

УДК 658.5.011

Адаптация существующей системы безопасности пищевой продукции на ООО «ЯНТА» к требованиям новой версии стандарта ISO 22000:2018

© А.В. Гусельникова

Иркутский национальный исследовательский технический университет, г. Иркутск, Россия

Рассмотрена необходимость адаптации существующей системы безопасности пищевой продукции на предприятии ООО «Иркутский масложиркомбинат», главы группы предприятий ООО «ЯНТА». Выявлены основные изменения, внесенные в новую версию стандарта ISO 22000:2018. Предложена схема, которая поможет предприятию в переходе на новую версию стандарта.

Ключевые слова: управление качеством, система менеджмента пищевой безопасности (СМПБ), адаптация к новой версии стандарта, ООО «Иркутский масложиркомбинат»

Adjusting the existing food safety system standard of ООО “Yanta’s products” to the requirements of the new version of ISO 22000:2018

© Anastasia V. Guselnikova

Irkutsk National Research Technical University, Irkutsk, Russia

The article considers the need to adapt the existing food safety system of Irkutsk Fat Plant, which is the main enterprise of the YANTA LLC groups. The article reveals the main changes made to the new version of the standard ISO 22000:2018 and proposes a scheme that will help the enterprise in transition to the new version of the standard.

Keywords: quality management, food safety management system, adaptation to the new version of the standard, Irkutsk Fat and Oil Plant

В современных экономических условиях актуальным становится внедрение новых форм управления процессами, которые гарантируют рост показателей эффективности предприятий при минимальных затратах и высоком качестве выпускаемой продукции. Согласно социальному исследованию, проведенному в России в 2018 г., более 80% покупателей предпочитают качество товара цене. Также в последнее время качество товара стало основным залогом конкурентоспособности предприятия, а значит, и его процветания. Таким образом, управление качеством в настоящее время приобрело широкую распространенность в мире и стало средством успешного предпринимательства, сегодня система управления качеством занимает одно из важнейших мест в управлении организацией [1].

Именно поэтому на предприятии ООО «Иркутский масложиркомбинат», являющимся главой группы предприятий ООО «ЯНТА», в 2015 г. был внедрен стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции». Данный стандарт является полноценной системой менеджмента, построенной по структуре стандарта ИСО 9001 «Система менеджмента качества». Также он включает все 7 принципов ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point), которые применяются в обязательном порядке при создании системы управления безопасностью пищевой продукции.

В связи с изменениями, которые были внесены в стандарт ISO 22000 в июне 2018 г. [2], необходимо начать адаптацию уже существующей системы менеджмента к новым требованиям стандарта на «Иркутский масложиркомбинат» и внести все необходимые изменения во внутренний стандарт предприятия СТО РК СМБ.ИМЖ.01-2015 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции» к новой версии.

На данный момент переход на новую версию стандарта является для компании новым витком развития, подтверждающим ее заинтересованность не только в получении прибыли, но и в предоставлении качественной продукции, соответствующей ожиданиям потребителя, ориентированной на нужды широких слоев населения [3]. Таким образом, компания может претендовать на долгосрочную конкурентоспособность как на внутреннем, так и внешнем рынке реализации пищевой продукции.

Основные изменения, внесенные в стандарт, позволяют ему стать более универсальным с точки зрения его применения совместно с другими системами менеджмента [4, 5].

В редакции 2018 г. представлены следующие улучшения:

- принятие структуры высокого уровня, состоящей из 10 разделов, общей для всех стандартов систем менеджмента, что упрощает организациям объединение ISO 22000 с системами менеджмента качества ISO 9001 или экологического менеджмента ISO 14001;
- новый подход к риску как жизненно важной концепции в пищевом бизнесе, дающий возможность различить риск на операционном и бизнес-уровне системы менеджмента;
- область применения теперь в явном виде включает корма для животных;
- четкое требование, чтобы руководство способствовало пониманию сотрудниками политики пищевой безопасности;
- потребность управлять поставщиками процессов, продукции и услуг (включая аутсорсинговые процессы) и гарантировать надлежащую коммуникацию требований, чтобы соответствовать требованиям системы менеджмента пищевой безопасности;
- добавлены ссылки на цикл PDCA (планируй – делай – проверяй – улучшай), внесены пояснения по процессному подходу, циклу PDCA и риск-ориентированному мышлению;
- добавлена вводная информация относительно высокоуровневой структуры стандарта и построения документа;
- внесены изменения в терминологию и добавлены новые термины;
- добавлены разъяснения отличий валидации, верификации и мониторинга;
- добавлены требования для определения внешних и внутренних вопросов, связанных с целью организации и ее возможностью добиться намеченных результатов;
- расширены обязательства высшего руководства;
- добавлены новые требования касательно определения рисков, возможностей и действий, необходимых для решения возникших вопросов, а также связанного с ними планирования;
- включены требования к определению целей по SMART (цели должны быть точными, измеримыми, достижимыми, актуальными и определенными по времени);
- расширены требования в части определения и документирования контроля процессов, отданных на аутсорсинг, добавлены требования касательно оценки, выбора, мониторинга выполнения / повторной оценки внешних поставщиков;
- даны дополнительные требования по объему внутреннего и внешнего обмена информацией, а также введены новые требования по внешнему обмену информацией с клиентами;
- добавлено требование о наличии документов, которые необходимы согласно требованиям органов государственного контроля и надзора;
- добавлены минимальные требования по организации системы прослеживаемости и по верификации и испытанию эффективности системы прослеживаемости;
- словосочетание «аварийная ситуация» заменено на «происшествия», включено требование относительно наличия документации по управлению этими ситуациями;
- объединены в одном документе План HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки) и документ OPRP (операционные программы предварительных условий) под названием «План контроля опасности»;
- добавлены требования по валидации программного обеспечения, используемого для мониторинга и измерения в рамках СМПБ (системы менеджмента безопасности пищевой продукции), включая документально подтвержденную информацию по валидации;
- уточнено требование для оценки каждой партии потенциально небезопасного продукта, добавлен дополнительный потенциальный механизм использования несоответствующего продукта (для альтернативного использования);
- добавлены требования относительно ответственности организации по контролю запланированных и незапланированных изменений, а также процессов аутсорсинга;
- введены требования, связанные с ответственностью организации за определение процессов измерения и мониторинга, целью которых является оценка выполнения и эффективности и системы менеджмента пищевой безопасности;
- расширены вводные данные для создания программы аудита: изменения в СМПБ и результаты мониторинга и измерения должны быть приняты во внимание при разработке программы аудита;

