**Проблемы управления качеством продуктов питания в России**

НФ ИЭУП, г. Казань

В настоящее время в России существуют условия, когда невозможно обеспечить безусловную безопасность выпускаемых продуктов. Актуальность этой проблемы определяется множеством факторов:

- появление веществ, загрязняющих окружающую среду, изменение экологии и климата;

- новые пищевые продукты, технологии переработки, ингредиенты, добавки и упаковка, изменение рационов питания и рост спроса на пищевые продукты с минимальной переработкой;

- изменения в состоянии здоровья населения или отдельной его группы;

- новые методы анализа безопасности пищевой продукции позволяют обнаружить ранее неизвестные опасные факторы (3, С.82).

Продовольственная безопасность, определяемая как система взаимосвязанных составляющих (экономической, экологической, личной, потребительской, общественной, культурной), призвана быть условием создания атмосферы стабильности, основой благополучия и гарантией эффективного развития страны.

Пищевая промышленность сегодня в нашей стране объединяет около 30 подотраслей и свыше 25 тысяч предприятий с общей численностью занятых 1,5 миллиона человек. Доля пищевой промышленности в общем объеме промышленного производства неизменно составляет 11-12 %.

Рост пищевой промышленности составил 2,5%. Продолжилось развитие сельского хозяйства. Производство мяса увеличилось на 8,8%, молока на - 7,5%, яиц – на 2,7%, выросло поголовье скота всех категорий.

Таким образом, сегодня пищевая промышленность является одной из наиболее быстроразвивающихся и динамичных в Российской Федерации. Однако по-прежнему остаются две существенные проблемы: низкая конкурентоспособность и безопасность пищевой продукции. Каким же образом сегодня можно решить эти проблемы?

Одна из проблем создания конкурентоспособной рыночной экономики - обеспечение соответствия отечественной продукции международным признанным стандартам.

Существовавшая до сих пор в России практика использования устаревших государственных стандартов (ГОСТов) не способствует повышению качества товаров и услуг, технической и технологической модернизации производства. Например, в 2003 г. в США из торговых предприятий была отозвана партия российского молока, содержащего сульфонамид, - вещество, способное вызвать у человека аллергическую реакцию. Несмотря на достаточную жесткость российских ГОСТов по пищевым продуктам, они не предусматривали тест на сульфонамид.

Реформа технического регулирования направлена на то, чтобы перенести основную ответственность за качество, безопасность продукции и услуг с государства, государственных ведомств на производителя и продавца. В РФ в последние годы достигнуты определенные успехи в применении междуна­родной практики технического регулирования в пищевой промышленности, в которой активно используется такая система управления качеством и безопасностью продук­ции, как ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки) и недавно принятый международный ИСО 22000:2005 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи». Это может повысить конкурентоспособность пищевой продукции и вывести ее на международный рынок.

Вторая проблема – обеспечение безопасности пищевой продукции (5, С.1).

По данным Всемирной организации здравоохранения, даже в развитых странах более 30% населения ежегодно испытывают на себе последствия пищевых отравлений. Кроме того, более 2 млн. детей ежегодно умирают в результате употребления некачественных пищевых продуктов. Недобросовестные производители продуктов питания заполнили потребительский рынок некачественной пищевой продукцией. Также в последнее время на полках магазинов выявляется крайне много просроченного детского питания. Если в 2009 г. его было около 1 %, то в 2010 г. – до 5 % (8, С.90).

Еще одна проблема – не работает система изъятия и уничтожения некачественных продуктов, что приводит к тому, что опасные для здоровья товары после проверки попросту переправляют на другую точку продаж, где их успешно реализуют. В настоящее время готовятся поправки в Кодекс об административных нарушениях, которые могли бы пресечь данные нарушения. Самый действенным способом было бы накладывать запрет на профессию за повторные нарушения, так как в пищевой промышленности не должны работать люди, которые не имеют соответствующих знаний.

Проблему безопасности пищевой продукции в РФ можно решить, применяя системы:

**-** система менеджмента качества (СМК) в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 9000 (ГОСТ Р ИСО 9001-2008);

**-** система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР (в русской транскрипции – ХАССП) (ГОСТ Р 51705.1);

**-** система экологического менеджмента по ИСО 14000 (ГОСТ Р ИСО 14001);

**-** системы GMP (Good Manufacturing Practice) – Надлежащая Производственная Практика, установленная в Директиве ЕС 93/43;

**-** система менеджмента безопасности пищевых продуктов по всей цепочке поставки в соответствии с требованиями стандарта ИСО 22000:2005 (ГОСТ Р ИСО 22000-2007), которые обеспечивают предупреждающий контроль, дополняя контроль продукции контролем процессов ее производства (4, С.637).

