«Интегрированная система менеджмента»

Лекция № 13

Тема: Разработка программы интегрирования системы безопасности и качества на основании ISO 9001:2015

Настоящий метод, основан на документе PAS 99, предназначен главным образом для применения организациями, которые внедряют требования, установленные двумя или более стандартами на системы менеджмента. Применив данный метод можнодобится упрощения внедрения стандартов на различные системы и проведение связанной с этим оценки соответствия.

Интегрированная система безопасностии качества (далее ИСБиК) хлебобулочных изделий разаработана в результате совместного научно-производственных исследований. Методика рекомендуется к широкому распространению среди производителей хлебобулочных изделий. ИСБиК хлебобулочных изделий как во всех существующих системах активно используется и получают дальнейшее развитие прогрессивные формы и методы организации производства.

Основные положения ИСБиК хлебобулочных изделий представляет собой совокупность управляющих органов и объектов управления, взамодействующих с помощью материально-технических и информационных средств при управлении качеством и безопасностью на уровне объединения. Управление качеством и безопасностью в ИСБиК хлебобулочных изделий осуществляется в полном единстве с решением всех задач управления.

Главная цель достигается:

1) улучшением показателей качества и безопасности выпускаемой продукции путем разработки комплексной системы на основани стандартов СТ РК ISO 9001:2016 и СТ РК 1179 – 2003 (система НАССР);

2) внедрением в производство новейших достижений науки и техники;

3) совершенистваванием и развитием форм и методов управления качеством и безопасностью продукции путем постоянного улучшения;

При создании ИСБиК хлебобулочных изделий, ее внедрении и развитии используются методы:

- системности;
- проблемно-целевой направленности системы управления и специальных функций управления качестовм и безопасностью;
- TQM;
- общей теории управления

Разработанная программа интегрирования системы безопасности и качества на основании ISO 9001:2015 и системы НАССР (таблица 24) выглядит следующим образом [141]:

Таблица 24 - Программа интегрирования систем безопасности и качества на основании ISO 9001:2015 и системы НАССР

Мерприятия	Пояснение	Необходимые ресурсы	Необходимость документирования
1	2	3	4
Принятие решения руководства	Руководство несет ответственность за установление, поддержание, интегрированной системы. Руководство несет полную ответственность за безопасность производимой продукции	Обученный персонал. При необходимости – финансовые ресурсы.	Политика в области безопасности
Соответствие SSOP – стандартному санитарному регламенту (СанПиН)	Предприятие в первую очередь должно обеспечить соотвтетствие нормативным санитарно-гигиеническим требованиям (периодическое заключение по анализу показателей безопасности воды, состояние и чистота поверхностей, контактирующих пищевыми продуктами и т.д.)	Инфраструктура – внутренняя лаборатория, заключение внешних лабораторий. При необходимости – финансовые ресурсы.	Внешние НТД
Проведение внутреннего периодического обучения	Определение потребностей в обучении, создание плана на обучение, оценка эффективности проведенного обучения	Финансовые ресурсы при проведении внешнего обучения	Документированная процедура
Реагирование на жалобы потребителей, при необходимостиотзыв несоотстветствующей продукции	Определение ответственностей за получение жалоб от потребителей, максимальный срок реагирования, анализ жалоб и т.д.	Персонал	Документированная процедура

Продолжение таблицы 24

Разработка плана проведения анализа опасных факторов и ККТ			
1	2	3	4
Информация о предприятии, описаниие выпускающего продукта	Информация об организации, описание продуктов с нормативными требованиями	Информационные ресурсы	-
Создание рабочей группы по интегрированной системе менеджмента	Группа специалистов из разных подразделений с определением задачи, ответственности и полномочии	Информационные ресурсы, обученный персонал	-
Разработка схемы технологического процесса	Данные по сырью, пследоватальность этапов производства, упаковочный материал, возможность вторичной переработки и т.д.	Информационные ресурсы, персонал	-
Проведение анализа опасных факторов с определением корректирующих мероприятий	Анализ потенциальных рисков – биологический, химический, физический (на данном этапе определяются ККТ и критические пределы)	При выявлений несоотстветвий для коррекции могут быть необходимы финансовые ресурсы (модернизация производства, капитальный ремонт и т.д.) Информационные ресурсы, персонал	-

Продолжение таблицы 24

1	2	3	4

Периодический анализ со стороны руководства	Входные данные для анализа со стороны руководства должны включать: a) результаты внешних и внутренних проверок b) удовлетворенность потребителей; c) статистические данные по показателям процессов, качества и безопасности продукции; d) статус предупреждающих и корректирующих действий; e) последующие действия, вытекающие из предыдущего анализа со стороны руководства; f) чрезвычайные обстоятельства, аварийные ситуации и изъятие продукции; g) изменения, которые могут затрагивать качество и безопасность продукции; h) результаты анализов деятельности по актуализации системы; i) результаты функционирования ИСМ; К анализу со стороны руководства привлекаются все «владельцы» процессов.	Информационные ресурсы, персонал	Документированная процедура
Постоянное улучшение	Рекомендации по улучшению. Предприятие должно стремится к постоянному улучшению	Финансы, персонал	Стратегия предприятия

Организация работ по внедрению интегрированной системы безопасности и качества на предприятиях осуществляется на единых принципах и согласованных действиях. Общее руководство над внедрением на предприятиях интегрированной системы безопасности и качества берет на себя Руководитель предприятия и/или представитель руководства по безопасности и качеству продукции. Общее руководство над внедрением осуществляет специальный уполномоченный отдел.

СТ РК 1179 – 2003 (система НАССР) представляют собой систему требований, рекомендаций и мер, выполнение которых призвано помочь предприятию организовать выпуск качественной и безопасной продукции. В отличие от стандартов ИСО серии 9001, он имеет конкретную отраслевую направленность и сильно детализирован. В этом состоит его главное достоинство. Вобрав в себя многолетний опыт лучших пищевых производств, он рассматривает многие, на первый взгляд, малозначимые детали, способные, однако, оказать решающее влияние на выпуск качественной и безопасной продукции.