

УДК 658.5.012.7

**ТРУДНОСТИ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ НАССР НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ Г.НУР-СУЛТАН**

Кудабаева Нурай Вахитовна

kudabaeva-1997@mail.ru

Магистрант кафедры «Стандартизация, сертификация и метрологии»

ЕНУ им. Л.Н.Гумилева, Нур-Султан, Казахстан

Научный руководитель - Б.У. Байхожаева

Система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point: русскоязычный эквивалент – «АРКККТ» – Анализ Рисков и Концепция Критической Контрольной Точки) – это система, которая позволяет идентифицировать оценить и контролировать опасности, которые являются значительными для безопасности пищевых продуктов [1].

В последствии с принятием с 1 июля 2013 года Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» стало также обязательным внедрение и поддержание процедур, которые базируются на принципах НАССР на предприятиях, которые осуществляют процессы производства пищевой продукции, для обеспечения ее безопасности [2].

Система НАССР необходима для снижения рисков появления различных видов опасности пищевых продуктов [3].

Методология системы НАССР на практике, не имеет методик (рекомендаций) практической реализации её требований. Это вызывает трудности во время применения системы НАССР для определенной организации [4].

Цель исследования – проанализировать и систематизировать трудности, характерные для предприятий пищевой промышленности г.Нур-Султан на этапах планирования, разработки и внедрения системы НАССР, и отметить перспективы для её эффективного внедрения.

Материалы и методы исследования

Для того чтобы выявить и обобщить основные трудности разработки и внедрения СМБПП, которая основана на принципах НАССР, было проведено анкетирование специалистов пищевых предприятий г.Нур-Султан (метод анкетного опроса экспертов). Анкетирование проводилось в рамках консультационных семинаров по теме: «Практические аспекты реализации принципов НАССР при переработке животноводческого сырья», проводимых НПП РК «Атамекен» совместно с ТОО «Astana garant consulting». Статистическая обработка анкетных данных проведена с использованием табличного процессора Microsoft Excel. Обобщения и выводы были получены на основе системного анализа с применением инструментов управления качеством – систематических диаграмм.

Результаты исследования

В опросе, проведенном ТОО «Astana garant consulting», приняли участие специалисты различных отраслевых предприятий пищевой промышленности. Тем не менее большую часть опрошенных составили специалисты предприятий по организации общественного питания (21 %) и по производству хлебобулочных изделий (21 %). В опросе приняли участие специалисты 30 предприятий г.Нур-Султан.

Большинство слушателей семинара допускается причислить к специалистам в области качества: 20 % – менеджеры по качеству, 12 % – заведующие лабораторий. Однако более трети из опрошенных – специалисты (технологи) по выпускаемой на предприятии продукции (рисунок 1).



Рисунок 1 - Распределение должностей среди опрошенных специалистов предприятий

Большая часть современных предприятий различной области деятельности анализирует и рассматривает внедрение интегрированной системы менеджмента качества (СМК) и системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) для увеличения конкурентоспособности предприятий и обеспечения производства качественной продукции.

На многих предприятиях г.Нур-Султан система СТ РК ISO 9001-2016 разрабатывается, а на четверти из них (24 %) она уже функционирует. Существование СМК в компании является одним из условий успешного внедрения СМБПП, которая основывается на принципах НАССР. А другое условие – наличие системного подхода к менеджменту в целом и приверженность к идеологии качества.

По итогам анкетирования выявлено, что на 35 % предприятий система НАССР не создана, на 35 % предприятий внедрили систему, а остальные (30 %) предприятия планируют ее разработать. Ввиду этого многие специалисты имеют представление о системе НАССР, более того – 39 % респондентов уже работали в составе рабочей группы НАССР (рисунок 2). Также, 40 % респондентов не менее одного раза участвовали в различных семинарах по изучению принципов НАССР.



Рисунок 2 - Уровень знаний нормативных документов по СМБПП

Что является свидетельством о недостаточной информированности специалистов в области применения и внедрения требований данного технического регламента в области обеспечения пищевой безопасности на территории РК.

