

практической конференции. 2015. С. 171-174.

5. Голубенко О.А., Коник Н.В., Тяпаев Т.Б. Экономика качества Учебное пособие / Саратов, 2011.

6. Голубенко О.А., Коник Н.В. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология Учебное пособие / Саратов, 2011.

© Голубенко О.А., Мирошникова М.Г., Славогородский В.Ю., 2017

**УДК: 658.5.012.7**

**О.А. Голубенко**

канд. техн. наук, доцент СГАУ  
г. Саратов

E-mail: Golubenko-Olga@mail.ru

**В.Ю. Славогородский**

магистрант СГАУ  
г. Саратов

E-mail: slavovlad2014@yandex.ru

**В.А. Иванова**

магистрант СГАУ  
г. Саратов

E-mail: vika1994\_94@mail.ru

## **СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМЫ ХАССП И СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ОСНОВНЫЕ ОТЛИЧИЯ**

### **Аннотация**

Внедрение и сертификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) наиболее подходит для пищевых предприятий, которые ставят перед собой цели не просто соответствовать обязательным требованиям ТР ТС 021/2011, но и занять прочные позиции на рынке, а также открыть новые возможности сотрудничества с крупными компаниями.

### **Ключевые слова**

Система качества, безопасность, требования, предприятие, технические регламенты, таможенный союз, управление, конкурентоспособность.

Вопреки распространенному мнению, система ХАССП и Система Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции на основе требований ИСО 22000 (МБПП)- это не одно и то же.

Система ХАССП - это совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции. Система МБПП помимо плана ХАССП включает в себя требования относительно обмена информацией, программ обязательных предварительных мероприятий и производственных программ обязательных предварительных мероприятий.

Помимо указанного выше, МБПП отличается от ХАССП следующим:

- МБПП является полноценной системой менеджмента, построенной на основе структуры ИСО 9001. Она включает в себя ключевые элементы этой системы – четкое определение области применения, постановку целей, анализ работ системы, управление процессами, документирование, установление эффективных каналов взаимодействия с потребителями, поставщиками и всеми заинтересованными

сторонами.

- Обязательное применение цикла Деминга (Планируй, Действуй, Контролируй, Корректируй) и восьми принципов менеджмента качества.

- Международное применение. В отличие от ХАССП, ИСО 22000 является международным стандартом. Сертификация систем безопасности продуктов питания осуществляется по единым правилам, установленным в международных стандартах аудита систем менеджмента (ИСО 19011).

Как следствие, перед пищевыми предприятиями возникает вопрос, что именно сертифицировать: только систему ХАССП или МБПП?

Внедрение и сертификация системы ХАССП на соответствие требованиям ГОСТ Р 51705.1-2001 подтвердит, что на предприятии созданы необходимые условия, позволяющие выполнить требования технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Пройдя сертификацию системы ХАССП компания получит право размещать на упаковке своей продукции знак соответствия ХАССП, информируя потребителей о пищевой безопасности данного продукта. Как следствие, у конечных потребителей возрастет доверие к продукции.

Внедрение и сертификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) наиболее подходит для пищевых предприятий, которые ставят перед собой цели не просто соответствовать обязательным требованиям ТР ТС 021/2011, но и занять прочные позиции на рынке, а также открыть новые возможности сотрудничества с крупными компаниями. В частности, зачастую, наличие сертификата ХАССП или МБПП является обязательным требованием для работы с торговыми сетями и представительствами иностранных организаций. Кроме того, внедрив систему менеджмента безопасности пищевой продукции, и получив международно признаваемый сертификат соответствия ISO 22000:2005, компания откроет для себя перспективы поставок продукции на западный рынок.

Каковы основные составляющие стандарта ХАССП?

Смысл ХАССП состоит в том, чтобы выявить и взять под постоянный системный контроль все критические контрольные точки (ККТ). ККТ называются производственные этапы повышенных рисков. То есть те этапы производства, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

В процессе создания ХАССП анализируются технологический и производственный процессы по всей «пищевой цепочке» - от получения сырья до отгрузки готовой продукции, выявляются все потенциальные опасности и принимаются системные меры по предотвращению и устранению нарушений.

Сертификация системы ХАССП подтверждает, что на предприятии созданы организационные и технологические условия, позволяющие выполнить требования Постановления Европейского парламента и Совета № 852/2004 от 29 апреля 2004 года в отношении санитарно-гигиенических правил при производстве пищевой продукции, ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», МС ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции».

Сроки внедрения и ответственность за нарушение.

На разработку руководства и внедрения стандарта ХАССП на предприятиях пищевой промышленности Роспотребнадзор выделил срок - до 15 февраля 2015 года.

