

Ю. А. Алексеева, Ю. Н. Фазлиева

**УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ***Ключевые слова: пищевая промышленность, системы менеджмента качества, качественные характеристики.**Повышение качества продукции производимой предприятиями пищевой промышленности расценивается в современных условиях глобализации экономики как решающее условие определяющее возможность роста ее конкурентоспособности. Решение этой задачи осуществляется в результате повышенной эффективности производства, ускорения научно - технического прогресса, роста производительности труда, повышения конкурентоспособности на основе применения в производственной деятельности современных систем менеджмента качества.**Keywords: food industry, the quality management system, quality characteristics.**Improving the quality of products made by enterprises of the food industry is regarded in modern conditions of globalization of the economy as a critical element in defining the possibility of increasing its competitiveness. The solution of this problem is the result of high production efficiency, accelerate scientific and technological progress, increase productivity, improve competitiveness on the basis of application in the production activity of modern systems of quality management.*

Пищевая промышленность - важнейшая отрасль хозяйства, создающая на основе переработки сельскохозяйственного сырья пищевые продукты [1].

Одной из отраслей, от развития которых зависит продовольственная независимость и безопасность России является пищевая промышленность. Продовольственная безопасность страны является одной из главных составляющих экономической безопасности. В общенациональном аспекте продовольственная безопасность должна включать: продовольственную независимость страны в соответствии с установленными критериями; равный доступ всех групп и слоев населения всех регионов страны к продуктам питания; безопасность и высокое качество продовольственных товаров [2].

Повышение качества производимой продукции предприятиями пищевой промышленности расценивается в современных условиях глобализации экономики, как решающее условие её конкурентоспособности на внутреннем и внешнем рынках. Рост технического уровня и качества выпускаемой продукции является в настоящее время наиболее характерной чертой работы предприятий в промышленно развитых странах.

Отношения в области торговли продовольственными продуктами между странами с разными уровнями экономического развития и их экономическая политика должны быть направлены на повышения уровня жизни, обеспечения занятости населения, роста уровня реальных доходов, а также расширения производства и торговли продуктами, товарами, работами и услугами соответствующего качества при оптимальном использовании мировых ресурсов с учетом применения мировых и национальных стандартов качества.

В соответствии с мировыми и национальными стандартами под качеством продукции понимается совокупность свойств, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением. Пищевые продукты должны удовлетворять потребно-

сти человека в полноценном питании, а именно в энергии и питательных веществах. Комплекс полезных свойств присущих пищевой продукции и составляет ее качество.

Уровень качества продукции определяется количественной характеристикой свойств продукции, при этом выделяют единичные и комплексные показатели качества. В свою очередь методы определения качества пищевой продукции классифицируются на лабораторные и органолептические. Органолептические методы определения качества продукции базируются на так называемых сенсорных показателях, по которым определяется степень доброкачественности пищевых продуктов и их пригодность к употреблению в пищу. К им относят внешний вид продуктов, консистенция, вкус, запах. Органолептические показатели являются субъективными, то есть на результат определения качества влияет индивидуальность восприятия свойств продуктов разными людьми. Большое значение в данном случае имеет квалификация кадров, которые проводят дегустацию пищевой продукции. Несмотря на субъективизм, сенсорные показатели качества очень важны, так как они дают основную оценку пригодности пищевых продуктов к употреблению.

Для наиболее полной и объективной характеристики пищевых продуктов, выявления их биологической и энергетической ценности необходимо применять лабораторные методы определения качества, осуществляемые по стандартной методике с использованием инструментального лабораторного оборудования. С помощью этих методов определяют химический состав (содержание полезных веществ и их компонентов), калорийность продуктов и некоторые другие показатели.

