

УДК 658.562

## СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА КАК ГАРАНТИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Толстова Елена Геннадьевна

аспирант

Нижегородский государственный инженерно-экономический институт  
Княгинино

*author@apriori-journal.ru*

**Аннотация.** Рассматривается проблема обеспечения безопасности продуктов питания. Указывается на несовершенство контроля качества системой подтверждения соответствия. Представлены возможности использования сертификации системы менеджмента качества для повышения гарантии безопасности пищевых продуктов.

**Ключевые слова:** безопасность пищевых продуктов; система подтверждения соответствия; принципы ХАССП; сертификация; система менеджмента качества.

# QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATION AS GUARANTEE OF SAFETY OF FOOD

**Tolstova Elena Gennadievna**

post-graduate student  
Nizhny Novgorod state engineering-economic institute, Knyaginino

**Abstract.** The problem of safety of food is considered. It is specified improvement of quality control by system of confirmation of compliance. Possibilities of use of certification of quality management system for increase of a guarantee of safety of foodstuff are presented.

**Key words:** safety of foodstuff; system of confirmation of compliance; principles of HASSP; certification; quality management system.

Качественное и безопасное питание населения остается одной из важнейших задач на планете. В настоящее время проблема обеспечения продовольственной безопасности страны вышла на одно из ведущих мест в мировой политике России. Продовольствие, наряду с нефтью стало ведущим фактором геополитики государства.

С ростом производства повсеместно увеличиваются вредные выбросы в атмосферу, водоемы, почву, что ведет к загрязнению окружающей среды и, как следствие, загрязнению пищевых продуктов, что оказывает негативное влияние на человека. Количество заболеваний человека с каждым годом растет, и с каждым годом сопротивление иммунной системы ослабевает. В этой связи качественная, полезная, безопасная пища является не просто способом существования, а практически лекарством. Некачественные продукты являются первопричиной многих

заболеваний, самыми популярными из них являются пищевые отравления различной этиологии. Сейчас не каждый, а точнее, почти никто не может сказать, что он ест полезные, качественные и, самое главное, безопасные пищевые продукты.

В условиях рыночной экономики ответственность за качество и безопасность выпускаемой продукции полностью ложится на производителей. Поэтому пищевое предприятие для постоянного улучшения качества производимых им пищевых продуктов, а, следовательно, для привлечения к себе большего количества покупателей и в конечном итоге для получения большей прибыли заинтересовано постоянно контролировать качество своего продукта.

На предприятиях хлебопекарного и кондитерского производства качество конечного продукта во многом определяется качеством поступающего на производство сырья. Существенным препятствием на пути контроля безопасности поступающего сырья является то, что подавляющее большинство мелких производителей не имеют собственной лабораторной базы. Контроль качества и безопасности сырья и продукции осуществляется на договорной основе с аттестованными и аккредитованными испытательными лабораториями. Мелкие производители по финансовым причинам не в состоянии обеспечить испытания каждой партии поступающего сырья, как того требуют санитарные правила. Значительная часть сырья, в частности пшеничной муки, принимается хлебопекарными и кондитерскими предприятиями на основе представленных документов поставщика. Самостоятельно перерабатывающие предприятия могут сделать лишь органолептическую оценку, а это не всегда гарантирует безопасность поступающего сырья и в дальнейшем, производимой продукции [1].

Прогрессивную и важную заградительную функцию на пути поступления некачественной и фальсифицированной продукции выполняет действующая в России обязательная система подтверждения соответствия требованиям безопасности. Наличие у поступающего сырья или

готовой продукции документа о подтверждении соответствия требованиям технических регламентов является его гарантией безопасности для потребителя.

Но применяемые процедуры обязательного подтверждения соответствия продовольственного сырья и выпускаемой продукции не всегда способны поставить безусловный барьер и пресечь пути поступления на рынок недоброкачественных продуктов, так как выданный сертификат или оформленная декларация не позволяют отслеживать изменение качества производимой продукции во времени, что влечет за собой возможный риск получения вреда при употреблении такой продукции. Появление недоброкачественной продукции происходит в основном из-за присущей всем производственным процессам изменчивости (нестабильности) во времени, которые имеют свойство, изменяться под воздействием внешних и внутренних возмущающих факторов [2], что затруднительно учесть при процедуре подтверждения соответствия продукции. Например, поступление новой партии сырья или полуфабрикатов, может существенно сказаться на качестве производимой продукции, уже прошедшей процедуру подтверждения соответствия.

