«Интегрированная система менеджмента»

Лекция № 14
Тема: Разработка модели (элементов) интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий

Руководство PAS 94 для разработчиков стандартов включает основу общих требований, установленных в стандартах на системы менеджмента.

Основные требования классифицированы по следующим пунктам:

а) политика;

б) планирование;

в) внедрение и производство;

г) улучшение;

д) анализ со стороны руководства.

Каждый стандарт на систему менеджмента включает свои собственные определенные требования, однако эти шесть пунктов будут присутствовать во всех стандартах и могут приниматься как основа для интеграции.

Для стандартов СТ РК ISO 9001:2016 и СТ РК 1179 – 2003 (система НАССР) характерна методологическая и идеологическая близость. Даже поверхностное ознакомление со стандартами на основе анализа их структур позволяет убедиться в идеологической и методической близости этих стандартов. Объединению этих систем менеджмента в интегрированную систему способствует близость состава и структуры объектов стандартизации, совместимость ряда элементов и требований к ним. Универсальность методологии и требований стандарта ISO 9001 позволяет без особых трудностей интегрировать в систему менеджмента предприятия, стандарт СТ РК 1179 – 2003. Схематичное изображение элементов процесса показано на рисунке

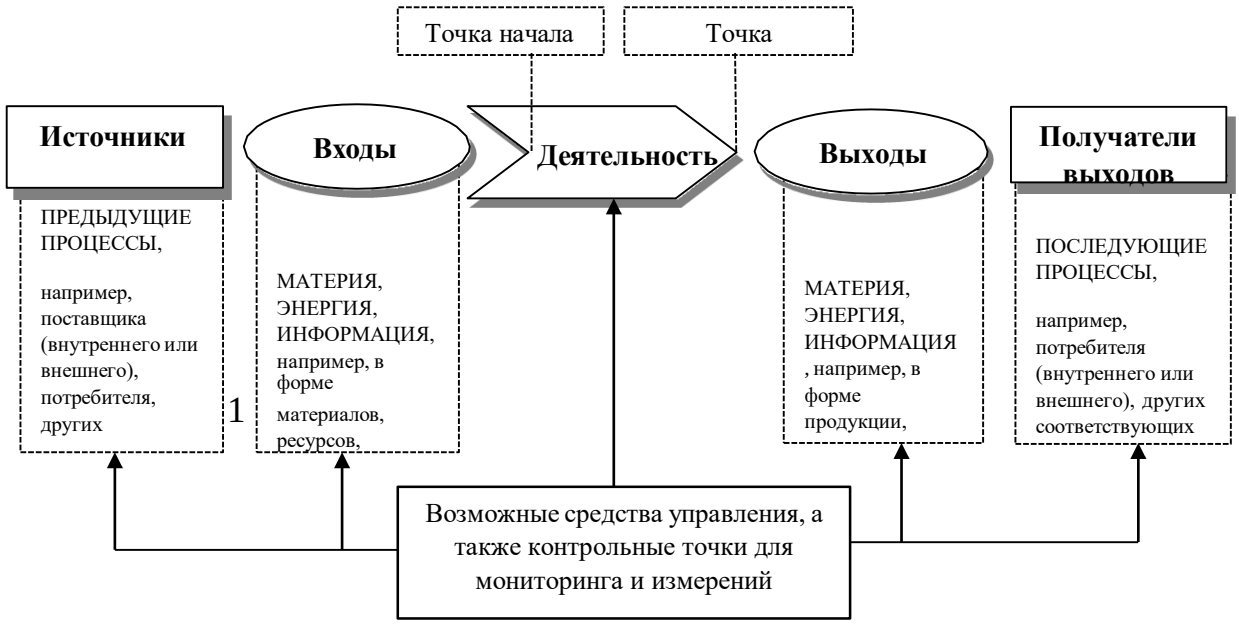


Рисунок 33 - Схематичное изображение элементов процесса

Понимание организации и ее среды согласно разделу 4 стандарта ИСО 9001:2015 выглядят следующим образом: «Организация должна определить внешние и внутренние факторы, относящиеся к ее намерениям и стратегическому направлению и влияющие на ее способность достигать намеченного(ых) результата(ов) ее системы менеджмента качества...». Применительно к интегрированной системе качества и безопасности производства, это требование можно перефразировать так: «Организация должна определить внешние и внутренние факторы, относящиеся к ее намерениям и стратегическому направлению и влияющие на ее способность достигать намеченного(ых) результата(ов) ее системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, постоянно улучшать ее результативность в соответствии с требованиями ИСО 9001: 2015 и системы НАССР».

