

*Құрманғалиева Д.Б.*

## САПАНЫ ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУ – ӨНІМ БӘСЕКЕЛЕСТІГІНІҢ НЕГІЗГІ ШАРТЫ

*Курманғалиева Д.Б.*

### ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ – ОСНОВНОЕ УСЛОВИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ

*В статье говорится о том, что целью обеспечения качества является предоставление гарантии в том, качество обеспечивается целой системой. Эти требования необходимы для обеспечения безопасности, конкурентоспособности продукции. Обеспечение качества должно вызвать доверие заказчиков и потребителей и их удовлетворенность в отношении качества продукции.*

*The article tells, that the aim of giving the quality is giving the guarantee that the quality is made from the whole system. These points are necessary for giving safety and products' competitiveness. Guarantee of quality should reflect the trust of customers and their satisfaction in the quality of the product.*

Қазіргі уақытта тамақ өнеркәсібінің өндірілуі мен оның сапалы болуы өзекті мәселеге айналып отыр. Өндірілген өнімнің қауіпсіздігі мен оның сапасына қойылатын талаптар, тұтынушыларды залалсыздандыру ғана емес, соңғы жылдары ролі артып отырған ішкі нарықты сақтаудың тиімді құралы. Сапа – тамақ өнеркәсібінің халықаралық нарықтағы бәсекелестігін арттырудағы ең негізгі ерекшелігі. Сапалы өнім алу үшін, өнім өндірудің барлық сатысында сапа менеджментін кең көлемде енгізу қажет, яғни өнімді өндіруде шикізатпен қамтамасыз ету және дайын өнімді тұтынушыға жеткізуге дейін. Сапаға деген талпыныс еріксіз талғам. Тұтынушылардың азық-түлік өнімдерінің сапасына деген сұранысы, адамдардың өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіздігі, ауылшаруашылық және азық-түлік өндірісі мамандарын инновациялық өндірістегі сапа менеджментіне стратегиялық тұрғыдан өзекті мәселе ретінде қарауға итермелейді.

Сапа менеджменті мәселесі ауылшаруашылық пен тамақ өнеркәсібінде өзекті мәселе болмақ. Тұтынушының азық-түлік өнімдеріне деген өзіндік көзқарасы бар. Азық-түлік өнімдерін әрбір адам күнделікті және өмір бойы пайдаланады, яғни ол адамдардың өмірі мен денсаулығына тікелей, жанама түрде ықпал етеді. Тамақ өнеркәсібінің қауіпсіздігі мен пайдалылығы жалпы қоғам үшін бірінші кезекте маңызды болмақ. Азық-түлік өнімдеріндегі дәстүрлі сапа менеджменті

өнімнің қауіпсіздігіне негізделген. Қазіргі кезде сапа концепциясы кең көлемде азық-түлік өнімдерінің барлық аспектісін қамтуда.

Индустрияландырудың және онымен қатар тамақ өндірісінің көлемін ұлғайтудың зардаптарының бірі, мысалы, ірі кәсіпорында кездейсоқ тамақ өнімдері ластанып, осындай өнімнің үлкен маркет сөрелеріне түсуі, көпшілік тұтынушылардың улану қаупін тудырады. Осындай жағдайлардың зардаптарымен күресіп жатпай, олардың алдын-алу үшін, сапа – өндіріс жүйелерінің құрамдас бөлігіне айналуы қажет.

Тамақ өнімінің сапасы мен пайдасы көбіне негізгі сипаты болып табылмайды, сондықтан тұтынушыға өнім өндіруші ұсынған ақпаратқа жүгінуге тура келеді. Дегенмен, заманауи жетістіктердің негізгісінің бірі, бағыс елдерінде әдетте, тұтынушы мен тамақ өнімін өндіруші арасында өзара сенім орнатылған.

