

ВОЗМОЖНОСТИ ИНТЕГРИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ ИСО 9001 В ИСО 22000

Даниленко В.М., Лаптева Н.Г.

*Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого
Великий Новгород, Россия*

POSSIBILITY INTEGRATION OF THE ISO 9001 SYSTEM INTO ISO 22000

Danilenko V.M., Lapteva N.G.

*Yaroslav-the-Wise Novgorod State University
Velikiy Novgorod, Russia*

Внедрение интегрированной системы, базирующейся на стандартах ИСО 9001-2015 и ИСО 22000-2007 позволит мясоперерабатывающим предприятиям увязать требования к безопасности и качеству продукции, управлять ими и удовлетворить требования потребителей.

Сертификат ИСО 9001 является добровольным сертификатом и не дает никаких разрешений. Его главное отличие от лицензий и других аналогичных документов, включающих ИСО 22000 в том, что он не разрешающий, а подтверждающий сертификат.

Сертификат ИСО 9001 подтверждает, что в организации внедрена и функционирует система менеджмента качества, которая гарантирует неизменно высокое качество товара или предоставляемых услуг, независимо от изменяющихся внешних или внутренних условий. В отличие от системы 22000, которая направлена на выявление возможных рисков пищевой промышленности, а также мер по их предотвращению или снижению до определенного уровня. Поэтому сертификат ИСО 9001, как гарант качества и стабильности, может оказать положительное влияние на формирование общественного мнения о положении предприятия на рынке продукции, и как следствие, увеличить количество заказов и обращений. Сертификат ИСО 9001 так же служит гарантом для ваших партнеров по бизнесу, банков, инвестиционных компаний и др.

Если разделить ВВП страны на количество выданных сертификатов, то среди европейских стран в России этот коэффициент будет одним из самых высоких (0,95). Распределение сертификатов напрямую зависит от насыщенности рынка и активности рынка сертификационных услуг [1].

Один из самых эффективных методов развития предприятия - это внедрение системы менеджмента качества и сертификация ее на соответствие требованиям международного стандарта ИСО 9001.

Одним из основных преимуществ сертификации (сертификата ИСО 9001) – уверенность потребителя в качестве ваших товаров или услуг, а значит – увеличение продаж Ваших товаров и услуг.

Требования, содержащиеся в стандарте ИСО 9001:2008 являются общими и предназначены для применения ко всем организациям независимо от вида деятельности, размера организации и предоставляемой продукции, услуг. Для промышленного объекта формируется ряд требований к обеспечивающим и внутренним производственным этапам.

ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 (ISO 22000:2005) - международный стандарт, регламентирующий специализированную систему менеджмента для предприятий и организаций, так или иначе включенным в пищевую цепь на любом из ее этапов [2].

Сертификат ISO 22000:2005 добровольный, но в последние годы все большее количество предприятий и организаций подают заявки и его получают. Причина простая: сфера продуктов питания очень специфична, и те компании, которые могут подтвердить контроль качества своей продукции официальным сертификатом, обладают более высокой конкурентоспособностью.

Российский сертификационный центр обозначил две объективные предпосылки для получения сертификата ИСО 9001:

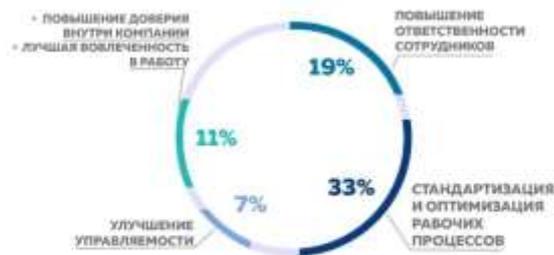
1. Возможность зайти на международные рынки, где наличие сертификата – обязательное требование.
2. Возможность работать в секторе, который регулируется правительством.

Сертификация по ISO 9001, согласно постановлению Правительства РФ №48 от 03.02.2010.г, является обязательным требованием к участникам СРО. Для серьезных клиентов документы, подтверждающие экспертизу компании, могут играть ключевую роль.

В 2001 году испанские экономисты проанализировали опыт работы более 400 национальных компаний, внедривших у себя СМК и 400 не внедривших, в различных отраслях за пять лет и суммировали эмпирические данные.

Выгоды от настройки на предприятии системы менеджмента качества делятся на внутренние (организационные) и внешние (отражающиеся в показателях доходов). Внутренние преимущества (рис.1):

- стандартизация и оптимизация рабочих процессов (33%);
- повышение ответственности сотрудников (19%);
- повышение доверия внутри компании (11%);
- лучшая вовлеченность в работу (11%);
- улучшение управляемости (7%).



После обработки данных средний доход сертифицированных компаний оказался выше, чем у несертифицированных. Разницу исследователи признали статистически значимой (в среднем 2-3%). Однако следует относиться к интерпретации этих данных аккуратно [2].

Рисунок 1. Выгоды от системы менеджмента

ISO 9001 (по данным опроса управляющих)

Исследование отечественных экономистов в статье, посвященной эффектам от сертификации по стандарту ISO 9001 по нескольким гомогенным группам показало, что финансовые показатели (доходность продаж, издержки на производство) у сертифицированных компаний заметно улучшились по сравнению с не сертифицированными компаниями. Разница в 5-10%.

