

3)20 ключей //ОАО «Пензтяжпромарматура»: Программа "20 Ключей" — новые отношения, новое мировоззрения [Офиц. сайт]. Режим доступа: <http://www.20keys.ru/news/473/> (дата обращения: 20.09.2015)

4)20 ключей для успешного бизнеса [Офиц. сайт]. Режим доступа: <http://www.promis.ru/?id=1413> (дата обращения: 20.09.2015)

ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ СТОРОНЫ И ТРУДНОСТИ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ ХАССП НА РОССИЙСКИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Сацута А.Е.

Томский политехнический университет, г. Томск

Научный руководитель: Редько Л.А., к.т.н., доцент физических методов и приборов контроля качества

В России система ХАССП начала внедряться еще с 2001 года, когда Госстандарт осуществил регистрацию системы добровольной сертификации и разработал государственный стандарт ГОСТ Р 51705.1 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» [1].

Сейчас эта система внедряется на многих предприятиях, занимающихся производством продуктов питания. На 2013 год 80 предприятий на территории РФ сертифицировали эту систему. Среди них такие известные предприятия, как кондитерская фабрика «СладКо», Екатеринбург, производитель молочной продукции ОАО «Савушкин продукт», Москва, макаронные изделия ОАО «Макфа», Челябинск, рыбоперерабатывающее предприятие «Балтийский берег», Санкт-Петербург.[2]

Внедрение системы ХАССП, несомненно, имеет ряд преимуществ и выводит компанию на новый уровень качества. Рассматривая данную систему в общем и целом можно выделить несколько особых преимуществ, таких как:

✓ уменьшение времени реагирования на проблемы безопасности продукции. Так как система мониторинга и контроль продукции отлажены, у производителей быстрее могут раскрывать причины проблем и ликвидировать их. Например, такой подход был отлажен на предприятии ООО ПКП «Провансаль», в частности при работе процесса верификации и хранения ТМЦ;

✓ мониторинг. Система мониторинга может вестись с помощью наблюдений (например, цвет продукции) и с помощью измерений (например, измерение температуры). При ведении мониторинга с

помощью наблюдений перед работником должен находиться эталон (например, эталон разных оттенков цвета) с которым он будет сравнивать, т.к. этот метод относится к субъективному восприятию. С помощью этого в системе ХАССП проблема не передается на следующий этап производственной цепочки [3];

✓ уменьшение потерь. Один из принципов ХАССП, а именно Принцип предупреждения опасностей, позволяет компании прослеживать стоимость из-за снижения брака и возвратов. Такое отслеживание происходит, как правило, по специально созданным на предприятиях Журналам обращений потребителей, журналам здоровья, журналам осмотре технического состояния, которые должны быть на каждом предприятии, внедряющем ХАССП. Также усилия сосредоточиваются на мероприятиях деятельности, являющихся критическими в смысле безопасности продукции. Систематический мониторинг процессов дает возможность обнаружить проблемы преждевременно, либо на ранних стадиях производства, и, таким образом, сократить потери. Такой систематический мониторинг можно вести с помощью диаграмм процесса, блок-схем и т.п.;

✓ новые возможности доступа на рынок. Спрос на безопасную продукцию на рынке растет. Многие оптовые покупатели, торговые сети требуют подтверждать безопасность пищевых продуктов не только сертификатами безопасности на сам продукт, но и сертификатами безопасного производства. Действующая система ХАССП дает возможность производителям вывести свою продукцию на эти каналы сбыта в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

✓ рост доверия конечных потребителей. Система ХАССП позволяет производителю демонстрировать документы и записи, которые подтверждают, что производство пищевой продукции находится под контролем. Это повышает уровень доверия покупателей и потребителей к самой продукции;

✓ повышение ответственности персонала. Система ХАССП вводит ответственность каждого сотрудника организации за безопасность продукции. Благодаря системе ХАССП сотрудники начинают осознавать свою ответственность и роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов. Система требует больших знаний о продукции, а также постоянной проверки этих знаний за счет аттестаций, поддержание здоровья сотрудника за счет систематического проведения медосмотров и заполнения Журналов ознакомлений персонала с внутренней документацией предприятия, которые должны быть на

каждом предприятии, внешнего вида за счет отслеживания состояния санитарных условий и т.д.

Конечно, предприятие, внедряющее какую-либо систему менеджмента часто встречается не только с позитивными аспектами этой системы, но и с трудностями и проблемами. Если рассматривать систему ХАССП, то можно выделить семь этапов для ее разработки: организация работ, составление исходной информации, рассмотрение функционирующих процедур, выбор учитываемых опасных факторов, выбор ККТ, разработка системы мониторинга, внедрение системы ХАССП.

- Организация работ. В основном этот этап содержит в себе определение области действия системы ХАССП, создание рабочей группы по ее разработке и подготовке, выбору координатора и снабжению ресурсами. Трудностью при формировании группы ХАССП является качественный состав ее участников, например, на предприятии ООО ПКП «Провансаль» группа ХАССП была довольно обширной, и это, зачастую, приводило к недопониманию и разбросу мнений.