Медицина ғылымы мен тамақ өнеркәсібін өндірудегі технологиялардың дамуына қарамастан, тамақ өнімінде кездесіп жатқан патогендік микробтардан болатын аурулар адам денсаулығына және экономикалық жағдайларға қатысты әлі күнге дейін қиын мәселе болып табылады [1].

Сапамен қамтамасыз етудің мақсаты, сапаға қойылатын талаптар айталық өнімнің қауіпсіздігі, дәйектілігі, жарамдылығы, т.с.с. сапа жүйесімен қамтамасыз етілетіндігіне кепілдік беру болып табылады. Екіншіден, сапамен қамтамасыз ету оған қойылған талаптарды қанағаттандыру ғана емес, тапсырыс берушілер мен тұтынушылардың сенімін тудыруды қажет етеді. Берілген анықтама бойынша сапа жүйесі сапа менеджментін жүзеге асыруды жеңілдететін жауапкершілік, процестер, рәсімдер мен ресурстар, ұйымдастыру құрылымның кешенін білдіреді.

Біздің кәсіпорындар әлемнің дамыған елдерінің компанияларымен бір тілде сөйлеу мен бәсекеге қабілетті болуы үшін, өндіріс деңгейіндегі техникалық реттеуді дұрыс жолға қою қажет. Сапа менеджментінің заманауи жүйелерін енгізудің қарқынын айтарлықтай ұлғайту керек.

Қазіргі НАССР жүйелері әртүрлі елдерде әр елдің ерекшелігін ескере отырып, ұлттық заңнамалық актілерге негізделген. Бірақ міндетті түрде келесідей іс-шаралар жүзеге асырылады: потенциалды қауіпті факторларға талдау жасалынады, сыни бақылау нүктелері анықталады, осы нүктелердің әр біреуіне бақылау шектері орнатылады, мониторинг рәсімдері және түзетуші әрекеттер сызбасы, тексеру тәртібі және құжаттарды тіркеу мен жүргізу ретке келтіріледі. Осы сызба бойынша Қазақстан Республикасында НАССР жүйесі жасалынды. Қазақстан Республикасында тамақ өнімінің қауіпсіздігіне деген талаптар бірқатар заңдармен белгіленген. Осыған дейін қабылданған «Адам өмірі мен денсаулығы үшін азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігі туралы» заңда НАССР жүйесін құру талаптары құрамды бөлігі болып табылады. Қазір бізде ұлттық нормативті база құрылған, ол НАССР жүйесінің талаптары мен процедураларды сертификаттау, кәсіпорында жүйе құрудың әдістемелік құжаттары жасалынған, НАССР принциптері бойынша сарапшы-аудиторларды және тәжірибе алуда мамандарды даярлау бойынша үздіксіз семинарлар жүргізілуде. Осы жүйені құру кезінде, еуропалық ереже талаптарын отандық бақылау жүйесі мен өндірісті басқарудағы біздің заңдармен сәйкестендіру міндеті қойылған болатын.

Қазақстандық ғалымдар бірқатар ғылыми зерттеулер жүргізіп, сапа менеджменті және тамақ өнеркәсібінің қауіпсіздігіне тән бірнеше өзіндік ерекшеліктерді көрсетті, мысалға:

- ауылшаруашылық өнімдері көбіне тез бұзылғыш болып келеді, бұл жағдайлар адам денсаулығы үшін қауіпті болуы мүмкін, сондықтан да сапаны бара-бар басқару үшін нақты бір өнімнің ерекшеліктері туралы терең білім болуы қажет;

- ауылшаруашылық өнімдерінің басым бөлігі сапаның қажетті өлшемдеріне байланысты гетерогенді болып келеді;

- ауылшаруашылық өнімдерін алғашқыда өндіру көптеген шағын кәсіпорындармен жүзеге асырылады, бұл бақылау жүргізуді айтарлықтай қиындатады.

