

Розроблення та впровадження на підприємствах харчової промисловості, системи управління якістю та безпекою відповідно до вимог міжнародного стандарту ISO 22001

Віктор Герасимчук

здобувач освітньої програми

«Якість, стандартизація та сертифікація»,

ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», м. Київ, Україна,

e-mail: HerasymchukVO@krok.edu.ua

Леонід Віткін

доктор технічних наук,

професор кафедри управлінських технологій,

ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», м. Київ, Україна,

e-mail: Vitkin@krok.edu.ua,

ORCID: 0000-0002-0731-1333

В сучасних умовах конкурентної боротьби на ринку харчової промисловості, впровадження системи управління якістю та безпекою стає надзвичайно важливим для підприємств цієї галузі. Одним з найефективніших та широко визнаних стандартів у цій сфері є ISO 22001. Цей стандарт надає рамки та вимоги для впровадження системи управління якістю та безпекою на підприємствах, що займаються виробництвом харчових продуктів. Розроблення та впровадження такої системи допомагає підприємствам не лише досягати високих стандартів якості та безпеки продукції, а й підвищувати їхню конкурентоспроможність на ринку. У цьому контексті важливо дослідити процес розроблення та впровадження системи управління якістю та безпекою на підприємствах харчової промисловості згідно з вимогами міжнародного стандарту ISO 22001.

Актуальність дослідження розроблення та впровадження на підприємствах харчової промисловості системи управління якістю та безпекою відповідно до вимог міжнародного стандарту ISO 22001 надзвичайно важлива в сучасних умовах. Харчова промисловість є однією з найбільш регульованих галузей через високі вимоги до безпеки та якості харчових продуктів. Стандарт ISO 22001 надає зразкові вимоги та рекомендації для розроблення та впровадження системи управління безпекою харчових продуктів, спрямованої на забезпечення безпеки та якості продукції від постачальника до споживача. Підприємства харчової промисловості, які впроваджують систему управління згідно з ISO 22001, можуть отримати численні переваги, включаючи підвищення рівня довіри споживачів, зменшення ризику виробничих недоліків та витрат, а також відповідність міжнародним стандартам якості та безпеки. Таким чином, дослідження в цій області має значний потенціал для поліпшення якості та безпеки продукції в харчовій промисловості та забезпечення її конкурентоспроможності на світовому ринку.

Мета дослідження полягає в розгляді та аналізі процесів розроблення та впровадження системи управління якістю та безпекою на підприємствах харчової промисловості відповідно до вимог міжнародного стандарту ISO 22001.

Основним об'єктом дослідження є сам процес розроблення та впровадження такої системи на підприємствах харчової промисловості. Предметом дослідження є визначення етапів, методів та інструментів, які використовуються підприємствами для забезпечення відповідності стандарту ISO 22001 та підвищення якості та безпеки їхньої продукції. Основні задачі дослідження включають аналіз вимог стандарту ISO 22001, вивчення методів розроблення та впровадження систем управління якістю та безпечністю на підприємствах харчової промисловості, оцінку ефективності таких систем, та виявлення можливостей для їх подальшого вдосконалення.

Стандарт ISO 22001 є ключовим документом, який визначає вимоги до систем управління безпекою харчових продуктів. Цей стандарт розроблений з урахуванням потреб та вимог харчової промисловості щодо забезпечення безпеки та якості продукції. Основною метою ISO 22001 є встановлення рамок та процедур, які дозволяють підприємствам ефективно управляти ризиками, пов'язаними з безпекою харчових продуктів, та забезпечувати їхню відповідність вимогам законодавства та стандартів [1].

Однією з важливих складових стандарту є вимоги щодо управління безпекою харчових продуктів. Це включає в себе ретельний аналіз потенційних ризиків на кожному етапі виробництва, від початкових стадій до доставки готової продукції споживачам. Такий підхід дозволяє підприємствам ідентифікувати, оцінювати та контролювати будь-які потенційні загрози для безпеки харчових продуктів та запобігати їхньому виникненню.

Принципи системи управління якістю та безпекою, визначені в стандарті ISO 22001, включають такі основні принципи, як лідерство, залучення персоналу, процесний підхід, системний підхід до управління, постійне вдосконалення та фактичний підхід до прийняття рішень. Ці принципи сприяють побудові ефективної системи управління, спрямованої на досягнення поставлених цілей щодо якості та безпеки харчової продукції [2].

Розроблення системи управління на підприємстві харчової промисловості відповідно до стандарту ISO 22001 включає кілька ключових етапів, що допомагають забезпечити ефективну реалізацію та впровадження такої системи. Перший етап - це визначення стратегії впровадження, яке передбачає визначення мети та обсягу впровадження системи, а також розроблення плану дій для досягнення цих цілей. На цьому етапі також важливо визначити ресурси, необхідні для успішної реалізації системи управління якістю та безпекою.

