они есть, к сожалению, у каждой системы, то основным следует назвать дороговизну внедрения, несоответствие материально-технического обеспечения на большинстве предприятий, а также отсутствие квалифицированных кадров.

Ошибочным является суждение, что продукция предприятия, имеющего сертификат соответствия на Систему менеджмента качества, обязательно дороже конкурентов без сертификата. Цены на продукцию устанавливает только рынок. Само по себе наличие сертификата СМК может лишь повысить интерес покупателей к производимой продукции и, в итоге, дать экономическое преимущество, но через повышенный спрос, а не из-за сертификации как таковой.

Наличие у предприятия внедренной СМК и сертификата соответствия позволяет говорить о риске получения потребителем некачественной продукции – он значительно сокращается. Следует различать сертификацию процессов производства и конечной продукции: внедренная СМБПП не является гарантом превосходного качества товаров, однако, сокращает возможность получения несоответствия до минимальных значений.

Подводя итог, хочется отметить, что поощрение внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции, которые в полной мере затрагивают производственный процесс, с каждым годом становится все более и более действенным мероприятием

обеспечения качества продукции при ее производстве, чем сертификация готовой продукции, не оправдывающая своей эффективностью.

Активное внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с мировыми нормами, естественно, требует от предприятий определенных затрат, но они компенсируют себя в процессе реализации конкурентоспособной продукции высокого качества на отечественных и зарубежных рынках. Главной задачей является создание соответствующей программы подготовки компетентных и квалифицированных специалистов по качеству.

THE REASONS FOR THE INTRODUCTION OF SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS ISO 22000-2005 OF FOOD INDUSTRY

Zhizhina D.A.

Summary

The article examines the strategic development of production and continuous improvement of product quality. The short analysis of actual standard and legal base as in Russia, and abroad, and also some features of introduction and ISO functioning is submitted.

ТОВАРНАЯ ОЦЕНКА МОЛОДНЯКА ОВЕЦ

Имомназарова Х.С., Никитченко Д.В.

*Российский университет дружбы народов
Москва, Россия*

В настоящее время овцеводство страны вступает в новый период, который определяется вступлением России в ВТО и утверждением Правительства Государственной программы развития сельского хозяйства, а также регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020 гг. Отраслевая целевая программа «Развития овцеводства и козоводства в Российской Федерации на 2012-2014 гг. и плановый период до 2020 года» также вошли в состав в данную программу, для осуществления которой государство будет осуществлять ряд мероприятий, в том числе увеличить размер финансовых вложений в развитие отрасли. К 2020 г. планируется довести количество коз и овец до 28 млн. голов, а производство баранины, в убойной массе, до 336 тыс. т.. За период 2000-2010 гг. в страну было импортировано 787,7 тыс. т. баранины и ягнятину на сумму 223,2 млн. долл. В основном из Австралии и Новой Зеландии. Периодически баранину поставляют в Россию также Уругвай, Молдавия, Норвегия и др. страны. Россия за период 2000-2009 гг. продала на экспорт всего 84 т. баранины на сумму 280 тыс. долл.

Целью данной статьи является товарная оценка и соответствие с ГОСТ Р 52843-2007 путём анализа проведенных исследований и литературы. Живая масса и её прирост характеризует степень развития организма и в определённой степени его мясную продуктивность.

На основании проведенных нами экспериментальных исследований и собранной специальной литературы по молодняку овец от 4- до 12-месячного возрастов, отметим, что при интенсивном выращивании среднесуточный прирост живой массы овец составляет 250 - 350 г. в сутки.

Молодняк разделили на возрастные группы с разрывом на 2 месяца, потому что за данный период молодняк может набрать такую живую массу, которая позволит его перевести на ступень повышенной категории упитанности.