

## Посилання на статтю

Жолобкова М.В. Інтегрована система управління як засіб забезпечення безпеки харчових виробництв / М.В. Жолобкова // Управління проектами та Розвиток виробництва: Зб.наук.пр. - Луганськ: вид-во СНУ ім. В.Дала, 2012. - № 2 (42). - С. 97-101. - Режим доступу: <http://www.pmdp.org.ua/images/Journal/42/12gmvbhv.pdf>

УДК 006.322:644.641.12(477.41)

**М.В. Желобкова**

### **ІНТЕГРОВАНА СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯК ЗАСІБ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

Введено поняття «інтегрована система управління безпечністю харчових виробництв (ІСУБХВ)». Визначено системні стандарти, що слугуватимуть основою її розроблення. Табл. 1, дж. 16.

Ключові слова: інтегрована система управління, безпечність, харчові виробництва.

**М.В. Желобкова**

### **ИНТЕГРИРОВАННАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАК СРЕДСТВО ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Введено понятие «интегрированная система управления безопасностью пищевых производств (ИСУБХВ)». Определены системные стандарты, которые будут служить основой ее разработки. Табл. 1, дж. 16.

Ключевые слова: интегрированная система управления, безопасность, пищевые производства.

**M.V. Zhelobkova**

### **INTEGRATED MANAGEMENT SYSTEM AS A MEANS OF ENSURING SAFETY OF FOOD PRODUCTION**

The concept of "integrated safety management system for food industry (ISUBHV)." Defined system standards that will serve as the basis for its development. Tab. 1, j. 16.

Keywords: integrated management system, safety, food production.

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Керуючись вимогами законодавства, необхідністю задоволення потреб окремих споживачів та суспільства в цілому, підприємства харчової промисловості повинні виконувати цілий ряд вимог щодо безпечності продукції та виробництва. Для цього доцільно використовувати міжнародно визнані стандартизовані підходи забезпечення безпечності всіх основних функціональних напрямків діяльності підприємства. Зважаючи на дефіцит ресурсів, все більш актуальним постає питання розроблення і впровадження інтегрованих систем управління безпечністю.

**Аналіз останніх досліджень, в яких запропоновано рішення проблеми, і виділення невирішеної її частини.** Характерною особливістю підприємств харчової галузі сьогодні є прагнення впровадити на підприємстві систему

управління якістю, а потім (або відразу) кілька моделей систем управління, які не завжди є необхідними для харчового виробництва. При цьому, одночасне функціонування декількох локальних систем може призвести до виникнення ряду системних ризиків організаційно-економічного характеру [1,2].

Найбільш відомі документи щодо інтеграції систем менеджменту наступні: PAS 99:2006 Specification of common management system requirements as a framework for integration («Специфікація загальних вимог до систем менеджменту як основи для інтеграції») [3] (є основою національного стандарту Російської Федерації ГОСТ Р 53893–2010 «Руководящие принципы и требования к интегрированным системам менеджмента» [4]), який містить тільки уніфіковані підходи до інтеграції та AS/NZS 4581:1999 Management system integration – Guidance to business, government and community organizations («Інтеграція систем менеджменту – Керівництво для приватних, урядових і громадських організацій») [5], який містить керівні вказівки по використанню ряду елементів і принципів інтеграції систем менеджменту в контексті тільки трьох стандартів (ISO 9001:2000, ISO 14001:2004, OHSAS 18001:2007) без розгляду їх в аспекті практичного застосування [6,7].

Сьогодні проблема ефективної інтеграції систем менеджменту є дуже актуальною, про що свідчить велика кількість публікацій з даної теми, серед яких можна виділити публікації наступних фахівців в галузі системного менеджменту: С.В. Василевська, О.А. Марцинковський, Д.А. Марцинковський, М.З. Світкін, З.Я. Вир'янський та ін. Але питання інтегрованих систем управління на харчових підприємствах недостатньо вивчено, вони мають свої особливості і складності впровадження таких систем.

Таким чином, постає дві основні проблеми при розробці та впровадженні ІСУБХВ: вибір системних стандартів, застосування яких при розробці і впровадженні ІСУБХВ буде необхідним і достатнім для забезпечення безпечності продукції та виробництва та визначення моделі інтеграції локальних систем управління, що і є **метою даної статті**.

