

УДК 006.73:664

КОНТРОЛЬ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Куприянов А.В.

*ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный университет»,
Оренбург, e-mail: cuprum@rambler.ru*

В статье рассмотрены эффективные способы контроля функционирования систем качества и безопасности пищевых производств, построенных на основе: системы менеджмента качества (по ГОСТ Р ИСО 9001), системы анализа риска и критических контрольных точек HACCP (по ГОСТ Р 51705.1), системы менеджмента безопасности пищевой продукции СМБПП (по ГОСТ Р ИСО 22000). Основным инструментом контроля результативности систем менеджмента является аудит. Внутренний аудит помогает достичь предприятию поставленных целей, используя систематизированный и последовательный подход к оценке и повышению эффективности процессов управления рисками, контроля и корпоративного управления. Внешний аудит позволяет получить документ, подтверждающий соответствие системы менеджмента предъявляемым к ним, нормативным и законодательным требованиям, применяемым в данной области производства, закрепляя лидирующие позиции предприятия на рынке продукции.

Ключевые слова: управление качеством, HACCP, система менеджмента безопасности, аудит, пищевые производства

CONTROL OF FUNCTIONING EFFICIENCY OF QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS AND ASSURING OF THE FOOD INDUSTRY ENTERPRISES SAFETY

Kupriyanov A.V.

*Federal State Educational Government financed Institution of Higher Education
«Orenburg State University», Orenburg, e-mail: cuprum@rambler.ru*

There are considered in the article effective ways of control of quality systems functioning and assuring of the food industry enterprises safety which are constructed on a basis: quality management system (according Russian national standard GOST P ISO 9001), risk analysis systems and critical control points HACCP (according Russian national standard GOST P 51705.1), the food products safety management system FPSMS (according Russian national standard GOST P ISO 22000). The main instrument of management systems productivity control is audit. Internal audit helps an enterprise to achieve the goals by means of using the systematized and consecutive approach to an assessment and increase of efficiency of processes of management of risks, control and corporate management. External audit allows to receive the document which confirms compliance of system of management in accordance with qualifying standards shown to them, the standard and legislative requirements applied in the field productions, fixing the leading positions of the enterprise in the production market.

Keywords: quality management, HACCP, system of management of safety, audit, food productions

Качество и безопасность продуктов питания – понятие многогранное, и в настоящее время анализ вопросов качества и безопасности требует изменения существующих представлений. Качество и безопасность сегодня – это не констатация соответствия или несоответствия показателям нормативных документов, это четкий алгоритм мероприятий, предупреждающих причину и определяющих пути устранения возможных несоответствий, нормативным требованиям. Особенно остро вопрос о повышении качества и безопасности производимой продукции встает перед производителями в условиях импортозамещения, в условиях снижения конкуренции со стороны зарубежных производителей есть реальная возможность закрепиться на российском рынке, с дальнейшим продвижением продукции на рынки стран ближнего зарубежья и рынок ВТО.

Внедрение и поддержание на предприятиях пищевой промышленности систем менеджмента качества и безопасности является наиболее эффективным инструментом обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции.

Изменения в законодательных и нормативных актах, регламентирующих производство и оборот пищевой продукции, обязали предприятия пищевой промышленности внедрить или приступить к внедрению систем менеджмента качества в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р ИСО 9001 или менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р ИСО 22000, или системы анализа рисков и критические контрольные точки HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP) [5].

Постоянное совершенствование законодательной и нормативной (государственное регулирование) базы в области пищевых производств диктует новые требования в обеспечении безопасности и качества производимой продукции, заставляя руководство предприятий поддерживать и развивать данные системы, к этому принуждает и потребитель, голосуя своими деньгами за более качественную и безопасную продукцию.

Проведенные в 2015 году на территории Оренбургской области исследования выявили следующие трудности разработки и внедрения данных систем: высокая стоимость процедур, трудность разработки документации, недостаток компетентных специалистов, отсутствие специалистов для проведения внутреннего аудита, отсутствие материального стимулирования [1].

