

УДК 658.562

МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА

¹Прянишников В.В., ²Глотова И.А., ²Литовкин А.Н., ²Шахов С.В., ²Куцова А.Е.

¹ЗАО «Могунтия-Интеррус», Москва, e-mail: pryanishnikov@moguntia.ru;

²Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, Воронеж, e-mail: glotova-irina@yandex.ru

Представлена дефиниция целевой функции систем менеджмента качества продукции животноводства, включая продукты глубокой переработки основных и вторичных ресурсов птицеперерабатывающей отрасли, как обеспечение конкурентоспособности продукции на внутреннем и внешнем рынках. Проведен SWOT-анализ голов и ног цыплят-бройлеров как перспективных объектов переработки с получением функциональных пищевых модулей. Выполнен анализ стандартов в области менеджмента качества и представлен их перечень применительно к предприятиям пищевой промышленности. Рассмотрено соотношение требований различных стандартов к системе менеджмента при производстве и переработке продукции птицеводства. Партнёром птицефабрик при разработке и внедрении систем менеджмента безопасности пищевой продукции выступает Российское отделение DQS-ULGroup ООО по сертификации систем управления «ДЭКУЭС». Птицефабрикам выдают сертификаты DQS, гарантирующие соответствие системы менеджмента требованиям ISO 22000:2005 (на немецком, английском и русском языках с логотипом предприятия) и сертификат IQNet на английском языке. В настоящее время этой структурой ведется работа по сертификации продукции на соответствие требованиям IFS Food. Нами проанализированы этапы подготовки и представлены рекомендации по этапам подготовки предприятий птицеперерабатывающей отрасли к внедрению стандарта IFS Food. Рассмотрены вопросы, связанные с внедрением интегрированных систем менеджмента (ИСМ) при переработке продукции птицеводства. Методологической основой для разработки ИСМ применительно к условиям конкретного предприятия является взаимосвязь международных стандартов и их российских аналогов в области управления качеством и пищевой безопасностью. Показано, что в результате интеграции систем менеджмента предприятия получают в качестве преимуществ: большую привлекательность для потребителей и инвесторов; возможность создания единой стандартизированной структуры управления; совмещение процессов планирования, анализа, управления документацией, внутренних аудитов и т.д.; повышение уровня технологичности разработки систем, их внедрения и функционирования; уменьшение уровня затрат на разработку, функционирование и сертификацию систем; повышение степени адаптации к меняющимся условиям хозяйственной деятельности.

Ключевые слова: продукция птицеводства, стандарт IFS, менеджмент, сертификация, качество, пищевые модули

QUALITY MANAGEMENT IN THE PRODUCTION AND PROCESSING OF POULTRY PRODUCTS

¹Pryanishnikov V.V., ²Glotsva I.A., ²Litovkin A.N., ²Shahov S.V., ²Kutsova A.E.

¹JSC Moguntia-Interrus, Moscow, e-mail: pryanishnikov@moguntia.ru;

²Voronezh State Agrarian University named after Emperor Peter the Great, Voronezh, e-mail: glotova-irina@yandex.ru

