

Керимов Санан Алигады оглы

диссертант Института экономики Национальной академии наук Азербайджана,
Государственный комитет по стандартизации,
метрологии и патентам, Азербайджанский институт стандартизации, г. Баку
Sanan39@mail.ru

азербайджан: как обеспечить качество производимых пищевых продуктов?

*качество и безопасность производимой пищевой
продукции промышленными предприятиями азербайджана,
проблемы и перспективы развития*

Аннотация

В статье проведен анализ проблем, связанных с качеством и безопасностью пищевой продукции Азербайджана, обеспечением ее конкурентоспособности. Определены пути решения поднятых проблем, выдвинуты предложения, которые могут оказать положительное влияние на развитие экономики республики.

Ключевые слова: качество, безопасность, продукты питания, управление качеством, комплексный подход

Главной специфической чертой современной экономики Азербайджана является то, что предприятия и отрасли, производящие потребительские товары, специализирующиеся на оказании различных услуг, являются приоритетными. Социально-экономическое состояние современного Азербайджана определяет актуальность обеспечения стабильного темпа экономического развития деятельности государства. Это объясняется тем, что в последние годы в Азербайджане и в мире происходят серьезные изменения: усиливается глобализация, углубляется

интеграция Азербайджана в мировые и Европейские государства, ведется подготовка к вступлению в члены ВТО, осуществляются глобальные проекты по транспортировке энергоносителей в Европу. Вследствие этого и ряда других изменений Азербайджан сегодня вступил в новую эру своего экономического развития. Военное вторжение Армении в Азербайджан и оккупация 20% земель со стороны моно-националистов, армянских оккупантов, более 1 млн беженцев и изгнанных из родных мест, в соответствии с основами развития экономики Азербайджана, выводит на первый план безопасное обеспе-

чение населения продуктами пищевой промышленности и диктует необходимость реализации стратегических приоритетных задач:

- повышение качества уровня жизни населения;
- увеличение темпов роста экономики;
- фундаментальное развитие науки, образования, здравоохранения и культуры;
- оборона и безопасность страны;
- ликвидация технологического кризиса;
- обеспечение лидерства в различных приоритетных направлениях.

Проблемы, препятствующие повышению качества пищевой продукции

Не только в Азербайджане, но и в мировом масштабе проблема качества остается очень важной. Несмотря на это, в Азербайджане вопросы увеличения производства продукции пищевой промышленности и потенциальные возможности по повышению их качества на стадии производства, маркетинга и потребления всесторонне не изучены. Недостаточно исследованы теоретические и методические вопросы повышения качества, соответствующие экономические механизмы. В республике еще не сформировался морально-психологический климат, необходимый для

в республике еще

не сформировался

морально-психологический

климат, необходимый

для повышения качества

производимых продуктов

повышения качества производимых продуктов.

На предприятиях пищевой промышленности оценка человеческого потенциала не отвечает требованиям современности, условия труда на низком уровне. Имеется немало недостатков в вопросах, связанных с соблюдением санитарно-гигиенических норм на производстве, техникой безопасности и выполнением требований по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию. Серьезные недостатки имеются в сертификации готовой продукции, имеет место факты пересортицы и фальсификации пищевых продуктов. Несмотря на монотонность и сменность труда, заработная плата и трудовые пенсии очень низкие, при приеме на работу договора не заключаются. В государственном масштабе не присуждаются премии по качеству. Показатели качества как имеющие важное экономическое значение не включаются в перечень республиканских статистических показателей, в эти показатели не включаются также процент монополии и теневой экономики в общем объеме пищевой промышленности и всей экономики в целом.

Решение этих вопросов послужило бы действенным рычагом борьбы с монополией, теневой экономикой и выпуском продукции, не отвечающей требованиям стандартов. Уровень просветительской работы по качеству не отвечает уровню международной практики, не составляется технологический план производства, как и раньше, во времена плановой экономики, органы контроля, приступая к проверке, начинают работу с готовой продукции, обходя вопросы качества сырья и материалов. Руководители предприятий пищевой промышленности не стремятся направлять своих

специалистов на курсы повышения квалификации, в профессионально-технических училищах не формируются профессиональные рабочие-специалисты, хотя в этом есть большая нужда, не уделяется должного внимания повышению уровня сознательности работников.

Качество продуктов питания как основная стратегическая цель

Итоги проводимых исследований в целях повышения качества диктуют необходимость проведения целенаправленных, непрерывных стратегических и тактических мероприятий:

- повышение роли человеческого фактора;
- усиление мотивации труда;
- продолжать непрерывно вести просветительскую работу – повышать уровень развития сознания работников;
- усилить материальное стимулирование качества труда и выпускаемой продукции;
- повысить материально-техническую базу качества;
- учредить государственную премию за качество;
- учредить звание «Заслуженный работник пищевой промышленности»;
- учредить на предприятиях пищевой промышленности звание «Отличник качества»;
- приблизить науку с производством укрепить их материально-техническую базу;
- создать советы по качеству на предприятиях и кабинеты по качеству, периодически проводить обсуждение итогов работы в кабинетах качества и оценивать работу всех структур предприятия непосредственно и косвенно имеющих отношение к качеству продукции;
- сформировать в республике морально-психологический климат качества.