Результативность и эффективность внедряемых систем определяется множеством факторов: правильностью определения процессов системы и созданием соответствующей организационной структуры, обеспечение надлежащего взаимодействия процессов, обеспечение должного уровня понимания и вовлеченности персонала в реализацию системы, правильная и обоснованная постановка стратегических и краткосрочных целей в области качества и безопасности и множеством другими факторов.

Непосредственное участие руководства предприятий является определяющим условием успешной разработки, внедрения и функционирования систем менеджмента качества и безопасности продукции. Руководство предприятия должно возглавить деятельность по разработке и внедрению систем менеджмента, так как именно оно определяет стратегию ее развития и формирует основные цели и задачи для наиболее полного удовлетворения требований потребителей. Ресурсы, необходимые для разработки и поддержки систем: человеческие, финансовые, временные, сосредоточены в руках руководства предприятия. «Лидерство руководства» является основополагающим принципом менеджмента качества и в стандарте ГОСТ Р ИСО 9000:2015 (п. 2.3.2) определено следующим образом: «Лидеры на всех уровнях организации и создают условия, в которых работники взаимодействуют, для достижения целей организации в области качества, обеспечивают единство цели и направления деятельности организации» [2].

Область ответственности руководства предприятия при разработке и поддержании систем менеджмента качества и безопасности продукции включает:

– перспективное планирование системы путем разработки политики и целей пред-

приятия в области качества и безопасности выпускаемой продукции;

– планирование деятельности и потребностей предприятия для достижения целей;

– создание необходимой организационной структуры предприятия, распределение ответственностей и полномочий;

– обеспечение ресурсами для достижения поставленных целей;

– создание эффективной системы обмена информацией внутри предприятия, для информирования персонала по вопросам качества и безопасности продукции, так и с внешними заинтересованными сторонами;

– оценка систем менеджмента качества и безопасности.

«Лидерство руководства» предприятия в реализации названных направлений деятельности в сочетании с результативно работающей системой контроля деятельности и продукции предприятия могут гарантировать успешное функционирование систем менеджмента качества и безопасности продукции.

Такой эффективной системой контроля качества и безопасности производимой продукции становится аудит. ГОСТ Р ИСО 19011–2012 дает следующие определение аудита. Аудит – систематический, независимый и документируемый процесс получения свидетельств аудита и объективного их оценивания с целью установления степени выполнения согласованных критериев аудита [4].

Аудит в системах менеджмента – обязательная процедура, инструмент анализа и контроля деятельности предприятия по разным направлениям: менеджмент, качество и безопасность продукции, экологичность.

Для предприятий пищевой промышленности критерии аудита жестко привязаны к законодательной и нормативной базе, однако существенно ограничены областью проверяемой деятельности. Для аудита систем менеджмента качества не существует каких-либо правовых норм, что обусловлено добровольностью применения таких систем. Однако, поскольку требования нормативных документов к системам менеджмента безопасности включают и обязательное выполнение законодательных норм и регламентов (Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011), комплексный аудит таких систем в обязательном порядке включает и оценку выполнения таких требований.

Базовая методология аудитов приведена в ГОСТ Р ИСО 19011-2012 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента», легко настраивается и адаптируется для ау-

диторской деятельности в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции.

Отличия аудита от контроля и проверок четко прописаны в его определении: независимость – означает организационную независимость аудиторов от проверяемой области: «аудитор не должен проверять свою работу», объективность – важнейшая характеристика аудитов, базирующаяся как на независимости аудиторов, так и на их беспристрастности в своих оценках и выводах, главная задача аудита – не наказание, а поиск возможностей избежать последствий.

При оценке систем менеджмента качества и безопасности нормативом служат требования соответствующих стандартов; ГОСТ Р ИСО 9001-2015 для системы менеджмента качества, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 или требования системы ХАССП по ГОСТ Р 51705.1-2001 для систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Стандарты на системы менеджмента требуют выполнения как требований стандарта, так и требований внутренних процедур предприятия, которые оно установило и считает важными для эффективной работы системы, значит, критериями для сравнения, являются и эти процедуры, критериями оценки также являются требования потребителей.

