

УДК 338.439

РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОАО «НЕВСКИЕ БЕРЕГА»

М.Р. Ицкова, студент гр. УК-01, V курс¹

Н.Б. Трофимова, студент гр. Пим-141, I курс²

¹ Кемеровский технологический институт пищевой
промышленности (университет),

² Кузбасский государственный технический университет
имени Т.Ф. Горбачева
г. Кемерово

Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции всегда были предметом пристального внимания национальных и международных организаций, что выражалось в разработке соответствующих стандартов и международных норм [1, 2].

В России широкое применение получили стандарты ГОСТ ISO 9001-2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2007, а также система НАССР.

Кондитерский комбинат ОАО «Невские берега», основанный в 1955 году в г. Санкт-Петербург, является крупнейшим производителем кремовых изделий Северо-западного региона России.

Ассортимент «Невских берегов» значительно выше ассортимента других производителей. В настоящее время выпускается более 500 видов тортов и пирожных. Каждый месяц комбинат разрабатывает более 10 видов новых изделий.

Как крупнейшее предприятие по производству тортов и пирожных «Невские берега» имеют наибольшую представленность продукции в торговле. Стабильное положение компании и высокий потенциал позволяют из года в год увеличивать географию поставок. У комбината «Невские берега» своя собственная сеть фирменных магазинов, в которых представлен наибольший ассортимент кондитерских изделий. Продукцию «Невских берегов» на сегодняшний день продают более 2000 магазинов не только в Санкт-Петербурге, но и в городах Северо-Западного региона России. Предприятие сотрудничает с более 100 поставщиками сырья, полуфабрикатов и упаковки. Большой парк автомашин позволяет осуществлять ежедневную доставку продукции во все точки города в первой половине дня.

В последние годы люди стали обращать гораздо большее внимание на качество и состав продукта. Для них важно все: и соответствие состава принципам здорового питания, и отсутствие консервантов, и наличие натуральных ингредиентов, и, конечно, вкус и внешний вид. Эстетичное внешнее оформление и использование высококачественного сырья является визитной карточкой предприятия.

точкой предприятия. На комбинате работает своя лаборатория, которая осуществляет строгий внутренний контроль на всех этапах производства – от контроля получаемого сырья, до соблюдения правил транспортировки готовой продукции.

С целью подтверждения производства качественной и безопасной продукции компания ОАО «Невские берега» в 2013 году внедрила и сертифицировала систему менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями ИСО 22000. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов – это совокупность организационной структуры, методик, процессов, ресурсов, необходимых для осуществления руководства безопасностью пищевых продуктов. Безопасность пищевых продуктов — принцип, согласно которому пищевые продукты не причинят вред конечному потребителю, если они приготовлены и/или съедены в соответствии с их запланированным использованием.

Внедрение ИСО 22000 позволило организации повысить объем выпускаемой продукции, улучшить ее качество, а также снизить количество потерь от брака и продукции, поднятой «на переделку».

С целью дальнейшего повышения эффективности работы и конкурентоспособности предприятия ОАО «Невские берега» руководством компании было решено внедрить систему менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, которая соответствовала бы не только требованиям ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007, но и отвечала всем требованиям ГОСТ ISO 9001-2011.

На сегодняшний определены цель работы, задачи работы, а также составлен план по разработке системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Целью работы: разработка системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 и ГОСТ ISO 9001 – 2011.

Задачи работы:

Изучение литературных данных по теме исследования;

Диагностический аудит системы менеджмента предприятия на соответствие требованиям ГОСТ ISO 9001 – 2011 и ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007;

3. Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 9001 – 2011 и ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007:

- разработка Политики в области качества и безопасности пищевой продукции;

- разработка Целей в области качества и безопасности пищевой продукции;

- разработка Руководства по системе менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;

- разработка 6 обязательных процедур или внесение изменений в уже существующую документацию;

В соответствии с составленным планом работ по разработке системы

менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на сегодняшний день уже разработаны Политика и Цели в области качества и безопасности пищевой продукции, а также Руководство по системе менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Список литературы:

1. Гурьянов, Ю.Г. Разработка и внедрение СМК как фактор, обеспечивающий формирование и стабильность потребительских свойств пищевой продукции/Ю.Г. Гурьянов, А.Н. Костин, Г.А. Дорн//Товаровед продовольственных товаров. - 2012.№11. - с.53-56.
2. Гурьянов, Ю.Г. Обеспечение качества специализированных продуктов в результате внедрения стандартов ИСО 9001/Ю.Г. Гурьянов, А.Н. Костин, Г.А. Дорн//Кондитерское производство.-2012.-№4.-с.20-21.