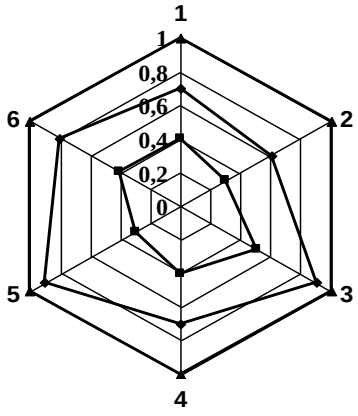
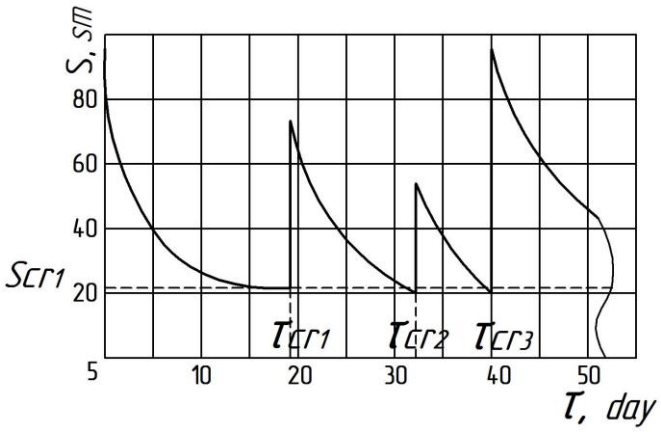
Предложенный метод оценки качества позволяет обоснованно оценивать изменение как отдельных параметров качества процесса, так и комплексный показатель качества работы оборудования и его техническое состояние, прогнозировать эти параметры и рационально выбирать периоды межремонтного цикла.



a



b

Рисунок 1

a – изменение параметров качества (1-6) во времени; b – изменение комплексного (суммарного) показателя качества (площади многоугольника лепестковой диаграммы)

Литература

1. Viktor Goots, Oleksii Gubenia (2013), Estimation of competition and process equipment technological level, The Second North and East European Congress on Food (NEEFood-2013): Book of Abstracts. - 26-29 May 2013, p. 45.

2. Гуць В.С., Губеня О.О. (2014), Визначення якості технологічних процесів та технічного рівня обладнання, Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності: Матеріали ІІІ Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції. 9 вересня 2014 р., с. 39-40.

УДК 637

СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В ПОЛЬШЕ И ВЫГОДЫ ОТ ИХ ПРИМЕНЕНИЯ

Waldemar Izdebski[1], dr hab. inż**., Jacek Skudlarski[2],** dr inż**., Stanisław Zając[3],** dr inż.

[1]Варшавский Политехнический Университет

[2]Варшавский Университет Естественных Наук-SGGW

[3]Государственная высшая профессиональная школа в г. Кросно

В странах Европейского союза качество товаров и услуг является наиболее важным инструментом конкуренции на рынке и ключевым фактором, влияющим на степень удовлетворенности клиентов и, следовательно, решающим фактором успеха производителя. Польские предприятия пищевой промышленности, чтобы быть конкурентоспособными, как на внутреннем, так и на европейских рынках, должны предлагать безопасные продукты питания, выделяющиеся высоким качеством и удовлетворяющие растущие ожидания клиентов. Чтобы производимые продукты питания отвечали этим требованиям, предприятия должны использовать современные системы управления качеством.

Обязательные системы управления качеством в пищевой промышленности.

В Польше, равно как и в других странах Европейского союза, были введены нормативно-правовые акты, касающиеся производства и оборота продуктами питания, в том числе правовые нормы, устанавливающие обязательство внедрить и применять определенные си-

стемы управления качеством. К обязательным системам управления качеством на предприятиях пищевой промышленности относятся [4]:

- Надлежащая гигиеническая практика - определяет меры, которые должны быть приняты и гигиенические условия, которые должны быть выполнены и контролированы на всех этапах производства и оборота в целях обеспечения безопасности пищи с точки зрения здоровья потребителя.
- Надлежащая производственная практика - определяет меры, которые должны быть приняты и условия, которые должны быть выполнены для обеспечения того, чтобы пищевая продукция и материалы, и изделия, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, производились надлежащим образом, гарантирующим надлежащее качество пищи, и отвечали ее назначению.
- Анализ рисков и критические контрольные точки - определяет курс действий по обеспечению безопасности продовольственной продукции путем идентификации и оценки масштабов риска с точки зрения качества пищевой продукции и риска появления опасных факторов на всех этапах производственного процесса и оборота продуктами питания. Система HACCP также имеет целью определить методы снижения рисков и корректирующие действия [3].

Необязательные системы управления качеством в пищевой промышленности.

