

ОТРАСЛЕВЫЕ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ

Никольская Юлия Владимировна

студент, Национальный исследовательский Томский государственный университет, РФ, г. Томск

INDUSTRY QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS

Yulia Nikolskaya

student, National Research Tomsk State University, Russia, Tomsk

Аннотация. Статья посвящена рассмотрению отраслевых систем управления качеством. Такой стандарт позволяет не только отладить работу на производстве и минимизировать возможные риски, а также его регламентация необходима для обеспечения качества продукции в данной отрасли.

Abstract. The article is focused on the consideration of Industry Quality Management Systems. Said standards allow to set up the production processes, minimize possible risks. In addition, implementation of these strictly standards is necessary to ensure the quality of products.

Ключевые слова: отраслевой стандарт; система менеджмента безопасности пищевой продукции; риски.

Keywords: Industry standard; food safety management system; risks.

В эпоху растущей конкуренции перед предприятиями стоит важнейшая задача: повысить качество своей продукции и сделать ее более конкурентоспособной, учитывая и устраняя возникающие в процессе производства несоответствия.

Процесс производства любого продукта является ресурсозатратным процессом.

Поэтому необходимо анализировать причины возникновения бракованных изделий, минимизировать процент возможности их появления, для экономии ресурсов.

Сегодняшний потребитель имеет множество возможностей для выбора товаров и услуг, при этом он становится всё более и более требовательным к уровню качества обслуживания.

Поэтому стандартизация работы через формализацию процессов в компании, разработку и внедрение внутренних стандартов работы исполнителей крайне необходима для поддержания имиджа компании[1].

Как правило, компания сертифицируется по стандарту, который применим в ее отрасли. Так, например AS 9100 в аэрокосмической области, ИСО 13485:2003 – это медицинские изделия, ИСО 22000 пищевая промышленность и т.д. Рассмотрим более подробно такой отраслевой стандарт, как ИСО 22000.

Объектом исследования стало предприятие ООО «ТПК «САВА», которое специализируется на выпуске и реализации продуктов питания из дикоросов.

Для управления рисками, угрожающими безопасности пищевой продукции на ООО «ТПК «САВА» используется методология отраслевого стандарта ИСО 22000 Система менеджмента безопасности пищевой продукции[2].

Система менеджмента безопасности пищевой продукции включает в себя следующие общепризнанные ключевые элементы, позволяющие обеспечить безопасность пищевой продукции во всей цепи ее создания вплоть до стадии конечного употребления пищевой продукции в пищу:

- интерактивный обмен информацией;
- системный менеджмент;
- программы предварительных обязательных мероприятий;
- принципы ХАССП [3].

Для каждой группы продуктов, выпускаемой на предприятии, проводится анализ опасностей, и разрабатываются мероприятия по управлению. Для этого на каждый продукт составляется план ХАССП. Схема составления плана ХАССП указана на рисунке 1.

