

Прямова Екатерина Викторовна,
Академия труда и социальных отношений, г. Москва
Pryamova E.V., Student, The Academy of labour
and Social Relations, Moscow

Досугова Александра Викторовна,
Академия труда и социальных отношений, г. Москва
Dosugova A.V., lecturer of Economics and management of
the Academy of labour and Social Relations, Moscow

РОЛЬ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ В ОБЕСПЕЧЕНИИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Аннотация. В статье рассматривается проблема обеспечения качества пищевой продукции. Возрастающая потребность в безопасной и качественной пищевой продукции ставит перед производителями серьезные вызовы. Значимость этой проблемы возрастает, так как современная концепция управления качеством пищевой продукции – это концепция управления целенаправленным процессом предполагающая достижение успеха. Система управления позволяет обеспечить высокий уровень качества продукции в соответствии с нормативным требованиям и удовлетворения потребностей потребителей.

Abstract. The article deals with the problem of ensuring the quality of food products. The growing need for safe and high-quality food products poses serious challenges to manufacturers. The importance of this problem is increasing, since the modern concept of food quality management is the concept of managing a purposeful process that presupposes success. The management system allows you to ensure a high level of product quality in compliance with regulatory requirements and meeting the needs of consumers.

Ключевые слова: стандарт, безопасность, система управления качеством.

Keywords: standard, safety, quality management system.

Актуальность. Система управления качеством – это комплекс мероприятий, процессов и инструментов, предназначенных для обеспечения стабильности и надежности качества продукции. Они включают в себя такие компоненты, как стандарты, процедуры, обучение персонала и т.д. Однако, роль системы управления, особенно в пищевой промышленности, не ограничивается только обеспечением качества, они также играют важную роль в обеспечении безопасности пищевой продукции, повышает качество производимой продукции предприятий пищевой промышленности, как решающее условие её конкурентоспособности на внутреннем и внешнем рынке.

Таким образом, обозначена актуальность предопределяет выбор темы данной статьи.

Значительный вклад в теоретико-методологические и эмпирических исследованиях управления качеством пищевой продукции можно найти в трудах отечественные авторов: Истомин А.С., Дунченко Н.И., Янковская В.С., Щетинин М.П., Агарков А.П.

Соответствие продукции мировым и национальным стандартам подразумевает наличие определенного набора характеристик, которые обеспечивают ее пригодность для удовлетворения специфических потребностей согласно целевому назначению. В РФ в 2016 разработана и утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 июня 2016 г. № 1364-р. Стратегия повышения качества продукции в Российской Федерации до 2030 года. Потребительский рынок пищевой продукции представляет собой важную часть современной экономики Российской Федерации и требует комплексного и системного развития [1].

Уровень качества продукции зависит от количественных характеристик её свойств, которые можно разделить на единичные и комплексные показатели качества. Для



определения качества пищевых продуктов используются различные методы, включающие лабораторные и органолептические подходы. Органолептические методы основываются на оценке сенсорных показателей, которые позволяют определить степень пригодности продуктов к употреблению. К таким показателям относятся внешний вид продуктов, консистенция, вкус и запах.

Для достижения максимально полного и объективного описания пищевых продуктов и выявления их биологической и энергетической ценности требуется использование лабораторных методов, основанных на стандартной методике и использовании специального инструментального лабораторного оборудования. Эти методы позволяют определить химический состав продуктов (содержание полезных веществ и компонентов), их калорийность и ряд других показателей.

Показатели качества продукции могут быть классифицированы по следующим критериям:

1. Назначение – определяет состав, пищевую и биологическую ценность продукта.
2. Сохраняемость – характеризует пригодность продукции к использованию в течение заданного срока транспортирования и хранения.
3. Относительно эргономических аспектов, продукт обсуждается в контексте его привлекательности внешнего вида и соответствия разнообразным потребностям – от вкусовых до обонятельных.
4. Основываясь на эстетических свойствах, мы определяем разумную форму упаковки, привлекательность, информативность и искусную отделку этикетки.
5. В рамках обеспечения безопасности, продукт должен быть безопасен для потребления и не вредить человеческому здоровью.
6. Рассматривая коэффициент материальных ресурсов, мы стремимся исходить из экономии сырья и энергоресурсов.
7. В отношении технологичности, можно выделить возможность использования передовых технологий для производства;
8. По экологичности, значимым фактором является минимизация негативного влияния на окружающую среду при изготовлении и утилизации упаковки пищевых продуктов;
9. Исключительная важность патентно-правовых свойств заключается в обеспечении чистоты и защиты продукта патентом, что является основным критерием его качества и конкурентоспособности.