Таким образом, одним из путей повышения качества и конкурентоспособности отечественной пищевой продукции является применение международных стандартов по безопасности пищевой продукции.

Международные стандарты серии ИСО 22000 распространяются на участников всей продуктовой цепи, т.е. по принципу «от фермы до вилки». МС ИСО 22000:2005 был разработан так, что в нем гармонично сочетаются как НАССР (Анализ рынков и критические контрольные точки), так и МС ИСО 9001 (Система менеджмента качества. Требования).

Введение ИСО 22000 ведет к защите торговых марок. Предприятия с известными торговыми марками (брэндами) используют ИСО 22000, систему ХАССП для создания полной уверенности в защите торговой марки.

На сегодняшний день объемы внедрения предприятиями стандарта ISO 22000 не очень большие. К большому сожалению, в нашей стране в соответствии с требованиями МС ИСО 22000:2005 сертифицируются крупные производители молочной, пивной, рыбной, мясоперерабатывающей и комбикормовой промышленности.

В отчете за 2008 г. секретариат ИСО опубликовал сведения о сертификатах соответствия стандартам ИСО 22000 за 2007 и 2008 гг. По состоянию на конец декабрь 2008 г., в 112 странах мирового сообщества выдано 8102 сертификата, в 2007 г. аналогичный показатель был равен 4132, число стран, которые имели такие сертификаты, - 93, прирост составил 96 %.

Определилась десятка стран-лидеров по числу выданных сертификатов. На первом месте оказалась Турция (1155 сертификатов), на втором – Греция (1055 сертификатов). Из регион впереди Европа – 58,76% всех выданных сертификатов.

По странам СНГ следующие данные: в России по ИСО 22000 сертифицировано 69 предприятий, в Украине – 64, в Казахстане – 23, в Молдавии – 13, в Белоруссии – 9 (2, С.84).

Проблема не в том, что не все предприятия хотят внедрять этот ISO 22000, а в том, что не на всех предприятиях соблюдаются требования российских правил. Стандарт нужен тем, кто думает о развитии, о завтрашнем дне, о том, как обойти конкурентов не за счет более яркой рекламы, а за счет стабильных продаж, когда потребитель покупает продукт, который ему нравится, в котором он уверен.

Основные проблемы массового внедрения пищевых стандартов связаны с их относительной молодостью, с опасениями пищевиков, которые не хотят прозрачности, в том числе и по составу и рецептуре продукции. При работе по стандарту нужна система прослеживаемости, необходимо контролировать своих поставщиков и потребителей (магазины, склады), а многим нашим производителям все равно, где хранят их продукцию: рядом со стиральным порошком или бензином. Большинство пищевиков не видит преимуществ системы, не задумывается о ВТО, кроме того, им невыгодно обеспечивать систему отзыва продукции, а многим просто лень или жалко денег (1, С. 2).

Список использованной литературы

1. Беленкова А. Стандартизированное будущее // http: // abelenkova.ucoz. ru;

2. Белобрагин В.Я. Эффективность СМК в мире // Стандарты и качество. – 2010. - №4. – с.84;

3. Бессонова Л.П., Дунченко Н.И. Управление безопасностью в пищевой промышленности на основе системы прослеживаемости // Стандарты и качество. – 2010. - №5 – с.82;

4. Михеева Е.Н. Управление качеством и безопасностью продукции на предприятиях пищевой промышленности // Сборник научных трудов СевКавГТУ. Серия «Продовольствие». – 2009. - №5. – с.637;

5. Плесовских А.Б. Обеспечение безопасности пищевой продукции через внедрение МС ИСО 22000:2005 // http: // baikalcert. ru;

8. Стуканова И.П. Продовольственная безопасность как составляющая качества жизни населения региона // Стандарты и качество. – 2009. - №3. – с.90;

ЗАЯВКА

На участие в Заочной студенческой

конференции

«АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ»

Название доклада:Проблемы управления качеством продуктов питания в России

Докладчик-студент: Чухнина Кристина Анатольевна

Научный руководитель: Репина Юлия Александровна, к.с.н., ст. преподаватель кафедры «Интегрированные системы менеджмента»

Адрес: г. Нижнекамск, пр. Химиков, д. 17, кв. 186

Контактный телефон: 89274793313

E-mail: christi.ch@mail.ru

Дата заполнения 18.11.2010 г.