We have provided a definition of criterion function of systems of quality management of products of animal husbandry, including products of deep conversion of the main and secondary resources of an industry of production and conversion of fowl as ensuring product competitiveness in the internal and external markets. We have carried out SWOT analysis of the heads and legs of broilers as perspective objects of conversion with receipt of functional food modules. We have made the analysis of standards in the field of quality management and have provided their list in relation to the entities of the food industry. We have considered a ratio of requirements of various standards to system of management in case of production and conversion of products of poultry farming. As the partner of poultry farms in case of development and deployment of systems of management of safety of food products the Russian department DQS-ULGroup of Ltd company on certification of management systems of «DEKUES» acts. The certificates of DQS guaranteeing compliance of system of management to requirements of ISO 22000:2005 (in the German, English and Russian languages with a logo of the entity) and in English issue the certificate of IQNet to poultry farms. Now this structure conducts work on certification of products on compliance to requirements of IFS Food. We have analysed stages of preparation and have provided recommendations for the entities of a pitsepererabatyvayushchy industry about stages of their preparation for implementation of the IFS Food standard. Article concerns the questions connected with implementation of the integrated systems of management (ISM) in case of conversion of products of poultry farming. The methodological basis for development of ISM in relation to conditions of the specific entity is the interrelation of international standards and their Russian analogs in the field of quality management and food safety. The advantages which are got by the entities as a result of integration of systems of management are shown. They include a big appeal to consumers and investors; a possibility of creation of the single standardized management structure; combination of planning processes, analysis, management of documentation, internal audits, etc.; increase of level of technological effectiveness of development of systems, their implementation and functioning; reduction of the cost level by development, functioning and certification of systems; increase of extent of adaptation to the changing conditions of economic activity.

Keywords: poultry products, IFS, management, certification, quality, food modules

Целевой функцией внедряемых систем менеджмента качества продукции животноводства, включая продукты переработки основных и вторичных ресурсов птицеперерабатывающей отрасли в виде пищевых модулей [1, 6, 7], является обе-

спечение конкурентоспособности продукции. Эта дефиниция касается внутреннего, а в условиях глобализации и тенденций региональной интеграции – и внешних рынков [4]. Важную роль при этом играют вопросы продовольственной безопасности [5] и обеспечение системы прослеживаемости в пищевой цепи [8].

Другим важным аспектом в обеспечении конкурентоспособности продукции животноводства, в частности, птицеводства, являются вопросы ценообразования. Известно, что преобладающая доля в структуре себестоимости продуктов питания из сырья животного происхождения приходится на сырьевые источники. В связи с этим весьма актуальны разработки по вовлечению в основное производство вторичных сырьевых ресурсов, характеризующихся высоким биотехнологическим потенциалом. Приоритет по реально имеющимся объемам такого сырья имеют головы и ноги цыплят-бройлеров. Специфика этого сырья как объекта биотехнологии обуславливает целесообразность выполнения SWOT-анализа для планирования стратегии теоретических исследований и практических разработок с целью повышения устойчивости сырьевой базы предприятий по переработке продукции птицеводства. Его результаты представлены в таблице.

Проведенный нами анализ стандартов в области менеджмента качества позволил сформировать их следующий минимизированный перечень применительно к предприятиям пищевой промышленности:

- ISO 9001:2008 – «Системы менеджмента качества. Требования»;
- ISO 14001:2005 – «Системы экологического менеджмента. Требования»;
- OHSAS 18001:2007 – «Система менеджмента профессиональной безопасности и здоровья. Требования»;
- HACCP – «Анализ рисков и критические точки контроля»;
- ISO 22000:2005 – «Системы управления безопасностью пищевых продуктов. Требования для любой организации в пищевой цепи».

Все стандарты из приведенного перечня обладают взаимными связями, поэтому выбор предприятием минимум одного стандарта для реализации будет предполагать учет части требований других стандартов.

Стандарт ИСО 9001:2008 можно охарактеризовать как наиболее универсальный среди международных стандартов качества. Более чем в 150 странах, включая Россию, которая входит в двадцать стран с его наиболее широким распространением, насчитывается около миллиона предприятий, сертифицированных на соответствие его требованиям.