Введение в действие с 1 июля 2013 г. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [3] существенно трансформирует законодательную базу обеспечения качества и безопасности продуктов питания. Технический регламент, имеющий силу федерального закона, устанавливает обязательные для исполнения требования к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, правила и формы оценки соответствия, правила идентификации, требования к терминологии, упаковке, маркировке. В соответствии с требованиями данного технического регламента изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Эта система давно нашла широкое применение в международной практике, она наиболее адаптирована к предприятиям пищевой промышленности. Основные положения концепции ХАССП сформулированы в директивах Совета Европейского сообщества. Принципы ХАССП рекомендованы к практическому применению Комиссией Codex Alimentarius и являются обязательными для стран ЕС [4].

Принципы ХАССП должны стать основополагающими для разработки и применения системы менеджмента качества (СМК) соответствующей требованиям ГОСТ ISO 9001-2011 «Системы менеджмента качества. Требования». СМК позволяет минимизировать изменчивость и обеспечить стабильность производственных процессов во времени на всех этапах жизненного цикла продукции, а значит, обеспечить качество производимой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

Как показывает практика, качество готовой продукции во многом зависит от качества выполнения предыдущих этапов ее жизненного цикла, и чем раньше будут скорректированы закладываемые в продукт параметры качества в соответствии с требованиями СМК, тем меньше времени и средств потребуется для получения конечного продукта с заданными параметрами качества и безопасности. Затраты на корректировку и исправление брака при переходе от одного этапа жизненного цикла к последующему изменяются на порядок [2].

Однако сертификация СМК является добровольным и в основном зависит от понимания руководством предприятия ее актуальности и возможностей как инструмента, позволяющего решить множество возникающих проблем предприятия в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Требования к обязательному наличию у предприятий сертифицированной СМК на продукцию могут отражаться путем установления таких форм обязательного подтверждения соответствия продукции, а именно

декларирования соответствия, где в качестве дополнительной доказательственной базы предоставляется сертификат на систему менеджмента качества (СМК), полученный в компетентном, независимом и положительно зарекомендовавшем себя органе по сертификации систем качества. Например, схемы декларирования соответствия (Зд, 7д рекомендаций Р 50.1.046-2003) на основе собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны, где заявитель предоставляет сертификат на СМК [2].

Создание и сертификация СМК позволит предприятию повысить степень удовлетворенности и безопасность потребителя при использовании произведенных этим предприятием продуктов, тем самым избежать возможных рисков и возлагающейся в этом случае на него ответственности.

Опыт передовых предприятий показал, что СМК обеспечивает предприятию повышение эффективности организационных и управленческих решений. Затраты на внедрение СМК со временем окупаются, за счет более рационального использования всех видов ресурсов, сокращения затрат на брак (что на некоторых предприятиях составляет 20-30 % от всего объема произведенной продукции [2]) и переделку несоответствующей продукции, а также приобретения положительного имиджа компании, что в конечном итоге влияет на повышение конкурентоспособности продукции и самой компании, а значит и на повышение прибыли от реализации продукции. СМК дает уверенность предприятию в его завтрашнем дне, в том, что продукция будет производиться с заданными показателями качества, в заданных объемах и в оговоренные контрактами сроки. Кроме этого, СМК позволяет, существенно повысить конкурентные преимущества компании. Все вышеперечисленные преимущества позволяют повысить экономическую устойчивость предприятия, а главное обезопасить потребителя от употребления недоброкачественной продукции.

На основании вышеизложенного, можно говорить о необходимости более широкого применения при подтверждении соответствия пищевой продукции схем декларирования, где в качестве доказательственной базы используется сертификат на систему менеджмента качества (СМК) с целью обеспечения высокого уровня качества и безопасности пищевой продукции.

### **Список использованных источников**

1. Толстова Е.Г. Контроль сырья как необходимое условие обеспечения безопасности готовой продукции // Вестник НГИЭИ. 2013. № 8 (27). С. 99-103.
2. Версан В.Г., Элькин Г.И. Техническое регулирование: учебник. М.: ЗАО «Издательство «Экономика», 2008. 678 с.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
4. Толстова Е.Г. Система ХАССП как методологическая основа обеспечения безопасности продуктов питания // Вестник БГАУ. 2014. № 1 (29). С. 130-133.