Таким образом, управление качеством производства пищевых продуктов определяется рядом основных факторов, таких как содержание белков, жиров и углеводов, других органических и минеральных веществ, химический состав, цвет, внешний вид, форма, размеры, сбалансированное содержание полезных веществ, консистенция, вкус, запах, аромат, наличие или отсутствие вредных токсичных веществ, энергетическая ценность при употреблении определенного количества жиров, белков и углеводов, сроки и условия хранения, температура, влажность воздуха, присутствие микроорганизмов, ароматических веществ, пыли, и многое другое.

Система управления является неотъемлемой частью пищевой промышленности и играют ключевую роль в обеспечении качества пищевых продуктов. Они представляют собой набор регуляторных процедур и практик, направленных на контроль и управление всеми этапами производства и снабжения пищевых продуктов. Основные принципы и компоненты систем управления, которые помогают обеспечить качество пищевой продукции:

1. Анализ и управление рисками. Компании, занимающиеся производством пищевых продуктов, должны анализировать и оценивать потенциальные риски для качества и безопасности продукции. Это позволяет им разработать и внедрить соответствующие меры по управлению рисками, чтобы предотвратить возможные проблемы.
2. Сертификация и стандартизация. Системы управления помогают компаниям получать сертификацию и следовать стандартам качества, установленным в отрасли.



Например, международный стандарт ISO 9001 определяет требования к системам управления качеством и даёт возможность компаниям доказать свою способность постоянно предоставлять продукцию, соответствующую требованиям потребителей [2].

3. Контроль качества и безопасности. Системы управления включают процедуры контроля качества, которые позволяют следить за всеми этапами производства от сырья до готовой продукции. Это включает проверку и испытания продуктов на соответствие стандартам, контроль санитарного состояния производственных площадей и обеспечение соответствия придерживаемым режимам хранения и транспортировки.

4. Трассируемость и отслеживаемость. Системы управления позволяют отслеживать траекторию продуктов от поставщиков до потребителей. Это позволяет быстро и точно определить источник проблемы в случае необходимости проведения отзыва продукции или расследования инцидента.

5. Обучение и обновление. Системы управления включают процедуры обучения и оценки профессионалов в области производства и дистрибуции пищевых продуктов. Это гарантирует, что работники имеют необходимые знания и навыки для соблюдения стандартов качества и безопасности.

6. Постоянное улучшение. Принцип непрерывного улучшения также является важным компонентом систем управления. Компания должна постоянно анализировать свои процессы и совершенствовать их, чтобы повысить общее качество и эффективность. Это может быть достигнуто через участие персонала, систематический анализ возможных улучшений и внедрение инновационных методов и технологий.

Современный менеджмент качества возникает как система критериев, которая формирует и использует систему общего менеджмента организации, способствуя ее развитию и усовершенствованию.

Основа успешного менеджмента качества заключается в создании конкурентоспособной продукции, которая соответствует установленным требованиям и удовлетворяет потребности клиентов.

Высокоэффективная система общего менеджмента предприятия должна базироваться на принципах менеджмента качества. Общий менеджмент предприятия необходимо объединить все аспекты менеджмента (финансовый, ресурсный, проектный и другие), где менеджмент качества имеет главенствующую роль.

Система управления качеством -это совокупность структуры организации, методов, процессов и ресурсов, необходимых для обеспечения общего руководства качеством.

Система управления качеством должна:

- содержать необходимый объем документированной информации для достижения установленных целей;

- охватывать широкий спектр вопросов, связанных с удовлетворением потребностей как внутри, так и вне предприятия, включая взаимоотношения с потребителями, поставщиками и прочими сторонами;

- включать все работы и процессы, которые могут повлиять на качество производимой продукции.

Система управления качеством является инструментом для достижения определенных результатов на рынке. В современных условиях у конкурентов существуют различные возможности для изучения нового лидера продаж и приближения качества своей продукции к его уровню. В этом сценарии преимущество получит предприятие, которое сможет предложить потребителям приемлемое качество продукции по более низкой цене. Возможность достижения такого результата в значительной мере зависит от эффективности системы.

Система управления качеством имеет положительный эффект на внешние и внутренние аспекты предприятия.

Внепроизводственный эффект:

- доверие потребителей к предприятию;
- улучшение имиджа предприятия;



- реализация требований потребителей на всех процессах предприятия при соблюдении законодательных рамок и соответствующих норм.