Основные этапы разработки системы НАССР: планирование системы, разработка, внедрение и ее обслуживание. При опросе о трудностях во время разработки системы НАССР, респондентами были выделены несколько трудностей (рисунок 3). Главными препятствиями респонденты считают трудности при документировании (65 %) и отсутствие специалистов (35 %). Также трудности вызывают анализ рисков и выявление опасностей (18%). Некоторые респонденты также считают препятствием неправильное понимание методологии НАССР и отсутствие концентрации усилий.

Структура трудностей при внедрении и обслуживании системы НАССР на предприятиях также различается. Это видно из диаграммы, представленной на рисунке 4. Преобладающими трудностями для специалистов являются документооборот (48 %), а также загруженность специалистов другими делами (27 %).



Рисунок 3 - Основные трудности при разработке плана НАССР



Рисунок 4 - Трудности внедрения процедур, основанных на принципах HACCP

Высокую стоимость обслуживания СМБПП при внешнем аудите (47 %), низкую преемственность из-за текучести кадров (34 %), а также низкую мотивацию персонала (21 %) выделили специалисты среди многочисленных трудностей поддержания системы.

Постоянный внутренний аудит выделили как основную проблему работники ТОО «Натур продукт», имеющие пятилетний опыт обслуживания системы HACCP. Предприятия, не имеющие опыт работы по обслуживанию системы HACCP, не имеет этой проблемы.

Существующие и предполагаемые трудности внедрения и обслуживания HACCP, выявленные посредством опроса, были обобщены в систематической диаграмме. На рисунке 5 представлены только трудности первого и второго уровней систематизации. Последующая структуризация и систематизация причин позволили провести детализацию основных трудностей внедрения системы HACCP на пищевых предприятиях г.Нур-Султан и предложить перечень мероприятий в программу предварительных условий. Эти мероприятия рекомендованы нами предприятиям для внедрения в первую очередь.

Полученные данные показывают, что наряду с финансовыми трудностями существуют проблемы непонимания методологии системы со стороны руководства и персонала. Следовательно, руководство и специалисты технологи не заинтересованы во внедрении системы пищевой безопасности.

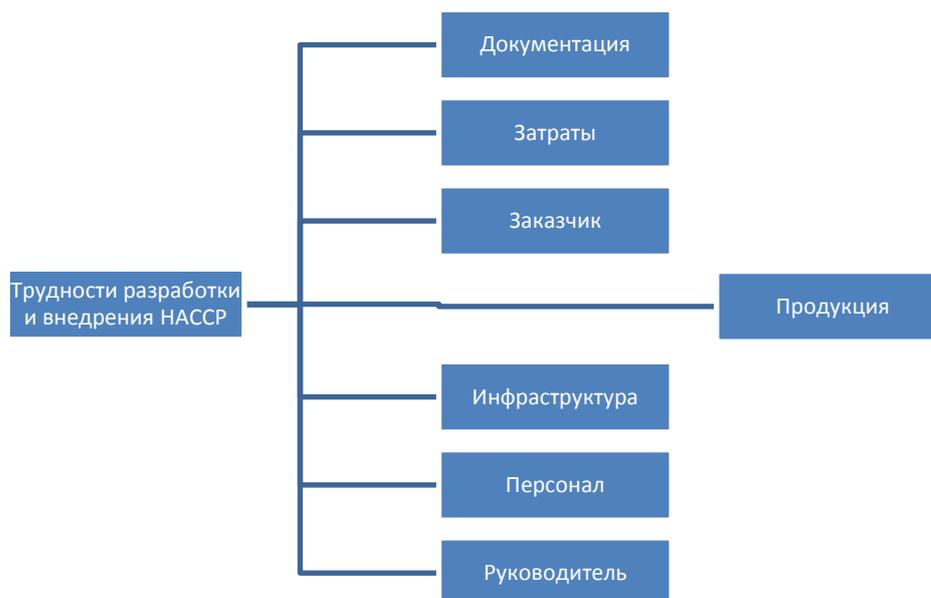


Рисунок 5 - Систематическая диаграмма «Существующие и предполагаемые трудности внедрения и обслуживания HACCP на пищевых предприятиях»: * – трудности, выявленные при анкетировании специалистов

