

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

Өмірзақ Арилан Маратқызы

Азық-түлік кәсіп орны жағдайында Сапа менеджментінің интеграцияланған жүйесін талдау

ДИПЛОМДЫҚ ЖҰМЫС

6B07501-«Индустриалды инженерия»

Алматы

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

ҚОРҒАУҒА ЖІБЕРІЛДІ

«Стандарттау, сертификаттау және
метрология» кафедрасының

менеджерісі
Т.ғ.к., Р.Ф.Д. **ДОПУЩЕН К ЗАЩИТЕ**
НАО «ИЗНИТУ им. К.И. Сәтбаева»
Институт энергетик
и машиностроения
Ережеп Д.
2025 ж.

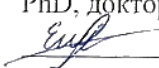
ДИПЛОМДЫҚ ЖҰМЫС

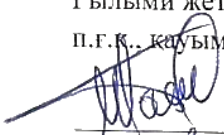
Тақырыбы: Азық-түлік кәсіпорны жағдайында Сапа менеджментінің интеграцияланған
жүйесін талдау

6B07501- «Өнеркәсіптік инженерия»

Орындаған

Өмірзақ Арилан Маратқызы

Рецензент:
Алматы Технологиялық Университеті
PhD, доктор
 Егемова Ш.Б.
«05» 06 2025 ж.

Ғылыми жетекші:
п.ғ.к., қауым. профессор
 Татыбаев М.К.
«05» 06 2025 ж.

Алматы 2025

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ ЖОҒАРҒЫ БІЛІМ МИНИСТРЛІГІ

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

Ө.Бүркітбаев атындағы энергетика және машина жасау институты

Стандарттау, сертификаттау және метрология кафедрасы

6B07501 – Өнеркәсіптік инженерия

БЕКІТІЛДІ

«Стандарттау, сертификаттау және
метрология» кафедрасының

меңгерушісі, т.ғ.к., PhD

ДОПУЩЕН К ЗАЩИТЕ
ҚАЗҰАУ, 2025 ж.
Институт энергетики
и машиностроения

**Дипломдық жұмысты орындауға арналған
ТАПСЫРМА**

Білім алушы: Өмірзақ Арилан Маратқызы

Тақырыбы: Азық-түлік кәсіп орны жағдайында сапа менеджментінің интеграцияланған жүйесін талдау

Академиялық істер жөніндегі проректор 2025 жылғы «29» қантар № 26 – П/Ө бұйрығымен бекітілген.

Аяқталған жұмысты тапсыру мерзімі: «10» маусым 2025ж.

Дипломның алғашқы деректері: Азық-түлік өнімдерінің сапасын басқару, сапа менеджмент жүйесін қолдану арқылы өнімнің сапалық жүйелерін қарастырып талдау.

Дипломдық жұмыста әзірленуге жататын мәселелердің тізбесі:

а) мекеменің мәселелерін, сапа менеджмент жүйесінің элементтерін қарастыру;

б) мекемеге сапа менеджмент жүйесін енгізу тиімділіктерін бағалау;

Графикалық материалдардың тізбесі (міндетті сызбаларды дәл көрсете отырып)

Дипломдық жұмыс 67 беттен, 6 кесте, 1 сурет, 3 сызбанұсқадан құралған.

Жұмыс презентация слайдтарда 12 бет көрсетілген.

Ұсынылатын негізгі әдебиеттер: 24 атаулардан

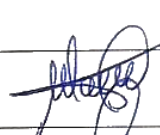
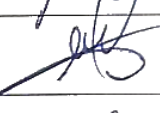
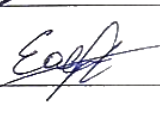
1 А.Қ.Смағұлов, Дүйсенбекова О.О., Қ.А. Сағындықов «Азық-түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік», Оқулық 28. 04. 2018 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2 019-342 бет.

Дипломдық жұмысты дайындау

КЕСТЕСІ

Бөлімдердің атауы, зерттеп дайындалатын мәселелер тізімі	Ғылыми жетекшіге ұсыну мерзімдері	Ескерту
Кәсіпорынның менеджмент жүйесі	11.04.2015 ж	Ескерту жоқ
Интеграцияланған менеджмент жүйесінің сана басшылығын талдау	17.04.2015 ж	Ескерту жоқ
ХАССП жүйесіне қойылатын талаптар мен тәсілдер жағдайларын талдау	01.06.2015 ж	Ескерту жоқ

Аяқталған дипломдық жұмыс үшін, оған қатысты бөлімдердің жұмыстарын көрсетумен,
кенесшілер мен норма бақылаушының қойған
қолдары

Бөлімдер атауы	Кенесшілер, тегі, аты, әкесінің аты, (ғылыми дәрежесі, атағы)	Қол қойылған күні	Қолы
Теориялық шолу	Татыбаев М.К., п.ғ.к., каум. профессор	17.05.2015 ж	
Зерттеу бөлімі	Татыбаев М.К., п.ғ.к., каум. профессор	11.04.2015 ж	
Норма бақылаушы	Есентай А.М., аға оқытушы	29.05.15	

Ғылыми жетекші, п.ғ.к. каум. профессор

Татыбаев М.К.