Внутрипроизводственный эффект:

- надежная организация производственной, управленческой, коммуникационной и информационной структур и производственных процессов;
- создание внутрипроизводственных механизмов для координации и управления деятельностью предприятия;
- экономия затрат на устранение возникшего брака или предупреждение его;
- сохранение имеющихся ноу-хау даже при незапланированных событиях (например, смена персонала);
- создание эффективных систем для надежной корректировки допускаемых ошибок и предупреждения их.

Разработка, интеграция и сертификация систем менеджмента качества по стандартам ИСО серии 9000-2015 предоставляют компаниям следующие преимущества [5]:

1. Улучшение управления организацией.
2. Превращение качества в центральный аспект философии управления.
3. Набор высококвалифицированных кадров и формирование у основных сотрудников сознательного отношения к обеспечению качества.
4. Обеспечение обучения по системам управления качеством для персонала всех уровней.
5. Повышение производительности труда благодаря сокращению непроизводственных расходов.
6. Увеличение скорости внедрения улучшений (например, продукции, производственных технологий и др.).
7. Обеспечение качества и безопасности продукции.
8. Удержание существующих клиентов и завоевание доверия новых.
9. Выход на международные рынки.
10. Снижение издержек и, как результат, уменьшение оптовых и розничных цен.
11. Рост объема продаж и, следовательно, прибыли.
12. Уменьшение предпринимательских рисков.
13. Сокращение числа рекламаций.

Сертификат соответствия на СМК также подтверждает, что предприятие выполняет все необходимые требования и стандарты, установленные в отрасли [4]. Это создает доверие у потребителей и позволяет установить долгосрочные партнерские отношения с клиентами.

На практике, наличие сертификата соответствия на СМК может обеспечить доступ к новым рынкам, как внутри страны, так и за рубежом. Во многих случаях, для участия в государственных или международных торговых контрактах, требуется наличие данного сертификата.

Кроме того, сертификат соответствия на СМК помогает предприятию повысить эффективность внутренних процессов и регулирование качества продукции. Он служит основой для внедрения и соблюдения системы менеджмента качества, что положительно сказывается на работе предприятия и его репутации.

В целом, сертификат соответствия на СМК является важным инструментом для повышения конкурентоспособности предприятия, улучшения качества продукции и установления доверительных отношений с клиентами. Он является гарантией того, что предприятие отвечает всем необходимым требованиям и стандартам. Это позволяет потребителям выбирать продукцию согласно своим потребностям и требованиям [3].

Введение системы менеджмента качества в пищевой промышленности позволяет достичь следующих преимуществ:

1. Повышение эффективности производства: система менеджмента качества позволяет определить и устранить возможные несоответствия в процессе производства, что в итоге приводит к сокращению времени, затрачиваемого на исправление ошибок и повторную работу.



2. Ускорение научно-технического прогресса: внедрение системы менеджмента качества требует постоянного мониторинга и анализа рынка, технологических изменений и потребностей потребителей. Это способствует активному развитию инноваций и внедрению новых технологий.

3. Рост производительности труда: система менеджмента качества помогает определить оптимальные рабочие процессы, обучить персонал и предоставить необходимые ресурсы для достижения наилучших результатов при минимальных затратах.

4. Повышение конкурентоспособности: система менеджмента качества обеспечивает стандартизацию и контроль процессов производства, что позволяет предложить потребителям качественные и безопасные продукты, соответствующие требованиям и ожиданиям потребителей. Это значительно повышает конкурентоспособность предприятия на рынке.

Внедрение системы менеджмента качества требует значительных затрат на обучение персонала, разработку и внедрение документации, а также проведение внутреннего аудита. Однако, это является необходимым шагом для достижения высокого качества продукции и удовлетворения потребностей потребителей.

Список литературы:

1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
rosпотребнадзор.ru/about/info/news/news_details.php?ELEMENT_ID=6731&ysclid=lpd688iyqo574252578

2. ИСО – ISO 9001 – Системы менеджмента качества <https://www.iso.org/ru/iso-9001-quality-management.html>

3. Куренщиков А. В., Дьяконова К. Е. Практика реализации стандартов качества пищевых продуктов // Актуальные исследования. 2023. №16 (146). Ч.1. С. 5-8. URL: <https://apni.ru/article/6048-praktika-realizatsii-standartov-kachestva-pis>

4. Менеджмент качества на базе стандартов серии ISO 9000 Менеджмент качества на базе стандартов серии ISO 9000 (1c.ru)

5. Система менеджмента качества. Требования.

Системы менеджмента качества. Требования (ecm-portal.ru)