**Основна частина дослідження.** Будь-яка система управління є засобом досягнення політики і цілей організації в конкретній галузі. Вибір базових системних стандартів на етапі розроблення ІСУБХВ залежить від специфіки харчової промисловості та від потреб самого підприємства.

З точки зору забезпечення безпечності, стандарти серії ISO 9000 не є необхідними для підприємств харчової промисловості, але основні поняття і принципи управління якістю, що містяться в них, в найбільшій мірі відповідають поняттям і принципам як загального менеджменту, так і менеджменту проблемно-орієнтованого. Це процесний і системний підходи, цикл PDCA. Реалізація цих перевірених міжнародною практикою принципів дозволяє найкращим чином забезпечити створення єдиної системи на базі інтегрування окремих системних стандартів. Тому стандарти ISO серії 9000 повинні бути організаційно-методичною базою для створення ІСУБХВ.

Стандарт ISO 22000 [8] призначений для вирішення питань, пов'язаних виключно з безпечністю харчових продуктів, яка регулюється Законом України [9]. За своєю структурою та підходами ISO 22000 побудований за аналогією з ISO 9001 [10] (але не містить процесного підходу) і поєднує управління якістю із забезпеченням безпечності харчових продуктів на основі принципів HACCP, сформованих Комісією Codex Alimentarius. ISO 22000 установлює вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, що поєднує такі загальновідомі ключові елементи: інтерактивне інформування, системний підхід, програми-передумови, принципи HACCP.

Необхідність застосування стандартів серії ISO 14000 обумовлено наявністю значної кількості екологічних аспектів, пов'язаних з діяльністю харчових підприємств, що потребують управління. Галузь застосування цього стандарту регулюється законодавчо.

Застосування OHSAS 18001 [11] націлено на зниження і виключення негативного впливу виробничих факторів на здоров'я персоналу та майно підприємства. Виконання вимог законодавства щодо охорони праці є обов'язковим для всіх підприємств, установ і організацій, незалежно від форм власності та видів їх діяльності [12].

Виходячи з цього, при плануванні ІСУБХВ в якості базових приймаються системні стандарти ISO 9001[10], ISO 22000[8], ISO 14001[13], OHSAS 18001[11].

Відповідність понять і принципів обраних стандартів розроблено на прикладі [14], доповнено та представлено у таблиці 1.

В якості основи для інтеграції пропонується використовувати модель структури системи управління, представлену в ISO Guide 72:2001[15]. У ній можна виділити шість уніфікованих спільних елементів для інтеграції систем менеджменту, до яких відносяться політика, планування, впровадження і функціонування, оцінка показників діяльності, поліпшення і аналіз з боку керівництва. Одною з базових умов для інтеграції систем менеджменту є принцип процесного підходу і, як підкреслює Василевська С. В.[16], системи менеджменту мають однакові процеси, функції, структуру. Різняться тільки цілі та розподіл відповідальності. За такого підходу, інтеграція систем управління представляє інтеграцію на рівні процесів.

Отже, інтегрована система управління безпечністю харчових виробництв – це частина загального менеджменту харчового підприємства, призначена для забезпечення безпечності виробництва у всіх напрямках діяльності підприємства.

Таблиця 1

**Відповідність понять і принципів цільових системних стандартів**

Концепція	ISO 9001	ISO 22000	ISO 14001	OHSAS 18001
Галузь управління	Загальні принципи управління організацією, пов'язані з якістю	Харчові продукти та виробництва	Зовнішнє середовище	Гігієна та безпека праці
Призначення	Забезпечення задоволеності і споживача	Забезпечення безпечності харчових продуктів	Забезпечення екологічної безпечності	Забезпечення необхідного рівня гігієни, професійного здоров'я та безпечності виробництва для працівників
Основні зацікавлені сторони	Споживачі	Споживачі, регулюючі органи	Регулюючі органи, суспільство в цілому	Регулюючі органи, працівники підприємства
Критичні аспекти	Характеристики якості продукції та процесів	Загальні гігієнічні умови, небезпечні чинники на виробництві	Екологічні аспекти (діяльності, продукції та послуг)	Небезпеки на виробництві

