
Интегрированный подход к управлению качеством и безопасностью

Савчук Светлана Олеговна

Магистр 1 курса ДВФУ,

Россия, Владивосток

E-mail: savchuk.svetlana.1994@mail.ru

Научный руководитель: **Набокова Анастасия Александровна**

к.т.н., доцент.

Кафедра инноватики, качества, стандартизации и сертификации

Россия, г. Владивосток

В настоящее время создание интегрированных систем управления качеством и безопасностью продукции на пищевых предприятиях находится на стадии развития это говорит о том, что отсутствует единый формализованный подход, а также существует недостаток методических рекомендаций, обеспечивающих их внедрение.

Необходимость создания интегрированной системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции признаны управление производством в соответствии с принципами менеджмента качества, которые сформулированы в международном стандарте ИСО 9001:2015 «Системы менеджмента качества. Требования» [1], и управление безопасностью продукции на основе принципов ХАССП, которые представлены в положениях международного стандарта ИСО 22000:2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» [2]. Внедрение интегрированной системы позволит пищевым предприятиям связать требования к безопасности и качеству продукции, управлять ими и удовлетворить потребности потребителей.

Например, при производстве сыров в качестве молокосвёртывающего фермента используется сычужный фермент, от которого зависит не только качество получаемой продукции, но и его безопасность. Поскольку сычужный фермент часто производится на предприятиях, где одновременно вырабатывается фармацевтическая продукция, для этих предприятий, помимо внедрения механизмов управления качеством и безопасностью продукции на основе вышеуказанных стандартов, весьма актуальным является использование так называемой хорошей производственной практикой (GMP), требования к которой определены в национальном стандарте ГОСТ Р 52249-2009 «Правила производства и контроля качества лекарственных средств» [3].

Правила GMP предназначены в первую очередь для снижения риска получения небезопасного продукта. Стандарт содержит общие требования к производству, хранению и транспортировке продукции, требования к производственным помещениям, технологическому оборудованию, персоналу, санитарно-гигиеническому режиму производства [4 с. 46].

Одной из основных черт международного стандарта [1] является универсальность, что позволяет на его основе создавать отраслевые интегрированные системы менеджмента (ИСМ).

Модель GMP можно назвать полууниверсальной, поскольку требования к системе менеджмента применимы к производству любых пищевых продуктов, лекарственных средств и т.д., а требования к отдельным элементам производственного процесса специфичны для каждого вида продукции [4 с. 46]. Эти специфические требования можно определить путем анализа критических контрольных точек, используя принцип ХАССП.

В свою очередь стандарт [2] объединил общепризнанные ключевые элементы управления безопасностью: реализацию хорошей производственной и гигиенической практике в производстве, принципы системы ХАССП и требования реализации практических шагов по внедрению и функционированию данной системы, а также включил два новых элемента — систему менеджмента и интерактивный обмен информацией по всей цепи производства потребления пищевых продуктов.

Основной целью систем менеджмента качества является обеспечение конкурентоспособности продукции или самой организации на рынке, цель же систем управления, построенных на основе моделей ХАССП или GMP, связана в первую очередь с обеспечением безопасности выпускаемой продукции, а уже на этой основе должны решаться вопросы конкурентоспособности. Для установления перекрестных ссылок и разницы в требованиях вышеуказанных стандартов была проведена оценка степени их соответствия, которая представлена в таблице 1.

Таблица 1 — Области интегрирования стандартов

ИСО 9001:2015	ИСО 22000:2007	ГОСТ Р 52249-2009
п. 4.4. Система менеджмента качества и ее процессы	п. 4. Система менеджмента безопасности пищевой продукции	п. 1. Управление качеством
п. 7.5. Документированная информация	п. 4.2. Требования к документации	п. 4. Документация
п. 5.1. Лидерство и приверженность	п. 5.1. Обязательства руководства	—
п. 5.2.1. Разработка политики в области качества	п. 5.2. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции	—
п. 6. Планирование	п. 5.3. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции	—
п. 5.3. Организационные роли, ответственность и полномочия	п. 5.4. Ответственность и полномочия п. 5.6. Обмен информацией	—
п. 9.3. Анализ со стороны руководства	п. 5.8. Анализ со стороны руководства	—
п. 7.1. Ресурсы	п. 6.1. Обеспечение ресурсами	п. 1. Управление качеством
п. 7.1.2. Человеческие ресурсы	п. 6.2. Человеческие ресурсы	п. 2. Персонал
п. 7.1.3. Инфраструктура	п. 6.3. Инфраструктура	п. 3. Помещения и оборудования
п. 8.5. Производство продукции и предоставление услуг	п. 6.4. Производственная среда	пп. 3.1-3.33. Помещения пп. 5.18-5.20. Предотвращение перекрестного загрязнения при производстве

п. 8.5.1. Управление производством продукции и предоставление услуг	—	п. 5. Производство
п. 9.2. Внутренний аудит	п. 8. Валидация верификация и улучшение	п. 5.21–5.22. Аттестация (валидация)

Продолжение таблицы 1

ИСО 9001:2015	ИСО 22000:2007	ГОСТ Р 52249-2009
	системы менеджмента безопасности пищевой продукции	п. 9. Самоинспекция
п. 9.1. Мониторинг, измерения, анализ и оценка	п. 8.3. Управление мониторингом и измерениями	п. 6. Контроль качества
п. 10.2. Несоответствия и корректирующие действия	п. 7.10. Управление несоответствиями Корректирующие действия	—

Как видно из таблицы, часть разделов документов полностью совпадает, другие — взаимно дополняют друг друга, поэтому могут быть интегрированы в рамках единой системы менеджмента предприятия. Объединению способствует близость состава и структуры объектов стандартизации, совместимость ряда элементов и требований к ним.

Список использованной литературы:

1. ГОСТ Р ИСО 9001:2015. Системы менеджмента качества. Требования. — Введ. 2015-11-01. — М. :Стандартинформ, 2015. — 28 с.
2. ГОСТ Р ИСО 22000:2007. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. — Введ. 2008-01-01. — М. :Стандартинформ, 2007. — 29 с.
3. ГОСТ Р 52249-2009. Правила производства и контроля качества лекарственных средств. — Введ. 2010-01-01. — М. :Стандартинформ, 2009. — 139 с.
4. Дунченко, Н.И. Интегрированный подход к управлению качеством и безопасностью / Н.И.Дунченко, А.С.Ремизова // Компетентность . — 2013. — Т.3. — № 104. 46-47 с.
5. © С.О. Савчук, 2016