

ВПРОВАДЖЕННЯ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ЯК НАПРЯМ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ЇХ ФУНКЦІОНУВАННЯ

Страшинська Л.В., д-р екон. наук

Національний університет харчових технологій

Для підприємств, які займаються виробництвом харчових продуктів, проблема забезпечення їх безпечності не втрачає своєї актуальності вже протягом декількох останніх десятиліть. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я (World Health Organization) щорічно в світі від вживання в їжу неякісних або небезпечних харчових продуктів помирає близько 420 тис. осіб [2, с.40].

Вирішенню цієї проблеми може сприяти розробка та впровадження на підприємствах нових міжнародних стандартів, норми яких регламентують та посилюють контроль за виробництвом безпечних харчових продуктів. Тому міжнародна організація по стандартизації ISO (International Organization for Standardization) в червні 2018 року випустила нову редакцію стандарту ISO 22000 на Системи менеджменту безпеки харчової продукції.

У версії стандарту ISO 22000:2018 зазначено, що підприємства у своїх системах управління безпечністю повинні керуватися підходом із використанням циклу PDCA, а також ризик-орієнтоване мислення, що є концептуально новим підходом цього стандарту.

Нова ідеологія стандарту полягає в тому, що цикл PDCA застосовується подвійним чином у вигляді окремих циклів, які працюють разом: один покриває

систему менеджменту, а інший стосується принципів НАССР. Зауважимо, що будь-яке підприємство, яке на території України займається виробництвом продовольчої продукції, зобов'язане для її безпеки підтримувати процедури НАССР.

Згідно сучасного законодавства України, Держпродспоживслужба як основний регулятор ринку в Україні з 20 вересня 2018 р. перевіряє потужності, що провадять діяльність з харчовими продуктами на предмет впровадження системи НАССР. За відсутності НАССР підприємство може отримати штраф, якщо не зможе при перевірці підтвердити інспектору держконтролю наявність системи НАССР.

Цикл покращання процесів PDCA – планує (Plan), роби (Do), перевіряй (Check), дій/впливай (Act) – відома модель безперервного поліпшення процесів. Це один із найвідоміших способів управління у сфері покращання якості, який названий на честь його розробників – цикл Демінга (Шухарта-Демінга), при застосуванні якого можна ефективно управляти системою управління якістю на системній основі.

Методологія PDCA використовується як цикл безперервних поліпшень із застосуванням мислення, яке засноване на оцінці ризиків на кожному етапі. Згідно PDCA, суть управління на підприємстві зводиться до постійного вдосконалення, і у зв'язку із цим, зміни цілей, планів, формування нових планових заходів тощо.

Методологія циклу може застосовуватись до всіх процесів, усі фази циклу залежать від лідерства і передбачають «мислення на основі ризику» у всіх рішеннях.

Ризик-орієнтоване мислення дає змогу підприємству встановити фактори, які можуть викликати відхилення результатів його процесів від запланованих та розробити заходи по попередженню, щоб мінімізувати їх негативний вплив, а також максимально використати можливості, які виникають.

Менеджмент ризику у розділі 6.1 стандарту тепер вимагає, щоб компанії визначали ризики, які можуть вплинути (позитивно або негативно) на здатність системи менеджменту досягати намічених результатів, а також вживали заходів управління ризиками.

Новий підхід до ризику є життєво важливою концепцією в харчовому бізнесі. Ця концепція розрізняє ризик на операційному етапі і виявляє бізнес-рівні системи менеджменту. Відтепер компаніям потрібно визначати, розглядати і, при необхідності, вживати заходів для усунення будь-яких ризиків, які можуть вплинути (позитивно або негативно) на здатність системи управління досягати намічених результатів.

Причому, якщо раніше (у версії ISO 22000:2005) йшлося про ризик у контексті безпеки харчових продуктів як про існування ймовірності несприятливого впливу на здоров'я (наприклад, захворювання) і серйозності наслідків даного впливу (смерть, госпіталізація, відсутність на роботі тощо) під час дії небезпеки, то в останній версії стандарту 22000:2018 вводиться новий термін – «бізнес-ризик». Він являє собою ймовірність втрат у результаті погіршення ділового середовища і негативних змін в організаційно-управлінській сфері підприємства, що може вплинути на здатність компанії досягати бажаного результату.

Зазначимо, що операційний ризик пов'язаний із виконанням підприємством виробничих функцій, а бізнес-ризик запобігають шахрайству та зовнішнім факторам.

Також не варто забувати, що в межах систем менеджменту бізнес-ризик може сприйматися як вплив не тільки негативного напрямку, але й позитивного, і сприйматися як «можливість».

Можливості можуть виникати як наслідок ситуації, сприятливої для досягнення запланованого результату, наприклад – як сукупність обставин, які дають змогу підприємству залучити споживачів, розробити нову продукцію та послуги, скоротити кількість невідповідностей, підвищити результативність.

Можливості можуть призводити до застосування нової практики діяльності, освоєння нової продукції, нових методів, побудови нових партнерських відносин, використання нових технологій та іншим бажаним і стимулюючим можливостям, щоб врахувати потреби організації та її споживачів.

У стандарті більш чітко визначається роль керівництва, у якого з'являються нові зобов'язання, що демонструють лідерство:

- відповідальність за ефективність системи;
- об'єднання операційних вимог і бізнес процесів;
- гарантія досягнення необхідних результатів;
- визначення ризиків і можливостей, що впливають на задоволення потреб споживача;
- поліпшення роботи системи НАССР, в тому числі підтримка людей, що беруть участь в роботі.

Згідно з вимогами нового стандарту, підприємство повинно враховувати потреби не лише споживачів, але й всіх зацікавлених сторін, включаючи клієнтів, власників, працюючого персоналу тощо.

Література

1. Головина Л.М. Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов для украинских производителей /Л.М. Головина// Напої. Технології та інновації. – 2014. – №12 (41). – С.46–48.
2. Косянчук В., Бергілевич О. Новий стандарт ISO 22000:2018 /В. Косянчук, О. Бергілевич// Мир продуктів. – 2019. – №1. – С.40–43.
3. Хотимченко С.А. Качество и безопасность пищевых продуктов: современная законодательная и нормативно-методическая база /С. А. Хотимченко// Мясные технологии. – 2012. – №1. – С.34–37.