SWOT-анализ голов и ног цыплят-бройлеров как объектов переработки с получением пищевых модулей

Возможности	Угрозы
1. Снижение себестоимости продукции птицеперерабатывающей отрасли. 2. Повышение устойчивости работы предприятий по переработке птицы. 3. Разработка новой ассортиментной линейки продуктов с однородной консистенцией для детерминированных групп потребителей, нуждающихся в коррекции функций пищеварительной системы и опорно-двигательного аппарата. 4. Разработка технического и технологического обеспечения импортозамещающих производств в области функциональных препаратов белков животного происхождения. 5. Отсутствие необходимости использования ароматизаторов для коррекции органолептических показателей продуктов после тепловой обработки.	1. Потенциальные риски лояльности потребителей к новым видам продуктов. 2. Потенциальная контаминация сырья в процессе производства и переработки. 3. Разнотечения в требованиях технической документации в области санитарно-гигиенических требований при отсутствии введенного в действие технического регламента таможенного союза в отношении птицепродуктов.
Сильные стороны	Слабые стороны
1. Низкая стоимость сырья. 2. Высокая ресурсная обеспеченность. 3. Отсутствие необходимости использования пищевых добавок для коррекции функционально-технологических свойств пищевых систем с их использованием. 4. Являются натуральным источником аналогов пищевых волокон животного происхождения. 5. Являются натуральным источником аналогов минеральных веществ, по количественному соотношению соответствующих костной ткани.	1. Высокая механическая прочность сырья в нативном состоянии. 2. Наличие кератиновых структур, упроченных дисульфидными связями, не поддающихся деструкции при баротермической обработке. 3. Психологический барьер восприятия потребителями голов и ног как биологически полноценного пищевого сырья.

С другой стороны, в связи с универсальностью стандарта ИСО 9001:2008 его сложно применять на предприятиях по производству и переработке продукции птицеводства. Для этого необходимо соотносить требования стандарта и специфические особенности отрасли, в первую очередь, технологические условия и режимы, а также специальные требования безопасности продукции для потребителей. Хотя в этих отраслях производители широко применяют стандарт ИСО 22000:2005 и систему НАССР, внедрение стандарта IFS особенно актуально для предприятий, имеющих или желающих успешно продвигать собственные бренды на отечественном и международном рынке.

На сегодняшний день около четверти всех птицеводческих предприятий России работают в соответствии с требованиями внедренной системы НАССР. Однако она может позиционироваться лишь как первый этап в системе сертификации продукции на соответствие международным стандартам. В частности, сертификат IQNet гарантирует мировое признание безопасности продукции птицепереработки.

Партнёром птицефабрик при разработке и внедрении систем менеджмента безопасности пищевой продукции выступает Российское отделение DQS-ULGroup ООО по сертификации систем управления «ДЭКУЭС». Птицефабрикам выдают сертификаты DQS, гарантирующие соответствие системы менеджмента требованиям ISO 22000:2005 (на немецком, английском и русском языках с логотипом предприятия) и сертификат IQNet на английском языке. В настоящее время этой структурой ведется работа по сертификации продукции на соответствие требованиям IFS. Первым предприятием мясоперерабатывающей отрасли в России, полностью внедрившим систему менеджмента IFS стал недавно МП «Велес» (г. Курган). Дальнейшие мероприятия в этом направлении будут реализованы на ОАО «Угличская птицефабрика».

Система IFS представляет собой современный инструмент управления качеством в области сырья, упаковки, производства и реализации пищевых продуктов [7, 8]. Поскольку IFS возникла на основе существующих элементов предшествующих систем менеджмента качества, его можно рассматривать как синтез GMP, НАССР и ISO в определенных пропорциях. Например, чтобы удовлетворять требованиям IFS, система НАССР должна соответствовать требованиям Пищевого кодекса. Часть IFS, коррелирующая с требованиями GMP, устанавливает требования к помещениям и персоналу и т.д. В соответствии с ISO 9001 формулируются требования к документа-

ции. Кроме того, IFS охватывает в качестве основного требования законодательно регулируемую сферу.

Наряду с IFS существует специфический английский вариант, система BRC, требования которой более чем на 55% идентичны и на 30% аналогичны требованиям IFS.

К причинам, по которым торговые сети заинтересованы во внедрении IFS, относятся:

- создание единой базы для оценки всех поставщиков сети;
- единство аудиторских требований и взаимное признание результатов аудита;
- полная сопоставимость результатов аудита среди поставщиков.