Показатели качества продукции могут быть классифицированы по следующим свойствам:

1. по назначению – определяют состав, пищевую и биологическую ценность продукта;
2. по сохраняемости – характеризуют пригодность продукции к использованию в течение заданного срока транспортирования и хранения;

3. по эргономике – определяют привлекательность внешнего вида продукта и соответствие его вкусовым, обонятельным и другим требованиям;

4. по эстетическим свойствам – устанавливают рациональную форму тары, привлекательность, информационную выразительность, совершенство исполнения этикетки;

5. по безопасности – обуславливают безопасность продукции для здоровья человека при ее потреблении;

6. по коэффициенту материальных ресурсов – с точки зрения экономного расходования сырья и энергоресурсов;

7. по технологичности – характеризуют возможность использования прогрессивных технологий;

8. по экологичности – устанавливают уровень вредных воздействий на окружающую среду при производстве и утилизации упаковки пищевых продуктов;

9. по патентно-правовым свойствам – патентная чистота и патентная защита продукта выступают важным критерием его качества и конкурентоспособности.

Таким образом, качество пищевых продуктов определяется совокупностью таких критериев, как содержание белков, жиров и углеводов, также других органических и минеральных веществ, химический состав, цвет, внешний вид, форма, размеры, сбалансированное содержание усвояемых незаменимых веществ (аминокислот, ненасыщенных жирных кислот, витаминов, минеральных веществ, ферментов), консистенция, вкус, запах, аромат, наличие или отсутствие вредных токсичных веществ, энергетическая ценность при использовании в пищу определенного количества жиров, белков и углеводов, сроки и условия хранения, температура, влажность воздуха, наличие микроорганизмов, пахучих веществ, пыли и т.д.

Системный подход к управлению качеством продукции на предприятиях основан на следующих принципах: управление качеством является составной частью, органически связанной с системой управления предприятием в целом; управление качеством осуществляется на всех уровнях управления предприятием; управление качеством базируется на единстве измерений и взаимосвязи организационных, технических, экономических, социальных, идеологических мероприятий по непрерывному совершенствованию качества продукции; активное использование материального и морального стимулирования за достижение высокого уровня; стимулирование творческой активности работников предприятий за улучшение качества; базирование на стандартизации, метрологическом обеспечении и действующей отраслевой НТД.

Для изготовления качественных продуктов питания и снабжения ими потребителя необходимо обеспечить оптимальным уровнем технический, эстетических и эксплуатационных свойств при минимальных затратах средств на создание, потребление и применение продукции. Поэтому под оптимальным уровнем качества продукции следует

понимать такое сочетание всех свойств, при которых обеспечивалось бы удовлетворение достаточных потребностей при минимальных затратах труда.

Под условиями, влияющими на качество продукции, понимаются обстоятельства, в которых действуют указанные факторы. К ним можно отнести организацию труда технологических процессов и др. Высокая производственная дисциплина, моральная и материальная заинтересованность, благоприятная производственная обстановка существенно влияют на наиболее полное проявление указанных факторов и являются определяющими условиями обеспечения оптимального уровня качества.

Наиболее существенное влияние на формирование и сохранение качества пищевых продуктов оказывают вид и качество сырья, способы и условия производства, упаковка и состояние тары, транспортирование и хранение.

В силу того, что с 1 июля 2013 г. вступил в силу Технический регламент Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», у производителей продовольственных товаров возникла необходимость соответствия бизнес-процессов новым требованиям. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» вступит в силу с 1 июля 2013 года. Для обеспечения безопасности пищевой продукции он предусматривает выполнение ряда обязательных (ранее бывших добровольными) требований (гл.3 ст.10 п.2.): «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)».

ТР ТС 021/2011 устанавливает: применение эффективных безопасных технологий производства; составление схем технологических операций; описание стадий технологических процессов, а также мероприятий по контролю и управлению ими; составление перечня возможных опасных рисков загрязнений в ходе производства, хранения и транспортирования продукции; внедрение систем мониторинга для критических контрольных точек в процессе создания и реализации продукции; обеспечение сквозного контроля от сырья до готовой продукции; внедрение процедур верификации для подтверждения результативности работы предприятия на основе принципов ХАССП.

Соблюдение требований ТР ТС 021/2011 не только обеспечит безопасность пищевой продукции, но и укрепит стабильность предприятия, позволит ему расширить сотрудничество с различными торговыми сетями, обеспечить устойчивый сбыт.

Принципы ХАССП (HACCP) являются основой различных современных систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Для России актуальными являются три модели:

1) система ХАССП по ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством

пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

2) система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) по ГОСТ Р ИСО 22000-2007(ISO 22000:2005) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

3) схема обеспечения безопасности продукции FSSC 22000 (Food Safety System Certification standard), включающая выполнение требований стандартов ISO 22000, ISO 22003, ISO/TS 22002-1, а также определенных дополнительных требований FSSC 22000. Эта схема признается GFSI (всемирно известной Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов).

