

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ ЖОҒАРҒЫ БІЛІМ МИНИСТРЛІГІ

«Қ.И.Сәтбаев атындағы Қазақ ұлттық техникалық зерттеу университеті» коммерциялық
емес акционерлік қоғамы

Ә. Бүркітбаев атындағы Энергетика және машина жасау институты

Стандарттау, сертификаттау және метрология кафедрасы

6B07501 – Өнеркәсіптік инженерия

Жарқын Айдана

Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесі дамыту

ДИПЛОМДЫҚ ЖҰМЫС

6B07501 – Өнеркәсіптік инженерия

Алматы 2025

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ ЖОҒАРҒЫ БІЛІМ МИНИСТРЛІГІ

«Қ.И.Сәтбаев атындағы Қазақ ұлттық техникалық зерттеу университеті» коммерциялық емес
акционерлік қоғамы

Энергетика және машина жасау институты

Стандарттау, сертификаттау және метрология кафедрасы

ҚОРҒАУҒА ЖІБЕРІЛДІ
Стандарттау, сертификаттау
және метрология
кафедрасының меңгерушісі,
Т. ғ. к. PhD

ДӘУІРШЕН КЕРАСИМОВ Д.Е.
НАО «ҚАЗНИТУ» им. К. И. Сәтбаев
Институт энергетика
и машиностроения

ДИПЛОМДЫҚ ЖҰМЫС

Тақырыбы: Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесі дамыту

6B07501 – Өнеркәсіптік инженерия

Орындаған:

Жарқын А.

Пікір беруші

PhD, аға ғылыми қызметкер

Тыченгулова А.Ж
« 05 » 06 2025ж.

Ғылыми жетекші

Қауымдастырылған профессор х.ғ.к.

Баймаханов Ғ.А.
« 04 » 06 2025ж.

Алматы 2025

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ ЖОҒАРЫ БІЛІМ МИНИСТРЛІГІ

«Қ.И.Сәтбаев атындағы Қазақ ұлттық техникалық зерттеу университеті» коммерциялық
емес акционерлік қоғамы

Ә. Бүркітбаев атындағы Энергетика және машина жасау институты

Стандарттау, сертификаттау және метрология кафедрасы

6B07501 – Өнеркәсіптік инженерия

БЕКІТЕМІН

Стандарттау, сертификаттау
және метрология
кафедрасының меңгерушісі,

Т.ғ.к. PhD

Ережелі Д.Е.
«ҚазНУ им. Қ.И. Сәтбаева»
Институт энергетика
и машиностроения

Дипломдық жұмысты орындауға тапсырма

ТАПСЫРМА

Білім алушы: Жарқын Айдана

Тақырыбы: Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесі дамыту
Академиялық істер жөніндегі проректор 2025 жылғы «29» қаңтар №26-П/Ө бұйрығымен
бекітілген.

Аяқталған жұмысты тапсыру мерзімі: «10» 06 2025 жыл

Дипломдық жұмыстың бастапқы деректері: сәйкестікті растау

Дипломдық жұмыста қарастырылатын мәселелер тізімі:

а) Сәйкестікті растау жалпы теориясын анықтау

б) Кәсіпорындағы сапа менеджмент жүйесін талдау негізінде сәйкестікті бағалау процесін
зерттеу

с) Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесін бақылау

д) «Баян Сұлу» АҚ өнімдерінің сәйкестігін растау үдерісінің кезеңдері

е) Нәтижелерін бағалау

Графикалық материалдар тізімі (міндетті сызбаларды дәл көрсете отырып):

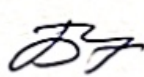
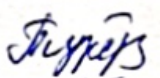
жұмыс презентациясы слайдтарда 20 қорсетілген

Ұсынылатын негізгі әдебиеттер: 6 атаулар

**Дипломдық жұмысты (жобаны) дайындау
КЕСТЕСІ**

Бөлім атауы, Қарастырылған мәселелер тізімі	Ғылыми жетекші мен кеңесшілерге көрсету мерзімдері	Ескерту
Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растаудың теориялық негіздері	06.03-27.02.2025ж.	Орындалды
Кәсіпорнында сәйкестікті растау жүйесін жетілдірудің ғылыми негіздері Кәсіпорындағы сапа менеджмент жүйесін талдау негізінде сәйкестікті бағалау процесін зерттеу .	15.04-10.04.2025ж.	Орындалды
Кәсіпорнында сәйкестікті растау жүйесін жетілдірудің ғылыми негіздері	28.04-30.04.2025ж	Орындалды

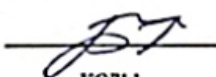
Аяқталға дипломдық жұмыс (жоба) үшін, оған қатысты бөлімдерінің жұмыстарын
(жобасын)көрсетумен, кеңесшілер мен норма бақылаушының қойған қолдары

Бөлімдер атауы	Кеңесшілер, аты, әкесінің аты, тегі, (ғылыми дәрежесі, атағы)	Қол қойылған күні	Қолы
Дипломдық жұмыстың негізгі бөлімдері	Баймаханов Ғ.А., қауымдастырылған профессор х.ғ.к.	26.05.25 ж	
Норма бақылау	Тұрсынбаева А.Е. аға оқытушы	3.06.25 ж	

Ғылыми жетекші

Білім алушы тапсырманы орындауға алды

Күні


Қолы

Баймаханов Ғ.А.

Жарқын А.

«___» _____ 2025ж

АНДАТПА

Бұл дипломдық жұмыста тамақ өнімдерінің, әсіресе кондитерлік өнімдердің сәйкестігін растау және оны ұйымдастыру процесі жан-жақты қарастырылған. Жұмыста сәйкестікті бағалаудың мәні мен рөлі, оның тамақ өнеркәсібіндегі маңыздылығы, сондай-ақ отандық және халықаралық тәжірибелер зерттелген. «Баян Сұлу» АҚ мысалында кәсіпорында өнім сапасын бақылау және сәйкестікті растау кезеңдері сипатталып, ISO және ЕАЭО техникалық регламенттері негізінде талдау жүргізілді. Сонымен қатар, қазіргі кезде кездесетін негізгі проблемалар анықталып, оларды шешудің ғылыми негізделген жолдары ұсынылды. Жұмыс нәтижесі кәсіпорындағы сәйкестікті растау жүйесін жетілдіруге және тұтынушылар сенімін арттыруға бағытталған.

Түйінді сөздер: ISO 9001, сәйкестікті растау, сертификат алу, нормотивтік құқықтық база, процесс, өнім сапасы.

АННОТАЦИЯ

В данной дипломной работе всесторонне рассмотрен процесс подтверждения соответствия пищевой продукции, в частности кондитерских изделий, и организация данного процесса. Описаны значение и роль оценки соответствия, её значение в пищевой промышленности, а также изучен отечественный и международный опыт. На примере АО «Баян Сұлу» проанализированы этапы контроля качества продукции и подтверждения соответствия с применением стандартов ISO и технических регламентов ЕАЭС. Также выявлены ключевые проблемы современной системы и предложены научно обоснованные пути их решения. Результаты работы направлены на совершенствование системы подтверждения соответствия на предприятии и повышение доверия потребителей.

Ключевые слова : ISO 9001, оценка соответствия, сертификация, нормотвная база, процесс, качество продукции.

ANNOTATION

This thesis comprehensively explores the process of conformity assessment for food products, particularly confectionery items, and the organization of this process. It outlines the significance and role of conformity evaluation in the food industry and examines both domestic and international practices. Using the example of "Bayan Sulu" JSC, the study analyzes the stages of product quality control and conformity assessment based on ISO standards and EAEU technical regulations. Current challenges in the conformity system are identified, and scientifically grounded solutions are proposed. The results of the study are aimed at improving the enterprise's conformity assessment system and enhancing consumer trust.

Keywords: ISO 9001, conformity assessment, certification, regulatory framework, process, product quality.

БЕЛГІЛЕУЛЕР МЕН ҚЫСҚАРТУЛАР

ЕАЭО	–	Еуразиялық экономикалық одақ
IEC	–	International Electrotechnical Commission (Халықаралық стандарттау ұйымы)
ЕО	–	Еуропалық Одақ
FDA	–	Food and Drug Administration (Азық-түлік және дәрі-дәрмек сапасын бақылау басқармасы)
ҰАО	–	Ұлттық аккредиттеу орталығы
ҚазСанПиН	–	Қазақстан Республикасының санитарлық ережелері мен нормалары

НОРМАТИВТІК СІЛТЕМЕЛЕР

1. «Техникалық реттеу туралы» Қазақстан Республикасының Заңы – 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603. Өнімнің қауіпсіздігі мен сапасына қойылатын талаптарды, сондай-ақ сәйкестікті бағалау рәсімдерін айқындайды.

2. «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» Қазақстан Республикасының Заңы – 2010 жылғы 4 мамырдағы № 274-IV. Тұтынушылардың сапалы және қауіпсіз өнім алу құқығын қорғайды.

3. ЕАЭО ТР 021/2011 – «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламент. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік талаптарын белгілейді.

4. ЕАЭО ТР 022/2011 – «Тағам өнімдерін таңбалау туралы» техникалық регламент. Тамақ өнімдерін тұтынушыларға дұрыс және толық ақпаратпен қамтамасыз етуді реттейді.

5. ҚР СТ ISO 9001:2016 – Сапа менеджменті жүйелері. Талаптар. Сапа менеджменті жүйесін енгізуге арналған халықаралық стандарт.

6. ҚР СТ ISO 22000:2019 – Тамақ қауіпсіздігі менеджменті жүйелері. Тамақ өнімдері өндірісінде қауіпсіздік тәуекелдерін басқаруға арналған стандарт.

7. ҚР СТ ISO/IEC 17025:2019 – Сынақ және калибрлеу зертханаларының құзыреттілікке қойылатын жалпы талаптары. Сынақ зертханаларының қызмет сапасына қойылатын талаптарды реттейді.

8. ҚР СТ ISO/IEC 17050-1:2011 – Сәйкестік туралы декларация. 1-бөлім: Жалпы талаптар. Сәйкестік туралы декларацияны рәсімдеу кезінде қолданылады.

9. ҚР СТ 1125-2002 – Өнімнің сәйкестігін растау. Сәйкестік сертификатының мазмұны мен рәсімделу тәртібі.

11. МЕМСТ 10444.15-94 – Тамақ өнімдеріндегі санитарлық көрсеткіш микроорганизмдер санына қойылатын талаптар.

12. ҚР СТ 51002-2002 – Өнімді таңбалау. Жалпы талаптар.

ТЕРМИНДЕР МЕН АНЫҚТАМАЛАР

Сәйкестікті бағалау – Өнімнің, қызметтің немесе процестің белгіленген техникалық регламенттер мен стандарттарға сәйкестігін дәлелдеуге бағытталған рәсімдер жиынтығы.

Сәйкестікті растау – Өнімнің немесе қызметтің белгіленген талаптарға сәйкестігін сертификат немесе декларация арқылы ресми түрде бекіту процесі.

Декларация – Өндіруші немесе жеткізуші өнімнің белгіленген талаптарға сәйкестігін өз жауапкершілігімен растайтын құжат.

Аккредиттелген зертхана – Сәйкестікті бағалау сынақтарын жүргізуге құқығы бар, арнайы уәкілетті органмен мойындалған зертхана.