Структура требований IFS включает следующие разделы:

- требования к системе обеспечения качества;
- ответственность менеджмента;
- менеджмент ресурсов; параметры, регламентирующие процесс производства;
- метрологическое обеспечение измерений, процессы анализа и улучшения.

Для внедрения на предприятии системы управления качеством на основе IFS необходимо осуществить следующие подготовительные этапы.

1. Реализовать этап подготовки предприятия.

2. Провести обучение персонала.

3. Назначить специалиста, ответственного за систему управления качеством, коммуникативно компетентного в области иностранного языка, предпочтительно владеющего английским или немецким языком, областью ответственности которого будет вся установочная документация.

4. Сформировать команду системы управления качеством, в которую следует, кроме специалиста, ответственного за систему управления качеством, включить начальника производства, начальника цеха.

5. Четко идентифицировать и документально оформить все процессы: производства, снабжения, сбыта, управления качеством, исследования и развития, обработки рекламаций, управления документооборотом и т.д.).

6. Разработать и сертифицировать систему управления качеством на основе детализированного анализа производственных процессов с учетом их специфики на конкретном предприятии.

7. Разработать и документально оформить единый справочник качества, содержащий следующие обязательные разделы: цели предприятия, его общую структуру (организграмма, управление документацией, обработка рекламаций, закупки/снабжение, производство, сбыт, меры по исправлению, ответственность).



Пример соотношения требований различных стандартов к системе менеджмента при производстве и переработке продукции птицеводства

8. Провести аудиты (предварительный и после внедрения системы), выполнить коррекции и корректирующие действия по результатам аудитов.

Различные стандарты имеют специфические требования к системе менеджмента. Пример соотношения требований различных стандартов к системе менеджмента представлен на рисунке.

Обеспечение конкурентоспособности продукции отрасли по производству и переработке птицы на внутреннем и внешнем рынке связано с внедрением интегрированных систем менеджмента (ИСМ). Методологической основой для разработки ИСМ применительно к условиям конкретного предприятия является взаимосвязь международных стандартов и их российских аналогов в области управления качеством и пищевой безопасностью, а также соотношение объема и уровня требований, предъявляемых к продукции перерабатывающей отрасли, как со стороны производителя, так и со стороны торговых сетей, выступающих в роли заказчика.

Интегрированная система менеджмента (ИСМ) – это взаимосвязанная совокупность двух и более систем менеджмента, которые функционируют как одно целое. В последнее время многие предприятия часто внедряют несколько ИСМ для того, чтобы активно развиваться и повышать уровень конкурентоспособности.

Система управления качеством по ГОСТ ISO 9001-2011, экологического менеджмента по ГОСТ Р ИСО 14001 и управления охраной труда по ГОСТ 12. 0. 230-2007 (OHSAS 18001) – наиболее распространенные составляющие ИСМ [2, 3]. Таким образом, в результате интеграции систем менеджмента предприятия получают следующие преимущества:

жмента предприятия получают следующие преимущества:

- большая привлекательность для потребителей и инвесторов;
- создание единой стандартизированной структуры управления;
- совмещение процессов планирования, анализа, управления документацией, внутренних аудитов и т.д.;
- повышение уровня технологичности разработки систем, их внедрения и функционирования;
- уменьшение уровня затрат на разработку, функционирование и сертификацию систем;
- повышение степени адаптации процессов производства продукции агропредприятием и систем менеджмента к меняющимся условиям хозяйственной деятельности.