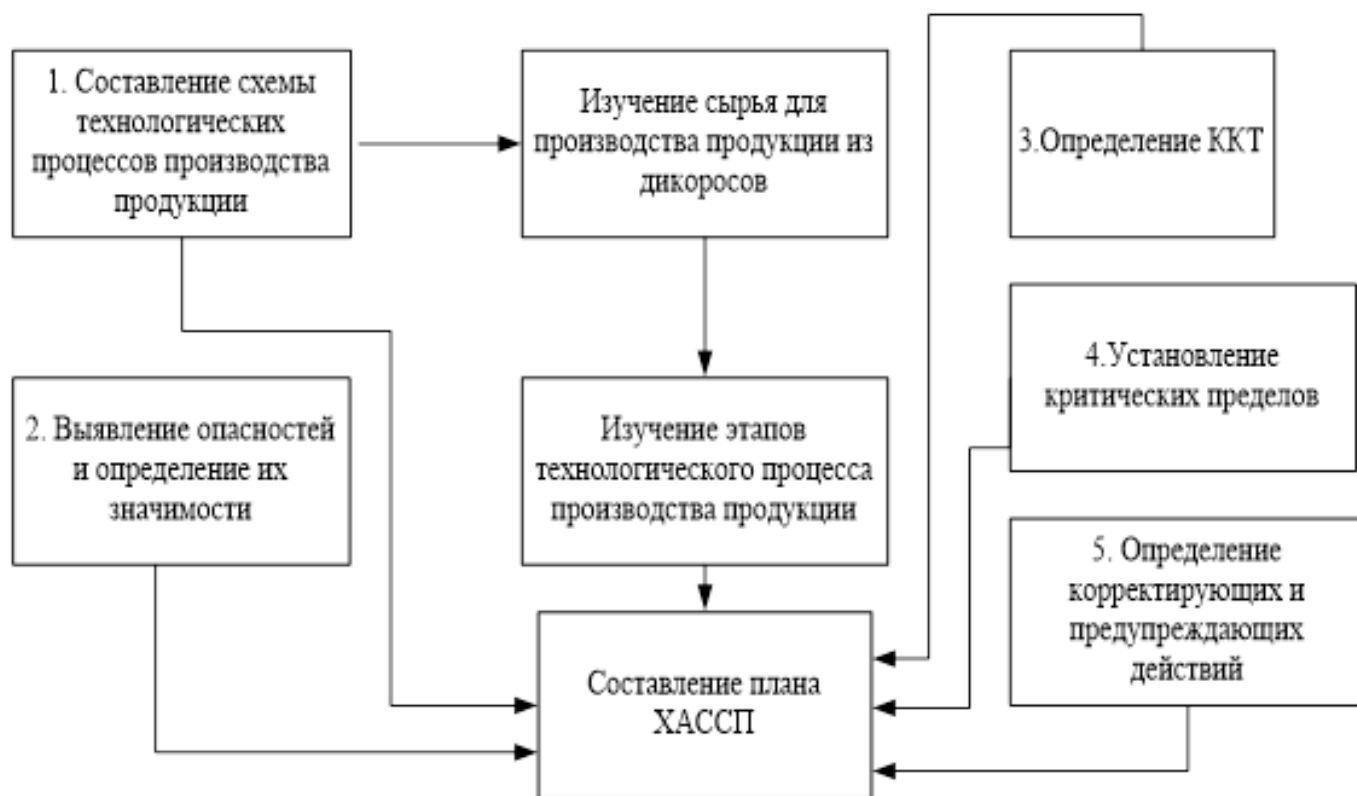


Рисунок 1. Схема составления плана ХАССП

На первом этапе составляется технологическая схема производства продукции, в которой прописывается подготовка сырья и производство самой продукции. На основании этой схемы происходит описание сырья и поэтапное описание производства продукции.

После этого рабочая группа выявляет опасности, производит их оценку и определяет их значимость. На основании этих данных выявляются операционные программы предварительных условий (ОППУ), критические контрольные точки (ККТ) и определяются корректирующие мероприятия для каждой операции.

Данные заносятся в таблицу 1 (ОППУ) и таблицу 2 (критическая контрольная точка: место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском)[4].

Таблица 1.

Операционная программа предварительных условий

ОППУ №3										
Этап	Опасность/ Опасный фактор	Источник	Мероприятие по управлению/ документ	Порядок осуществления мероприятия по управлению				Коррекция/Корректирующие меры		
				Процедура	Ответственный	Периодичность	Записи	Действия	Периодичность	Ответственный
Для всего оборудования, тары, инвентаря	Контаминация продукта; Биологическая/ Б4 (БГКП)	Оборудование/ некачественная мойка	Выполнение санитарной инструкции по обработке оборудования	Контроль Соблюдения времени и порядка обработки оборудования	Технолог	Ежедневно	Журнал передачи смен	Провести дополнительную обработку оборудования	При обнаружении недостатков мойки	Технолог/Мастер Оператор

Для мероприятий по управлению, отнесенных к ОППУ, разрабатывается система мониторинга.

Определяется необходимая коррекции и корректирующие мероприятия, которые будут предприняты в случае, если при мониторинге будет выявлено, что мероприятие не обеспечивает необходимого управления или не выполняется.

Таблица 2.

Контрольная критическая точка

ККТ №1																		
Этап	Опасность/ Опасный фактор	Источник	Мероприятия по управлению/ Документ	Критические пределы	Порядок осуществления мероприятия по управлению				Коррекция/ Корректирующие меры									
					Процедура	Ответственный	Периодичность	Записи	Действия	Периодичность	Ответственный							
Фильтрация	Выживание; Биологическая/ Б2(Плесени) Б3(Дрожжи)	Продукт / при отклонении от установленного режима фильтрации	Контроль влажности при фильтрации	1.Показания Влажности не более 0,25%	Визуальный Контроль состояния фильтра	Техник-технолог	На этапе пуско-наладки	Журнал Контроля влажности	Возврат на повторную фильтрацию	При выявлении отклонения от заданной величины	Техник-технолог/ Технолог							
					Измерение показателя влажности, перекисного числа, кислотного числа	Лаборант, химик	На начальном и конечном этапе фильтрации											
Порядок верификации	1) При проведении проверок со стороны надзорных органов																	
	2) При проведении внутренних аудитов/ СТП 03-01-2015																	
	3) Контроль выполнения ОАППУ и ККТ со стороны лаборатории с записью в Журнале контроля готовой продукции (1 раз в три месяца)																	

Для каждой ККТ Группой безопасности ХАССП разрабатывается система мониторинга и план корректирующих мероприятий, в случае нарушения критических пределов.

Специалисты Группы безопасности ХАССП определяют: способ проведения мониторинга; периодичность мониторинга; ответственных за проведение мониторинга; требования к ведению записей при мониторинге.

При разработке системы мониторинга учитывается характер контролируемого риска, сложность производственного процесса, возможности предприятия (метрологическое обеспечение, лабораторное оборудование, освоенные методики испытаний и т.п.), квалификация персонала, проводящего мониторинг.

Использование методологии отраслевого стандарта ИСО 22000 позволяет сконцентрировать ресурсы и усилия компании в критических, с точки зрения безопасности продукта, областях производства.

При этом соответственно резко снижает риск выпуска и продажи опасного продукта.

Отраслевой стандарт позволяет не только отладить работу на производстве и минимизировать возможные риски, а также его регламентация необходима для обеспечения качества продукции в данной отрасли.

Список литературы:

1. Е. В. Сысоева, Г. Кутырев. Контроль качества продуктов питания. – Казань: КНИТУ, 2012. – 100 с.
2. Официальный сайт ООО «ТПК «САВА». [Электронный ресурс]. – URL: <http://tpksava.ru/>
3. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. – М.: Стандартинформ, 2007. – 67 с.
4. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2009. – 12 с.