

УДК 637.071

**ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ ПРОДУКЦИИ
КАК ОДНО ИЗ ОСНОВНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПРИ ВНЕДРЕНИИ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ НА ПРИМЕРЕ ПРЕДПРИЯТИЯ
ООО «ШИК» ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Е. А. Савинкова¹, И. В. Гусева¹, О. В. Пиркина²

¹Марийский государственный университет, г. Йошкар-Ола

²Поволжский государственный технологический университет, г. Йошкар-Ола

**IDENTIFICATION AND TRACEABILITY OF PRODUCTS
AS ONE OF THE MAIN REQUIREMENTS FOR A QUALITY
MANAGEMENT SYSTEM IMPLEMENTATION ON THE EXAMPLE
OF LLC "SHIK" IN THE REPUBLIC OF CHUVASHIA**

E. A. Savinkova¹, I. V. Guseva¹, O. V. Pirkina²

¹Mari State University, Yoshkar-Ola

²Volga Region State Technological University, Yoshkar-Ola

На предприятии, на котором разрабатывается система управления качеством, одним из важнейших элементов, во многом определяющим эффективность ее функционирования, является механизм идентификаций, позволяющий обеспечить прослеживаемость продукции по всему технологическому циклу изготовления. Работы по идентификации и прослеживаемости осуществляются на всех этапах петли качества и охватывают все основные элементы производства. С помощью идентификации и прослеживаемости продукции можно определить местонахождение продукта с целью выявления возможных причин брака изготовленной продукции или дефектов производственных и технологических процессов. Система ХАССП – это, с одной стороны, определенный способ организации дела на предприятии, гарантирующий поставку потребителю продукции и услуг требуемого качества. С другой стороны – способ существования организации, в которой одним из важнейших аспектов является забота о качестве. Обеспечение гарантий производства охватывает весь жизненный цикл продукции. Особое внимание уделяется стадии проектирования, так как именно при разработке изделий закладываются основные качественные характеристики.

Ключевые слова: идентификация, прослеживаемость, система прослеживаемости, безопасность пищевых продуктов, система качества

When the company developed a quality management system, one of the most important elements, which largely determines the effectiveness of its functioning, it is the mechanism of identification. It allows for traceability of products throughout the manufacturing cycle technology. Work on identification and traceability are carried out at all stages of the quality loop and cover all the major elements of production. By means of identification and traceability of products it is possible to determine the location of the product in order to identify possible causes of defects in manufactured products and industrial processes. The HASSP system it is, on the one hand, a certain method of the organization at the entity, guaranteeing delivery to the consumer of products and services of required quality. On the other hand, it is a method of existence of the organization in which one of the major aspects is care of quality. Providing guarantees of production covers all product lifecycle. Special attention is paid to blueprint stage as in case of product development the main quality characteristics are pledged.

Keywords: identification, traceability, system of traceability, safety of foodstuff, quality system

Одной из важнейших операций контроля качества и других товароведных характеристик продукции служит их идентификация. Одновременно она является элементом системы качества на производстве и в сфере обращения, а также средством прослеживаемости товаров.

Прослеживаемость – это возможность отслеживания движения, местонахождения и происхождения пищевой продукции на всех стадиях производства, обработки и распределения. Движение продукции может относиться к происхождению сырья, истории обработки или ее распределения.

Вследствие этого, выбор системы прослеживаемости зависит от инструкций, характеристик продукта и пожеланий клиента. Сложность системы прослеживаемости может различаться в соответствии с особенностями продукта и поставленными к выполнению целями.

Внедрение организацией системы прослеживаемости зависит от: технических возможностей и ограничений, присущих организации и продуктам (т. е. характер сырья, размер партии продуктов, процедуры сбора и транспортировки, способы обработки и упаковки), а также соотношения *затраты – выгоды* от применения подобной системы. Система прослеживаемости сама по себе недостаточна для гарантированного обеспечения пищевой безопасности.

Согласно регламенту ЕС № 178/2002 Ст. 18: прослеживаемость на всех стадиях производства, переработки и сбыта должна обеспечиваться отследиваемость пищевых продуктов и кормовых средств, животных, служащих для получения пищевых продуктов и других веществ, которые предназначены или предполагается, что они предназначены для переработки в пищевом продукте или кормовом средстве.

