

О РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ И ЭФФЕКТИВНОСТИ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРИМЕРЕ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ



Ербол Есмуханов,
кандидат технических
наук, аудитор IRCA

Обеспечение безопасности пищевой продукции, в частности – молочной, является приоритетной задачей для любого производителя пищевой/молочной продукции. Учитывая значимость молочной продукции в ежедневном рационе наших граждан, можно смело утверждать, что от безопасности молочной продукции непосредственно зависит здоровье нации.

Например, молочная продукция широко используется уязвимыми слоями общества: детьми, пожилыми людьми и людьми с хроническими болезнями. К сожалению, время от времени мы узнаем из средств массовой информации о массовых отравлениях, включая детей. Как сообщал Kazakhstan Today, в 2009 году в детском саду Павлодара 49 детей получили пищевое отравление, 18 из них были госпитализированы. В 2006 году произошло другое массовое отравление 13 детей, в результате чего дети попали из детсада № 9 Костаная в детскую городскую больницу с признаками кишечной инфекции. Часто традиционные продукты – кымыз, шубат и наурыз-коже оказываются опасными для здоровья. В этих народных напитках, по данным Национальной лиги потребителей Казахстана (НЛПК), обнаружена кишечная палочка.

Опасна не сама молочная продукция — опасно халатное отношение при производстве, хранении и применении молочной продукции. В свою очередь в большинстве случаев халатное отношение связано с непониманием, незнанием или с отсутствием соответствующей информации в области безопасности пищевой продукции. Кроме того, отсутствие достоверной информации у потребителей в местах реализации или потребления молочной или любой другой пищевой продукции только подогревает общее недоверие к отечественным производителям пищевой продукции. Хотя большинство производителей добросовестно поставляют безопасную и качественную пищевую продукцию, но нет никаких гарантий, что одна «паршивая овца» не испортит все их усилия, скомпрометировав всю отрасль. Тем более это важно в условиях постоянного нарастания конкуренции и с учетом планов по вхождению в Таможенный союз и ВТО (Всемирную торговую организацию). Ведь конкурентоспособность отечественных производителей пищевой продукции на международных рынках во многом определяется ее безопасностью.

Для недопущения таких потенциально опасных проблем необходимо широко применять передовой опыт и методы в области безопасности пищевой продукции. В частности, необходимо повышать знания производителей сельскохозяйственной/пищевой продукции в области международных стандартов по системам менеджмента безопасности пищевой продукции (далее — СМБПП), прежде всего по стандартам серии ISO 22000 и IFS Food 5.

Главное добиться не только формального признания, например, сертификата соответствия СМБПП, но и обеспечить ее реальную результативность и эффективность. В этом главная роль отводится высшему руководству предприятия.

Высшее руководство должно продемонстрировать твердую решимость разработать и постоянно совершенствовать СМБПП. Непосредственно на высшее руководство возлагается ответственность за выполнение основных требований по общему управлению, политике в области безопасности пищевой продукции, по определению целей и планированию СМБПП, проведению анализа СМБПП и принятию решений, включая решения по выделению ресурсов необходимых для СМБПП.

Международный стандарт ИСО 22000 приводит следующие обязательные мероприятия, которые должно выполнить высшее руководство организации в рамках своих обязательств в области безопасности пищевой продукции:

- разработка бизнес-планов или стратегических планов, включающих или соответствующих целям в области безопасности пищевой продукции. Например, организация может включить в свой стратегический меморандум раздел, содержащий заявление о политике и целях в области СМБПП;
- регулярное информирование сотрудников организации на совещаниях по вопросам важности выполнения требований ИСО 22000, любых применимых законодательных и нормативных требований, также и требования потребителей, связанных с безопасностью пищевой продукции. Например, в повестку планового производственного совещания могут включаться вопросы по статусу корректирующих действий, жалобам потребителей, производственной гигиене, выполнению запланированных мероприятий по СМБПП и т.п. Такое информирование способствует большему пониманию и ответственности персонала по вопросам безопасности пищевой продукции;
- установление политики в области СМБПП;
- проведение анализов СМБПП со стороны руководства;
- обеспечение СМБПП ресурсами.



Высшему руководству следует взять на себя ответственность за планирование СМБПП. Благодаря планированию СМБПП организация четко представляет себе, в чем заключаются

требования СМБПП (на входе) и соответственно имеет больше шансов успешно выполнить их (на выходе). Существуют различные методы планирования СМБПП, но все эти методы, как правило, предусматривают составление блок-схем, технических условий на продукцию, разработку процедур и инструкций, а также анализ опасностей, относящихся к безопасности пищевой продукции.

При планировании необходимо провести первоначальное исследование НАССР и опасностей в ККТ (критических контрольных точках). На этом первом этапе необходимо выяснить, для каких ККТ необходимо управление и на каком уровне. За первым этапом планирования деятельности организации следует более детальное изучение стадий, процессов, требований, опасностей в ККТ. Результатом этого этапа является определение тех областей деятельности, которые нуждаются в контроле, и определение уровня контроля. При планировании деятельности необходимо учитывать план НАССР, выработанный в результате исследования НАССР. Этот план может стать составной частью плана СМБПП.

Входные данные для результативного и эффективного планирования СМБПП обычно включают в себя:

- стратегические заявления организации, включая политику в области СМБПП;
- установленные цели организации в области СМБПП;
- выявленные потребности и ожидания потребителей и других заинтересованных сторон;
- анализ законодательных и нормативных требований;
- анализ данных по характеристикам и тенденциям продукции и показателям процессов, имеющим отношение к СМБПП;
- уроки, извлеченные из предшествующего опыта, например, связанные с отзывами продукции;
- выявленные возможности для улучшения;

- соответствующие данные по оцениванию опасностей.