Ауылшаруашылық өнімдерін өндірудегі жоғарыда көрсетілген қалыпты аспектілерден басқа, сапа менеджментіндегі қажеттіліктерді арттыруда бірнеше тенденциялар мен факторлар бар. Дәлірек айтсақ:

- ауылшаруашылық өнімдерін шығару тізбегіндегі өзара әрекеттестік және технологиялық аспектілер;

- жеткізілім және серіктестік тізбегіндегі менеджмент;

- жеткізуші және тұтынушы арасындағы өзара қарым-қатынас;

- тізбек бойынша сапаны қамтамасыз ету, сондай-ақ тамақ өнімін өндірудегі тізбекте стратегиялық бірлестіктер құру;

- тамақ өнімінің қауіпсіздігі және денсаулықты қорғау аспектілері.

Сапаны қамтамасыз етудің мақсаты сапаға қойылған талаптар, мысалы өнімнің қауіпсіздігі сапа жүйесімен қамтамасыз етіледі. Сондай-ақ сапамен қамтамасыз ету, оған қойылатын талаптарды қанағаттандыру, тапсырыс берушілер мен тұтынушылардың сенімін арттыру қажет. Берілген анықтама бойынша сапа жүйесі сапа менеджментін жүзеге асыруды жеңілдетуде жауапкершілік, процестер, процедуралар мен ресурстар, ұйымдастыру құрылымының кешенін білдіреді. Тамақ өнеркәсібі үшін сапаны қамтамасыз ету жүйесінің бірнеше түрлері (QA-жүйелері) және нормативтері жасалынған, оларды кәсіпорынның сапа жүйесін құруда ұсыныстар ретінде қолдануға болады. Бұл сапаға қойылған талаптарды орындауға мүмкіндік береді. Тамақ өнеркәсібінде неғұрлым жиі қолданылатын QA-жүйелері жақсы жұмыс тәжірибесінің Кодексі, жақсы гигиеналық тәжірибе Кодексі, НАССР және ISO жүйелері, сонымен қоса аралас жүйелер, мысалы: BRC жүйесі (Британдық көтерме сауда консорциумы). QA-жүйелері сапа аумағындағы бағыты мен қолданатын тәсілдері бойынша бір-бірінен ерекшеленеді. Жақсы өндірістік тәжірибе Кодексі және НАССР негізінен технологиялық талаптардың орындалуын қамтамасыз етуге бағытталған. Ал ISO жүйесі кең көлемде менеджментке негізделген [2,3].

НАССР жүйесінің ұлттық жүйемен сәйкестендіру сертификатын қамтамасыз ету үшін, стандарттау жөніндегі халықаралық ұйым өндірістегі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды үйлестіріп, халықаралық ISO 22000 халықаралық стандартын даярлайды. Біздің елде оны мемлекеттік негізде енгізу жоспарланып отыр. Жақын арада мемлекеттік негізде ISO 15161:2001 халықаралық стандартын енгізу қарастырылуда, яғни ISO 9001:2000 халықаралық стандарты ережелеріне толықтырулар енгізіліп, олар НАССР жүйесінің ережелерін және тәртібін тіркеу үшін сапа менеджменті жүйесін құру кезінде тамақ өнеркәсібі мекемелерінің бағытын айқындайды.

ISO 9001:2000 халықаралық стандартын даярлауда тұтынушылар ұсынысын қанағаттандыруға бағытталған, олардың ішіндегі ең маңыздысы – тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі. ISO 9001:2000 халықаралық стандарты бойынша

сапа менеджменті жүйесін интегралдау азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі тұтынушылардың қанағаттануы тұрғысынан неғұрлым тиімдірек.