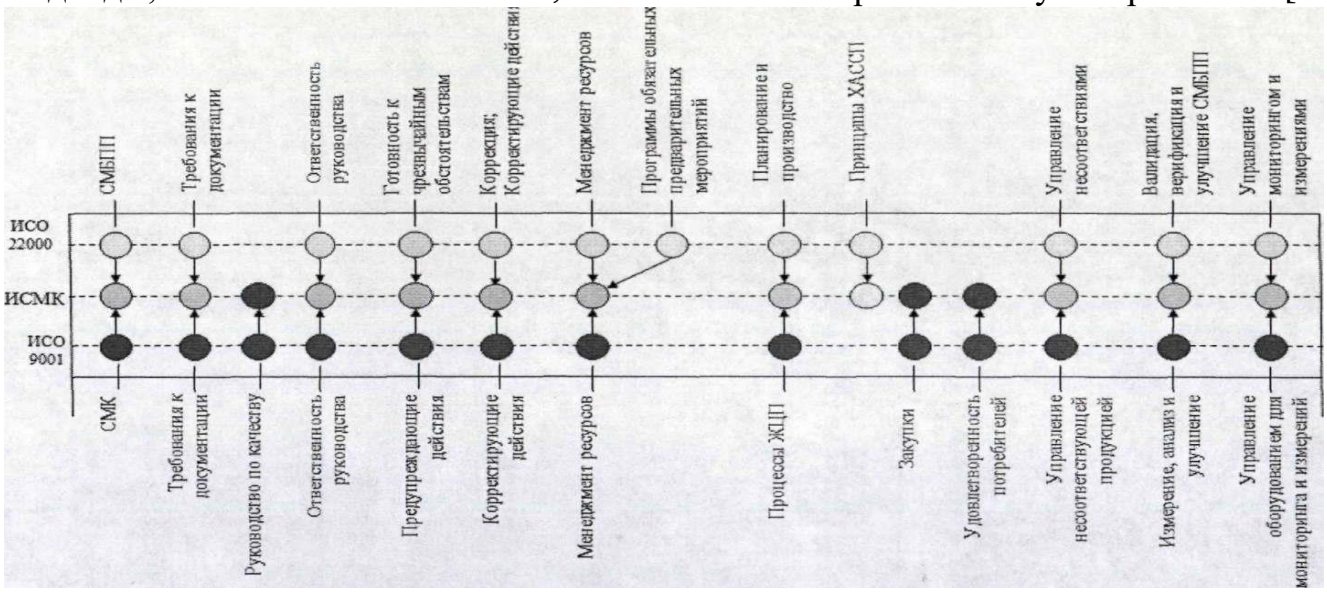
Формирование модели интегрированной системы менеджмента качества и безопасности предполагает четкое установление ее структуры (элементов) путем органичного объединения требований, заложенных в этих стандартах.

Для разработки элементов интегрированной системы менеджмента качества и безопасности необходимо четко определить области интегрирования этих стандартов. Нами были установлены области интеграции, представленные на рисунке

.

В результате было определено 10 областей интегрирования. Из рисунка 34 видно, что с использованием принципа совмещения в целях интеграции к требованиям пунктов стандарта ИСО 9001 будут добавляться соответствующие требования системы НАССР, а те требования, которые являются специфическими для этих стандартов, будут полностью включены в состав элементов интегрированной системы.

В основу интегрированной модели будем закладывать принципы, требования и подходы, заложенные в ИСО 9001, как наиболее совершенные и универсальные [88].



- требования системы НАССР: - требования стандарта ISO 9001:2015;

Рисунок 34 - Области интеграции стандартов ИСО 9001 и системы НАССР

С учетом сформулированных требований (элементов) была построена модель интегрированной системы менеджмента качества и безопасности, основанная на процессном подходе, которая иллюстрирует связи между процессами (рисунок 35).

