

УДК 658.5.011

РОЛЬ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА В ОБЕСПЕЧЕНИИ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Н.Б. Трофимова, студент гр. Пим-141, I курс

Научный руководитель: Д.В. Россиеva, ассистент

Кузбасский государственный технический университет имени Т.Ф. Горбачева
г. Кемерово

Сегодня ситуация на отечественном рынке является сложной и быстро изменяющейся. Изменения касаются как законодательных требований, так и ориентации компаний в связи с изменяющейся политической ситуацией. Со вступлением России в ВТО все больше крупных иностранных компаний видят в нашей стране большие возможности для роста своего бизнеса и прямо сейчас принимают стратегическое решение о выходе на российский рынок или продолжают активно инвестировать в развитие уже существующего здесь бизнеса. В таких сложных условиях предприятия встают перед выбором: закрыться или искать пути повышения собственной конкурентоспособности на рынке потребительских товаров. Каждое предприятие для этого выбирает свой собственный, уникальный путь, но, как показывает время, в выигрыше остаются организации, сделавшие ставку на качество выпускаемых продуктов и товаров, на доведение информации о своей способности формировать это качество до всех заинтересованных сторон.

Особенно актуально данное направление развития для предприятий, выпускающих продовольственные товары, так как для них в наибольшей степени характерно правило "клиент сам контролирует качество приобретаемых товаров", то есть попробовав некачественный продукт единожды, потребитель вряд ли когда-либо ещё обратится к продукции данного производителя.

На предприятиях пищевой промышленности, как известно, качество залегает во время изготовления продукции, поэтому важнейшим ключом его поддержания и одним из главных положительных элементов в конкурентной борьбе производителей является система качества, которая действует на предприятии. Этим обусловлено последовательное увеличение роли системы менеджмента предприятия, как незаменимого приспособления увеличения способности к конкурированию предприятия, что даёт возможность выполнить цель уменьшения себестоимости выпускаемых товаров, актуальности их применения и использования при полном удовлетворении потребительских требований.

Национальный стандарт ГОСТ ISO 9001 [1] является аутентичным международному стандарту ИСО 9001, который является наиболее известным и распространенным в мире руководством по организационно-методическими основами создания систем менеджмента качества (СМК) организаций. На со-

ответствие данного стандарта во всем мире уже были разработаны и сертифицированы более миллиона организаций. Это является главным показателем того, что системы менеджмента качества, соответствующие требованиям данного стандарта, действительно являются высокоэффективными средствами совершенствования деятельности организации любого профиля. Формирование такой системы, в основе которой лежит стандарт ГОСТ ISO 9001, даёт возможность перебраться от управления, основанного на контроле продукции, к эффективному менеджменту предприятия в целом, а так же получить дополнительные выгоды для организации после прохождения процедуры сертификации СМК. Важнейшая особенность стандарта ГОСТ ISO 9001 состоит в том, что в нём представлен только перечень тех видов деятельности (элементов), которые рекомендуется внедрить в практику работ при создании систем качества [2]. В нём не говорится, как именно необходимо реализовывать те или иные элементы. Наоборот, подчеркивается, что методы работ на разных предприятиях могут быть разными в зависимости от вида и ассортимента выпускаемой продукции, структуры предприятия. Обратная сторона такой универсальности - она не позволяет учесть особенности конкретных отраслей промышленности, поэтому во многих отраслях распространены отраслевые системы менеджмента, базирующиеся на стандартах ИСО серии 9000.

Для пищевой промышленности сегодня особо значима проблема безопасности продукции. Именно на неё и делается акцент в системах ХАССП. Данная система применяется в большинстве развитых стран с высококлассным промышленным комплексом, а в некоторых является неуклонительным условием существования для предприятий, производящих пищевые продукты. Система определяет критические точки, где необходимо учесть потенциальные риски. Проводится аналитическая работа с использованием накопленных сведений, на основании чего вырабатывается проект мероприятий, осуществление которых сводит к минимуму риск порчи продукции. А также определяется персонал, ответственный за результаты. Проверки качества в соответствии с нормативами ХАССП проводятся на протяжении всего процесса изготовления товаров, что обуславливает основное преимущество и важную характерную черту системы. Как видно из анализа требований системы ХАССП, она намного менее универсальна, чем системы, соответствующие требованиям ИСО 9000.

Состояние кризиса российской экономики объясняет несомненную актуальность систем менеджмента для отечественных организаций с целью создания способностей к конкурированию предприятий. Одним из главных условий успешного существования отечественных предприятий в условиях мирового рынка потребительских товаров является внедрение актуальных и эффективных систем менеджмента, которые в полной мере могут сформировать способность к конкурированию производимых товаров и продукции по их стоимости.

Список литературы:

1. ГОСТ ISO 9001-2011 Система менеджмента качества. Требования.

2. ГОСТ ISO 9000-2011 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
3. Коптелова Н.Б., Россиева Д.В., Дубов Г.М. Проблема качества потребительских товаров и её решение путём внедрения систем менеджмента качества // Сборник материалов V всероссийской, 58 научно-практической конференции молодых ученых «Россия молодая». - Кемерово: 2013. - С. 239-241.