В странах, которые стали пионерами в вопросах стандартизации (Великобритания, Дания) получения сертификата ISO 9001 больше не приносит ощутимого экономического эффекта компаниям. Динамика новых сертификатов здесь отрицательная.

Рассмотрим детально плюсы ИСО 22000.

Применение ИСО 22000 помогает организации достигнуть следующих целей:

Создать, внедрить и развивать систему управления безопасностью продуктами питания. Система управления строится на основе подходов стандарта ИСО 9001, поэтому она учитывает все принципы этого стандарта. Внедрение и развитие системы управления безопасностью продуктов питания выполняется за счет тех же механизмов, что и система качества. Это упрощает создание интегрированных систем менеджмента;

Гарантировать потребителям безопасность продукции. Система управления безопасностью продуктов питания на основе ИСО 22000 требует от организации применения принципов ХАССП. Соблюдение всех этих принципов дает гарантии безопасности производимой продукции;

Подтвердить соответствие продукции нормативным требованиям и требованиям потребителей. За счет документирования результатов контроля и мониторинга работы системы безопасности продукции можно проследить выполнение требований по безопасности, установленных в нормативных документах и потребителями на всех этапах производства;

Повысить уровень удовлетворенности потребителей и их доверие к выпускаемой продукции. Сертификация системы по стандарту ИСО 22000 позволяет организации повысить свой имидж и отношение потребителей к выпускаемой продукции;

Повысить возможности по выходу на новые рынки сбыта продукции. Наличие сертифицированной системы управления безопасностью продуктами питания часто является одним из необходимых условий для поставки продукции на рынок.

Ключевые элементы ИСО 22000 включают в себя:

Ответственность руководства – разработка ясной политики и измеримых целей, создание и поддержка взаимосвязей со всеми заинтересованными сторонами в цепочке пищевого производства;

Управление ресурсами – определение и предоставление ресурсов, необходимых для внедрения и поддержания работоспособности системы безопасности продуктов питания, оценка необходимой компетенции персонала и проведение обучения;

Планирование и производство безопасной продукции – оценка рисков и анализ опасностей при производстве пищевых продуктов, создание системы контроля адекватным возможным опасностям;

Валидация, верификация и улучшение – мониторинг, сбор и анализ данных, необходимых для управления системой безопасности продуктов питания, непрерывное улучшение системы управления безопасностью при производстве продуктов питания [1].

Одной из важнейших задач обеспечения безопасности пищевой продукции является контроль и анализ со стороны высшего руководства, поскольку в успешном развитии систем менеджмента самое активное участие принимает прежде всего руководство, которое проявляет инициативу и выделяет ресурсы.

руководство многих предприятий, решив реализовать систему менеджмента пищевой безопасности начинает свою работу с выстраивания системы от фундаментальных требований к инфраструктуре предприятия в соответствии с FSSC 22000.

Логика схемы сертификации FSSC 22000 подсказывает — чтобы система стала эффективной и обеспечивала безопасность продуктов для потребителя, начинать нужно с организации инфраструктуры производства и разработки ППУ.

Сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов дает организации:

1. Сертификат FSSC 22000, выданный аккредитованным органом по сертификации, дает дополнительное преимущество при работе с торговыми сетями, а для производителей продукции под собственной торговой маркой сети (СТМ), например, для международной сети METRO наличие такого сертификата является обязательным.

2. Успешно пройдя сертификацию на соответствие FSSC 22000, предприятие может экспортировать свои продукты в любые страны мира, так как эта схема сертификации одобрена GFSI и работает по принципу «признан однажды — признан повсюду».

3. Большинство крупных заказчиков и игроков на пищевом рынке на сегодняшний день требуют от своих поставщиков сертифицировать СМБПП на соответствие любой из действующих схем и стандартов из признаваемых инициативной группой GFSI. Среди таковых схема сертификации FSSC 22000 имеет ряд преимуществ:

- при трехгодичном сертификационном цикле ежегодно проводятся надзорные аудиты, стоимость которых составляет лишь треть стоимости (ре)сертификации;

- более гибкие формулировки требований дают возможность предприятию без излишних проблем встроить их в существующую систему менеджмента безопасности пищевой продукции;

- схема позволяет выстроить систему, способную быстро адаптироваться к новым требованиям;

- схема разработана для разных отраслей пищевой промышленности;

- прохождение проверок облегчает взаимодействие с российскими аудиторами.

4. Наличие сертифицированной системы менеджмента предоставляет организации возможность получить объективную оценку третьей независимой стороны, что безусловно является дополнительным стимулом и определяет вектор развития компании — постоянное улучшение и совершенствование процессов производства и работы предприятия в целом.

5. Сертификат FSSC 22000, выданный аккредитованным органом по сертификации, является существенным вкладом в формирование положительного имиджа компании и обеспечение ее признания заказчиками и потребителями.

Литература

1. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
2. В чем экономическая выгода от получения сертификата ISO 9001? [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://geoline-tech.com/iso-9001> (дата обращения 04.03.2018).
3. Аршакуни В.Л. О национальном стандарте ГОСТ Р ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования» // Сертификация. — 2006. -№4.-С. 32-33.
4. Сертификация ISO 22000 и 9001 [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://ekofarm.info/novosti/2015-sertifikatsiya-iso-22000-i-9001> (дата обращения 16.03.2018).
5. Новые требования FSSC 22000. Версия 4.1. [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://ria-stk.ru/mos/adetail.php?ID=164733> (дата обращения 16.03.2018).