Следует, чтобы в качестве выходных данных планирования СМБПП в организации были определены мероприятия в таких показателях, как:

- навыки и знания, необходимые для разработки, внедрения и поддержания СМБПП;
- ответственность и полномочия для осуществления планов СМБПП;
- необходимые ресурсы, такие как инфраструктура и производственная среда;
- показатели для оценки достижений в улучшении деятельности организации в области СМБПП;
- потребности в том, что нужно для улучшения, включая методы и средства;
- потребности в документации, включая записи.

Руководству следует систематически анализировать и оценивать эти выходные данные для обеспечения результативности и эффективности планирования СМБПП. Планы по СМБПП в обязательном порядке должны быть согласованы у заинтересованных лиц и утверждены высшим руководством. В случае изменений в планах по СМБПП необходима повторная процедура их согласования и утверждения.

Высшему руководству следует использовать анализ СМБПП со стороны руководства как трибуну для обмена новыми идеями с открытой дискуссией и оценкой входных данных, которые стимулируются лидерством высшего руководства. В современном деловом мире анализ со стороны руководства является общепринятой практикой передовых организаций для самых различных отраслей и систем менеджмента. Эти организации в процессе анализа со стороны руководства эффективно используют критический анализ и оценку эффективности системы менеджмента в целом для принятия принципиальных решений, направленных на стратегическое развитие организации.

Анализ со стороны руководства предоставляет руководству возможность оценить результативность и эффективность деятельности в области СМБПП. Анализ политики в области безопасности пищевой продукции предоставляет возможность оценить адекватность и эффективность данной политики и соответствующих процедур, а также их соответствие требованиям потребителей и потребностям самой организации.



По результатам анализа можно критически оценить эффективность СМБПП и внести изменения в те элементы системы, где это необходимо. В результате анализа организация должна иметь полное представление о том, насколько эффективно СМБПП контролирует все элементы системы, которые могут оказать влияние на безопасность пищевой продукции, определены ли все опасности и ККТ, результативно ли ведется мониторинг ККТ, ведется ли надлежащим образом документация, проводятся ли корректирующие действия и т.п.

Для получения организацией пользы от такого анализа высшему руководству следует управлять СМБПП через систематический анализ, основанный на принципах HACCP, требованиях международных стандартов ISO 22000 и IFS Food 5, требованиях потребителей и законодательных нормативных требованиях.

Периодичность анализа со стороны руководства следует устанавливать с учетом потребностей организации для подтверждения эффективности СМБПП в целом, включая политику в области безопасности пищевой продукции. Практически невозможно адекватно анализировать эффективность СМБПП, если период между проверками превышает один год. С другой стороны, еженедельные анализы СМБПП могут носить оперативный характер и не могут охватить все аспекты СМБПП. При необходимости возможен внеплановый анализ СМБПП со стороны руководства организации, например, перед сертификацией, при выявлении значительных несоответствий и т. п.

От результата анализа СМБПП со стороны руководства в первую очередь зависит результативность и эффективность СМБПП. Как минимум, эти результаты должны включать:

- выделенные ресурсы для реализации целей СМБПП (персонал, оборудование, финансы и т.п.);
- объекты анализа и достигнутые результаты по объектам анализа, например, анализ результатов внутренних аудитов;
- решения по возникшим проблемам и поступившим рекомендациям по улучшениям за отчетный период;
- прочие принятые решения, включая задачи, ответственность, сроки и контрольные мероприятия;
- общую оценку результативности и эффективности СМБПП.

Организации при внедрении международных стандартов привлекают консалтинговые организации, что связано с:

- отсутствием собственного опыта по внедрению СМБПП;
- необходимостью внедрения в кратчайшие сроки СМБПП;
- финансовыми соображениями по снижению общей стоимости внедрения и последующего поддержания СМБПП;
- желанием получить объективную оценку СМБПП от сторонней организации.

При выборе консалтинговой организации необходимо учитывать такие показатели, как: опыт работы по внедрению СМБПП и по проведению соответствующих семинаров и тренингов, наличие международных сертификатов на системы менеджмента, членство в международных организациях и компетентность консультантов. Компетентность консультантов организации, прежде всего, демонстрируется успешными проектами в области СМБПП, а также участием в проектах по разработке государственных стандартов в области систем менеджмента и пищевой безопасности.

Несомненным лидером на рынке консалтинговых услуг Казахстана по внедрению международных стандартов является Казахстанская организация качества, которая имеет опыт более 500 успешных проектов, включая более 40 успешных внедрений систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Причем имеются успешные внедрения практически по всем направлениям пищевого производства Казахстана, включая производство и переработку плодов и овощей, зерна, мяса и мясной продукции, молока и молочной продукции, рыбы, масложировой продукции и так далее. Кроме того, Казахстанская организация качества разработала десятки СТ РК — стандартов Республики Казахстан, включая стандарты по безопасности пищевой продукции.



Казахстанская организация качества организует большое количество бизнес семинаров по системам менеджмента, включая системы менеджмента безопасности пищевой продукции, как для специалистов, так и для высшего руководства. Эти семинары посетили более 25 000 слушателей из всех регионов Казахстана. Темы и программы семинаров постоянно совершенствуются, например, проводятся семинары для организаций, которые уже внедрили и сертифицировали систему менеджмента безопасности пищевой продукции.

За профессиональной помощью в области внедрения международных стандартов по системам менеджмента безопасности пищевой продукции, равно как и по другим системам менеджмента, лучше всего обращаться к Казахстанской организации качества по телефонам:

8 (727)260-87-68, 260-87-69
или e-mail: kok@kok.kz.

Данная публикация выполнена в рамках реализации Системы конкурсных грантов инвестиционного проекта «Повышение конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции» Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан и Всемирного банка.