Пищевое предприятие может самостоятельно выбрать любую из указанных систем менеджмента, основанных на принципах ХАССП.

Таким образом, в соответствии с ТР ТС 021/2011 с 1 июля 2013 г. при производстве пищевой продукции, а также при ее хранении, перевозке и реализации как на внешнем, так и на внутренних рынках стран Таможенного союза изготовителем должно быть обеспечено соблюдение требований безопасности, основанных на принципах ХАССП.

ТР ТС 021/2011 распространяется на все виды пищевой продукции: продукты питания, воду, алкогольную продукцию, напитки, полуфабрикаты, растительное и животное сырье для производства продуктов питания. Под его действие фактически попадают все предприятия, участвующие в обороте пищевой продукции (производители, дистрибьютеры, перевозчики, оптовые и розничные сети, кафе и рестораны), которые также будут обязаны продемонстрировать наличие системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Выполнение данных требований будет контролироваться при проведении государственного контроля (надзора) за деятельностью соответствующих предприятий.

Таким образом, внедрение систем менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности объективно необходимо, более того в условиях вступления в ВТО Российским предприятиям следует готовиться к активному освоению отечественного рынка иностранными компаниями. Конкуренция между компаниями-производителями и развитие торгового рынка предопределяют задачу повышения качества продукции и ее привлекательности на мировом рынке, и, как следствие, увеличение на нее потребительского спроса. Позитивный образ производителя в сочетании со стабильно высоким качеством предоставляет изготовителям хорошую возможность добиться конкурентоспособности своих товаров. Высокая оценка производимых товаров, их соответствие стандартам серии ISO 9001, наличие соответствующих сертификатов предоставляют организациям большие преимуще-

ства в ВТО и обеспечивают им стабильное положение на внутреннем и международном рынках.

Основным преимуществом иностранных компаний перед российскими предприятиями являются стабильность и качество выпускаемой продукции, которое обеспечивается наличием системы менеджмента качества, соответствующей требованиям современной экономики – стандарт ИСО 9001. В настоящее время в Западной Европе и США сертифицировано по стандартам ИСО 9001 более 80% компаний, в Китае число таких предприятий достигло 40%. Именно эти компании в скором времени будут вытеснять наших производителей с их мест на рынке. Руководители Российских предприятий должны понять, что наличие сертифицированной системы менеджмента – это минимум для нормальной деятельности предприятия в рамках ВТО. С разработкой, внедрением и сертификацией системы менеджмента качества, предприятие будет функционировать на совершенно новом уровне.

Пищевая промышленность России является одной из крупнейших отраслей народного хозяйства. Ее главной задачей является удовлетворение потребностей людей в пищевых продуктах высокого качества и разнообразного ассортимента. Решение этой задачи осуществляется в результате повышенной эффективности производства, ускорения научно - технического прогресса, роста производительности труда, повышения конкурентоспособности на основе применения в производственной деятельности современных систем менеджмента качества. В большинстве случаев разработка и внедрение системы менеджмента качества производится в несколько этапов: анализ ситуации, которая на данный момент сложилась на предприятии, а также обучение персонала; разработка необходимой документации и изменение графика и условий работы сотрудников; необходимость проведения внутреннего аудита системы менеджмента качества.

Кроме того, насущная необходимость системы менеджмента качества обуславливается в настоящее время не только влиянием внешних факторов, но также и уже имеющимися внутренними факторами, которые характеризуются наличием очевидных внутренних потребностей предприятия всеми способами развивать и совершенствовать уже сложившуюся в организации систему общего менеджмента.

## Литература

1. Алексеева Ю. А. Приоритетные направления инвестирования предприятий пищевой промышленности // Вестник Казанского технологического университета. – №5. – 2009. – С. 109-115.
2. Алексеева, Ю.А., Липлянина Е. В. Особенности инновационного развития предприятий пищевой промышленности и необходимость его инвестирования // Вестник Казанского технологического университета. – №22. – 2011. – С. 202 -207.