Требования потребителей, отражаются в договорах и контрактах на поставку, а также могут выявляться в ходе маркетинговых исследований. Законодательные требования к организации производства пищевой продукции и к самой продукции установлены в настоящее время в Федеральном законе № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и Технических регламентах Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012), «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2012), «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору

(контролю)». Нормативные и технические требования (к продукции и процессам) определены в стандартах на продукцию, соответствующих технических условиях и технологических инструкциях.

В зависимости от сторон, участвующих в аудите, выделяют:

- внутренний аудит;
- внешний аудит.

Внутренний аудит имеет особое значение для развития предприятия и его управления (ГОСТ Р 51705.1-2001 (п. 4.8), ГОСТ Р ИСО 9001:2015 (п. 9.2), ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (п. 8.4.1)). Он позволяет получить объективную картину состояния систем на предприятии, ее соответствия установленным требованиям, выявить слабые места систем и потребности в ее совершенствовании. Целями внутреннего аудита систем менеджмента качества и безопасности производимой продукции являются:

- оценка своевременности и эффективности мероприятий, проводимых предприятием, путем сбора и использования объективных доказательств;
- определение и регистрация случаев несоответствий при обеспечении качества и безопасности, выявление их причины.

Объектами внутреннего аудита являются: производство, все процессы предприятия, службы обеспечения и контроля качества и безопасности, инженерные службы, менеджмент персонала, закупки, склады хранения сырья, готовой продукции, материалов, административные подразделения и др.

Результаты внутренних аудитов наряду с оценкой выполнения ранее принятых руководством решений и данными по обновлению системы служат входными данными для анализа системы на предмет ее результативности и эффективности, в обязательном порядке учитываются как при планировании системы менеджмента, так и при определении стратегии предприятия, то есть разработке или дополнении политики в области качества и безопасности (цикл PDCA).

Результаты внутреннего аудита должны информировать руководство:

- об эффективности и результативности деятельности процессов системы;
- о соответствии продукции предъявляемым требованиям: законодательным и нормативным, потребителей;
- о соответствии процессов и процедур предприятия требованиям стандартов на системы менеджмента, а также требованиям внутренних процедур;
- о уровне достижения установленных целей в области качества и безопасности продукции;

– о слабых местах системы, направлений и возможностей для её улучшений и др.

Поддержание регулярности внутренних аудитов, для выявления динамики и тенденций в функционировании процессов и мониторинга состояния системы, является обязательным условием.

Информация, полученная руководством по результатам внутренних аудитов, является основой для принятия управленческих решений по дальнейшему развитию предприятия.

Важной составляющей внутренних аудитов является аудит поставщика (ГОСТ Р ИСО 9001:2015 (п. 8.4)) – процесс, в котором предприятие можно рассматривать с двух сторон: при проверке своих поставщиков – в качестве аудитора и при проведении аудита компании ее клиентами – в качестве проверяемой стороны. В обоих случаях критериями аудита являются, наряду с базовыми законодательными и нормативными требованиями, требования контрактов и договоров. Сведения, полученные руководством предприятия в результате аудитов поставщиков, позволяют оценить и учитывать его реальные возможности поставлять продукцию надлежащего качества, выбирать надежных поставщиков, а также строить стратегию взаимовыгодного сотрудничества.

Внешний аудит – очень важный этап процесса разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности.

Внешние аудиты включают в себя аудиты, проводимые второй стороной (стейкхолдерами) или третьей стороной (органом по сертификации). Аудиты, проводимые второй стороной, выполняются заинтересованными в деятельности предприятия потребителями, финансовыми структурами, акционерами или другими лицами от их имени. Аудиты, проводимые третьей стороной, выполняются внешними независимыми организациями, осуществляющими сертификацию или регистрацию на соответствие требованиям (ГОСТ Р ИСО 9000:2015 (п. 3.13.1) [3].

Аудит на соответствие требованиям (сертификационный) – процесс оценивания систем менеджмента с целью нахождения свидетельств соответствия требованиям стандартов на системы менеджмента качества и безопасности, осуществляемый независимой специализированной организацией – органом по сертификации систем менеджмента. В ходе внешнего аудита на основании изучения документации и записей системы, наблюдения за деятельностью

и бесед с персоналом организации аудиторы оценивают полноту и соответствие документации системы требованиям соответствующего стандарта, взаимодействие процессов, реализуемых на предприятии, соответствие деятельности и продукции предприятия, законодательным и нормативным требованиям, вовлеченность персонала в систему, а также другие аспекты системы.

