

СМК для пищевой промышленности показатель качества продукции

Мусина Гулим Кайрлыновна

Евразийский Национальный Университет им. Л.Н.Гумилева (г. Астана, Казахстан)

Наступивший век по праву называют веком качества. Только качество может привлечь потребителя и обеспечить получение прибыли для отдельного предприятия на потребительском рынке, который очень насыщен многообразием производимых аналогичных продуктов молочной промышленности от разных производителей. На сегодняшний день задачами любого эффективно действующего предприятия, в том числе и по переработке молока, является поиск путей повышения конкурентоспособности производимой продукции. При этом необходимо учитывать обеспечение безопасности продукции наряду с высоким качеством и учётом требований потребителей. Это обусловлено тем, что молочная продукция является благоприятной средой для развития как полезной, так и патогенной микрофлоры, вызывающей пороки продукции, то есть при производстве и хранении продукции существуют высокие риски возникновения брака и опасности для здоровья потребителя. В связи с этим качество и безопасность пищевых продуктов является важнейшим условием предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Пороки вкуса, запаха, консистенции делают продукт непривлекательным для покупателя, что приводит к снижению конкурентоспособности товара и нерентабельности производства.

Система менеджмента качества (СМК) для пищевой промышленности – важнейшее условие обеспечения безопасности продовольственной продукции. Ведь безопасность и качество продуктов являются теми необходимыми характеристиками, которые необходимо постоянно контролировать, для чего создаются специальные органы и разрабатываются системы менеджмента (СМК). В пищевой промышленности безопасность является основным требованием, которое предъявляется потребителями. Очевидно что употребление в пищу любой пищевой продукции не должно повлечь за собой пищевое отравление, а в составе самих продуктов не должно быть абсолютно никаких вредных ингредиентов. Следовательно, проблема разработки и внедрения на предприятиях пищевой промышленности СМК является как никогда актуальной.

Для эффективного решения проблем необходимо использовать потенциал менеджмента путём внедрения систем качества и международных стандартов. Ведь система менеджмента качества это средство для достижения определённых ре-

зультатов на рынке. В современных условиях у конкурентов имеются большие возможности, чтобы изучить новый продукт, ставший лидером продаж, и приблизить качество своей продукции к его уровню. При этом преимущество получит то предприятие, которое сможет предложить потребителям приемлемое качество продукции по более низкой цене. Возможность достижения такого результата во многом зависит от наличия на предприятии системы качества, то есть присутствие главного фактора конкурентной борьбы, символа процветания предприятия. Увеличение ассортимента и масштабов выпуска молочной продукции, повышение её конкурентоспособности на этом сегменте рынка привело к тому, что на сегодняшний день системы менеджмента качества превратились в сложные системы. Связанные с глубоким изучением свойств, характеристик связей, процессов которые не возможны без применения моделирования, анализа и оценки рисков, возникающих на производстве, изучении причин их возникновения, формирования номенклатуры показателей безопасности и качества, применения экспертных оценок в управлении качеством с целью минимизации рисков при производстве. В результате для большинства предприятий внедрение систем качества приведёт к значительному повышению пищевой безопасности, а неспешное эволюция развития позволит удовлетворить дополнительные требования связанные с оценкой работы системы и её совершенствованием. Система менеджмента качества имеет положительный как внепроизводственный, так и внутрипроизводственный эффект. Внепроизводственный эффект: доверие потребителей к предприятию, улучшение имиджа предприятия, большая степень доверия финансовых учреждений, реализация требований потребителей на всех процессах предприятия при соблюдении законодательных рамок и соответствующих норм.

Разработка, внедрение и сертификация системы менеджмента качества на соответствие требованиям международных стандартов ISO даёт предприятиям следующие преимущества: улучшение менеджмента предприятия, превращение концепции качества в философию управления, эффективный подбор кадров и воспитание у персонала предприятий более осознанного отношения к обеспечению качества, наличие персонала всех уровней, обученного методам управления качеством, рост производительности труда за счёт снижения непроизвод-

ственных затрат, повышение темпов внедрения усовершенствований (например, продукции, технологий производства и пр.), обеспечение качества и безопасности продукции, удержание уже имеющих потребителей, завоевание доверия новых, выход на зарубежные рынки, снижение издержек и как следствие, уменьшение оптовых и розничных цен, рост объема продаж, соответственно прибыли, повышение престижа предприятия, снижение предпринимательских рисков, уменьшение количества рекламаций, получение маркетинговых преимуществ, увеличение доли предприятия на рынке. Внедрение системы менеджмента качества на предприятии позволяет сделать прозрачными и управляемыми все процессы деятельности предприятия. Что подтверждается выданным сертификатом соответствия на систему качества, являющимся гарантированным свидетельством того, что

предприятие имеет возможность и способно выпускать качественную продукцию. Наличие данного сертификата даёт преимущество перед конкурентами и становится важным инструментом маркетинга, особенно при использовании в рекламных целях.

Разрабатывая СМК для пищевой промышленности в соответствии с требованиями международных стандартов ISO 9001:2000, руководство предприятия должно выработать собственную систему осуществления мониторинга и определения критических значений особо важных параметров, которые будут контролироваться в ходе выполнения технологического процесса. Помимо этого необходимо разработать способы контроля и измерений параметров уже произведенной продовольственной продукции.

Литература:

1. Кривошин Д.А., Муравей Л.А., Роева Н.Н. и др. Экология и безопасность жизнедеятельности. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. - 47 с.
2. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. – С-Пб.: Изд-во "Пест-Принт", 1999. - 18 с.
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.560-96. – М., 1997. - 35 с.