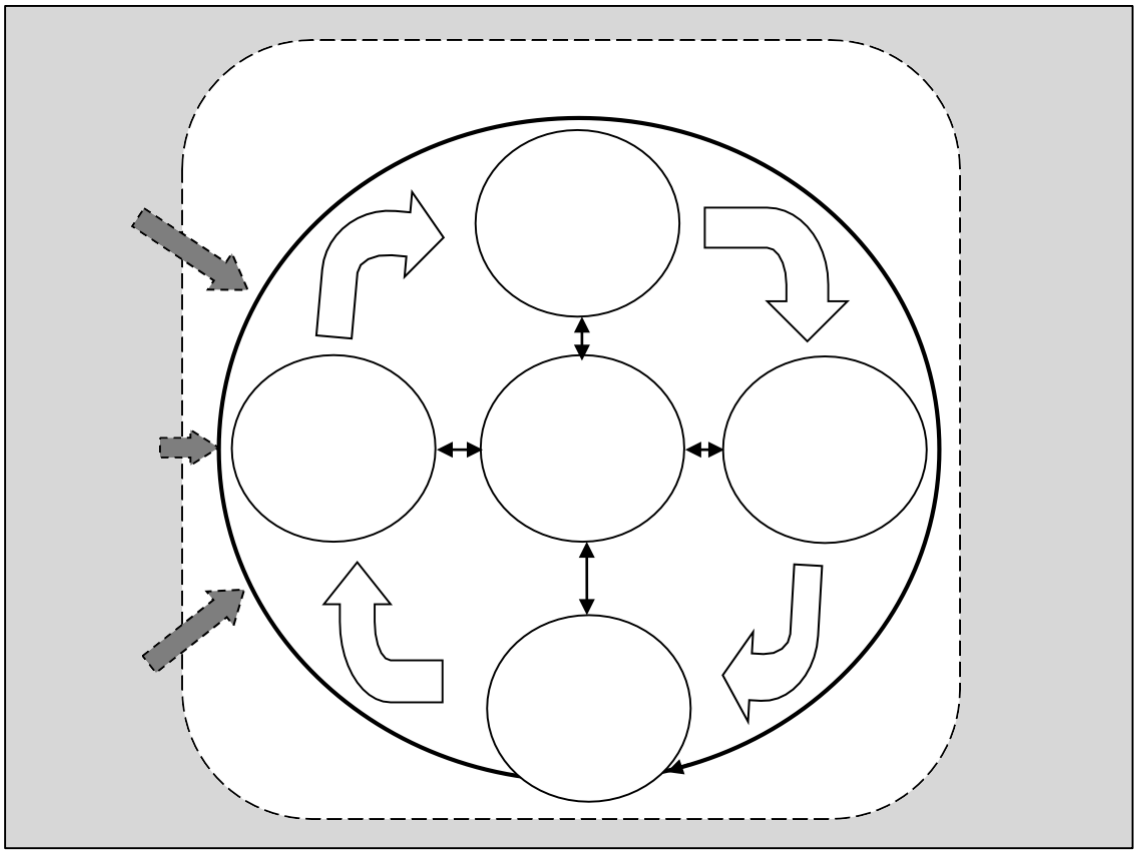
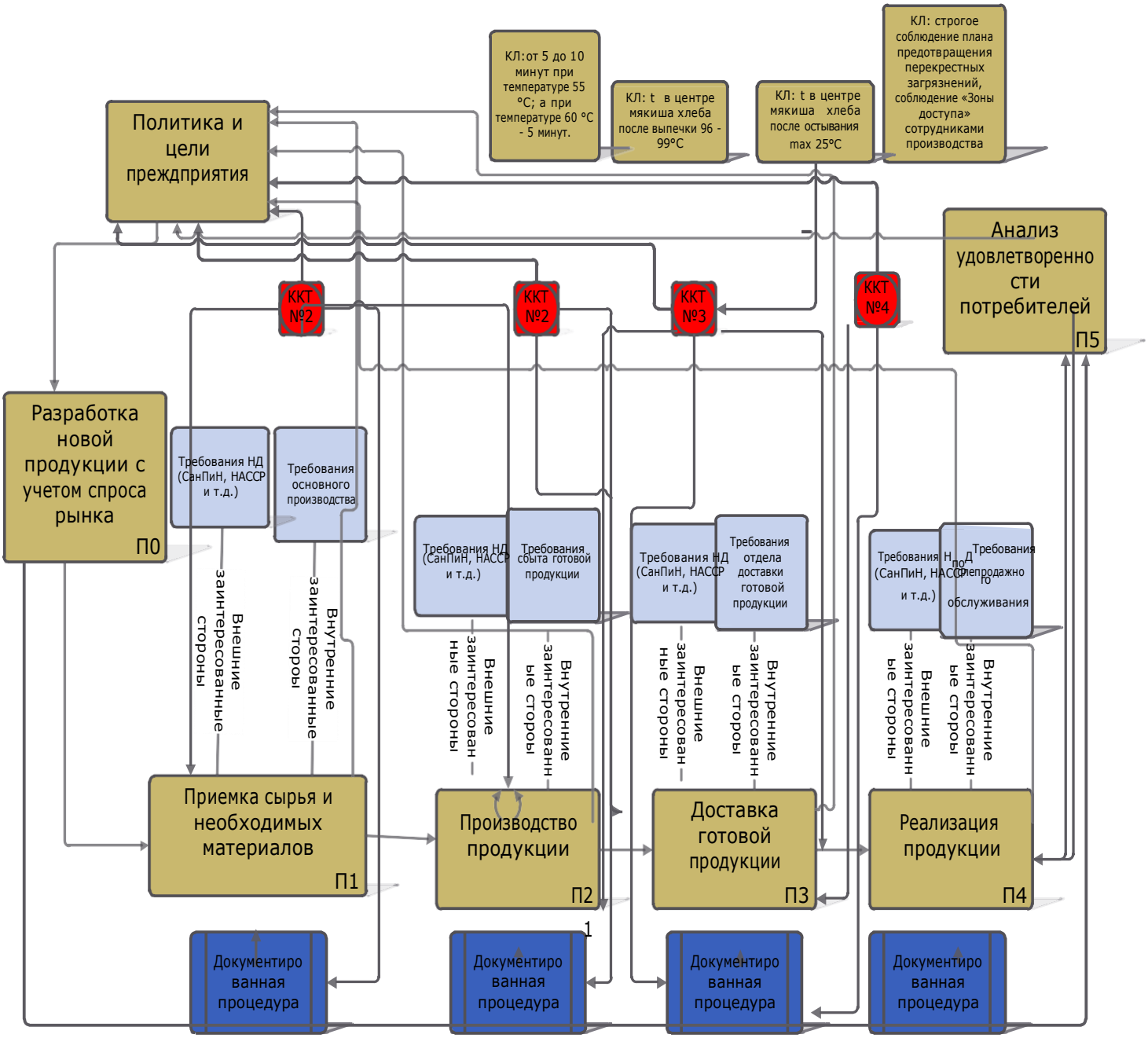