- Составление исходной информации. На данном этапе стоит отталкиваться от сферы деятельности предприятия, профессиональной направленности, видов продукции и т.д. Такой этап не слишком трудоемкий, но кропотливый, т.к. важны все мелочи и детали производства.

- Рассмотрение функционирующих процедур. Этот этап подразумевает под собой обеспечение действующих на предприятии стандартов, инструкций, методических указаний, правил и т.д. Очень важно на данном этапе не пропустить какие-либо недочеты, а также обеспечить соответствие этих документов нормам. В данном случае, как правило, результативно применять систему ХАССП в комплексе с ИСО 9001. Например, на предприятии ООО «Магазин Ласточка» санитарные инструкции не содержали всеобъемлющей информации и не соответствовали системе ХАССП и были подвержены корректировке.

- Выбор учитываемых опасных факторов. Данный этап является всецело трудоемким. На это влияет: количество таких факторов как избыточная осведомленность специалистов, экспертный характер выбора опасных факторов. При определении ККТ рекомендуется применять метод «дерева принятия решений». [4]

- Разработка системы мониторинга. Определенной проблемой в этом процессе является распределение между специалистами ответственности за мониторинг, корректирующие и предупреждающие действия, а также состав и форма регистрации данных. Подобная

проблема встречалась на ООО «Магазин Ласточка» – пекарня, где работают специалисты, исполняющие несколько профессиональных обязанностей и несущие ответственность за очень многие процессы и сферы деятельности.

Также можно отметить еще несколько часто встречающихся трудностей, с которыми встречаются компании, внедряющие систему безопасности ХАССП:

- Сочетание системы ХАССП с уже действующей на предприятии системой менеджмента или системой управления, данная проблема прослеживалась на таком предприятии, как ЗАО «ТомКейк». Коллектив, привыкший к старым правилам и уставам, не понимал, для чего им нужна новая система безопасности и что она может дать.

- Недостаток обязательств со стороны высшего руководства. Например, в ООО «Магазин Ласточка» внедрением системы занималось не все руководство в целом, а только часть, что приводило к недопониманию и демонстрировало формальный подход к системе безопасности.

Также трудностью для внедрения ХАССП может быть еще и недостаток ресурсов, как информационных, временных, так и материальных.

Конечно же, при внедрении любых новых систем на предприятии всегда проявляются изменения. Эти изменения могут носить как благоприятный характер, так и негативные стороны. Не стоит забывать, что любая система не идеальна, однако большинство систем качества и безопасности приносят предприятию, все же, больше выгод, нежели неприятных последствий. В общем и целом, работоспособность таких систем зависит в большей мере от качества их внедрения, а также постоянного поддержания их функционирования.

Список информационных источников

1. Гастрономия бакалея [Электронный ресурс]/ Интернет-журнал, статья: ХАССП: приятные бонусы и подводные камни. – URL: <http://my-gb.ru/> – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. ХАССП, информационный портал. – Режим доступа: <http://www.register-sic.com/> Загл. с экрана.

3. Егоров В.С., Система менеджмента безопасности пищевой продукции на малых предприятиях в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 22000:2005 (ХАССП)/ В.С. Егоров, П.И. Пашков, А.Е. Сомков, А.Н. Солодовников, Н.В. Бобылева. – М: ЗАО

«Межрегиональный Центр промышленной субконтрактации и партнерства», Москва, 2009. – 12 – 17 с.

4. Мейес Т., Мортимор С. Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других/ Т. Мейес, С. Мортимор. – М: Профессия, 2007. –с 36 – 41.

АКТУАЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОЦЕССНОГО ПОДХОДА В ОРГАНИЗАЦИИ, ОКАЗЫВАЮЩЕЙ УСЛУГИ ПО АТТЕСТАЦИИ

Семенова Е.А.

Томский политехнический университет, г. Томск

Научный руководитель: Васендина Е.А., к.т.н., доцент кафедры физических методов и приборов контроля качества

Институт неразрушающего контроля – это научно-образовательный и технический комплекс в составе ТПУ, осуществляющий исследования и разработку методов и средств неразрушающего контроля (далее – НК), диагностику промышленных изделий, материалов и сооружений, испытания на радиационную стойкость материалов, подготовку магистров, аспирантов, докторантов, переподготовку и аттестацию персонала НК, аттестацию лабораторий НК, а также выполняющий работы по неразрушающему контролю и механическим испытаниям на территории Сибирского Федерального округа и Дальнего Востока.

Работы по аттестации персонала и лабораторий НК, по механическим испытаниям и техническому диагностированию возложены на Региональный центр аттестации, контроля и диагностики. В Региональном центре с 2006 г. внедрена и успешно функционирует система менеджмента качества (далее – СМК).

Система менеджмента качества, являющаяся системой управления предприятием, предусматривает наличие процессного подхода, необходимого для оперативного управления процессами предприятия; роста удовлетворенности потребителей посредством выполнения их требований; разработки, внедрения и улучшения результативности СМК [1].

Согласно методологии PDCA, также известной как цикл Деминга, предполагаются следующие стадии управления системой качества:

- планирование мероприятий (Plan);
- выполнение мероприятий (Do);
- проверка результатов (Check);