на предприятиях пищевой промышленности оценка человеческого потенциала не отвечает требованиям современности, условия труда на низком уровне

В вопросах повышения качества пищевой продукции – методы управления имеют решающее значение. В Азербайджане структуры управления пищевой промышленностью полностью ликвидированы, при Национальной академии наук Азербайджана нет института питания, как в ведущих государствах СНГ. В республике нет научно-исследовательских институтов и предприятий, которые осуществляли бы научно-исследовательские работы в области пищевой промышленности, их испытания и внедрение результатов. Качество должно быть признано основной стратегической целью. Оно должно обеспечиваться со стороны менеджмента на всех стадиях производства пищевой продукции.

Стандарты менеджмента в области безопасности продовольствия

Комплексный подход к качеству пищевых продуктов и в связи с подготовкой республики к вступлению в члены ВТО, законодательные акты республики не соответствуют международной практике. В соответствии с современными требованиями необходимо провести реформы, в новых законодательных актах следует ввести положения, повышающие ответственность за выпуск недоброкачественной продукции. На

широкое внедрение
стандарта НАССП
в различных странах
мира объясняется
тем, что потребители
обеспечиваются защитой
от заболеваний пищевыми
продуктами

предприятиях необходимо проверять не только качество готовой продукции, но и, в первую очередь, проводить мониторинг качества и безопасности сырья и материалов, определять все причины, порождающие выпуск недоброкачественной продукции и усилить борьбу с ними. Контролирующие органы вместе с руководителями производственных предприятий, снабженческих организаций, в том числе снабжения энергоресурсами, должны нести ответственность за низкое качество пищевых продуктов. Необходимо включать эти требования при заключении договоров. Важно также повысить просветительскую работу и профессиональный уровень работников. Проблемы качества – самые важные в экономическом развитии. При этом качество для развития экономики – это потенциальный резервный источник. Проблема качества – комплексная. Для ее решения необходимо одновременное развитие законодательства, экономики, техники, образования, изменения в сфере воспитания в направлении осуществления соответствующей политики, координация работы производителей и потре-

бителей, науки и инженерных структур, законодательства и исполнительных управленческих органов в системе управления качеством.

Накопленный опыт в республике по разработке и внедрению КСУКП Львовской системы – это хороший фундамент для освоения и внедрения международных стандартов НАССП и ИСО 22000–2005¹ и предвещает более высокий уровень в развитии науки управления качеством.

Основные отличия между стандартами ИСО и НАССП и систем КСУКП следующее:

- направление на обеспечение потребностей потребителей;
- возложение ответственности за качество на конкретных исполнителей;
- проверка со стороны потребителей процесса производства;
- выбор снабженца комплектующих изделий и материалов;
- усиление мер ответственности за качество продукции и материалов, вплоть до ликвидации продукции;
- контроль;
- маркетинг;
- организация регистрации и анализ затрат на качество;
- по производственному циклу слежение комплектующих изделий и материалов;
- решение вопросов ликвидации продукции.

Стандарт НАССП

Современный путь решения проблемы качества – основываясь на международной практике, введение на

¹ Речь, вероятно, идет о ISO 22000:2005 (ГОСТ Р ИСО 22000 2007) «Системы менеджмента в области безопасности продовольствия – Требования для любых организаций в цепи поставок». – Прим. ред.

предприятиях пищевой промышленности системы менеджмента качества. Ее целью должно быть обеспечение безопасности продукции на основе анализа рисков и определения критических контрольных точек по системе HACCP². В странах, являющейся членами ВТО и готовящихся для вступления в члены ВТО, обязательно внедрение системы менеджмента – HACCP и международного стандарта HACCP на законодательном уровне на предприятиях пищевой промышленности. Широкое внедрение стандарта HACCP в различных странах мира объясняется тем, что потребители обеспечиваются защитой от заболеваний пищевыми продуктами (3; 5–9). В новых условиях хозяйственного механизма в пищевой промышленности решение проблемы повышения качества про-

² Речь идет о системе HACCP (*англ.* Hazard Analysis and Critical Control Points), предусматривающей анализ рисков и критические контрольные точки). Эта система является основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых странах мира. – *Прим. ред.*

дукции должно основываться на его научное осмысление.

Литература

1. Пищевая промышленность России / В.П. Зотов, С.Ф. Антонов, Ф.С. Коломиец, А.М. Жарский, П.В. Науменко, Н.А. Зарин, Л.В. Опацкий – М.: Пищевая промышленность, 2003. – 473 с.
2. Мазур И.И., Шапиро В.Д. «Управление качеством». – М.: Высшая школа менеджмента, 2006г. – 400 с.
3. Корешков В.Н., Кусакин Н.А., Разумовская Л.Н., Кроман З.М. Системы Управления качеством и безопасностью продукции на основе анализа рисков и критических контрольных точек. – Минск: Консорциум Наука, Экономика Право, 2006.
4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов. Новосибирск: Сибирское университетское изд-во. – 547 с.
5. Поисковая система Google (Электронный ресурс). – Режим доступа: <http://www.google.ru>.

рп

Sanan A. ogly Kerimov

Candidate for an Academic Degree, Institute of Economics of the National Academy of Sciences of Azerbaijan; State Committee for Standardization, Metrology and Patents, Azerbaijan Institute of Standardization, Baku

Quality and Safety of Food Produced by Industrial Enterprises in Azerbaijan, Problems and Development Prospects

Abstract

The article presents a partial analysis of problems related to food quality and safety in Azerbaijan as well as ensuring its competitiveness. The author outlines the ways of solving the problems raised, and makes proposals which can have a positive impact on the economy of the country.

Keywords: quality, security, food products, quality management, integrated approach