Интеграцияланған сапа менеджменті жүйесі – Бірнеше басқару жүйелерін (сапа, экология, еңбек қауіпсіздігі, тағам қауіпсіздігі) біріктіретін кешенді басқару жүйесі.

Қауіпсіздік паспорты – Өнімнің қауіпсіздігі мен оны қолдану талаптарын сипаттайтын құжат.

Органолептикалық көрсеткіштер – Дәм, иіс, түс, сыртқы түрі сияқты өнімді қабылдауға қатысты сипаттамалар.

Құжаттамалық талдау – Сәйкестікке қойылатын нормативтік талаптарды тексеру үшін қолданылатын құжаттарды сараптау әдісі.

МАЗМҰНЫ

Кіріспе	12
1 Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растаудың теориялық негіздері	13
1.1 Сәйкестікті бағалау түсінігі және мәні	15
1.2 Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау саласындағы нормативтік құқықтық база	17
2 Кәсіпорындағы сәйкестікті бағалау процесін зерттеу	18
2.1 Қазақстан Республикасының сәйкестік сертификатын алу	18
2.2 Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесі («Баян Сұлу» кәсіпорындары мысалында)	19
2.3 «Баян Сұлу» АҚ Қазақстан шоколадының сәйкестігін растау процесі	21
3 Кәсіпорнында сәйкестікті растау жүйесін жетілдірудің ғылыми негіздері	26
3.1 Сертификаттау процесінің өнім сапасына әсері	26
3.2 Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растаудың дамыту процестер	27
3.3 Кәсіпорындағы сәйкестікті растау жүйесінің проблемалары	28
3.4 Күтілетін нәтижелер мен артықшылықтар	31
Қорытынды	33
Пайдаланылған әдебиеттер тізімі	35

КІРІСПЕ

Қазіргі таңда әлемдік нарықта өнімнің сапасы мен қауіпсіздігі – бәсекеге қабілеттіліктің басты көрсеткіштерінің біріне айналды. Әсіресе, халық күнделікті тұтынатын тамақ өнімдері үшін бұл талаптар ерекше маңызды. Тұтынушы денсаулығына тікелей әсер ететін өнім болғандықтан, оның сапасы мен қауіпсіздігі мемлекет тарапынан қатаң бақылауға алынуы тиіс. Осы талаптарды жүзеге асыруда сәйкестікті растау жүйесі маңызды құрал ретінде қолданылады. Сәйкестікті растау – бұл өнімнің, қызметтің немесе процестің белгіленген техникалық регламенттер мен стандарттарға сай келетінін ресми түрде дәлелдеу процесі. Бұл жүйе тұтынушылардың құқықтарын қорғап қана қоймай, кәсіпорындардың ішкі сапа жүйесін дамытуға және халықаралық нарыққа шығуына мүмкіндік береді. Қазақстанда бұл жүйе заңнамалық деңгейде реттеліп, Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттерімен толықтырылып отыр. Аталған дипломдық жұмыстың мақсаты – тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау процесін жан-жақты зерттеу, оның ішінде «Баян Сұлу» АҚ кәсіпорнының мысалында нақты тәжірибені талдау. Сонымен қатар, жұмыста сапа менеджменті жүйесінің рөлі мен оның сәйкестікті растау барысындағы маңыздылығы да сарапталады.

Зерттеу барысында ең алдымен тамақ өнімдеріне қатысты нормативтік-құқықтық база қарастырылады. Қазақстанда қолданылатын заңдар мен техникалық регламенттер, ұлттық стандарттар мен сәйкестікті бағалау рәсімдері толық сипатталады. Бұдан кейін кәсіпорын ішіндегі сапа менеджмент жүйесі, оның құрылымы мен қызметі, стандарттарға сәйкестігі зерттеледі. «Баян Сұлу» АҚ-ның өндірістік тәжірибесіне сүйене отырып, нақты сәйкестікті растау кадамдары көрсетіледі. Бұл бөлімде декларация рәсімдеу, сынақ жүргізу, таңбалау талаптарын орындау сынды маңызды кезеңдер сипатталады.

Сондай-ақ, жұмыс барысында сәйкестікті растау процесіндегі проблемалар мен шектеулер де ашылады. Мәселен, аймақтардағы аккредиттелген зертханалар жетіспеушілігі, кәсіпкерлер үшін рәсімдердің күрделілігі, ақпараттық жүйелердің әлсіздігі және жалған декларациялау мәселелері талданады. Жұмыстың соңында осы проблемаларға нақты ғылыми негізделген шешімдер ұсынылады.

Зерттеудің практикалық құндылығы – бұл жұмыстың нақты кәсіпорын негізінде жасалуы. «Баян Сұлу» АҚ-да қолданылатын сапа жүйесі мен сәйкестікті растау тәжірибесі басқа кәсіпорындарға үлгі ретінде ұсынылуы мүмкін. Сонымен қатар, бұл жұмыс отандық сертификаттау органдарының қызметін жетілдіру, сәйкестікті бағалау жүйесін цифрландыру, сондай-ақ тұтынушы сенімін арттыру жолындағы маңызды ұсыныстармен толықтырылған. Осылайша, дипломдық жұмыстың құрылымы мен мазмұны Қазақстандағы сәйкестікті растау саласын кеңінен талдауға, оның ішінде нақты кәсіпорын мысалында жүйелі зерттеу жүргізуге бағытталған. Жұмыстың ғылыми және қолданбалы мәні оны тәжірибеде пайдалану мүмкіндігін арттыра түседі [1].

1 Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растаудың теориялық негіздері

Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету – қазіргі таңда бүкіл әлем бойынша ең маңызды мәселелердің бірі болып отыр. Адам денсаулығына тікелей әсер ететін бұл салада өнімнің сапасын тексеріп, тұтынушыға дейінгі барлық кезеңде бақылау орнату қажет. Сондықтан да тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау – жай ғана өндірістік талап емес, ол қоғамның калін қамтамасыз етудің негізгі тетіктерінің бірі ретінде қарастырдым.

Сәйкестікті растау дегеніміз қысқаша айта кетсек – өнімнің, қызметтің немесе процестің белгілі бір стандарттар мен техникалық регламенттерге сәйкестігін дәлелдейтін жүйелі шаралар жиынтығы. Бұл процессте тексеру, бақылау, сынақ, аудит және сертификаттау сияқты кезеңдерден тұрады. Әсіресе, тамақ өнеркәсібінде бұл шаралар адамның денсаулығына тікелей ықпал ететіндіктен, ерекше мәнге ие.

Соңғы жылдары әлемдік тәжірибеде сапа менеджменті жүйелерін, соның ішінде ISO 9001, ISO 22000 және IFS сияқты стандарттарды енгізу арқылы тамақ өнімдерінің сапасын жүйелі басқару қалыптасып келе жатыр. Аталған стандарттар кәсіпорындағы өндірістік процестерді бақылауға, өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етуге және тұтынушылар сенімін арттыруға, көбейтуге бағытталған. Әсіресе ISO 22000 осы стандарт – тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесінің негізі ретінде қолданылады. Бұл стандартқа сәйкес жұмыс істейтін кәсіпорындар халықаралық нарыққа еркін шыға алады.

Әдеби шолу мен шетелдік тәжірибе. Зерттеулер көрсеткендей, Еуропа елдерінде, АҚШ-та және Жапонияда сәйкестікті растау жүйелері тек қана мемлекеттік бақылауға емес, сонымен қатар өндірушінің жауапкершілігіне негізделген. Мұнда сапаны ішкі деңгейде басқару мәдениеті жоғары дамыған. Мысалы, Германияда ISO 9001 және ISO 14001 стандарттары көптеген өндіріс орындарында интеграцияланған жүйе ретінде енгізіліп, өнім сапасымен қатар экологиялық қауіпсіздік те қатар бақыланады.

Қазақ ғалымдарының еңбектерінде де бұл мәселе кеңінен қарастырылады. Мысалы, Қазақстандағы агроөнеркәсіп кешенінде сапа менеджменті жүйесін енгізу тәжірибесі мен оның тиімділігін зерттеген ғылыми еңбектер бар. Онда стандарттардың формалды емес, нақты өндірістік тетік ретінде енгізілуі қажет екендігі айтылған. Бұл ҚазҰАУ, ҚазҰТЗУ, ҚазСТ институттарындағы зерттеушілердің еңбектерін атауға болады. Олар отандық кәсіпорындарда сапа жүйесінің әлсіз тұстарын, мамандардың жеткіліксіздігін және ішкі аудиттің дұрыс жолға қойылмағанын атап өтеді.

Қазақстандағы көптеген кәсіпорындарда сәйкестікті растау процесі тексеру және құжат толтыру деңгейінде қалып отыр. Бұл – жүйелі сапа менеджменті қағидаттарының дұрыс енгізілмегенін көрсетеді. Көбінесе ISO стандарттары тек сыртқы аудиттен өту үшін енгізіледі, ал ішкі тиімділікке, қызметкерлердің сапа мәдениетіне назар аударылмайды.

Сонымен қатар, мына қыйындықтарды да айтсақ болады:

- сапа менеджменті бойынша арнайы оқытылған мамандардың жетіспеуі;
- стандарттарды енгізудің жоғары шығындарына байланысты шағын кәсіпорындардың тартынуы;
- кәсіпорын ішіндегі бақылау тетіктерінің жеткіліксіздігі;
- сертификаттау және бақылау органдары арасындағы үйлесімділіктің төмендігі.

Бұл тарауда қарастырылатын теориялық негіздер кейінгі тарауларда ұсынылатын практикалық ұсыныстарға, ұйымдастырушылық шешімдерге және процесті жетілдіру жолдарына тірек болады. Сәйкестікті растаудың мәнін түсіну арқылы, біз тек өнімнің талаптарға сай болуын емес, сонымен қатар өндірістің барлық кезеңдеріндегі сапаны басқарудың жүйесін қалыптастырудың маңызын да көрсетеміз.

Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасы – халық денсаулығы мен ұлттық қауіпсіздіктің басты факторларының бірі. Осы талапты қамтамасыз ету үшін өнімнің сәйкестігін растау жүйесі енгізілген. Бұл процесс өнімнің белгіленген стандарттарға, техникалық регламенттерге және басқа нормативтік құжаттарға сәйкестігін дәлелдейтін жүйе болып табылады.

Сәйкестікті растау – нарықта айналымға шығарылатын өнімнің қауіпсіздігін және сапасын растау арқылы тұтынушы құқығын қорғау тетігі. Қазақстанда бұл жүйе «Техникалық реттеу туралы» ҚР Заңы, ЕАЭО Техникалық регламенттері, мемлекеттік стандарттар және қадағалау органдарының ережелері арқылы реттеледі.

Қазіргі таңдағы ауқымды проблемалар. Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау жүйесі жылдан жылға дамып келе жатқанына қарамастан, қазіргі кезде бірқатар елеулі проблемалар бар:

1) Жалған декларациялар мен формалды сәйкестік.

Кейбір кәсіпкерлер өнімді шынайы сынақтан өткізбей, жалған декларациялар жасап, өнімді нарыққа шығарып жібереді. Бұл тұтынушы үшін қауіп төндіреді және нарықтағы адал бәсекені бұзады;

2) Зертханалық базаның жеткіліксіздігі.

