
ВЛИЯНИЕ ХАССП НА ПРИНЦИПЫ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ

Эльгер Анжела Викторовна

Магистр 2 курса факультета технологического менеджмента и инноваций. Национальный исследовательский университет ИТМО, Российская Федерация, 197101, Санкт-Петербург, Кронверкский пр., д. 49, лит. А.

E-mail: anzhela.viktorovna.1996@mail.ru

Дубаневич Владислав Витальевич

Магистр 2 курса факультета технологического менеджмента и инноваций. Национальный исследовательский университет ИТМО, Российская Федерация, 197101, Санкт-Петербург, Кронверкский пр., д. 49, лит. А.

E-mail: Vladislav.space@mail.eh

Аннотация

В данной статье рассматривается влияние системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) на принципы системы менеджмента качества (СМК) предприятий. Применение ХАССП позволяет повысить безопасность пищевой продукции и эффективность управления качеством на предприятиях. Анализируется интеграция ХАССП в общую систему управления качеством и рассматриваются результаты её внедрения.

Ключевые слова: ХАССП, система менеджмента качества, безопасность пищевых продуктов, интеграция, управление рисками.

IMPACT OF HACCP ON THE QUALITY MANAGEMENT SYSTEM PRINCIPLES OF ENTERPRISES

Elger Angela Viktorovna

2nd year Master of the Faculty of Technological Management and Innovation. National Research University ITMO, Russian Federation, 197101, St. Petersburg, Kronverksky pr., 49, lit. A.

E-mail: anzhela.viktorovna.1996@mail.ru

Dubanevich Vladislav Vitalievich

2nd year Master of the Faculty of Technological Management and Innovation. National Research University ITMO, Russian Federation, 197101, St. Petersburg, Kronverksky pr., 49, lit. A.

E-mail: Vladislav.space@mail.eh

ABSTRACT

This article examines the impact of the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system on the principles of the quality management system (QMS) of enterprises. The

use of HACCP makes it possible to improve the safety of food products and the efficiency of quality management in enterprises. The integration of HACCP into the overall quality management system is analyzed and the results of its implementation are considered.

Keywords: HACCP, quality management system, food safety, integration, risk management.

Введение

Современные предприятия, особенно в пищевой промышленности, сталкиваются с необходимостью обеспечения высокого уровня качества продукции и её безопасности. Система анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) является одним из наиболее эффективных методов обеспечения безопасности пищевой продукции. Данная система направлена на предотвращение потенциальных опасностей в процессе производства, что позволяет минимизировать риски загрязнения продукции и повысить её безопасность.

Цель: целью настоящего исследования является анализ влияния ХАССП на принципы системы менеджмента качества предприятий и исследование результатов интеграции этой системы в СМК.

Проблема: главной проблемой является необходимость разработки и внедрения эффективных методов управления рисками в производстве пищевой продукции для обеспечения её безопасности и соответствия современным стандартам качества.

Методология исследований: для достижения поставленных целей использовались аналитический и сравнительно-описательный методы исследования. Анализ литературных источников, нормативных документов и актуальных практических примеров внедрения ХАССП на предприятиях позволил сделать соответствующие выводы.

Основная часть

Принципы ХАССП - анализ рисков и критические контрольных точек - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.[1]

ХАССП основывается на семи основных принципах:

1. Определение потенциальных опасностей.
2. Определение критических контрольных точек (ККТ).
3. Установление критических пределов для каждой ККТ.
4. Мониторинг ККТ.
5. Разработка корректирующих действий.
6. Процедуры верификации.
7. Документирование и ведение записей.

Эти принципы направлены на управление рисками и обеспечение безопасности на всех этапах производства пищевой продукции.

Интеграция ХАССП в СМК

Интеграция ХАССП в систему менеджмента качества предприятий осуществляется через адаптацию принципов ХАССП к существующим стандартам СМК, таким как ISO 9001. Применение ХАССП позволяет:[2]

1. Повышение безопасности продукции. Постоянный мониторинг и управление критическими точками позволяют минимизировать риски загрязнения продукта.

2. Улучшение качества продукции. Стабилизация процессов и их регулярная проверка способствуют поддержанию высокого уровня качества продукции
3. Повышение доверия потребителей. Безопасная и качественная продукция улучшает имидж предприятия и увеличивает лояльность клиентов.
4. Снижение затрат. Предотвращение рисков на ранних этапах производства позволяет снизить затраты на исправление брака и возвраты продукции.

Результаты

Предприятия, внедрившие ХАССП, отмечают следующие улучшения:[3]

1. Повышение безопасности продукции. Минимизация рисков загрязнения и улучшение санитарных условий.
2. Улучшение качества продукции. Постоянный контроль критических точек способствует стабилизации качества продукции.
3. Повышение доверия потребителей. Безопасная и качественная продукция улучшает имидж предприятия и увеличивает лояльность клиентов.
4. Снижение затрат. Предотвращение рисков и корректирующие действия на ранних этапах производства позволяют снизить затраты на исправление брака и возвраты продукции.

Выводы

Интеграция ХАССП в систему менеджмента качества предприятий способствует существенному повышению уровня безопасности и качества продукции. Принципы ХАССП гармонично сочетаются с принципами СМК, что позволяет улучшить все аспекты производственных процессов. Внедрение этой системы обеспечивает предприятию устойчивое развитие и конкурентное преимущество на рынке.[4]

Список литературы:

1. Чистякова, И.В. "Система ХАССП и её влияние на управление качеством продукции", Журнал "Пищевая промышленность", 2020.
2. Морозов С.А. "Внедрение ХАССП на пищевых предприятиях: методологический аспект", Вестник пищевых технологий, 2018.
3. Карпов А.В. "Безопасность пищевой продукции и ХАССП: практическое руководство", Москва: Издательство Стандарты, 2019.
4. Noordhuizen J. et al. The HACCP-concept, the 7 principles and 12 steps (general issues) // Applying HACCP-based Quality Risk Management on dairy farms. – Wageningen Academic, 2007. – С. 63-77.

References:

1. Chistyakova, I.V. "The HACCP system and its impact on product quality management", Food Industry Magazine, 2020.
2. Morozov S.A. "Implementation of HACCP at food enterprises: methodological aspect", Bulletin of Food Technologies, 2018.
3. Karpov A.V. "Food safety and HACCP: a practical guide", Moscow: Standards Publishing House, 2019.

4. Noordhuizen J. et al. The HACCP-concept, the 7 principles and 12 steps (general issues) // Applying HACCP-based Quality Risk Management on dairy farms. – Wageningen Academic, 2007. – pp. 63-77.