Рівень вимог до критичних аспектів	Вимоги споживача, вимоги самої організації	Нормативні вимоги, вимоги зацікавлених сторін	Нормативні вимоги, вимоги зацікавлених сторін	Нормативні вимоги, вимоги зацікавлених сторін
Направленість керування	Процеси, що є критичними для загальної якості діяльності організації	Програми-передумови, небезпечні чинники на виробництві	Діяльність, що пов'язана зі значними екологічними аспектами	Діяльність, що пов'язана з ідентифікованими ризиками та загрозами професійному здоров'ю та безпеці
Результати недостатнього керування	Низька ефективність організації, незадоволеність споживачів продукцією організації	Шкода здоров'ю споживачів	Небезпечні впливи на зовнішнє середовище	Шкода здоров'ю працівників
Наслідки для організації	Зниження долі ринку, фінансові втрати	Карна, цивільно-правова відповідальність, погана репутація, зниження долі ринку, фінансові втрати	Карна, цивільно-правова відповідальність, погана репутація, зниження долі ринку, фінансові втрати	Карна, цивільно-правова відповідальність, погана репутація, втрата кваліфікованих працівників, фінансові втрати

**Висновки та перспективи подальших досліджень у даному напрямку.**  
Застосування визначених системних стандартів для використання як основи розроблення ІСУБХВ дозволить системі підтримувати необхідний рівень безпечності харчового виробництва. Інтеграцію доцільно проводити на рівні окремих процесів. В подальшому доцільно провести дослідження щодо виявлення взаємозв'язків між окремими процесами з метою розробки науково-обґрунтованих рекомендацій з удосконалення науково-технічних засад формування документації ІСУБХВ.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Марцынковский Д.А. Методология, принципы и подходы к интеграции систем менеджмента / Д.А. Марцынковский // Компетентность. – М.: АСМС, 2008. – №7(58). – С.48-55.
2. Вирьянский З.Я. Интегрированные системы менеджмента: учеб. пособие/ З.Я. Вирьянский. – СПб.: СПбГЭТУ (ЛЭТИ), 2006. – 62 с.
3. PAS 99:2006. Specification of common management system requirements as a framework for integration, © BSI 2006.
4. Руководящие принципы и требования к интегрированным системам менеджмента: ГОСТ Р 53893-2010. – [Дата введения – 2011-01-01]. – М.: Стандартинформ, 2008. – 17с. – (Национальный стандарт Российской Федерации).
5. AS/NZS 4581:1999 Management system integration – Guidance to business, government and community organizations, 1999.

6. Василевская С.В. О применимости подходов, практик, методов и инструментов в ИСМ/ С.В. Василевская //Методы менеджмента качества. – М.: РИА Стандарты и качество, 2010. – №9. – С.4-10.
7. Василевская С.В. Результативность коммуникаций в ИСМ или так и не добавленная ценность/ С.В. Василевская // Методы менеджмента качества. – М.: РИА Стандарты и качество, 2010. – №10. – С.18-24.
8. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT) :ДСТУ ISO 22000:2007.– [Чинний від 2007-08-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 39 с. – (Національний стандарт України).
9. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» /// ВВР України. – 1998. – №19.
10. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2008, IDT) :ДСТУ ISO 9001:2009. – [Чинний від 2009–09–01]. – К.:Держспоживстандарт України, 2009. – 26 с. – (Національний стандарт України).
11. Системи управління гігієною та безпекою праці. Вимоги (OHSAS 18001:2007, IDT): ДСТУ OHSAS 18001:2010. – [Чинний від 2011–01–01]. – К.:Держспоживстандарт України, 2010. – 17 с. – (Національний стандарт України).
12. Закон України «Про охорону праці» // ВВР України. – 1992. – №49.
13. Системи екологічного керування. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 14001:2004, IDT):ДСТУ ISO 14001:2006.– [Чинний від 2006-05-05]. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 27 с.(Національний стандарт України).
14. Towards a generic model for integration of management systems/ Hortensius D., Bergenhenegouwen L., Gouwens R., de Jong A. // ISO Management Systems. – 2004. – Jan. – Feb. – P. 21-28.
15. ISO Guide 72:2001(E). Guidelines for the justification and development of management system standards, © ISO 2001.
16. Василевская С.В. TQM – основа интегральной системы менеджмента / С.В. Василевская // Методы менеджмента качества – М.: РИА Стандарты и качество, 2005. – №1. – С.32–41.

Рецензент статті  
д.т.н., проф. Рач В.А.

Стаття надійшла до редакції  
07.02.2012 р.