Өңірлік деңгейде аккредиттелген зертханалар саны жеткіліксіз. Кейбір аймақтарда өнімді сынақтан өткізу үшін басқа қалаға жіберу қажет болады, бұл қосымша шығын мен уақытты қажет етеді;

3) Сәйкестікті бағалау рәсімдерінің күрделілігі.

Кәсіпкерлер үшін талаптар мен ережелердің көптігі – үлкен әкімшілік жүктеме. Шағын және орта кәсіп иелері бұл процестердің күрделілігінен қиналады немесе мүлде айналып өтеді;

4) Ақпараттық жүйелердің әлсіз интеграциясы.

Сәйкестік туралы декларациялар электронды түрде тіркелгенімен, ақпараттық жүйелер (мысалы, зертханалар, тіркеуші органдар, бақылау органдары) арасында дерек алмасу баяу, кейде мүлде жүзеге аспайды;

5) Халықаралық сәйкестікпен үйлеспеушілік.

Қазіргі таңдағы регламенттер мен стандарттардың барлығы халықаралық талаптарға толық сәйкес келе бермейді. Бұл отандық өнімнің экспорттық әлеуетін шектейді.

Мәселелерді шешу жолдары (қысқаша ұсыныстар)

Жоғарыда аталған проблемаларды шешу үшін келесі бағыттарды дамыту қажет:

- цифрландыруды тереңдету: барлық процесті (зертханадан бастап декларацияға дейін) біріккен электрондық жүйеге біріктіру;

- зертханалық инфрақұрылымды дамыту: өңірлерде жаңа зертханалар ашу, қазіргі зертханаларды халықаралық деңгейге шығару;

- кәсіпкерлерге арналған оқу-әдістемелік қолдау: сәйкестік рәсімдерін түсіндіретін онлайн платформалар мен консультациялық орталықтар ашу;

- заңнаманы жетілдіру: жалған декларация жасағандарды жазалау шараларын күшейту;

- халықаралық тануды енгізу: ISO/IEC стандарттарына сәйкестендіру өнімінің шетелде де мойындалуын қамтамасыз ету.

Шолу: Әлемдік тәжірибеден не үйренуге болады?

Еуропалық Одақ елдерінде сәйкестікті растау рәсімдері өте қатаң, бірақ бір мезгілде электронды түрде оңай орындалады. Мысалы, ЕО-да өнімді нарыққа шығарудың алдында CE белгісін алу үшін өнім міндетті түрде сынақтан өтеді, ал мәліметтер автоматты түрде тіркеледі және барлық тараптарға қолжетімді болады.

Корея мен Жапонияда цифрлық сәйкестік платформалары сәтті жұмыс істейді. Бұл елдерде өнімнің әр партиясы бойынша QR код арқылы тұтынушы сертификат немесе декларация мәліметтерін көре алады.

АҚШ-та сәйкестік мәселесінде FDA (Азық-түлік және дәрі-дәрмек агенттігі) тікелей жауапты орган ретінде өнімді зертханалық тексеруден өткізіп, нақты деректерді жариялап отырады.

Қорытындылай келе, Қазақстанда тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау жүйесі біртіндеп дамып келе жатқанына қарамастан, маңызды проблемалар әлі де бар. Бұл жүйе тиімді болуы үшін заңнамалық, инфрақұрылымдық және ақпараттық бағытта бірқатар жаңғырту қажет. Мемлекет, бизнес және тұтынушы мүддесі үйлескен жүйе құрылса ғана, елде сапалы және қауіпсіз тағам өнімдері кең таралады.

Осы тарау тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуде сәйкестікті растаудың рөлі, ISO стандарттарының пайдасы және қазіргі кездегі проблемаларды шешудегі тиімді тәсілдер туралы кешенді түсінік береді. Бұл теориялық база диплом жұмысының әрі қарайғы тарауларына негіз болады.

1.1 Сәйкестікті бағалау түсінігі және мәні

Сәйкестікті бағалау қазіргі заманғы экономикада шешуші рөл атқаратын және өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін үлкен маңызы бар

процесс. Бұл әсіресе қауіпсіз және сау өнімдерді таңдауға ұмтылатын тұтынушылар арасында танымал болған органикалық сертификаттау контекстінде өзекті.

Органикалық сертификаттау тұтынушыларға сатып алған өнімдерінің органикалық ауыл шаруашылығы үшін белгіленген заңдар мен стандарттарға сәйкес келетініне сенімді болуға мүмкіндік береді. Бұл оларды адам денсаулығы мен қоршаған ортаға теріс әсер ететін пестицидтермен, химиялық тыңайтқыштармен және басқа да синтетикалық қоспалармен байланысты қауіптерден босатады.

Сәйкестікті растау жай ғана процесс немесе формальдылық емес – бұл тұтынушылардың мүдделерін қорғайтын және тұрақты даму принциптеріне ықпал ететін күрделі механизм. Сертификатталған органикалық өнімдерді қолдау арқылы мен өзімнің денсаулығым туралы қамқорлық жасап қана қоймай, сонымен қатар елдегі және жалпы әлемдегі экологиялық жағдайды жақсартуға үлес қосатынымды түсіндім [1].

Органикалық сертификаттау сапаны дәлелдейтін қағаздан әлдеқайда көп. Бұл жауапкершіліктің, сенімнің және тұрақты болашақтың символы.

Кесте 1 – Сәйкестікті бағалау процестерінің негізгі кезеңдері, интеграцияланған сапа менеджментімен байланысы

№	Сәйкестікті бағалау кезеңі	Процестің сыйпаттамасы	Қатысты ИСО стандарттары	Мақсат/Нәтиже
1	Құжаттамалық талдау	Өнімге қатысты техникалық регламенттер мен стандарттар талаптарын тексеру	ISO 9001, ISO 22000	Сәйкестік талаптарының орындалуын қамтамасыз ету
2	Өнім сынақтарын талдау	Өнім сапасы мен қауіпсіздігін зертханалық тексеруден өткізу	ISO 17025, ISO 22000	Ғылыми негізделген сапа нәтижелері
3	Өндірістік аудит	Өндіріс орнында санитарлық, технологиялық және сапа бақылауын тексеру	ISO 22000, ISO 45001	Қауіпсіз, тұрақты өндіріс
4	Бақылау мен қадағалау	Өнімнің сәйкестік сертификатын алғаннан кейінгі бақылау процестері	ISO 9001, ISO 19011	Ұзақ мерзімді сенімділік
5	Қайта бағалау және жетілдіру	Сәйкестік жүйесінің әлсіз тұстарын анықтап, жақсарту әрекеттері	ISO 9001 (PDCA моделі)	Үздіксіз жетілдіру

1.2 Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау саласындағы нормативтік құқықтық база

Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін кәсіпорындар тек өндірістік процестерге ғана емес, сонымен қатар нақты нормативтік-құқықтық талаптарға бағынуы тиіс. Бұл талаптар өнімнің сәйкестігін бағалау және растау процестерін жүйелі түрде жүргізуге негіз болады. Әсіресе, сапа менеджменті жүйесін енгізу мен оны тиімді жүргізу – қазіргі заманғы кәсіпорындар үшін басты шарттардың бірі.

Қазақстанда тамақ өнімдерін сертификаттау және сәйкестігін растау келесі негізгі құжаттармен реттеледі:

- «Техникалық реттеу туралы» ҚР Заңы – бұл заң өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз етуді, сондай-ақ сәйкестікті бағалау рәсімдерін анықтайды;

- «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» ҚР Заңы – өнімнің сапасы туралы толық және шынайы ақпарат алу құқығын қамтамасыз етеді;

- ҚР мемлекеттік стандарттары (СТ РК) – өнімдерге және процестерге қойылатын нақты техникалық талаптарды белгілейді;

- Кеден одағының техникалық регламенттері (ТР ТС) – мысалы, «ТР ТС 021/2011 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» регламенті тамақ өнімдеріне арналған негізгі талаптарды көрсетеді [2].

Сапа менеджменті жүйесі және ИСО стандарттары. Тамақ өнімдерінің сапасын арттыру мен тұтынушылардың сенімін қалыптастыруда ISO стандарттарының орны ерекше. Олар халықаралық деңгейде мойындалған және кәсіпорын ішіндегі сапа мен қауіпсіздікке қойылатын талаптарды жүйелендіреді.

2 Кәсіпорындағы сәйкестікті бағалау процесін зерттеу

2.1 Қазақстан Республикасының сәйкестік сертификатын алу

Қазақстан Республикасының сәйкестік сертификатын алу рәсімі келесі кезеңдерден тұрады:

Мәлімделген өнімдерді сертификаттау бойынша жұмыстарды жүргізу мүмкіндігін анықтау мақсатында органның өтінімді қарауы және ұсынылған құжаттарды алдын ала талдауы;

- Өтінім берушімен жұмыстарды жүргізу шарттарын келісу және шарт жасасу;

- Өнімдерді сәйкестендіру және/немесе үлгілерді алу (сертификаттау сұлбасына байланысты);

- Аккредиттелген сынақ зертханасында өнім үлгілерін сынау (егер бұл сертификаттау сұлбасында ескерілген болса);

- Өндіріс жағдайына талдау жүргізу (егер сертификаттау сұлбасында ескерілген болса);

- Сынақтар нәтижелерін қарау, өндіріс жағдайын, ұсынылған құжаттаманы талдау және сәйкестік сертификаттарын беру туралы шешім қабылдау; Сәйкестік сертификаттарын рәсімдеу, тіркеу және беру;

- Сертификатталған өнімдерге жыл сайынғы инспекциялық бақылау жүргізу (сериямен өндірілетін өнімдерді сертификаттаған кезде). [1].

«Баян Сұлу» акционерлік қоғамы – Қазақстандағы ірі кондитерлік өнім өндірушілердің бірі. Кәсіпорын өз өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін халықаралық стандарттарға негізделген сәйкестікті растау жүйесін қолданады. Компания өнімдері ішкі нарықта да, шетелдік нарықтарда да бәсекеге қабілетті болуы үшін әрбір өнімге сәйкестік сертификатын немесе декларациясын алу міндетті саналады.

Алдымен өнім өндіріске жіберілмес бұрын, оның барлық техникалық сипаттамалары мен рецептурасы әзірленеді. Бұдан кейін өнімнің үлгісі зертханалық сынақтардан өтеді. Бұл сынақтарда өнімнің микробиологиялық, физикалық және химиялық көрсеткіштері тексеріледі. Зертханалық сынақтар «ҚазСанПиН» немесе басқа да аккредиттелген орталықтарда жүргізіледі.

Сынақ нәтижелері техникалық регламенттер мен мемлекеттік стандарттарға сәйкестігін дәлелдесе, кәсіпорын өнімге сәйкестік туралы декларация рәсімдейді немесе сертификат алады. «Баян Сұлу» компаниясы, көбінесе, Еуразиялық экономикалық одақтың (ЕАЭО) талаптарына сай келетін техникалық регламенттерді басшылыққа алады. Мысалы, ЕАЭО ТР 021/2011 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» және ЕАЭО ТР 022/2011 «Тағам өнімдерін таңбалау туралы» регламенттері.