С 15 февраля 2015 г., если предприятие, не имея системы контроля ХАССП, выпустит пищевую продукцию, на руководителя будет наложено административное наказание в соответствии с ФЗ-195 «Об административных правонарушениях», а именно, по статье 14.43. Повторное совершение указанного административного правонарушения в течение года влечет наложение административного штрафа, в том числе, на юридических лиц - от 700 тыс. руб. до 1 млн. руб. с конфискацией предметов административного правонарушения, либо административное приостановление деятельности на срок до 90 суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

Таким образом, разработка и внедрение системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности является обязательной, а сертификация для подтверждения соответствия - добровольной. По крайней мере, именно такой порядок закреплен в ныне действующих документах.

Важно отметить, что сертификат ГОСТ Р ИСО 22000-2007 выдается на предприятие, а сертификат соответствия - на продукцию. Это два разных типа сертификатов. Первый сертификат подтверждает, что внутренние бизнес процессы соответствуют стандарту ХАССП, второй сертификат подтверждает качество самой продукции.

Кроме того, если говорить о поставках российской пищевой продукции в зарубежье, то важно знать, что сертификаты иностранных органов сертификации (TUV, SGS, BSI и др.) не признаются на территории РФ, Поэтому в случае, если заказчик поставил перед пищевым предприятием задачу сертификации по схеме FSSC (ISO 22000+ ISO/TS 22002-1:2009), то данные сертификаты не будут действовать внутри страны (они не признаются органами государственного надзора и государственной регистрации производственных объектов в качестве доказательной базы соответствия требованиям ТР ТС 021/2011, т.к. выданы организациями, не имеющими российской государственной аккредитации на данный вид деятельности (отсутствуют аттестаты аккредитации и соответствующие области аккредитации, подписанные руководством Федеральной службы по аккредитации)). Кроме того, Российская Федерация пока не входит в Соглашение о взаимном признании (Multilateral Recognition Agreement), действующее в рамках ЕА.

Подтверждением стабильной деятельности предприятия по обеспечению безопасности пищевой продукции по всей цепи ее создания является соответствующий сертификат соответствия в системе добровольной сертификации.

Во всём мире производству пищевых продуктов уделяется особое внимание со стороны общественности и контролирующих органов. Именно эта отрасль бизнеса и экономики должна находиться под постоянным надзором в целях исключения поставок некачественной продукции, способной негативно повлиять на здоровье граждан. Соответственно должны существовать официальные документы и правила, регламентирующие проведение различных мероприятий в этой области.

Основные отрасли, подпадающие под требования о внедрении ХАССП

- предприятия агропромышленного комплекса, занимающиеся выращиванием овощей, фруктов, чая, злаковых культур, специй и т.д.;
- изготовители полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;
- транспортные и складские предприятия, работающие в сфере перевозок и хранения пищевых продуктов;
- торговые точки, реализующие продукты питания в готовом и полуфабрикатном виде;
- предприятия общепита;
- вспомогательные цеха, специализирующиеся на упаковке и фасовке пищевых продуктов.

Владельцам перечисленных предприятий важно различать сертификат и систему ХАССП, чтобы точно определить свои цели. Сертификат не является обязательным документом для осуществления деятельности, входящей в цепочку поставки пищевых продуктов к конечному потребителю. В то время как система ХАССП должна иметь место во всех производственных процессах этой категории. Однако многие развитые предприятия сегодня добровольно получают сертификационные документы этой категории, которые наглядно демонстрируют высокий уровень безопасности поставляемой продукции. Для получения сертификата ХАССП уполномоченными организациями проводятся независимые аудиторские проверки всех звеньев, имеющих отношения к безопасности пищевых продуктов. Результатами таких проверок становятся выводы с замечаниями о зафиксированных недостатках. Устранение недочётов позволит получить добровольный сертификат ХАССП, отражающий высокое качество внедрённой системы анализа рисков и контрольных точек. Выборочно проводить проверки системы ХАССП имеет право Роспотребнадзор.

Когда необходим сертификат ХАССП

- во время участия в тендерах государственных закупок;
- для импортно-экспортных поставок пищевых продуктов;

- при заключении соглашений на распространение продукции через сетевые торговые точки;
- для партнёрского сотрудничества с иностранными компаниями в пищевой отрасли;
- при любых крупных сделках в профильной области.

Что в себя включает внедрение системы ХАССП

- аудиторская проверка всех этапов производства и хранения продукции;
- комплексный мониторинг менеджмента в рамках действующей системы безопасности пищевых продуктов;
- изучение соответствия санитарных и технологических норм действующим стандартам;
- обучение персонала основным требованиям системы ХАССП;
- разработка проекта системы ХАССП с учётом проведённых проверок, специфики производства, кадрового и технологического потенциала конкретного предприятия;
- включение в проект списка критических контрольных точек для регулярного анализа состояния участков;
- внедрение разработанных мероприятий и процессов;
- финальный консалтинг-аудит с предоставлением советов и рекомендаций по устранению обнаруженных недочётов.