Менеджменттің интеграцияланған жүйесін даярлауда кәсіпорындардың тамақ өнеркәсібінде ISO/TK 34 бірін-бірі толықтырушы халықаралық стандарттары жасалынды:

- ISO 22000 «Тағам өнімінің қауіпсіздігі менеджментінің жүйелері» бұл қауіпсіздік аспектілерін қарастырады;

- ISO 15161 «ISO 9001:2000 стандартын тамақ өнеркәсібінде және сусын өндірісінде қолдану бойынша жетекші ережелер», бұл сапаның барлық аспектілерін қамтиды және ұсыныстар береді, яғни HACCP жүйесін әрекеттегі сапа менеджменті жүйесіне интегралдауы туралы [3].

HACCP басты идеясы ретінде – өндіріс жағдайы мен барлық процестер сатысына баса назар аудару, яғни тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен өнімнің тұтынушыға зиян келтірмейтіндігіне кепілдік береді.

HACCP жүйесінің тиімділігін арттыру үшін және кәсіпорын басшылығының қолдауын алу үшін, ол компанияның құрылымдық басқару жобасы деңгейінде жоспарланып, басқарудың ортақ процестеріне енгізілуі керек.

HACCP жүйесі кәсіпорындарға не үшін қажет? Бұл жүйені енгізуді тұтынушылар талабы, яғни олар қауіпсіз өнімді тұтынуға ұмтылады. Егер бұл жүйе кәсіпорында жұмыс істесе, шетелдік инвесторлар бұл мекемеге қаржы салуға асығады. Ол жергілікті әкімшіліктің қызығушылығына ие және сіз олардың жан-жақты қолдауларына жеңіл қол жеткізе аласыз. Маңызды тендерлерге қатысуға мүмкіндік болады. Жүйе сіздің фирмалық маркаңызды қорғайды және сенімділігіңізді арттырады. Оның қадағалануын тексеруге болады, яғни тексерістерге аудиттерге икемді. Көптеген елдердің заңнамалары мен регламенттеріне енгізілген, ал егер өнім өндіруші сыртқы нарыққа шыққысы келсе оны міндетті түрде пайдалануы қажет. Ол жауапкершілікті сақтандыру кезінде көптеген сақтандыру компанияларымен мойындалады, сот істерінде құнды аргумент болып табылады. Тамақ өнімдерін өндіру процесі қараусыз қалмауы қажет, оларды үнемі бақылап, қадағалау керек. Бұл тура мағынада айтылады, ал HACCP жүйесінің ережелері осындай бақылаудың реттелуі мен жүйеленуін ғана реттейді.

Түзетуші әрекеттердің қайта құрылуын қажет ететін ережеде соғұрлым қарапайым – «штаттық емес жағдайлардың» кезіндегі шаралар. Жай сөзбен айтқанда механикалық ауытқулар, кезінде дайын процедурасыз жұмыс істеу мүмкін емес.

HACCP – тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесі болып саналады. Дәлірек айтсақ «тізбектік өндіріс процесін шикізаттан бастап, материалда және қаптама мен жеткізуге дейін басқару әдістемесі, ол тұтынушы үшін қауіпті болып табылатын тамақ өнімінің болдырмауына бағытталған» [4].

HACCP жүйесі ғана әлемнің барлық дамыған елдерінде қазіргі кездегі азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз етуші бірден-бір методология ретінде қарастырылуда. Сапаны (қоршаған ортаны) басқаруға қарағанда – даярлау, енгізу және HACCP жүйесін сертификаттау жақын арада (АҚШ пен Еуропада) болашақта (Ресей, Украина, Орталық және Шығыс Еуропаның басқа елдерінде) тамақ индустриясының кәсіпорындарына деген міндетті заңнамалық талап болып бекітілмек (өндіруші зауыттарға, сондай-ақ қайта өңдеуші кәсіпорындарға және тамақ өнімін қаптаушыларға).

Бірақ бұл жалпы және толығымен қамтудағы әдістемесі үшін, тәжірибеде сол жалпы әдістеменің нақты ұйымда талап етуін жүзеге асыру айтарлықтай қиын болып табылады.