Сәйкестік сертификаты немесе декларациясы алынғаннан кейін, өнімнің қаптамасына арнайы таңбалар қойылады. Бұл таңбалардың бірі – ЕАС белгісі, ол өнімнің ЕАЭО елдеріндегі бірыңғай талаптарға сәйкестігін білдіреді. Сонымен

қатар, қаптамаға өндіруші туралы ақпарат, өнімнің жарамдылық мерзімі, сақтау шарттары және сәйкестік құжатының тіркеу нөмірі жазылады.

«Баян Сұлу» компаниясы тек техникалық регламенттерге ғана емес, сонымен қатар ISO стандарттарына да сүйенеді. Мысалы, кәсіпорында ISO 9001 (сапа менеджменті жүйесі), ISO 22000 (тамақ қауіпсіздігі менеджменті жүйесі) және ISO 50001 (энергия менеджменті жүйесі) секілді халықаралық стандарттар енгізілген. Бұл жүйелер өнім сапасын тұрақты бақылауға, ішкі аудитті жетілдіруге және тұтынушы сенімін арттыруға мүмкіндік береді.

Сонымен қатар, кейбір өнімдеріне «Халал» сертификаты да беріледі. Бұл мұсылман тұтынушылар үшін өте маңызды. «Баян Сұлу» өз өнімдерінің діни талаптарға да сай болуына ерекше мән береді.

Қорытындылай келе, «Баян Сұлу» АҚ өнімдеріне сәйкестікті растау процесі – өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін дәлелдейтін маңызды кезең. Бұл жүйелі жұмыс кәсіпорынның ішкі бақылауын нығайтып, тұтынушылар алдында сенімді имидж қалыптастырады. Осындай тәсіл арқылы компания өз өнімдерін ішкі нарықта ғана емес, халықаралық деңгейде де ұсынуға мүмкіндік алады [3].

2.2 Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесі («Баян Сұлу» кәсіпорындары мысалында)

Кәсіпорындар туралы жалпы мәлімет. «Баян Сұлу» – Қазақстандағы жетекші кондитерлік өнім өндірушілердің бірі. Кәсіпорын 1974 жылы Қостанай қаласында құрылған. Бүгінде компания 200-ден астам өнім түрін шығарады, оның ішінде кәмпиттер, печенье, вафли және басқа да тәттілер бар. Өнімдерінің 40%-ға жуығы экспортқа шығарылады. Кәсіпорын ISO 9001:2000 халықаралық сапа менеджменті стандартына сәйкес сертификатталған.

ISO 9001:2000 – Сапа менеджменті жүйесі. Бұл стандарт 2006 жылы енгізілген және кәсіпорынның сапа басқару жүйесін халықаралық деңгейде тануға мүмкіндік береді.

«Баян Сұлу» АҚ-да өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін келесі шаралар жүзеге асырылады:

Шикізаттан бастап дайын өнімге дейінгі барлық кезеңдерде сапа бақылауы;

Өнімдердің ұлттық және халықаралық стандарттарға сәйкестігін тексеру;

Ішкі және сыртқы аудиттер жүргізу;

Қызметкерлерді тұрақты оқыту және біліктілігін арттыру.

«Баян Сұлу» АҚ өнімдерінің сәйкестігін растау үдерісінің кезеңдері. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ету мақсатында «Баян Сұлу» АҚ кәсіпорнында өнімнің сәйкестігін растау бірнеше нақты кезеңдер арқылы жүзеге асырылады. Бұл кезеңдер ISO 9001 және ұлттық техникалық регламенттерге сәйкес құрылып, жүйелі түрде жүргізіледі.

«Баян Сұлу» АҚ өнімдерінің сәйкестігін растау кезеңдері. «Баян Сұлу» акционерлік қоғамы өз өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында бірнеше кезеңнен тұратын сәйкестікті растау процесін жүргізеді.

Бұл жүйелі бақылау әрбір өнімнің нарыққа шығуына дейінгі барлық сатыны қамтиды.

1-кезең: Шикізатты таңдау және бастапқы бақылау

Кез келген тамақ өнімі сапалы және қауіпсіз болу үшін, ең алдымен, пайдаланылатын шикізаттың сапасы жоғары болуы керек. Осыған байланысты «Баян Сұлу» кәсіпорнында шикізат таңдау ерекше қадағаланады. Жеткізушілермен келісімшарт жасамас бұрын, олар сапа және сәйкестік сертификаттарын ұсынуға міндетті. Келіп түскен шикізат арнайы кіріс бақылау зертханасында тексеріледі. Бұл жерде физика-химиялық, органолептикалық және микробиологиялық көрсеткіштер бойынша сынақтар жүргізіледі. Мысалы, қолданылатын қант, сүт ұнтағы, крахмал, желатин және дәмдеуіштер Қазақстан Республикасының және Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкестігіне қарай қабылданады.

2-кезең: Өндіріс процесін ішкі бақылау

Өнім өндіру барысында сапаны тұрақты бақылап отыру – бұл кәсіпорындағы маңызды міндеттердің бірі. Әрбір өндірістік учаскеде технологиялық карталар мен стандарттық операциялық рәсімдер (COP) қолданылып, қызметкерлер сол бойынша жұмыс атқарады.

Автоматтандырылған құрылғылардың көмегімен температура, ылғалды, араластыру уақыты сияқты параметрлер нақты бақыланады. Сонымен қатар, өндірістік бақылау бөлімі кезең сайын дайын өнімнен сынама алып, лоттық бақылау жүргізеді. Жауапты мамандар өндіріс барысын арнайы журналдарға тіркеп отырады. Бұл құжаттар кейін тексеру кезінде маңызды рөл атқарады.

3-кезең: Дайын өнімді сынау және сертификаттау алдындағы бақылау

Өндірістен шыққан өнім бірден сөреге шығарылмайды. Алдымен, әрбір партиядан сынама алынып, ішкі өндірістік зертханада тексеріледі. Мұнда өнімнің органолептикалық көрсеткіштері (дәмі, иісі, түсі, сыртқы түрі), физика-химиялық сипаттамалары және сақтау мерзімінің нормативке сәйкестігі тексеріледі. Бұл сынақтардың нәтижелері сапа комитетінің отырысында қаралып, бекітіледі. Тек барлық талаптар орындалған жағдайда ғана өнім сертификаттау органына жіберіледі.

4-кезең: Сәйкестік сертификатын алу

Барлық ішкі бақылаудан сәтті өткен өнім үлгілері сәйкестікті растау органы арқылы қайта тексеруден өтеді. Бұл органның зертханаларында сынақ жүргізіліп, нәтижелері бойынша өнімге сәйкестік сертификаты беріледі. Бұл сертификат ҚР мемлекеттік стандартына (ҚР СТ) немесе ЕАЭО техникалық регламенттеріне (мысалы, ТР ЕАЭО 021/2011) сай екендігін растайды. Сонымен қатар, кейбір өнімдерге «Халал» немесе «экологиялық таза өнім» белгісі де берілуі мүмкін. «Баян Сұлу» өнімдері сәйкестік белгісімен (ЕАС) таңбаланып, бұл ақпарат өнім қаптамасына енгізіледі.

5-кезең: Нарықтағы өнім сапасын тұрақты бақылау (қайта аудит)

Сәйкестікті растау – бұл бір реттік шара емес. Өнімдер нарыққа шыққаннан кейін де тұрақты бақылауда болады. Сертификатталған өнімдерге жыл сайын инспекциялық тексеру жүргізіледі. Бұл тексерулерді кәсіпорынның

өзі де (ішкі аудит) және сыртқы бақылаушы органдар да атқара алады. Сонымен қатар, тұтынушылардың шағымдары мен ұсыныстары да сапаны бағалаудың бір көрсеткіші ретінде қарастырылады. Егер бірнеше рет сәйкессіздік анықталса, сәйкестік сертификатының күші жойылуы да мүмкін [3].

2.3 «Баян Сұлу» АҚ Қазақстан шоколадының сәйкестігін растау процесі

Кесте 2 – Сәйкестікті реттеу процесі

Өтініш беруші	«Баян Сұлу» АҚ
Мекенжайы	Алматы қаласы, Қазақстан Республикасы
Өнім түрі	Қазақстан шоколады
Қолданылатын техникалық регламенттер	ЕАЭО ТР 021/2011 – «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» МемСТ РК 51243-99 – «Пастерленген сүт. Техникалық шарттар»
Сәйкестікті растау нысаны	Сәйкестік туралы декларация ҚР СТ ISO/IEC 17050-1:2011 – 1-бөлім: Жалпы талаптар
Өтініш беру орны	Ұлттық аккредиттеу орталығы (ҰАО) Электрондық портал: https://eis.nca.kz
Қажетті құжаттар	- Тіркеу құжаттары (Жарғы, БСН) - Өнімнің техникалық сипаттамасы - Сынақ хаттамасы - Таңбалау үлгісі - Қауіпсіздік паспорты (бар болса)
Сынақ жүргізу орны	«ҚазСанПиН» зертханасы (Алматы қ.) Сынақ түрлері: Микробиологиялық, химиялық, физикалық
Сынақ нәтижелері	Сынақ хаттамасы: техникалық регламенттерге толық сәйкес
Қорытынды	Өнімнің қауіпсіздігі мен сапасы расталды
Декларацияны тіркеу	ҰАО порталында тіркеледі Декларация нөмірі мен күні көрсетіледі
Өнімді таңбалау	«ЕАС» белгісі қойылады Мазмұны: атауы, өндіруші, жарамдылық мерзімі, сақтау шарттары, декларация нөмірі
Құжаттарды сақтау мерзімі	5 жыл (декларация, сынақ хаттамасы, таңбалау үлгісі)

Өтініш беруші: «Баян Сұлу» АҚ

«Баян Сұлу» АҚ – Қазақстан нарығында танымал және сенімді тамақ өнімдерін өндіруші кәсіпорындардың бірі. Компанияның негізгі қызмет саласы – сүт өнімдері мен шоколад өнімдерін шығару. Өнімдерінің сапасын сақтау және тұтынушылардың денсаулығын қорғау мақсатында «Баян Сұлу» АҚ барлық қажетті сертификаттау процедураларын жүргізеді. Бұл кәсіпорынның стратегия мақсаты – өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, сондай-ақ нарықтағы бәсекеге қабілеттілігін арттыру.

Өтініш берушінің рөлі – өнімнің барлық нормативтік талаптарға сәйкестігін қамтамасыз ету, сәйкестік растайтын құжаттарды алу және қолданыста ұстау. Кәсіпорын сапа менеджментінің халықаралық стандарттарын сәйкес келуін міндеттейді және ISO 22000, HACCP жүйелерін енгізуде белсенді жұмыс атқарады.

Мекенжайы: Қостанай қаласы, Қазақстан Республикасы.

Компанияның өндірістік базасы Қостанай қаласында орналасқан. Қостанай аймағы ауыл шаруашылығы үшін қолайлы климаттық және географиялық жағдайларға ие, бұл өңірдің сүт өнімдері өндірісі үшін шикізат көздерін қамтамасыз етеді. Сонымен қатар, Қостанайдың транспорттық инфрақұрылымы өндірілген өнімді Қазақстанның басқа өңірлері мен көрші елдерге жеткізуге мүмкіндік береді.

Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес, өндіріс орны мен мекенжайы өнімнің сапасын және қауіпсіздігін бақылауда маңызды фактор болып табылады. Мекенжайды көрсету арқылы тұтынушылар және реттеуші органдар кәсіпорынның нақты орналасқан жерін анықтай алады.

Өнім түрі: Қазақстан шоколады.

Өнім – сүтті компоненті қосылған шоколад салындысы. Мұндай өнімдер өзінің құрамында сүттен алынған заттар болғандықтан, сақтау мен өндеуде ерекше талаптарды қажет етеді. Сүт құрамының болуы микробиологиялық қауіптерді арттыра алады, сондықтан өндіріс кезінде санитарлық талаптар қатаң сақталуы тиіс. Сүтті салындысы бар шоколад өнімдері Қазақстан нарығында өте танымал және тұтынушылар арасында сұранысқа ие. Бұл өнімдер дәрумендер мен минералдарға бай, бірақ оларды өндіру барысында қауіпсіздік шаралары ерекше назарда болуы тиіс.

Қолданылатын техникалық регламенттер.

ЕАЭО ТР 021/2011 – «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы». Бұл техникалық регламент Еуразиялық экономикалық одақ елдерінде (Қазақстан, Ресей, Беларусь, Армения, Қырғызстан) қолданылатын тамақ өнімдерінің қауіпсіздік стандарттарын белгілейді. Регламент тұтынушылардың денсаулығын қорғау мақсатында өнімнің құрамына, өндірісіне, сақталуына және маркіровкасына қойылатын талаптарды анықтайды. Мысалы, өнім құрамында қауіпсіздікке қатысты зиянды заттардың шектелген мөлшерден аспауы міндетті. Сонымен қатар, өнімнің сақтау мерзімі, температуралық режимі регламентте нақты көрсетіледі.

МемСТ РК 51243-99 – «Пастерленген сүт. Техникалық шарттар».

Бұл стандарт пастерленген сүт және одан дайындалатын өнімдерге қойылатын талаптарды сипаттайды. Өнімнің құрамындағы сүт компонентінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін осы стандартты сақтау қажет. Пастерлеу – өнімдегі патогендік микроорганизмдерді жоюға бағытталған жылу өңдеу әдісі.

ҚР СТ ISO/IEC 17050-1:2011 – 1-бөлім: Жалпы талаптар.

Бұл стандарт өнімге сәйкестікті растайтын декларацияларды рәсімдеуде қолданылады. Онда декларацияның мазмұны, талап етілетін құжаттар мен

рәсімдер айқындалған. Осы стандартқа сәйкес, декларация өнімнің барлық заңды және техникалық талаптарға сәйкестігін дәлелдейді.

Сәйкестікті растау нысаны: Сәйкестік туралы декларация.

Сәйкестік декларациясы – өнімнің қауіпсіздік және сапа талаптарына сәйкестігін растайтын ресми құжат. Бұл декларацияда өнімнің техникалық сипаттамалары, сынақ нәтижелері мен нормативтік талаптарға сәйкестігі көрсетіледі. Декларацияны алу арқылы кәсіпорын өз өнімінің тұтынушылар мен мемлекеттік органдар алдында сенімділігін арттырады.

Қазақстан заңнамасына сәйкес, декларация тамақ өнімдерін өндіру мен сатуда міндетті болып табылады. Бұл құжатсыз өнімдерді нарыққа шығару заңға қайшы келеді және айыппұл салуға себеп болады.

Өтініш беру орны: Ұлттық аккредиттеу орталығы (ҰАО)

Сәйкестікті растау құжатын алу үшін өтініштер Ұлттық аккредиттеу орталығына (ҰАО) жіберіледі. ҰАО – Қазақстандағы өнімдерді сертификаттау және сәйкестігін растау қызметтерін лицензиялайтын және бақылайтын мемлекеттік орган.

ҰАО қызметтерін пайдалану үшін кәсіпорындар электрондық портал арқылы құжаттарды тапсырады, бұл процесті жылдамдатады және әкімшілік шығындарды азайтады. Порталдың мекенжайы: <https://eis.nca.kz> [4].

Қажетті құжаттар

Сәйкестікті растау үшін төмендегі құжаттар талап етіледі: Тіркеу құжаттары (Жарғы, БСН) – кәсіпорынның заңды мәртебесін растайды. Өнімнің техникалық сипаттамасы – өнімнің компоненттері, технологиялық ерекшеліктері және сақтау шарттары туралы толық мәлімет береді.

Сынақ хаттамасы – өнімнің сапасын және қауіпсіздігін растау үшін жүргізілген зерттеулердің нәтижелері.

Таңбалау үлгісі – өнімнің қаптамасындағы ақпарат пен белгілеу үлгісі.

Қауіпсіздік паспорты (бар болса) – өнімнің қолдану қауіпсіздігі мен сипаттамалары. Бұл құжаттар сапа бақылау мен сәйкестік растау үшін негіз болады.

Сынақ жүргізу орны: «ҚазСанПиН» зертханасы (Алматы қ.)

Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін тексеру үшін аккредиттелген зертханаға сынақ тапсырылады. «ҚазСанПиН» зертханасы микробиологиялық, химиялық және физикалық сынақтарды жүргізеді.

Микробиологиялық сынақтар: өнімдегі бактериялар, саңырауқұлақтар және патогендік микроорганизмдердің бар-жоғын анықтайды. Бұл көрсеткіштер өнімнің қауіпсіздігіне тікелей әсер етеді.

Химиялық сынақтар: құрамындағы зиянды заттардың мөлшерін анықтау, оның ішінде ауыр металлдар, пестицидтер, антибиотик қалдықтары.

Физикалық сынақтар: өнімнің текстурасы, түсі, дәмі және басқа физикалық сипаттамалары.

Сынақ нәтижелері

Өнімнің сынақ нәтижелері техникалық регламенттер мен стандарттарға толық сәйкес келеді деп бағаланады. Бұл нәтиже өнімнің қауіпсіздігін және

сапасын ресми түрде растайды. Сынақ хаттамалары сертификаттау процесінің маңызды бөлігі болып табылады және олар мемлекеттік органдарға ұсынылады.

Кесте 3 – Сынақ түрлері

Сынақ түрі	Сынақ атауы	Сипаттамасы
Микробиологиялық сынақтар	Мезофильді аэробты және факультативті анаэробты микроорганизмдер саны (МАФАМ)	Жалпы бактериялар саны. Санитарлық жағдайдың көрсеткіші.
	Колиформалар (ішек таяқшалары)	Ішек инфекциясын тудыратын бактериялардың бар-жоғын анықтау.
	Патогенді микроорганизмдер (соның ішінде Salmonella)	Өте қауіпті қоздырғыштардың болуын анықтау.
	Ашытқы мен зең саңырауқұлақтары	Шоколадтың бұзылуына әкелетін саңырауқұлақтардың болуын анықтау.
Физикалық сынақтар	Салмақтың дәлдігі	Қаптамадағы өнім салмағы мен нақты салмақ сәйкестігі тексеріледі.
	Түсі, иісі, дәмі, сыртқы түрі	Органолептикалық көрсеткіштер. Сапа мен тұтынушы қабылдауы үшін маңызды.
	Консистенция	Қаттылығы, сынғыштығы, еру деңгейі зерттеледі.
Химиялық сынақтар	Какао майының массалық үлесі (%)	Нақты құрамның шоколад стандартына сәйкестігі тексеріледі.
	Қант мөлшері (%)	Энергетикалық құндылық пен диеталық талаптарға сәйкестік.
	Ылғалдылық (%)	Ұзақ сақталуына және құрылымына әсер ететін фактор.
	Пероксидтік индекс (май тотығуы)	Майлардың тотығу деңгейін көрсетеді. Тотығу өнімдері зиян болуы мүмкін.
	Металл қоспалар (қорғасын, кадмий және т.б.)	Ауыр металдардың болуын тексеру – бұл аса маңызды қауіпсіздік өлшемі.

Бұл сынақтар ЕАЭО ТР 021/2011 және Қазақстан Республикасының тамақ өнімдері қауіпсіздігі туралы заңнамасына сәйкес жүргізіледі. Егер өнім барлық көрсеткіш бойынша қанағаттанарлық деп танылса, сәйкестік декларациясын тіркеуге рұқсат беріледі.

Қорытынды: Жүргізілген зерттеулер мен құжаттарды қарау нәтижесінде өнімнің қауіпсіздігі мен сапасы расталады. Бұл тұтынушыларға сапалы және сенімді өнім ұсынылатынын білдіреді. Сонымен қатар, кәсіпорын нарықтағы позициясын нығайтып, экспорттық әлеуетін арттыра алады.

Декларацияны тіркеу: Сәйкестік декларациясы ҰАО порталында тіркеледі. Бұл рәсім өнімнің заңды айналымда болуын қамтамасыз етеді және өнімге қатысты барлық ақпаратты орталықтандырылған түрде сақтауға мүмкіндік береді. Тіркелу кезінде декларация нөмірі мен тіркелу күні беріледі.

Өнімді таңбалау: Өнім қаптамасында міндетті түрде «ЕАС» белгісі болады, бұл оның Еуразиялық экономикалық одақ талаптарына сәйкестігін білдіреді. Сонымен қатар, қаптамада өнімнің атауы, өндіруші туралы ақпарат, жарамдылық мерзімі, сақтау шарттары және декларация нөмірі нақты көрсетілуі тиіс. Бұл таңбалау тұтынушылардың сенімін арттырып, нарықта өнімнің заңды екенін дәлелдейді.

Құжаттарды сақтау мерзімі: Барлық сәйкестік құжаттары кемінде 5 жыл бойы сақталуы міндетті. Бұл құжаттарға декларация, сынақ хаттамалары, таңбалау үлгілері кіреді. Құжаттарды сақтау олардың талаптарға сәйкестігін қайта тексеру немесе реттеуші органдардың сұрауы бойынша қарау үшін қажет.

Кесте 4 – Өнімнің құрамы

Компонент	Мөлшері
Қант	40%
Какао тертесі	30%
Какао майы	15%
Сүт ұнтағы	10%
Эмульгатор (лецитин)	5%

Кесте 5 – Сақтау шарттары

Көрсеткіш	Мәні
Температура	+8°C пен +23°C аралығында
Салыстырмалы ылғалдылық	75%-дан аспауы тиіс
Қаптама түрі	Қатты қағаз қорапша (флоупак)
Қаптама өлшемі	10 г-нан 20 дана, кесілген терезесі бар қатырма қораптарымен шығарылады

3 Кәсіпорнында сәйкестікті растау жүйесін жетілдірудің ғылыми негіздері

3.1 Сертификаттау процесінің өнім сапасына әсері

Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне тұтынушылар тарапынан қойылатын талаптар жылдан-жылға артып келеді. Осыған байланысты тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау жүйесі қазіргі таңда кәсіпорындар үшін басты міндеттердің біріне айналып отыр. Сертификаттау процесі – бұл өнімнің белгіленген стандарттар мен техникалық регламенттерге сәйкестігін дәлелдеу әдісі болып табылады. Сәйкестікті растау өнім сапасына тікелей әсер ететін негізгі механизмдердің бірі ретінде қарастырылады. Өйткені сертификаттау барысында кәсіпорын өнімінің құрамына, өндіру технологиясына, санитарлық-гигиеналық жағдайларға, қаптама мен таңбалау ережелеріне дейін толық талдау жасалады.