Внедрением ХАССП занимаются специализированные аккредитованные организации, которые гарантируют своим клиентам отсутствие проблем при прохождении официальных проверок Роспотребнадзора.

Преимущества предприятий-владельцев сертификата МБПП

- эффективный системный подход к производству и контролю над качеством выпускаемой продукции;
- наличие чётких параметров, обеспечивающих необходимый уровень безопасности пищевых продуктов;
- значительное уменьшение объёма выхода некондиционных продуктов;
- распределённая ответственность за каждый этап производства, транспортировки и хранения;
- отработанные на практике превентивные меры, позволяющие снизить ущерб при различных форс-мажорах;
- рост доверия покупателей и партнёров к поставляемым продуктам;
- перспектива выхода на зарубежные рынки;
- возможность участия в государственных тендерах;
- заключение договоров с крупными ритейлерами;
- формирование положительной профессиональной репутации;
- улучшение инвестиционного климата предприятия;
- рост доверия представителей власти и общественности во время официальных проверок.

Еще совсем недавно предприятия делали основной акцент на общую проверку уже произведенной продукции. Введение системы ХАССП в России определило для пищевых предприятий новую отправную точку соблюдения регламента - проведение профилактического анализа вероятных рисков, которые могут появиться на любом этапе производственной деятельности. Технического регламента «О безопасности пищевой промышленности» обязывает предприятие-изготовителя разработать, внедрить в собственное производство и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Руководитель предприятия по производству пищевой продукции должен помнить, что появление любой ошибки, допущение небрежности или невнимательности в работе персонала может привести к серьезным последствиям. Для того, чтобы внедрить систему ХАССП в России самостоятельно потребуется много сил и времени. Для начала надо будет изучить ГОСТ Р 51705.1-2001, обучить ответственного за исполнение, подготовить все документы и журналы, в которых будет вестись учет.

Все предприятия, занимающиеся производством и оборотом продуктов питания в городах РФ, должно нести ответственность за поставляемую на рынок пищевую продукцию на всех этапах, начиная с выбора сырья и ингредиентов и заканчивая предоставлением клиенту правильно приготовленного продукта

безупречного качества. Неисполнение требований стандартов в России может привести производство к серьезным последствиям

#### Список использованной литературы:

1. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров Учебное пособие / Москва, 2007.
2. Голубенко О.А., Глухова С.А. Особенности внедрения системы менеджмента качества на торговом предприятии малого масштаба В сборнике: Безопасность и качество товаров Материалы IX Международной научно-практической конференции. ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ". 2015. С. 43-49.
3. Байменов А.Ж., Голубенко О.А. Соблюдение законодательных актов в области стандартизации и метрологии предприятиями саратовской области В сборнике: Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий Материалы Всероссийской научно-практической конференции. 2015. С. 231-236.
4. Коник Н.В., Голубенко О.А., Шутова О.А. Современные представления о безопасности и качестве В сборнике: Актуальные вопросы науки и техники Сборник научных трудов по итогам международной научно-практической конференции. 2015. С. 171-174.
5. Голубенко О.А., Коник Н.В., Тяпаев Т.Б. Экономика качества Учебное пособие / Саратов, 2011.
6. Голубенко О.А., Коник Н.В. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология Учебное пособие / Саратов, 2011.

© Голубенко О.А., Славгородский В.Ю., Иванова В.А., 2017

УДК 658

**О.А. Голубенко**

канд. техн. наук, доцент СГАУ

г. Саратов

E-mail: Golubenko-Olga@mail.ru

**Н.М. Таджинова**

магистрант СГАУ

г. Саратов

E-mail: tadjinova@yandex.ru

## УПРАВЛЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЯМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА

### Аннотация

В современных условиях масштабная работа по импортозамещению обеспечивает сельскому хозяйству ключевую роль в стратегическом развитии экономики страны. Развитие технологий и техники производства, а также увеличение конкуренции на рынке приводят предприятия к управлению изменениями и внедрению системы качества, ориентированных на эффективную адаптацию к изменяющейся внешней среде. В данной статье приведен обзор российского сельскохозяйственного рынка, программы государственной поддержки отечественного производителя, а также рассмотрены концепция управления изменениями и результативность от внедрения системы качества.

### Abstract

In the modern conditions of wide-scale import substitution agriculture provides a key role in the strategic development of the economy. The development of technology and production techniques, as well as increased competition in the market led the company to change management and implementation of the quality system focused