

ТЕХНО-УПРАВЛЕНЧЕСКИЙ ПОДХОД К МЕНЕДЖМЕНТУ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Гельманова З.С.

*Карагандинский государственный индустриальный университет, Темиртау,
e-mail: zoyakgiu@mail.ru*

Техно-управленческий подход дает, учитывая динамику, точную картину основных характеристик, которые будут присущи в будущем менеджменту качества пищевой продукции.

Ключевые слова: международные стандарты, пищевая безопасность, требования, рынок.

TECHNOLOGICAL MANAGEMENT APPROACH TO THE MANAGEMENT OF FOOD QUALITY

Gelmanova Z.S.

Karaganda State Industrial University, Temirtau, e-mail: zoyakgiu@mail.ru

Techno-management approach gives, considering the dynamics, accurate kartinu basic characteristics that are inherent in the future management of the quality of food products.

Keywords: international standards, food safety, requirements, market.

Одним из факторов, оказывающим негативное влияние на развитие пищевой промышленности, является низкий уровень внедрения международных стандартов качества и безопасности на базе международных стандартов ИСО и ХАССП на предприятиях пищевой промышленности. Так, на сегодняшний день международные стандарты внедрили только 180 из более чем 2 тыс. предприятий, перерабатывающих сельскохозяйственную продукцию, что составляет чуть более 8% всех предприятий в стране [1].

В результате продукция, производимая на предприятиях республики, отличается более низкими потребительскими качествами по сравнению с иностранными продуктами питания.

Вопрос менеджмента качества имеет особое значение для сельского хозяйства и пищевой промышленности. Безопасность и полезность пищевой продукции имеют первостепенную важность и для общества в целом. Традиционно менеджмент качества пищевой продукции был в первую очередь сфокусирован на вопросах безопасности продукции.

Специалисты отметили несколько характерных особенностей, присущих менеджменту качества и безопасности пищевой промышленности, например: сельскохозяйственная продукция часто является скоропортящейся и подверженной быстрому разложению, в частности, в результате физиологических процессов и микробиологиче-

ского загрязнения; большая часть сельскохозяйственной продукции является гетерогенной в отношении желаемых параметров качества; первичное производство сельскохозяйственной продукции осуществляется большим количеством мелких ферм, что в значительной мере усложняет контроль.

Кроме этих типичных аспектов производства сельскохозяйственной продукции имеется еще несколько тенденций и факторов, которые также усиливают потребность в соответствующем менеджменте качества.

В контексте менеджмента качества каждая компания является частью сложной сети поставщиков и потребителей. В этом отношении они частично зависят от других участников цепочки создания пищевой продукции. Можно выделить следующие аспекты, связанные с цепочкой создания пищевой продукции: технологические аспекты и взаимодействия во всей цепочке создания сельскохозяйственной продукции; менеджмент цепочкой поставок и партнерствами; взаимоотношения между поставщиком и потребителем; обеспечение качества во всей цепочке, а также образование стратегических союзов в цепочке создания пищевой продукции.

Безопасность пищевой продукции – это выполнение требования относительно того, чтобы продукция была «свободна» от опасностей с вполне приемлемым уровнем риска. Пищевую продукцию можно считать безопасной, если связанный с нею риск находится на приемлемом уровне.

Европейское законодательство в отношении пищевой продукции можно разделить на следующие три основные семейства: первое семейство – в отношении безопасности пищевой продукции, которое распространяется на такие области, как гигиена пищевой продукции, пищевых добавок, материалов, контактирующих с пищевой продукцией, новых видов пищевой продукции, а также на системы контроля (большинство данных законов имеет горизонтальный характер); второе семейство законов относится к информации для потребителей, которая в основном представляется на этикетках; третье семейство законов, устанавливающих требования к качеству, направлено на защиту качества и включает «вертикальные» директивы.

Растущая осведомленность общества о безопасности пищевой продукции побуждает к безопасной и гигиеничной ее переработке. Использование гигиенических принципов предусматривает проектирование оборудования таким образом, чтобы было предотвращено загрязнение микроорганизмами или чистящими и дезинфицирующими химическими средствами.

Правовые аспекты проектирования на основе гигиенических принципов уже введены в законы, действующие на разных уровнях, т.е. на международном, европейском и национальных уровнях. На международном уровне Организация по международной торговле отвечает за разработку постановлений в отношении гигиены пищевой продукции. На европейском уровне с 1995 г. действует Директива 89/392/ЕС в отношении машиностроения, требованиям которой должно соответствовать все новое оборудование. В государствах-членах ЕС в национальные законодательства должна быть введена Директива ЕС в отношении проектирования на основе гигиенических принципов. Кроме того, Кодексы хорошей производственной практики (GMP) устанавливают минимальные приемлемые стандарты и условия переработки и хранения пищевой продукции.