Сертификаттау кәсіпорын үшін бір жағынан сыртқы бақылау мен талаптың көрінісі болса, екінші жағынан ішкі өндірістік процестерді жүйелеудің құралына айналады. Сертификат алуға дайындық барысында өндіріс учаскелерінде өнім сапасына әсер ететін барлық факторлар қайта қаралып, стандарт талаптарына сәйкес келмейтін кезеңдер оңтайландырылады. Бұл өз кезегінде сапалы, қауіпсіз әрі бәсекеге қабілетті өнім шығаруға мүмкіндік береді. Тамақ өнімдері адам денсаулығына тікелей әсер ететін маңызды тұтыну тауарларының қатарына жатады. Сондықтан олардың сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын талаптар барынша жоғары болуы тиіс. Осындай талаптарды орындаудың тиімді құралдарының бірі – өнімді сертификаттау процесі. Сертификаттау – бұл өнімнің белгіленген стандарттар мен техникалық регламенттерге сәйкестігін ресми түрде растау болып табылады. Тамақ өнімдері үшін бұл процесс олардың сапасын бақылау және арттыру жолында шешуші рөл атқарады.

Сертификаттаудың сапаға ықпалы ең алдымен шикізатты таңдау сатысынан басталады. Сертификатталған өндіріс орындары тексерілген, сапасы дәлелденген шикізаттарды ғана пайдалануға міндеттеледі. Бұл дайын өнімнің қауіпсіздік деңгейін арттырып, гигиеналық, микробиологиялық және органолептикалық көрсеткіштердің тұрақтылығын қамтамасыз етеді. Сонымен қатар, өндіріс процесінде технологиялық тәртіптің сақталуы, температуралық режимдер мен сақтау шарттарының бақылауда болуы – бәрі сертификаттау аясында жүзеге асады.

Тамақ өнімдерін өндіруде сертификаттау ішкі сапа бақылау жүйесін дамытуды да талап етеді. Яғни, әрбір өнім партиясы белгілі бір сынақтардан өтіп, санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуы тиіс. Мұндай бақылау өнім сапасын нақты дәлелдермен растап, тұтынушы сенімін арттырады. Сонымен қатар, өнімге берілген сәйкестік сертификаты өндірушінің жауапкершілігін заңды түрде күшейтеді. Бұл оның нарықтағы беделін арттырып, бәсекеге қабілеттілігін нығайтады.

Кәсіпорындарда енгізілген сапа менеджменті жүйелерімен (мысалы, осы

ISO 9001, ISO 22000) қатар жүргізілетін сертификаттау процесі өндіріс ішіндегі тәртіпті, персоналдың жауапкершілігін, технологиялық процестердің дәлдігін қамтамасыз етеді. Сертификаттаудың болуы өндірісте сәйкессіздік жағдайларын алдын ала анықтап, оларды жоюға мүмкіндік береді. Бұл – тұтынушыға қауіпсіз, сапалы өнім ұсынудың негізгі тетігі болып табылады.

Алайда қазіргі таңда кейбір отандық кәсіпорындарда сертификаттау процесі формальды түрде жүргізілетіні байқалады. Мұндай жағдайда сапаға нақты әсер ету мүмкіндігі төмендейді. Сондықтан сертификаттау тек құжат толтыру емес, нақты өндірістік тәртіп пен сапаны басқару жүйесіне айналуы тиіс. Бұл үшін персоналды оқыту, сынақ зертханаларының материалдық-техникалық базасын жаңарту, ішкі аудитті жүйелі жүргізу қажет.

Қорытындылай келе, тамақ өнімдерін сертификаттау процесі өнім сапасына жан-жақты әсер етеді. Ол тек нормативтік талапты орындау ғана емес, сонымен қатар тұтынушыға қауіпсіз әрі сапалы өнім ұсынудың сенімді жолы болып табылады. Егер бұл процесс тиімді ұйымдастырылса, ол кәсіпорынның тұрақты дамуына, тұтынушылар сенімінің артуына және ішкі нарықта ғана емес, халықаралық деңгейде де бәсекеге қабілеттілікке қол жеткізуіне ықпал етеді.

3.2 Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растаудың дамыту процестері

Жүргізілген талдаулар нәтижесінде кәсіпорында сәйкестікті растау жүйесінің бірнеше әлсіз тұстары байқалды. Атап айтқанда, өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне жауапты бөлімшелердің қызметі бір-бірінен оқшау жүргізіледі, ішкі аудит механизмі формалдылық сипатқа ие, сапаға жауапты персоналдың біліктілігі бірізді түрде дамытылмайды, ал өндірістік бақылау процестері цифрландырудан толық өтпеген. Бұл факторлар кәсіпорында сәйкестікті растау процесінің жүйелілігі мен тиімділігін төмендетіп, әлеуетті тәуекелдердің туындауына себеп болуы мүмкін [3].

Аталған проблемаларды шешу үшін кәсіпорында интеграцияланған сапа менеджменті жүйесін енгізу және оны қолданыстағы өндірістік процестерге бейімдеу қажет деп санаймыз. Интеграцияланған жүйе – бұл ISO 9001 (сапа менеджменті), ISO 22000 (тағам қауіпсіздігі), ISO 14001 (экологиялық менеджмент) және ISO 45001 (еңбек қауіпсіздігі және денсаулықты қорғау) стандарттарының талаптарын біріктіру арқылы кешенді басқару үлгісін қалыптастыруды көздейді.

Мұндай жүйені енгізу арқылы «Баян Сұлу» кәсіпорнында сәйкестікті растау процестері бір орталықтан үйлестіріліп, әр кезеңде нақты бақылау мен есептілік жүргізіледі. Сонымен қатар, бұл тәсіл ішкі өндірістік аудиттің сапасын арттырып, өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне байланысты тәуекелдерді алдын ала болжауға мүмкіндік береді.

Сонымен қатар, кәсіпорында сәйкестікті растау процесін цифрлық форматқа көшіру – қазіргі заманауи талаптардан туындайтын қажеттілік. Бұл бағытта ERP немесе 1С жүйесі негізінде өнімнің сапасына қатысты барлық

бақылау актілерін, сынақ нәтижелерін және сертификаттау құжаттарын бірыңғай базаға жинақтау ұсынылады. Мұндай деректер қоры тек ішкі есеп үшін ғана емес, сонымен қатар тұтынушыларға да өнімнің қауіпсіздігі мен сапасы туралы ашық ақпарат ұсынуға мүмкіндік береді. Кәсіпорын өніміне QR-код қою арқылы тұтынушы сәйкестік сертификатымен, өндіріс мерзімімен және басқа да маңызды көрсеткіштермен таныса алады. Бұл – сенімділікті нығайтуға және бренд беделін арттыруға ықпал ететін факторлардың бірі.

Тағы бір маңызды ұсыныс – сапаға жауапты бөлімдердің кадрлық әлеуетін күшейту. Персоналдың сапа менеджменті стандарттары бойынша тұрақты түрде біліктілігін арттыруы арқылы ішкі бақылау және аудит тиімділігі бірнеше есе өседі. Кәсіпорында жыл сайын ISO стандарттары бойынша оқыту семинарларын, тренингтерді ұйымдастыру – сәйкестікті растаудың тұрақтылығын қамтамасыз етудің кепілі болмақ. Сондай-ақ, кәсіпорын құрылымында «Сәйкестік пен қауіпсіздік орталығын» құру арқылы осы бағыттағы барлық функцияларды бір бөлімге біріктіру ұсынылады.

Қорытындылай келе, «Баян Сұлу» АҚ кәсіпорнында сәйкестікті растау жүйесін жетілдіру – бұл бір реттік шара емес, стратегиялық басқару элементі болып табылады. Интеграцияланған сапа менеджменті жүйесін енгізу, цифрландыру, кадрлық оқыту және ішкі аудитті күшейту – кәсіпорынды заманауи талаптарға сай жетілдірудің нақты қадамдары болып табылады. Бұл өз кезегінде өнім сапасының артуына, тұтынушы сенімінің нығаюына және халықаралық бәсекеге қабілеттіліктің күшеюіне әкеледі.

3.3 Кәсіпорындағы сәйкестікті растау жүйесінің проблемалары

«Баян Сұлу» АҚ-ның тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау жүйесіне жүргізілген талдау бірнеше маңызды мәселелерді анықтады. Бұл проблемалар кәсіпорынның өнім сапасын және тұтынушы сенімін төмендетіп, нарықтағы бәсекеге қабілеттілігіне кері әсерін тигізуі мүмкін [4].

Бірінші мәселе – ішкі аудит жүйесінің тиімділігінің төмендігі. Ішкі аудит кәсіпорынның өнім сапасы мен өндірістік процестердің стандарттарға сәйкестігін бақылаудың негізгі құралы болып табылады. Алайда, «Баян Сұлу» АҚ-да аудит нәтижелері көбінесе формальды түрде рәсімделіп, анықталған кемшіліктер бойынша нақты түзету шаралары қабылданбайды. Бұл сапа менеджментінің жұмысының тиімсіздігін көрсетеді және сәйкестік талаптарының бұзылуына әкеп соқтырады.

Екінші проблема – өндірістік бақылау процестерінің жеткілікті дәрежеде цифрландырылмауы. Қазіргі заманда өндіріс пен сапа бақылау ақпараттарын цифрлық түрде сақтау және өңдеу өнімнің сенімділігі мен қауіпсіздігін арттыруға мүмкіндік береді. Ал «Баян Сұлу» АҚ-да бұл процесстердің көбісі қолмен жүргізіледі, бұл деректердің жоғалуына, дұрыс емес есепке алуына және бақылау нәтижелерінің дәл еместігіне әкеледі.

Үшінші маңызды мәселе – сапа менеджменті саласында жұмыс істейтін персоналдың кәсіби деңгейінің әркелкі болуы. Қызметкерлердің біліктілігін арттыруға бағытталған жүйелі оқыту және қайта даярлау бағдарламалары жеткіліксіз немесе мүлде жоқ. Бұл қызметкерлердің сапа стандарттары мен нормативтерін толық меңгермеуіне, сәйкесінше өнім сапасының төмендеуіне себеп болады [5].

Сонымен қатар, құжат айналымының тиімсіздігі де кәсіпорынның сәйкестікті растау жүйесіне кедергі жасайды. Құжаттардың сақталу және басқару жүйесі үйлесімсіз, бұл құжаттарды іздеу және пайдалану уақытын арттырады, басқарушылық шешімдерді кешіктіреді.

Осы мәселелер кешенді түрде кәсіпорынның өнім сапасын бақылау жүйесінің әлсіз тұстарын анықтап, оны жетілдіру қажеттілігін айқын көрсетеді. Егер олар шешілмесе, бұл «Баян Сұлу» АҚ-ның нарықтағы орнына және тұтынушылар сеніміне теріс әсерін тигізуі мүмкін [5].