HACCP ережелерінің негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесіне деген талаптар Еуропалық қауымдастық Кеңесінің 93/94 директивінде СТ РК ISO 22000-2006 ұлттық стандартында келтірілген.

СТ РК ISO 22000-2006 кетірілген анықтамалар бойынша HACCP (тәуекел анализі және сыни бақылау нүктелері) – өнім қауіпсіздігіне әсер ететін қауіпті факторларды бағалау және басқарудың жүйелік идентификациялауының алдын алатын тұжырым.

HACCP талаптарын орындауды бақылау жеке мемлекеттерде өкімет органдарына жүктелген. Бірқатар елдердің атқарушы мекемелері қазіргі кезде үшінші жақпен өткізілген сертификаттауды мойындауда. HACCP бойынша өз тауарларын сертификаттау, мұндай сертификат міндетті болып табылатын елдерге тауар шығару үшін қажет. Қазіргі кезде HACCP жүйесі әлем бойынша мойындалған және ішінара сапалы субъективті жүйе ретінде қолданылады, ондағы шешімдердің барлығы мәліметтердің санына емес, сапасына негізделеді [5,6].

Тұтынушылар тамақ өнімінің сапасы және құрамы туралы толық, нақты берілген мәліметтерді алуға және өз таңдауын жасауға құқылы. Тамақ өнімін қаптауда белгілі бір ережелерге сай жұмыс істеу ұсынысы қарастырылуда. Тұтынушыларға теңестірілген диеталық маңыздылығы мен оның денсаулық үшін пайдасын

айту қажет. Сонымен қатар, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен болатын қатерлерден сақтау туралы ақпараттандыру қажет.

Ауылшаруашылық және тамақ өнеркәсібі біндегі мәселелерді шешу үшін, дайын шешімдерді бірден ұсыну мүмкін емес. Мұнда терең анализ қажет, ол адекватты модельдер мен көзқарастарға негізделген болуы керек. Менеджменттің модельдері мен әдістерін енгізе отырып техно-басқарулық әдісті пайдалану мәселені талдауға және шешімін табуға көмектеседі. Сапаны жүйелі басқару аумағындағы алғашқы идеяларды және тәжірибелерді насихаттауда барлық аумақтық, мемлекеттік бұқаралық ақпарат құралдарын қатыстыру керек [7].

Бүгінгі күні біздің елдің тамақ өнеркәсібі саласындағы кәсіпорындары алдында жаңа талаптар тұр, олар ең алдымен сыртқы нарықтарды игерумен байланысты. Бұл өнім сапасына және қауіпсіздігіне деген талаптары жоғары, бәсекелестіктегі нарықтар. НАССР ережелеріне негізделген сертификаттау – өте ерікті іс. Бірақ, өндірушілер мұндай сертификат үлкен бастама үшін қажет екендігін жақсы түсінеді: өнімді экспортқа шығаруда міндетті болып табылады. Отандық кәсіпорындар үшін НАССР жүйесінің

болуы міндетті шартқа айналды. Бұл фактордың маңыздылығын көптеген кәсіпорындар сезіне бастады. Сондықтанда 2009 жылы НАССР жүйесін құру, енгізу және сертификаттау жұмыстары жүзеге асырылатын болады.

#### Әдебиеттер:

1. Подборка статей «Навстречу СМК» // Мир качества. – 2007.
2. Подборка статей «НАССР: обеспечение качества и безопасности производства пищевых продуктов по мировым стандартам» // Продукты и ингредиенты. – 2006.
3. Круглов М.Г. Менеджмент систем качества. Учебное пособие, 1997 – 287 с.
4. Австриевских А.Н. и др. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности. Учебное пособие, 2007.–350 с.
5. ГОСТ Р 51705 1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
6. СТ РК ИСО 22000 – 2006 Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов.
7. Фатхутдинов Р.А. Менеджмент конкурентоспособности товара. М.: АО Бизнес-школа Интел-синтез, 1995 – 118 с.