Также Регламент ЕС 178/2002 создан для обеспечения безопасности пищевых продуктов, поэтому все аспекты цепи изготовления пищевой продукции в регламенте рассмотрены во взаимосвязи, начиная от первичного производства вплоть до сбыта, соответственно, до передачи пищевого продукта потребителю, поскольку любой участник этой цепи потенциально может оказывать влияние на безопасность пищевых продуктов.

В контексте общей сельскохозяйственной политики было принято много директив с целью установления особых санитарных правил применительно к производству и выпуску в оборот продуктов, одной из которых является Директива 853/2004 «Особые гигиенические правила для пищевой продукции животного происхождения». Согласно Федеральному закону № 29 2015 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пищевые продукты, материалы и изделия, не имеющие удостоверений качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, материалов и изделий, подтверждающих их происхождение, в отношении которых отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов (пищевые продукты, материалы и изделия, подлежащие государственной регистрации и обязательному подтверждению

соответствия), исключены из оборота движения продуктов на продовольственном рынке.

Для обеспечения необходимого уровня производства и выработки качественной продукции на предприятии колбасного цеха Шалеевские Ишлейские колбасы и рыбы ООО «ШИК» в Чувашской республике разработана система качества, которая охватывает весь жизненный цикл изделия.

Для обеспечения выпуска качественной продукции на предприятии ведется контроль качества на всех этапах производства, т. е.: все сырье животного происхождения подлежит ветеринарно – санитарной экспертизе и оценке Госветслужбой России; лабораторному контролю качества сырья и вспомогательных материалов; ведется контроль за соблюдением технологических процессов; осуществляется контроль качества готовой продукции; также проводится контроль качества по органолептическим, микробиологическим и физико-химическим показателям.

Обеспечение качества достигается оказанием организационными структурами наибольшего влияния при выполнении своих функций установленными методами с использованием необходимых ресурсов предприятия.

Центральной частью системы качества является служба качества, в состав которой, как правило, включаются: отдел технического контроля, отдел управления качеством, метрологическая служба, отдел стандартизации и микробиологическая лаборатория. Служба качества организует работу по качеству на предприятии (создает систему качества), контролирует качество продукции, обеспечивает производство средствами измерений, координирует, контролирует и осуществляет методическое руководство работой других структур, выполняющих функции в системе качества. Эффективность этой работы в любом случае обеспечивается лишь тогда, когда за качество отвечает не только служба качества, но и все другие подразделения предприятия, каждый отдельный сотрудник. При условии дальнейшего улучшения качества работы и качества продукции может быть достигнуто существенное повышение эффективности производства и ускорение темпов НТП.

Потребителям необходима продукция, характеристики которой удовлетворяют их потребностям и ожиданиям. Эти потребности и ожидания, как правило, отражаются в спецификации на продукцию и обычно считаются требованиями потребителей. Требования могут быть установлены потребителем в контракте или определены самой организацией. В любом случае приемлемость продукции в конечном счете устанавливает потребитель.

Поскольку потребности и ожидания потребителей меняются, а организации помимо этого испытывают давление, обусловленное конкуренцией и техническим прогрессом, они должны постоянно совершенствовать свою продукцию и свои процессы.

Успешная деятельность предприятия зависит не только от внутренних факторов. Предприятие – открытая система, и его успех зависит также от того, насколько оно учитывает влияние постоянно меняющейся внешней среды, как приспосабливает к ней свою внутреннюю структуру и методы управления. Решить эту проблему помогает известный в менеджменте ситуационный подход к управлению, при котором учитываются внешние и внутренние факторы.