Другий етап - це аналіз поточного стану та ризиків, що передбачає оцінку існуючих процесів та практик на підприємстві з метою виявлення потенційних недоліків та загроз для безпеки харчових продуктів. Це дозволяє зрозуміти, які кроки необхідно зробити для покращення системи управління та зниження ризиків.

Третій етап - встановлення цілей та процесів, передбачає визначення конкретних цілей, які необхідно досягти за допомогою системи управління, а також розроблення процедур та інструкцій, які допоможуть досягти цих цілей.

На цьому етапі важливо враховувати потреби та очікування зацікавлених сторін, включаючи споживачів, контролюючі органи та інші зацікавлені сторони.

Останній етап - це розроблення документації системи управління, яке передбачає створення необхідних документів, таких як політика безпеки харчових продуктів, процедури, інструкції та інші документи, необхідні для ефективної роботи системи управління. Це забезпечує належне документування процесів та процедур, а також дозволяє забезпечити їхню зрозумілість та доступність для всього персоналу підприємства [3].

Впровадження системи управління якістю та безпекою на підприємстві є ключовим етапом у процесі забезпечення високих стандартів якості та безпеки продукції. Під час цього етапу реалізуються різноманітні заходи, спрямовані на впровадження та виконання вимог системи управління, що передбачаються стандартом ISO 22001. Один із важливих аспектів впровадження - це запровадження процедур та інструкцій, які охоплюють усі аспекти діяльності підприємства, пов'язані з виробництвом та забезпеченням якості продукції. Це включає в себе такі процеси, як контроль сировини та матеріалів, виробничі процеси, управління виробничими процесами та інші [4].

Ще одним важливим аспектом є навчання персоналу. Підприємство повинно забезпечити належний рівень компетентності свого персоналу у сфері управління якістю та безпекою харчових продуктів. Це може включати проведення тренінгів, семінарів, воркшопів та інших форм навчання для працівників на різних рівнях та в різних відділах підприємства. Навчання персоналу є ключовим елементом успішного впровадження системи управління якістю та безпекою.

Останнім, але не менш важливим етапом є впровадження системи моніторингу та внутрішнього аудиту. Цей процес передбачає встановлення механізмів контролю та перевірки ефективності системи управління, а також оцінку відповідності вимогам стандарту ISO 22001. Внутрішній аудит дозволяє перевірити дієвість системи управління та виявити можливі недоліки або потенційні ризики, які потребують усунення. Такий підхід допомагає забезпечити постійне вдосконалення системи та забезпечити відповідність вимогам стандарту на протязі часу.

Сертифікація та підтримка системи управління є важливими кроками в процесі забезпечення ефективності та відповідності системи вимогам стандарту ISO 22001. Перший етап - підготовка до сертифікації, включає підготовку всієї необхідної документації, а також проведення внутрішніх аудитів для перевірки відповідності системи вимогам стандарту. Це дозволяє підприємству переконатися, що система управління готова до офіційної сертифікації та відповідає вимогам стандарту.

Наступний етап - це аудит системи управління, який проводиться незалежною сертифікаційною організацією. Під час аудиту оцінюється ефективність та відповідність системи вимогам стандарту ISO 22001. Після успішного проходження аудиту підприємство отримує сертифікат, який свідчить про відповідність їхньої системи управління вимогам стандарту.

Останній етап - це підтримка та постійне вдосконалення системи управління. Після отримання сертифіката важливо продовжувати підтримувати та вдосконалювати систему управління для забезпечення її ефективності та відповідності вимогам. Це може включати проведення регулярних оновлень та оцінку ризиків, а також впровадження змін у відповідь на нові вимоги та тенденції на ринку. Постійне вдосконалення системи управління допомагає підприємствам забезпечити сталість та високу якість продукції [5].

Отже, процес впровадження системи управління якістю та безпекою на підприємствах харчової промисловості згідно зі стандартом ISO 22001 є ключовим для забезпечення високих стандартів якості та безпеки продукції. Впровадження такої системи дозволяє підприємствам зменшити ризики та покращити якість своєї продукції, що в свою чергу сприяє підвищенню їхньої конкурентоспроможності та задоволенню потреб споживачів.

Ключові слова: документація, аудит, підготовка, відповідність, внутрішній аудит.

Список використаних джерел

1. *Перехід до нових версій стандартів ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015) та ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015).* URL: <http://naau.org.ua/wpcontent/uploads/2016/04/3c84b-14f21364f68b8ef54f33d7043a9.pdf>.
2. *Управління якістю. Сертифікація. Навчальний посібник / Р.В. Бичківський, П.Г. Столярчук, Л.І. Сопільник, О.О. Калинський.* К.: Вища школа, 2005. 432 с.
3. *ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. (ISO 9000:2015 IDT).* К.: ДП «УкрНДНЦ», 2016. 45 с.
4. *ДСТУ ISO 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги. (ISO 9001:2015 IDT).* К.: ДП «УкрНДНЦ», 2016. 21 с.
5. *Кійко В.В., Мельник О.П., Кузьмін О.В., Попова Н.В. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості.* Київ: Олді+, 2023. 278 с.