Рисунок 35 - Схема взаимодействия процессов

К процессам ИСМ предприятия применяется цикл PDCA. С учетом цикла PDCA и с помощью программного инструмента IDEF0 разработали модель интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий отвечающая требованиям двух стандартов: СТ РК ISO 9001:2016 и СТ РК 1179 – 2003 (система НАССР). Схема взаимодействия процессов интегрированной системы безопасности и качества производства хлебобулочных изделий указаны на рисунке 35. На основании данной схемы и с помощью программного инструмента IDEF0 была построена модель интегрированной системы безопасности и качества производства хлеба из цельного зерна и с учетом международных требований ИСО 9001:2015 и системы НАССР (рисунок 36).


КЛ: строгое соблюдение плана предотвращения перекрестных загрязнений, соблюдение «Зоны доступа» сотрудниками производства
КЛ:от 5 до 10 минут при температуре 55 °С; а при температуре 60 °С - 5 минут.
КЛ: t в центре мякиша хлеба после выпечки 96 - 99°С
КЛ: t в центре мякиша хлеба после остывания max 25°С
Политика и цели преждприятия
Анализ удовлетворенности потребителей
П5
ККТ №2
ККТ №2
ККТ №3
ККТ №4
Разработка новой продукции с учетом спроса рынка
П0
Требования НД (СанПиН, НАССР и т.д.)
Требования основного производства
Требования НД (СанПиН, НАССР и т.д.)
Требования сбыта готовой продукции
Требования НД (СанПиН, НАССР и т.д.)
Требования отдела доставки готовой продукции
Требования НД (СанПиН, НАССР и т.д.)
Требования по послепродажному обслуживания
Внешние заинтересованные стороны
Внутренние заинтересованные стороны
Внешние заинтересованные стороны
Внутренние заинтересованные стороны
Внешние заинтересованные стороны
Внутренние заинтересованные стороны
Внешние заинтересованные стороны
Внутренние заинтересованные стороны
Приемка сырья и необходимых материалов
П1
Производство продукции
П2
Доставка готовой продукции
П3
Реализация продукции
П4
Документированная процедура
Документированная процедура
Документированная процедура
Документированная процедура