Кесте 6 – Кәсіпорындағы сәйкестікті растау жүйесінің негізгі проблемалары мен олардың салдары

Проблема	Түсініктеме	Салдары
Ішкі аудиттің тиімділігінің төмендігі	Аудит формалды, нақты түзетулер жоқ	Сәйкессіздіктер түзетілмей, өнім сапасы төмендейді
Цифрландырудың жеткіліксіздігі	Өндірістік және сапа бақылауы қолмен жүргізіледі	Ақпарат жоғалу қаупі, деректердің дәл еместігі
Персоналдың біліктілігінің әркелкілігі	Оқыту бағдарламалары жүйесіз	Қызметкерлер талаптарды толық меңгермейді
Құжат айналымының тиімсіздігі	Құжаттарды іздеу және пайдалану қиын	Басқару кешігеді, шешімдер кеш қабылданады

Ұсынылған шешімдер мен олардың негіздемесі

«Баян Сұлу» АҚ-дағы сәйкестікті растау жүйесінің проблемаларын ескере отырып, кәсіпорынның тиімділігін арттыру мақсатында бірнеше нақты шаралар ұсынылады. Бұл шаралар өндірістік процестер мен сапа бақылауын жетілдіруге, қызметкерлердің кәсіби деңгейін көтеруге және тұтынушылардың сенімін нығайтуға бағытталған [5].

Цифрландыру жүйесін енгізу. Цифрландыру мен жасанды интеллект арқылы өнімдерді сертификаттау жолдары:

1) Автоматтандырылған сапаны бақылау:

Жасанды интеллект технологиялары, әсіресе компьютерлік көру жүйелері, өнімдерді визуалды түрде тексеріп, ақауларды, ластануды немесе сәйкессіздіктерді анықтай алады. Бұл әдіс өнімнің сапасын тұрақты бақылауға мүмкіндік береді және адам факторынан туындайтын қателіктерді азайтады.

2) Сәйкестік мониторингі және есеп беру:

AI негізіндегі қосымшалар өнімнің өндірісінен бастап тұтынушыға жеткенге дейінгі барлық кезеңдерін бақылап, сәйкестік талаптарының

орындалуын қамтамасыз етеді. Бұл жүйелер автоматты түрде есептер жасап, сертификаттау процесін жеңілдетеді.

3) Өнімнің ізін қадағалау және қауіпсіздік:

Цифрлық технологиялар өнімнің шығу тегі, өңделуі және таралуы туралы толық ақпаратты жинап, сақтау арқылы өнімнің ізін қадағалауға мүмкіндік береді. Бұл, өз кезегінде, өнімнің қауіпсіздігін арттырады және тұтынушылардың сенімін нығайтады.

Қазақстанда да осы бағытта айтарлықтай жұмыстар атқарылуда. Ауыл шаруашылығында дәлме-дәл егіншілік технологиялары, агроөнеркәсіп кешенін автоматтандыру, AI негізіндегі жүйелерді өндіріске енгізу – осының барлығы өнімнің сапасын арттыруға және сертификаттау процестерін жеңілдетуге ықпал етеді. Қорытындылай келе, цифрландыру мен жасанды интеллект технологияларын сертификаттау процесіне енгізу: өнім сапасын арттырады, сертификаттау мерзімін қысқартады, қауіпсіздікті қамтамасыз етеді тұтынушылардың сенімін нығайтады [6].

1) Персоналдың тұрақты біліктілігін арттыру. Қызметкерлердің сапа менеджменті және сәйкестік талаптары жөніндегі білім деңгейін көтеру үшін жүйелі оқыту бағдарламаларын енгізу қажет. Бұл ISO стандарттары мен ұлттық нормативтерге сәйкес тренингтер өткізу арқылы жүзеге асырылады. Білікті персонал өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын сақтауда негізгі фактор болып табылады.

2) Ішкі аудитті қайта құрылымдау. Аудит процедураларын нақтылап, оларды нәтижелі етіп ұйымдастыру маңызды. Аудит нәтижелері нақты және толық құжатталған болуы тиіс, ал анықталған кемшіліктер бойынша нақты түзету шаралары қабылдануы керек. Бұл ішкі бақылау жүйесінің сенімділігін арттырады және өндірістік процестердің үздіксіз жақсаруына мүмкіндік береді.

3) QR-код арқылы тұтынушы сенімін арттыру. Өнімнің қаптамасында QR-код орналастыру тұтынушыға өнімнің сәйкестік сертификатына оңай қол жеткізуге мүмкіндік береді. Бұл шара өнімнің ашықтығын қамтамасыз етіп, тұтынушылардың сенімін арттырады. Сонымен қатар, бұл кәсіпорынның бәсекеге қабілеттілігін күшейтеді.

4) Барлық құжаттаманы бірыңғай жүйеде сақтау. Құжат айналымының тиімділігін арттыру үшін барлық сәйкестік сертификаттары, аудит актілері, бақылау есептері мен басқа да құжаттар электронды форматта орталықтандырылған жүйеде сақталуы қажет. Бұл құжаттарды іздеу, бақылау және басқаруды жеңілдетеді. Осы ұсыныстардың жүзеге асырылуы кәсіпорынның сәйкестікті растау жүйесінің тиімділігін елеулі деңгейде арттырып, өнім сапасының тұрақтылығын қамтамасыз етеді. Бұл шаралар кәсіпорынның ұзақ мерзімді дамуы мен нарықтағы орнының нығаюына ықпал етеді [6].

Кесте 7 – Сәйкестікті растау жүйесін жетілдіру бойынша ұсыныстар

Ұсынылған шара	Негіздемесі	Күтілетін нәтиже
Цифрландыру жүйесін енгізу	Ақпараттың электронды түрде сақталуы	Деректердің жоғалу қаупі төмендейді, бақылау жақсарады
Персоналдың біліктілігін арттыру	ISO стандарттарына сәйкес оқыту бағдарламалары	Қызметкерлердің кәсіби деңгейі көтеріледі
Ішкі аудитті қайта құрылымдау	Нақты және толық құжатталған аудит нәтижелері	Сәйкессіздіктер тез анықталып, түзетіледі
QR-код енгізу	Тұтынушыға өнім туралы толық ақпарат беру	Сенім артады, бәсекеге қабілеттілік артады
Құжаттаманы бірыңғай жүйеде сақтау	Құжат айналымының тиімділігі артады	Басқару мен есептілік жеңілдейді

3.4 Күтілетін нәтижелер мен артықшылықтар

Ұсынылған шараларды «Баян Сұлу» АҚ-да іске асыру нәтижесінде кәсіпорын бірқатар маңызды артықшылықтарға қол жеткізеді. Бұл өзгерістер өнім сапасын жақсартумен қатар, ұйымның бәсекеге қабілеттілігін арттыруға және тұтынушылардың сенімін нығайтуға бағытталған.

Алдымен, өндірістік бақылау жүйесінің цифрландырылуы нәтижесінде өндірістік процестердің дәлдігі мен ашықтығы артатыны анық. Электронды жүйелер деректердің жоғалу қаупін азайтып, бақылау нәтижелерінің нақты және сенімді болуын қамтамасыз етеді. Бұл өндіріс сапасын тұрақты деңгейде ұстап тұруға мүмкіндік береді.

Ішкі аудиттің қайта құрылымдалуы кәсіпорын ішінде сапа менеджментінің тиімділігін арттырады. Нақты және толық құжатталған аудит нәтижелері негізінде проблемалар тез анықталып, уақытылы шешіледі. Бұл өнімнің сәйкестігі мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған жүйелі және тұрақты бақылаудың орнатылуына ықпал етеді.

Персоналдың кәсіби деңгейінің көтерілуі сапа менеджменті саласындағы білім мен дағдыларды жетілдіруге әкеледі. Бұл өз кезегінде өнімнің стандарттарға сай болуын қамтамасыз етеді және еңбек өнімділігін арттырады. Сонымен қатар, кәсіби оқыту қызметкерлердің жұмысқа деген мотивациясын жоғарылатады.

Тұтынушыларға арналған QR-код енгізу арқылы өнім туралы толық ақпаратты қолжетімді ету кәсіпорынның тұтынушылар алдындағы сенімін арттырады. Ашықтық пен ақпараттылық тұтынушылардың брендке деген сенімін күшейтіп, сатып алу белсенділігін жоғарылатады.

Барлық құжаттаманы бірыңғай электронды жүйеде сақтау кәсіпорын ішіндегі басқаруды жеңілдетіп, есептілік пен бақылау процесін жетілдіреді. Бұл

басқарушылық шешімдердің дер кезінде қабылдануына септігін тигізеді және сәйкестікті растау жүйесінің үйлесімді жұмысын қамтамасыз етеді.

Жалпы алғанда, осы ұсыныстардың жүзеге асырылуы «Баян Сұлу» АҚ-ның сапа мен қауіпсіздік саласындағы позициясын нығайтып, ұзақ мерзімді перспективада нарықтағы тұрақтылығын қамтамасыз етеді. Бұл кәсіпорынның экспорттық әлеуетін арттырып, халықаралық талаптарға сәйкес келуіне мүмкіндік береді.

ҚОРЫТЫНДЫ

Дипломдық жұмыс «Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесі» тақырыбында жүргізілді және жұмыстың барысында сәйкестікті бағалау жүйесінің теориялық негіздері, оның маңыздылығы, нормативтік-құқықтық базасы, кәсіпорындағы нақты ұйымдастырылу ерекшеліктері мен практикалық қолдану мысалдары жан-жақты қарастырылды.

Қазақстан Республикасында тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету мәселесі жылдан жылға өзектілігін арттырып келеді. Әсіресе, тұтынушылардың сапалы әрі қауіпсіз өнімге деген сұранысы артқан қазіргі заманда, өнімді сәйкестігін растау жүйесінің орны ерекше. Бұл жүйе – өндіруші, тұтынушы және мемлекет арасындағы сенімді байланысты қамтамасыз ететін маңызды тетік.

Дипломдық жұмыс барысында жүргізілген теориялық және тәжірибелік зерттеулер тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау жүйесінің тек заңдық негізі ғана емес, нақты өндірістік процестермен тығыз байланысты екенін көрсетті. Әсіресе, өнімді нарыққа шығару кезінде сапа менеджменті, зертханалық сынақтар, сертификаттау және декларация рәсімдеу кезеңдерінің әрқайсысы ерекше назарды талап етеді.

Зерттеудің негізгі нысаны ретінде алынған «Баян Сұлу» АҚ кәсіпорны – Қазақстандағы жетекші тамақ өнімдері өндірушілерінің бірі. Бұл кәсіпорында сапа менеджментінің халықаралық талаптарға сәйкестігі, өнімді өндірудің толық бақылауда болуы, сондай-ақ сәйкестікті растау талаптарын орындау деңгейі жоғары екені байқалды. Кәсіпорынның ISO 22000 және HACCP стандарттары негізінде жұмыс істеуі - олардың тұтынушы алдында сенімділігін арттыруға және экспорттық әлеуетін кеңейтуге мүмкіндік береді.