По сути, успешное прохождение сертификационного аудита – это валидация систем менеджмента. Получая сертификат соответствия системы менеджмента требованиям стандарта на систему, предприятие получает официально документированное подтверждение результативного функционирования системы. Наличие сертификата соответствия системы менеджмента укрепляет позиции предприятия на рынке и расширяет возможности по заключению договоров на поставку продукции. Кроме того, часто закупки продукции осуществляются только у предприятий, имеющих документальное подтверждение функционирования систем менеджмента.

Для предприятий пищевой промышленности наличие сертификата соответствия на систему менеджмента безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО 22000) или систему анализа риска и критических контрольных точек ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001) является, подтверждением выполнения требований Технического регламента Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Успешность сертификационного аудита во многом определяется заинтересованностью руководства в результативном функционировании системы – поскольку такая заинтересованность влечет постоянное внимание руководства к оценке динамики реализации намеченных целей, выявлению областей для улучшения системы и продукции, выявлению слабых звеньев в организации системы и управленческой деятельности и принятию и проведению соответствующих решений и действий.

Результат сертификационного аудита – это для руководителя контрольная точка по оценке деятельности предприятия, констатирующая очередной уровень достижений предприятия, являющаяся базой для его дальнейшего развития.

Заключение

Контроль эффективности функционирования систем менеджмента качества и безопасности, с использованием внутреннего и внешнего аудитов, предоставляют

руководству возможность получить объективную информацию по разным аспектам деятельности предприятия и на основе анализа этой информации разрабатывать и внедрять управленческие решения, направленные на развитие и совершенствование предприятия, в области управления качеством и безопасностью выпускаемой продукции, выполнять требования законодательной и нормативной практики в области производственной деятельности.

Список литературы

1. Антипова А.П. Трудности и перспективы внедрения системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности оренбургской области на современном этапе / А.П. Антипова, А.В. Куприянов, Л.Н. Третьяк // Фундаментальные исследования. – 2015. – № 5–1. – С. 154–161.

2. ГОСТ Р ИСО 9000-2015. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – Введ. 2015-28-09 – М.: Стандартинформ, 2015. – 27 с.

3. ГОСТ Р ИСО 9001-2015. Системы менеджмента качества. Требования. – Введ. 2015 – 28-09 – М.: Стандартинформ, 2015. – 24 с.

4. ГОСТ Р ИСО 19011-2012. Руководящие указания по аудиту систем менеджмента.- Введ. 2012-19-07 – М.: Стандартинформ, 2013. – 36 с.

5. Куприянов А.В. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции // Вестник Оренбургского государственного университета. – 2014. – № 3 (164). – С. 164–167.

References

1. Antipova A.P. Trudnosti i perspektivy vnedrenija sistemy HASSP na predpriyatijah pishhevoj promyshlennosti orenburgskoj oblasti na sovremennom jetape / A.P. Antipova, A.V. Kuprijanov, L.N. Tretjak // Fundamentalnye issledovanija. 2015. no. 5–1. pp. 154–161.

2. GOST R ISO 9000-2015. Sistemy menedzhmenta kachestva. Osnovnye polozhenija i slovar. Vved. 2015-28-09 M.: Standartinform, 2015. 27 p.

3. GOST R ISO 9001-2015. Sistemy menedzhmenta kachestva. Trebovanija. Vved. 2015 28-09 M.: Standartinform, 2015. 24 p.

4. GOST R ISO 19011-2012. Rukovodjashhie ukazanija po auditu sistem menedzhmenta.- Vved. 2012-19-07 M.: Standartinform, 2013. 36 p.

5. Kuprijanov A.V. Sistema obespechenija kachestva i bezopasnosti pishhevoj produkcii // Vestnik Orenburgskogo gosudarstvennogo universiteta. 2014. no. 3 (164). pp. 164–167.