Подход к разработке и внедрению системы менеджмента качества состоит из нескольких ступеней, включающих в себя:

- а) определение потребностей и ожиданий потребителей, а также других заинтересованных сторон;
- б) разработку политики и целей организации в области качества;
- в) определение процессов и ответственности, необходимых для достижения целей в области качества;
- г) определение необходимых ресурсов и обеспечение ими для достижения целей в области качества;
- д) разработку методов для измерения результативности и эффективности каждого процесса;
- е) применение результатов этих измерений для определения результативности и эффективности каждого процесса;
- ж) определение средств, необходимых для предупреждения несоответствий и устранения их причин;

Литература

1. ГОСТ ИСО 9000 «Система менеджмента качества».
2. Директива № 853/2004 «Особые гигиенические правила для пищевой продукции животного происхождения».
3. Регламент ЕС № 178/2002 «Об установлении общих принципов и предписаний продовольственного законодательства, об учреждении Европейского органа по безопасности продуктов питания и о закреплении процедур в отношении безопасности продовольственных товаров».
4. Федеральный закон № 29/2015 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

References

1. GOST ISO 9000 «Sistema menedzhmenta kachestva».
2. Direktiva № 853/2004 «Osobyje gigenicheskie pravila dlja pishhevoj produkcii zhivotnogo proishozhdenija».
3. Reglament ES № 178/2002 «Ob ustanovlenii obshhijh principov i predpisanij prodovol'stvennogo zakonodatel'stva, ob uchrezhdenii Evropejskogo organa po bezopasnosti produktov pitaniija i o zakreplenii procedur v otnoshenii bezopasnosti prodovol'stvennyh tovarov».
4. Federal'nyj zakon № 29/2015 «O kachestve i bezopasnosti pishhevyh produktov».

з) разработку и применение процесса постоянного улучшения системы менеджмента качества.

Такой подход также применяют для поддержания в рабочем состоянии и улучшения внедренной системы менеджмента качества.

Организация, применяющая указанный выше подход, создает уверенность в возможностях своих процессов и качестве своей продукции, а также обеспечивает основу для постоянного улучшения. Это может привести к повышению удовлетворенности потребителей и других заинтересованных сторон и успеху организации.

Однако для учета влияния основных факторов внешней среды на качество необходимо организовать на предприятии выполнение следующих основных работ, которые более полно будут отражать специфику производства:

- изучение рынка;
- выполнение требований заказчиков и рынков сбыта к качеству продукции при ее разработке, изготовлении и сервисном обслуживании;
- проведение сертификации продукции и системы качества;
- сбор и анализ информации о НТП и достижениях конкурентов, патентно-лицензионная работа;
- отслеживание действующего законодательства в области качества;
- участие в выставках, семинарах по качеству, рекламная работа.

Для достижения необходимого эффекта в работе по обеспечению качества предприятия ООО «ШИК» опирается на рекомендации международных стандартов ИСО – 9000, представляющих собой современный уровень организации работ по управлению и обеспечению качества продукции на предприятии.

Статья поступила в редакцию 12.08.2016 г.

Submitted 12.08.2016.

Для цитирования: Савинкова Е. А., Гусева И. В., Пиркина О. В. Идентификация и прослеживаемость продукции как одно из основных требований при внедрении системы управления качеством на примере предприятия ООО «ШИК» Чувашской Республики // Вестник Марийского государственного университета. Серия «Сельскохозяйственные науки. Экономические науки». 2016. Т. 2. № 4 (8). С. 40–43.

Citation for an article: Savinkova E. A., Guseva I. V., Pirkina O. V. Identification and traceability of products as one of the main requirements for a quality management system implementation on the example of LLC “SHIK” in the Republic of Chuvashia. *Vestnik of the Mari State University. Chapter “Agriculture. Economics”*. 2016, t. 2, no. 4 (8), pp. 40–43.

Савинкова Екатерина Анатольевна,
кандидат технических наук, Марийский
государственный университет, г. Йошкар-Ола, kaf-tms@yandex.ru

Гусева Ирина Владимировна,
магистр, Марийский государственный
университет, г. Йошкар-Ола,
kaf-tms@yandex.ru

Пиркина Ольга Васильевна,
магистр, Поволжский государственный
технологический университет,
olechka.2601@mail.ru

Savinkova Ekaterina Anatolyevna,
Candidate of Technical Sciences, Mari State
University, Yoshkar-Ola, kaf-tms@yandex.ru

Guseva Irina Vladimirovna,
master, Mari State University, Yoshkar-Ola,
kaf-tms@yandex.ru

Pirkina Olga Vasilyevna,
Master, Volga Region State Technological
University, olechka.2601@mail.ru