УДК:

**Ахметжан Д. К.**

*Казахстанский университет инновационных и телекомуникационных систем, г.Уральск*

**Безопасность пищевой продукции на базе требований ГОСТ Р ИСО 9001 и ГОСТ Р ИСО 22000.**

Аннотация: В статье рассмотрены особенности внедрения интегрированной системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на базе требований ГОСТ Р ИСО 9001 и ГОСТ Р ИСО 22000.

Аннотация: Мақалада ГОСТ Р ИСО 9001 және ГОСТ Р ИСО 22000 талаптары негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен Қауіпсіздігі Менеджментінің интеграцияланған жүйесін енгізу ерекшеліктері қарастырылған

Annotation: The article discusses the features of the implementation of an integrated quality management system and food safety based on the requirements of GOST R ISO 9001 and GOST R ISO 22000

Ключевые слова: безопасность, пищевая продукция, стандарты, интегрированная система менеджмента.

Түйін сөздер: қауіпсіздік, Тамақ өнімдері, стандарттар, біріктірілген менеджмент жүйесі.

Keywords: safety, food products, standards, integrated management system.

Серия стандартов ИСО 9000 затрагивает различные аспекты управления качеством и включает некоторые из наиболее известных стандартов ИСО. Стандарты содержат рекомендации и инструментарий для компаний и организаций, которые хотят, чтобы их продукция и услуги постоянно отвечали требованиям заказчика, а качество постоянно улучшалось. ISO 9001 устанавливает критерии системы менеджмента качества и является единственным стандартом в своей серии, по которому можно пройти сертификацию (хотя это не является обязательным требованием). Его может использовать любая организация, независимо от её размера и сферы деятельности.

Большой интерес для пищевых предприятий представляет интегрированная система менеджмента качества и безопасности на базе стандартов ГОСТ Р ИСО 9001 и ГОСТ Р ИСО 22000. По своим требованиям эти стандарты наиболее идентичны, достаточно легко интегрируются в одну систему – систему качества и безопасности пищевой продукции (СМК БПП).

Преимущества такой интеграции очевидны:

* + Снижение расходов организаций на создание, внедрение и сертификацию двух систем управления;
  + Снижение затрат на сопровождение двух отдельно внедренных и сертифицированных систем управления;
  + Повышение уровня управленческой составляющей в рамках управления качеством и безопасностью пищевой продукции. Согласно Техническому регламенту ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в анг. транскрипции НАССР- Hazard Analysis and Critical Control Points)

ХАССП - это концепция, которая предусматривает систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, которые существенно влияют на безопасность продукции. Основными ее целями являются: предотвращение выпуска опасных для здоровья продуктов питания, сокращение риска безопасности продукта до уровня нормы, создание условий для производства безопасной продукции, создание системы для дальнейшего развития и совершенствования процесса производства [2].

Сегодня формирование и применение системы менеджмента безопасности и менеджмента качества становится обязательным для предприятий пищевой промышленности. Предприятия, у которых отсутствует сертификат соответствия системы менеджмента безопасности пищевой продукции, в бу­дущем не смогут получать сертификаты соответствия на выпускаемую продукцию. Проводимый анализ активности предприятий пищевой промышленности по формированию и применению системы менеджмента качества и безопасности показал, что наибольшая активность проявляется в отраслях, где присутствует наибольшая конкуренция. [1]

Для выполнения требований, которые перечислены в законодательных и нормативных актах, требуется внедрение системы управления качеством ISO 9000 и ISO 22000, системы безопасности пищевых продуктов ХАССП, а также системы экологической безопасности ISO 14000. Решить данную за­дачу возможно при помощи внедрения системы менеджмента качества и безопасности, которая поможет предприятию сфокусироваться на рисках, которые непосредственно касаются безопасности и качества продуктов питания. Хотя огромное количество предприятий сейчас понимают необходимость использования современной системы менеджмента качества и безопасности, некоторые из них не имеют необходимой информации о финансовых преимуществах, которыми могло бы обладать предприятие после применения системы менеджмента на предприятии, что, в свою очередь, заставляет их думать о ненадобности данных преобразований.

Появление стандартов ISO 22000 - это новое достижение в области менеджмента безопасности пищевой продукции [3]. Данный стандарт сформирован на базе принципа ХАССП и в нынешнее время является самым прогрессивным способом управления, который позволяет обеспечить выпуск безопасных продуктов питания. Применение стандартов ISO 22000 дает организации ряд преимуществ [4]: признание безопасности продукции со стороны покупателя, преимущества в получении заказов от других компаний, которым требуют сертификаты безопасности пищевой продукции, дополнительные конкурентные преимущества в конкурсах, создание эффективной системы внутреннего контроля по безопасности продуктов питания, повышение инвестиционной привлекательности, минимизация за­трат, которые связаны с производственным браком. Внедрение ISO 22000 на предприятиях позволяет решать следующие проблемы, которые возникают при параллельном внедрении нескольких стандартов: дублирование процессов, запутанность взаимосвязей между системами управления качеством, сложности комплексного понимания системы менеджмента руководством предприятия, длительное время по внедрению группы стандартов на предприятии.

Принимая во внимание все вышесказанное, можно сделать вывод, что применение системы управления качеством ISO 9000 и ISO 22000, системы безопасности пищевых продуктов ХАССП, а также системы экологической безопасности ISO 14000 - наиболее эффективный способ по повышению ка­чества, безопасности и конкурентоспособности выпускаемых продуктов питания, а также эффективный способ минимизации затрат.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Маюрникова, Л.А., Губаненко, Г.А., Кокшаров, А.А., [ХАССП на предприятиях общественного питания](https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/khassp-na-predpriyatiyakh-obshchestvennogo-pitaniya/)**-**Москва 2020.
2. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. - М.: Изд-во стандартов, 2014.
3. ГОСТ Р ИСО / МЭК 12207-99 Информационная технология. Процессы жизненного цикла. - М.: Изд-во стандартов, 2019.
4. Аванесов, Е.К., Иванова Г.Н., Казмировский E.JI. Оценка уровня интегрированной системы менеджмента // Методы менеджмента качества. — 2019.
5. Андросенко, Н., Бакштеева, Н. Особенности построения и оценки интегрированных систем менеджмента с учетом бизнес-рисков // Стандарты и качество. – 2019.
6. Гаффорова Е. Анализ деятельности предприятии для создания интегрированных систем менеджмента // Стандарты и качество. – 2019.