Для предприятий уже работающих в системе обеспечения пищевой безопасности, основными трудностями являются разработка документации, выявление ККТ и установление вероятности возникновения риска на различных этапах технологического процесса. Из-за отсутствия стимулов компании не ищут пути преодоления возникших препятствий. Также большая текучесть квалифицированных кадров вызывает большие трудности.

Проводя анализ возможности системы НАССР и трудности, связанные с внедрением и её обслуживанием на пищевых предприятиях г.Нур-Султан, необходимо отметить:

- в НАССР отсутствует алгоритм действий, приводящих к определенному положительному решению по обеспечению безопасности пищевой продукции;
- в РК слабо развиты механизмы, которые стимулируют предприятия для реализации идеологии НАССР. Что объясняет несерьезное отношение персонала к системе НАССР.

Возможным решением проблемы разработки, внедрения и поддержания системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, может быть аутсорсинг данного вида деятельности.

Заключение

Результаты, полученные при обработке анкет специалистов, позволили выявить на пищевых предприятиях г.Нур-Султан ряд проблем, прежде всего таких, как недостаток компетентных специалистов в области НАССР, отсутствие четких методических рекомендаций по разработке и внедрению системы НАССР, нежелание специалистов и руководства увеличивать объем документооборота, а главное – отсутствие опыта по разработке и внедрению системы.

Учитывая эти трудности, характерные для большинства пищевых и перерабатывающих предприятий г.Нур-Султан, считаем необходимым:

1. Привлечение аутсорсинговых компаний совместно со специалистами своего предприятия, знающими проблемы производства «изнутри», что позволило бы предприятиям в короткие сроки и с меньшими финансовыми затратами выполнить требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. Проведение семинаров по вопросам безопасности и демонстрации преимуществ от внедрения как коммерческих, так и ценных для безопасности и качества свойств пищевой продукции.

3. Получение консультационных услуг по вопросам оценки влияния точности измерений на безопасность продукции, разработки научных рекомендаций и требований для контрольно-регламентирующих органов.

4. Оказание содействия в создании команд НАССР на предприятиях для анализа всех возможных рисков.

5. Оказание образовательных услуг по повышению квалификации и профессиональной подготовке, проведение обучающих курсов и лекций.

Существующие мировые тенденции внедрения систем менеджмента, послужат для предприятий г.Нур-Султан стимулом к освоению сложных механизмов и инструментов, которые помогут обеспечить качество и безопасность пищевых продуктов. Пищевым предприятиям г.Нур-Султан необходимо изменить подход к системе согласно этой методологии и международно-признанному подходу. Обеспечение безопасности пищевой продукции – это общая цель поставщиков сырья, производителей продукции, консалтинговых фирм, научно-производственных объединений и профильных кафедр вузов.

Список использованных источников

1. СТ РК UNE 167012-2015 «Услуги гостиничные. Услуги ресторанов. ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ САМОКОНТРОЛЯ ОСНОВАННЫЕ НА ПРИНЦИПАХ НАССР», 2017 г., 2 с.

2. Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 2013 г.

3. Майснер Т.В. Методическое пособие «Применение принципов НАССР на малых и средних предприятиях: методическое пособие для экспортно-ориентированных субъектов малого и среднего предпринимательства» - Екатеринбург: ООО «ПРОГРЕСС ГРУПП», 2013г., с. 20

4. Л.З. Габдукаева, О.А. Решетник, А.М. Файзулин, «Проблемы и перспективы внедрения методики ХАССП на отечественных предприятиях питания для обеспечения качества и безопасности производства кулинарной продукции», Казань, Вестник технологического университета, 2015г, с. 115-119