Целью обеспечения качества является предоставление гарантии в том, что требования к качеству, например, безопасность продукции, надежность, пригодность, обеспечиваются системой качества. С другой стороны, обеспечение качества должно вызвать доверие заказчиков и потребителей в отношении того, что требования к качеству

будут удовлетворены. По определению, система качества представляет собой комплекс организационной структуры, ответственности, процессов, процедур и ресурсов, облегчающий осуществление менеджмента качества.

Для пищевой промышленности разработано несколько типов систем обеспечения качества (QA-системы) и нормативов, которые можно использовать в виде рекомендаций для разработки системы качества предприятия, позволяющей обеспечить удовлетворение установленных требований к качеству. Наиболее часто применяемыми в пищевой промышленности QA-системами являются Кодексы практики хорошей работы (Кодекс хорошей производственной практики, Кодекс хорошей гигиенической практики (GHP), система ХАССП, которые ориентированы на обеспечение выполнения технологических требований), которые рекомендуют для использования в качестве основы для других систем, а также комбинированные системы, такие, как система ВРС (система Британского консорциума розничной торговли). В то время как система ИСО в большей мере сфокусирована на менеджменте.

QA-системы отличаются по своей направленности в области качества (например, гарантия поставки безопасной пищевой продукции, всестороннее обеспечение качества) и по применяемому подходу. ЕС предложен радикально новый подход. Данный процесс предполагает достижение основных целей и основан на необходимости обеспечить высокий уровень безопасности пищевой продукции в будущем. Европейская комиссия также определила ряд мер, необходимых для улучшения стандартов на безопасность пищевой продукции. Новый комплекс законов будет распространяться на всю цепочку создания пищевой продукции, на обеспечение высокого уровня защиты здоровья потребителей и точное распределение основной ответственности за осуществление официального контроля за безопасностью пищевой продукции на национальном и европейском уровнях.

Европейский Союз выступил со Всемирной инициативой в отношении безопасности пищевой продукции, предполагающей работу по обеспечению ее безопасности в трех направлениях: потребители, сельское хозяйство и международная торговля, менеджмент в цепочке поставок.

Потребители имеют право получать информацию о качестве пищевой продукции и ее составляющих, представленную в ясном и доступном виде. Предполагается выдвижение предложений в отношении этикетирования пищевой продукции, основанных на существующих правилах.

Европейские специалисты в данной области [2] отмечают, что безопасность пищевой продукции является такой комплексной проблемой, осложненной повышающимся риском, что необходимо найти новый подход к ее решению. Основными приоритетами данной инициативы являются: разработка бенчмаркинг-модели с целью создания стандарта безопасности пищевой продукции; разработка международной системы быстрого оповещения; обеспечение прослеживаемости; содействие всемирному сотрудничеству между организациями розничной торговли пищевой продукцией и национальными правительствами и органами; разработка модели хорошей практики розничной торговли пищевой продукцией на основе гигиенических требований к работе магазинов, которую также можно предложить для использования в развивающихся странах.

В наши дни пищевая промышленность должна удовлетворить широкий диапазон требований, предъявляемых рынком и связанных с экологией (включая общие для любых других отраслей требования законодательства и т.п.). Требования устанавливаются не только к качеству продукции, ее стоимости и доступности, но и к гибкости, обслуживанию и надежности бизнеса, что отражается расширенным треугольником качества.

При рассмотрении направленности политики выясняется, что в пищевой промышленности превалирует ориентация на процессы производства продукции. Дело в

том, что для пищевой промышленности характерна ориентация на продукцию и технологию, а большинство служащих имеет техническое или технологическое образование. Следующее место за ориентацией на продукцию и технологию занимает ориентация на процедуры. Такая ориентация также широко принята в пищевой промышленности, так как процедуры считаются сильнодействующим инструментом, обеспечивающим выполнение технологических процессов. Однако на практике ориентация на процедуры часто вызывает осложнения, так как недооценивается воздействие на аккуратность выполнения процедур факторов, связанных с человеческим поведением и процессами принятия решений. Ориентация на персонал редко встречается на предприятиях пищевой промышленности, так как рассматривается как мягкий и нематериальный подход.

Современная ситуация на рынках пищевой продукции и в цепочке создания пищевой продукции из сельскохозяйственного сырья имеет турбулентный характер из-за меняющихся требований потребителей, растущей конкуренции, экологических проблем и правительственных интересов. Это обуславливает современную динамику развития качества пищевой продукции. Техноуправленческий подход дает в итоге, учитывая динамику, точную картину основных характеристик, которые будут присущи в будущем менеджменту качества пищевой продукции.

Список литературы

1. Ерасылов А. Проблемы производства сельскохозяйственной продукции в РК на современном этапе. – URL: <http://www.kisi.kz/site.html?id=6015>).
2. Молнар П. Современные задачи в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции в Европе. – URL: [http:// quality.eup.ru/MATERIALY14/eur_mk_bp.htm](http://quality.eup.ru/MATERIALY14/eur_mk_bp.htm)).