Использование необязательных систем управления качеством не связано с правовыми нормами, и поэтому они являются добровольными. Предприятия пищевой промышленности могут внедрить и использовать эти системы добровольно или тогда, если этого требуют (это явление становится все более распространенным) отечественные или иностранные потребители. К необязательным системам управления качеством, используемым в пищевой промышленности, относятся [1]:

- Система управления качеством в соответствии с ISO серии 9000 (ISO 9001) - все чаще используется, в том числе в пищевой промышленности для более полного удовлетворения потребностей и их ожиданий. Внедрение и применение данной системы управления качеством гарантирует неизменно высокое качество предлагаемой данным предприятием продукции.
- Система управления безопасностью продуктов питания по стандартам ISO серии 22000 (ISO 22000) - это первая международная норма, которая вводит единый и согласованный на глобальном уровне стандарт по ключевым элементам управления безопасностью и гигиеной пищевых продуктов. Этот документ содержит требования к внедрению, применению и совершенствованию системы управления, направленной на предоставление потребителю безопасной пищи во всей пищевой цепочке и всеми ее участниками.
- Контрольные точки обеспечения качества (QACP) - система управления качеством направлена на обеспечение гарантированного качества пищевой продукции. Эта система основана на системе HACCP и концепции статистических контрольных точек. Суть системы QACP - логичные и систематические действия для проведения анализа и выявления факторов (областей) риска ухудшения качества продуктов питания.
- International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRC) – это две системы стандартов безопасности продуктов питания, которых требования должны выполняться производителями, поставляющими продукты питания в торговые сети под брендом сети. Обе системы являются своего рода контрольными списками для проверки функционирования на предприятии систем управления качеством. Система BRC была разработана в Великобритании и включает в себя принципы HACCP, Надлежащей производственной практики, Надлежащей гигиенической практики, стандарты ISO серии 9000, а также конкретные требования, которые должны быть выполнены для того, чтобы обеспечить безопасность и постоянность уровня качества продукта. Система IFC была разработана совместно двумя организациями, объединяющими немецких и французских торговцев. Требования этой системы относятся к факторам, влияющим на безопасность продукции для здоровья, с одой стороны, и, легальности и качество продукции, с другой стороны.

- Заводская система управления качеством - некоторые предприятия пищевой промышленности, особенно с иностранным капиталом, внедряют собственные заводские (корпоративные) системы управления, так как этого требуют материнские компании для унификации системы управления [4].
- Интегрированная система управления качеством - отдельные системы управления качеством на предприятии могут работать параллельно и самостоятельно, но они также могут быть объединены в одну систему, создавая Интегрированную систему управления качеством. Интеграция может происходить путем объединения уже внедренных и применяемых систем управления качеством (например, HACCP, QACP, ISO серии 9000), или путем внедрения с нуля интегрированной системы, включающей, по крайней мере, две до сих пор не применяемые системы управления качеством (например, системы ISO серии 9000 и системы HACCP) [1].

Основные выгоды, получаемые предприятиями, от применения систем управления качеством:

- предприятие, которое внедряет и применяет обязательные системы управления качеством, действует в соответствии с законами и правилам и не подвергается возможному штрафу или решению о принудительном прекращении деятельности в области производства продуктов питания,
- улучшение санитарно-гигиенических условий на предприятии и адаптация их к мировым стандартам,
- повышение уровня безопасности пищевой продукции и ее качества,
- повышение уровня удовлетворенности ожиданий внешних клиентов,
- улучшение коммуникации с клиентами,
- повышение эффективности системы внутренней информации,
- приведение в порядок документации, инструкций и процедур, значительное увеличение уровня информированности и знаний дирекции и всех сотрудников в сфере управления качеством,
- более четкое соблюдение всеми работниками действующих на предприятии процедур компании и инструкций в области производства продуктов питания,
- сокращение количества жалоб и связанных с этим расходов, возникающих из-за несоответствия продукции,
- приобретение новых клиентов,
- возможность поставок продукции в определенные торговые сети, которые требуют использования необязательных систем управления качеством,
- повышение конкурентоспособности предприятия на внутреннем рынке, едином рынке Евросоюза и на других мировых рынках,
- улучшение уровня управления предприятием [2].

Литература

1. Morkis G. 2005. Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego. nr 20. Wyd. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy. Warszawa
2. Morkis G. 2009. Ekonomiczne efekty rozwoju systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego. Wyd. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy. Warszawa. www.ierigz.waw.pl
3. Okarmus A, Wydro M., Zając S., 2014. HACCP as a quality assurance system in the agri-food sector. Доклады III Международной научной студенческой конференции - Рыночная экономика: сегодня и завтра, Minsk, 27-28 lutego, s.8
4. Wawak S. 2011, Zarządzanie jakością. Podstawy, systemy, narzędzia, HELION, Gliwice.