- изменена структура и количество вводных данных для анализа со стороны высшего руководства;
- расширен объем исходных данных, которые должны конкретизироваться в технологических схемах;
- добавлена рекомендация по наиболее подробному рассмотрению опасностей.

Руководству организаций и специалистам по системе менеджмента пищевой безопасности важно понимать, что степень необходимых изменений будет зависеть от уровня развития и результативности действующей системы менеджмента и ее функционирования.

Необходимо начать готовиться к переходу как можно раньше и правильно планировать включение необходимых изменений в существующую систему менеджмента. Хоть компаниям и дается три года на переход к новой версии стандарта, многие специалисты, чье мнение я разделяю, предлагают организациям поторопиться с решением этого вопроса.

При адаптации уже существующей системы менеджмента пищевой безопасности на предприятии ООО «Иркутский масложиркомбинат» к требованиям новой версии стандарта ISO 22000 руководителям предприятия следует воспользоваться помощью квалифицированных компетентных специалистов из организаций, осуществляющих консалтинговые услуги. Также предприятие может начать внедрение новых требований своими силами. Для этих целей автором настоящей статьи предлагается следующая схема перехода к новой версии стандарта ISO 22000.

I-й этап – «Организационный»:

1. Принятие руководством стратегического решения о переходе СМПБ на требования новой версии стандарта.
2. Определение временного перехода и срока проведения сертификации.
3. Назначение руководителя и участников рабочей группы по переходу на требования новой версии стандарта.

При необходимости: выбор консалтинговой организации для помощи и поддержки при планировании и выполнении мероприятий.

II-1 этап – «Подготовительный»:

1. Диагностика и оценка уже действующей системы.
2. Обучение персонала и проведение тренингов:
 - обучение высшего руководства;
 - обучение разработчиков, специалистов и уполномоченных по СМПБ;
 - обучение внутренних аудиторов;

III-й этап – «Разработка и актуализация СМПБ»:

1. Разработка детального плана по переходу на новую версию СМПБ.
2. Разработка и актуализации документации СМПБ.

IV-й этап – «Внедрение»:

1. Ознакомление персонала с требованиями вновь разработанных и актуализированных документированных процедур.
2. Внедрение требований СМПБ.

V-й этап – «Верификация СМПБ»

1. Проведение внутренних аудитов.
2. Проведение анализа СМПБ со стороны руководства.
3. Оценочный аудит для выявления степени готовности к сертификации.
4. Разработка и выполнение плана корректирующих мероприятий.

VI-й этап – «Сертификация»:

1. Подача заявки в орган по сертификации.
2. Прохождение аудита.

Актуализация новой версии стандарта ISO 22000:2018 потребует как временных, так и денежных затрат, но ожидаемый экономический эффект составит примерно 1,5 млн рублей в год, именно столько планирует выручить «Иркутский масложиркомбинат» при реализации своей продукции на международном рынке.

Внедрение требований новой версии стандарта ISO 22000:2018 поможет предприятиям решить основные проблемы, связанные с безопасностью пищевых продуктов, возникающие в пищевой отрасли в последнее время, и позволит обеспечить наибольшую интеграцию ISO 22000:2018 с другими международными стандартами на системы менеджмента,

такими как ISO 14001 «Системы экологического менеджмента» и OHSAS 18001 «Система менеджмента в области профессиональной безопасности и охране труда».

Библиографический список

1. Окрепилов В.В. Управление качеством: учебник для вузов; 2-е изд., перераб. и доп. СПб.: Наука, 2000. 912 с.
2. Основные изменения в новой версии ISO 22000:2018 [Электронный ресурс] // Портал пищевой промышленности. URL: <https://foodsmi.com/a815/> (15.04.2019).
3. Никифорова Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие. Иваново: Изд-во Ивановского государственного химико-технологического ун-та, 2007. 132 с.
4. Кантере В.М., Матисон В.А., Сазонов Ю.С. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000. М.: Типография Россельхозакадемии, 2006. 454 с.
5. Солодилов А.А. Новая версия стандарта ISO 9001:2015. Отличия и этапы перехода [Электронный ресурс] // Инфоурок. Библиотека. 2015. URL: <https://infourok.ru/statya-novaya-versiya-standarta-iso-otlichiya-i-etapi-perehoda-1993406.html> (15.04.2019).

Сведения об авторе / Information about the Author

Гусельникова Анастасия Васильевна,
студентка группы УПКм 17-1,
Иркутский национальный исследовательский технический университет,
664074, г. Иркутск, ул. Лермонтова, 83, Россия,
e-mail: nastenchek5@mail.ru
Anastasia V. Guselnikova,
Student,
Irkutsk National Research Technical University,
83 Lermontov St., Irkutsk, 664074, Russia,
e-mail: nastenchek5@mail.ru