Жүргізілген зерттеу нәтижелері тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау жүйесінің кәсіпорындағы сапа мен қауіпсіздікті қамтамасыз етудегі рөлін айқын көрсетті. «Баян Сұлу» АҚ мысалында көрсетілгендей, сәйкестікті растау – тек құжаттық рәсім емес, ол тұтынушы сенімін қалыптастыратын, өндіріс ішіндегі процестерді жүйелейтін маңызды басқару құралы.

Сәйкестікті растаудың қазіргі проблемалары – ішкі аудиттің формалды болуы, цифрландырудың жеткіліксіздігі, білікті мамандар тапшылығы – жүйені жетілдіру қажеттігін көрсетеді. Осыған байланысты, интеграцияланған сапа менеджменті жүйесін енгізу, персоналды оқыту, цифрлық бақылау жүйелерін қолдану ұсынылды.

Жұмыстың тәжірибелік маңызы – ұсынылған шешімдерді нақты кәсіпорындарда қолдануға болатындығында. Бұл зерттеу Қазақстандағы сәйкестікті бағалау жүйесін жетілдіруге үлес қоса алады.

Осы проблемаларды шешу үшін келесі ұсыныстар беріледі:

Цифрландыруды жетілдіру бұл дегеніміз өнімді тіркеу, сынақ хаттамаларын тіркеу және сәйкестік туралы құжаттарды автоматты түрде бір жүйеге біріктіру қажет;

Аймақтарда жаңа зертханалар ашу, әсіресе ауылдық өңірлерде өнім сынақтарын жылдамдату үшін;

Кәсіпкерлерге арналған оқыту бағдарламаларын кеңейту ол сәйкестік процесін түсіндіріп, заңдық қатерлердің алдын алу үшін;

Сапа менеджмент жүйелерін кеңінен енгізу. Бұл әрбір кәсіпорында стандарт ISO 22000 немесе баламалы жүйелерді қолдануды ынталандыру;

Бақылау шараларын күшейту: жалған декларация немесе стандартсыз өнімдерді әшкерелеу үшін қадағалаушы органдардың жауапкершілігін арттыру.

Осы ұсыныстар елімізде сәйкестікті растау процесін тиімді ұйымдастыруға және тұтынушылардың құқықтарын қорғауға бағытталған нақты қадамдар болмақ.

Жалпы алғанда, дипломдық жұмыс барысында теориялық білім мен нақты тәжірибе ұштасып, сәйкестікті растау жүйесінің қазіргі жай-күйі мен даму перспективалары жан-жақты сараланды. Бұл зерттеу нәтижелері сертификаттау органдары, өндіруші кәсіпорындар, сондай-ақ салалық мемлекеттік органдар үшін пайдалы ақпарат бола алады.

Зерттеудің ғылыми-практикалық маңыздылығы – оның нақты кәсіпорын мен сертификаттау органы негізінде жасалуы және нақты шешім ұсынуында болып отыр. Қазақстанда тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін арттыру – тек нормативтік талаптарды орындау ғана емес, сонымен бірге қоғам мен мемлекеттің денсаулығы мен болашағы үшін жасалатын маңызды қадам екенін ұмытпауымыз керек.

ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

1. Баймаханов Ғ.А. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің заманауи әдістері. – Алматы, 2021.
2. Қазақстан Республикасының «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» Заңы, 2010 ж.
3. ЕАЭО ТР 021/2011. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы техникалық регламент.
4. ЕАЭО ТР 022/2011. Тағам өнімдерін таңбалау туралы техникалық регламент.
5. Жанатовна Т.А. Тамақ өнімдерін сертификаттау жүйесін жетілдіру жолдары // Ғылыми журнал. – Алматы, 2023. – №2. – Б. 43–48.
6. «Баян Сұлу» АҚ ішкі сапа регламенттері мен өндірістік есептері. – Қостанай, 2024.

Қ.И. Сәтбаев атындағы Қазақ ұлттық техникалық зерттеу университетінің
6B07502-Стандарттау, сертификаттау және метрология мамандығы, 4 курс
студенті Жарқын Айдананың
«Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесі дамыту»
тақырыбы дипломдық жұмысына

ПІКІР САРАП

Дипломдық жұмыстың құрылымы келесілерді қамтиды: кіріспе, бөлімдер, қорытынды, пайдаланылған әдебиеттер мен қосымшалар көздерінің тізімі, кестелер мен сызбалар.

Кіріспеде осы тақырыптың өзектілігі, жұмыстың мақсаттары мен міндеттері, ақпарат объектісі мен талдауы, жұмыс тақырыбы бойынша мәселелерді шешу мүмкіндіктері анықталады.

Дипломдық жұмыстың бірінші тамақ өнімдерінің сәйкестігін растаудың теориялық негіздерері қарастырылды. Келесі тарауда кәсіпорнында сәйкестікті растау жүйесін жетілдірудің ғылыми негіздері, кәсіпорындағы сапа менеджмент жүйесін талдау негізінде сәйкестікті бағалау процесін зерттеу, яғни Баян сұлу фабрикасын ала отырып соған талдау жасалынды. Қорытындыда атқарылған жұмыс туралы тұжырымдар келтірілген. Келесі кезеңде ол осы кәсіпорында сәйкестікті растау жүйесін жетілдірудің ғылыми негіздерін қарастыра отырып, сол кәсіпорынға өзінің дамыту ойын қоса кетті.

Қорытындыда атқарылған жұмыс туралы тұжырымдар келтірілген. Дипломдық жұмысты 90 баллға бағалай отырып, ол өзектілігі, практикалық маңызы жағынан қойылатын талаптарға сай және Мемлекеттік аттестациялау комиссиясы алдында қорғауға ұсынылсын деп ұйғардым.

Рецензент:

PhD, аға ғылыми қызметкер



Тыченгулова А.Ж

«05» 06 2025ж.

**ҒЫЛЫМИ ЖЕТЕКШІНІҢ
ПІКІРІ**

Дипломдық жұмыс

Жарқын Айдана

6B07502-Стандарттау, сертификаттау және метрология

Тақырыбына: Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру
процесі дамыту

Бұл дипломдық жұмыс тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процессі жайды. Нәтижесінде тамақ өнімдерінің растауды ұйымдастыру процесін толық қанды жазып, процесті көрсетіп берді.

Жұмыста тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесін дамыту үшін Баян сұлу компаниясын зерттеп, “T-Standard” сертификаттау оргонымен сертификатты талданды. Талдау барсында өз ойын қоса отырып осы тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесі дамыту үшін өзінің ойларында қосып талдау жасады.

Дипломдық жұмыс барысында оның авторы көптеген әдебиеттер мен нормативтік-техникалық құжаттамаларды пысықтады. Оқу барысында және дипломдық жұмысты орындау кезінде Ж. Айдана өзін сауатты, қабілетті студент ретінде көрсетті.

Жалпы, Жарқын Айдананың дипломдық жұмысына қойылатын талаптарға жауап береді және жоғары бағамен қорғауға ұсынылады.

Диплом жобасының авторы мамандығы бойынша бакалавр атағын беруге лайықты және жоғары бағамен қорғауға ұсынылады.

Ғылыми жетекші

х.ғ.к. қауымдастырылған профессор



Г.А. Баймаханов

23 мамыр 2025 г.

Протокол

о проверке на наличие неавторизованных заимствований (плагиата)

Автор: Жарқын Айдана

Соавтор (если имеется):

Тип работы: Дипломная работа

Название работы: Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесі

Научный руководитель: Галымбек Баймаханов

Коэффициент Подобия 1: 0.5

Коэффициент Подобия 2: 0

Микропробелы: 0

Знаки из других алфавитов: 0

Интервалы: 0

Белые Знаки: 0

После проверки Отчета Подобия было сделано следующее заключение:

- ☐ Заимствования, выявленные в работе, является законным и не является плагиатом. Уровень подобия не превышает допустимого предела. Таким образом работа независима и принимается.
- ☐ Заимствование не является плагиатом, но превышено пороговое значение уровня подобия. Таким образом работа возвращается на доработку.
- ☐ Выявлены заимствования и плагиат или преднамеренные текстовые искажения (манипуляции), как предполагаемые попытки укрытия плагиата, которые делают работу противоречащей требованиям приложения 5 приказа 595 МОН РК, закону об авторских и смежных правах РК, а также кодексу этики и процедурам. Таким образом работа не принимается.
- ☐ Обоснование:

Дата 05.06.2025г

 проверяющий эксперт

**Университеттің жүйе администраторы мен Академиялық мәселелер департаменті
директорының ұқсастық есебіне талдау хаттамасы**

Жүйе администраторы мен Академиялық мәселелер департаментінің директоры көрсетілген еңбекке қатысты дайындалған Плагнаттың алдын алу және анықтау жүйесінің толық ұқсастық есебімен танысқанын мәлімдейді:

Автор: Жарқын Айдана

Тақырыбы: Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растауды ұйымдастыру процесі

Жетекшісі: Галымбек Баймаханов

1-ұқсастық коэффициенті (30): 0.5

2-ұқсастық коэффициенті (5): 0

Дәйексөз (35): 2.1

Әріптерді ауыстыру: 0

Аралықтар: 0

Шағын кеңістіктер: 0

Ақ белгілер: 0

Ұқсастық есебін талдай отырып, Жүйе администраторы мен Академиялық мәселелер департаментінің директоры келесі шешімдерді мәлімдейді :

☐ Ғылыми еңбекте табылған ұқсастықтар плагиат болып есептелмейді. Осыған байланысты жұмыс өз бетінше жазылған болып санала отырып, қорғауға жіберіледі.

☐ Осы жұмыстағы ұқсастықтар плагиат болып есептелмейді, бірақ олардың шамадан тыс көптігі еңбектің құндылығына және автордың ғылыми жұмысты өзі жазғанына қатысты күмән тудырады. Осыған байланысты ұқсастықтарды шектеу мақсатында жұмыс қайта өңдеуге жіберілсін.

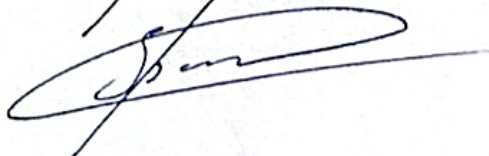
☐ Еңбекте анықталған ұқсастықтар жосықсыз және плагиаттың белгілері болып саналады немесе мәтіндері қасақана бұрмаланып плагиат белгілері жасырылған. Осыған байланысты жұмыс қорғауға жіберілмейді.

Негіздеме:

Күні 05.06.25

Кафедра меңгерушісі ССМ

Ересов Д.Б.



Протокол приема работы Оператором Системы и подтверждения
идентичности письменной и электронной версий

1. Автор: Маржан Айдамо
2. Название: Ташау өмірлерінің сыйкестігін растаудың ұйымдастыру
3. Координатор: Баймаханбетов Ф.А. процессін дамыту.
4. Оператор системы: Кенбай А.А.
5. Дата загрузки работы: 01.06.2025г.
6. Подразделение: Стандартизация, сертификация және метрология
7. Тип документа: Дипломналық жұмыс
8. Результат проверки: _____
9. Количество страниц: 35
10. Номера страниц, назначенных для сравнения: _____

Работа в письменной версии идентична электронной версии

Кенбай А.А. Кез -

Ф.И.О. Подпись Оператора Системы

Настоящий протокол был составлен в двух экземплярах,
предназначенных для:

- Автора выпускной работы
- Оператора Системы