Список литературы

1. Глотова И.А. Переработка голов и ног птицы с получением пищевых модулей / И.А. Глотова, А.Н. Литовкин // Мясная индустрия. – 2016. – № 6. – С. 48–50.
2. Катанаева М.А. Интегрированный менеджмент, аддитивная модель. Аддитивная интегрированная система менеджмента предприятия / М.А. Катанаева // Российское предпринимательство. – 2009. – № 7–1. – С. 36–40.
3. Катанаева М.А. Комплексная оценка эффективности менеджмента. Модель комплексной оценки эффективности интегрированной системы менеджмента / Катанаева М.А., Данилова А.О. // Российское предпринимательство. – 2009. – № 1–1. – С. 86–92.
4. Международный стандарт IFS в производстве и переработке продукции птицеводства / В.В. Прянишников, И.А. Глотова, А.Н. Литовкин, А.Е. Куцова // Пищевая индустрия. – 2016. – № 3 (29). – С. 18–21.
5. Павлова Ж.П. Продовольственная безопасность в системе менеджмента качества / Ж.П. Павлова, Н.В. Зотова, О.О. Цыган // Вологодские чтения. – 2012. – № 80. – С. 308–310.

6. Развитие производства и переработки мяса птицы как фактор стимулирования рынка мясопродуктов / И.А. Глотова, А.Н. Литовкин, Е.С. Артемов, Е.Е. Курчаева // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2015. – № 1. – С. 80–83.

7. Сокоуртова С.С. Проблемы внедрения систем управления качеством продукции в отечественном животноводстве / С.С. Сокоуртова // Вестник СВФУ. – 2012, том 9. – С. 90–94.

8. Хохлявин С.А Система прослеживаемости в пищевой цепочке: цели, принципы и разработка по стандарту ISO 22005:2007 / С.А. Хохлявин // Пищевая промышленность. – 2007. – № 2. – С. 6–10.

References

1. Glotova I.A. Pererabotka golov i nog pticy s polucheniem pishhevyyh modulej / I.A. Glotova, A.N. Litovkin // Mjasnaja industrija. 2016. no. 6. pp. 48–50.

2. Katanaeva M.A. Integrirovannyj menedzhment, additivnaja model. Additivnaja in-tegrirovannaja sistema menedzhmenta predpriyatija / M.A. Katanaeva // Rossijskoe predprinimatelstvo. 2009. no. 7–1. pp. 36–40.

3. Katanaeva M.A. Kompleksnaja ocenka jeffektivnosti menedzhmenta. Model kompleks-noj ocenki jeffektivnosti integrirovannoj sistemy menedzhmenta / Katanaeva M.A., Danilova A.O. // Rossijskoe predprinimatelstvo. – 2009. no. 1–1. pp. 86–92.

4. Mezhdunarodnyj standart IFS v proizvodstve i pererabotke produkcii pticevodstva / V.V. Prjanishnikov, I.A. Glotova, A.N. Litovkin, A.E. Kucova // Pishhevaja industrija. – 2016. no. 3 (29). pp. 18–21.

5. Pavlova Zh.P. Prodovolstvennaja bezopasnost v sisteme menedzhmenta kachestva / Zh.P. Pavlova, N.V. Zotova, O.O. Cygan // Vologdinskie chtenija. 2012. no. 80. pp. 308–310.

6. Razvitie proizvodstva i pererabotki mjasa pticy kak faktor stimulirovanija rynka mjasoproduktov / I.A. Glotova, A.N. Litovkin, E.S. Artemov, E.E. Kurchaeva // Tehnologii i tovarovedenie selskohozjajstvennoj produkcii. 2015. no. 1. pp. 80–83.

7. Sokorutova S.S. Problemy vnedrenija sistem upravlenija kachestvom produkcii v otechestvennom zhivotnovodstve / S.S. Sokorutova // Vestnik SVFU. 2012, tom 9. pp. 90–94.

8. Hohljavin S.A Sistema proslezhivaemosti v pishhevoj cepochke: celi, principy i razrabotka po standartu ISO 22005:2007 / S.A. Hohljavin // Pishhevaja promyshlennost. 2007. no. 2. pp. 6–10.