Білім алушы тапсырманы орындауға алды

Өмірзақ А.М.

Күні

« » 20 ж

АНДАТПА

ХАССП жүйесі азық-түлік желісінің барлық кезеңдерінде қауіпті факторлардың пайда болуын алдын алуға, пайда болу себептерін ескеруге, бақылау іс-шараларын жүргізуге негізделген.

Индекс - екі дене өлшемінің бір-біріне пайыздық байланыс қатынасын айтамыз.

Сапа - күрделі ұғым және оны қамтамасыздандыру ғылыми күттердің бірлестігін, мамандардың творчестволық потенциалы мен тәжірибесін талап етеді.

Гигиена және санитария - бұл қосымша ұғымдар. Гигиена, әдетте, аурудың пайда болу себептеріне және оларды жоюға байланысты.

ISO 22000 тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесі, азық-түлік тізбегіндегі барлық ұйымдарға қойылатын талаптар

Стандарт- деген сөз ағылшынның «standart» - норма, өлшем деген сөзінен шыққан. Стандарт халық шаруашылығының барлық салаларына бірдей міндетті талап, шарт.

OGP (Operative Prusisite Program) және *НАССР* жоспарларында көрсетілген бастапқы ақпарат пен құжаттарды жаңарту

АННОТАЦИЯ

Система *ХАССП* основана на предупреждении возникновения опасных факторов на всех этапах пищевой цепочки, предотвращении причин их появления и проведении контрольных мероприятий.

Индекс — это соотношение двух физических величин, выраженное в процентах.

Качество — это сложное понятие, и его обеспечение требует объединения научных подходов, творческого потенциала и опыта специалистов.

Гигиена и санитария — это взаимосвязанные понятия. Гигиена, как правило, связана с причинами возникновения заболеваний и методами их устранения.

ISO 22000 — система управления безопасностью пищевой продукции, устанавливающая требования ко всем организациям пищевой цепочки.

Слово «стандарт» происходит от английского слова «standard», что означает «норма», «размер». Стандарт — это обязательное требование, единое для всех отраслей народного хозяйства.

Обновление исходной информации и документов, указанных в *OGP* (оперативных предварительных программах) и планах *НАССР*.

ANNOTATION

The *HACCP* system is based on preventing the occurrence of hazardous factors at all stages of the food chain, anticipating the causes of their emergence, and implementing control measures.

An index is the percentage ratio between two physical dimensions.

Quality is a complex concept, and ensuring it requires the integration of scientific approaches, the creative potential, and the experience of specialists.

Hygiene and sanitation are interrelated concepts. Hygiene is generally associated with the causes of diseases and their elimination.

ISO 22000 is a food safety management system that sets requirements for all organizations in the food chain.

The word “standard” comes from the English word “standard,” meaning norm or measurement. A standard is a mandatory requirement that applies equally across all sectors of the national economy.

НОРМАТИВТІ СІЛТЕМЕЛЕР

МЕСТ ҚР 51705.1-2018 сапа жүйесі. НАССР қағидаттарына негізделген азық-түлік сапасын басқару. Жалпы талаптар

МЕСТ ИСО 22000-2018 (ИСО 22000: 2005) Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесі. Тамақ өнімдерін өндіру тізбегіне қатысатын ұйымдарға қойылатын талаптар

ISO / TU 22004-2018 / ISO 22004: 2018 Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесі. ISO 22000: 2018 қолдану бойынша нұсқаулар (МЕСТ ИСО 22004-2017 «Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесі», ISO 22000 қолдану бойынша нұсқаулық 2017 жылғы 1 сәуірден бастап күшіне енеді)

МЕСТ ISO 22005-2018 / ISO 22005: 2018 Тамақ өнеркәсібі жеткізу тізбегіндегі қадағалау. Жүйені жобалау мен енгізудің негізгі принциптері мен негізгі талаптары

МЕСТ 54762-2011 / ISO / TS 22002-1: 2018 Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігіне алдын ала қойылатын талаптар. 1-бөлім. Азық-түлік өндірісі

МЕСТ 56746-2018 / ISO / TS 22002-2: 2018 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі үшін бағдарлама алғышарттары. 2-бөлім. Кейтеринг

МЕСТ 55889-2018 Кейтеринг қызметі. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін қауіпсіздікті басқару жүйесі. Тамақ өнеркәсібі үшін ГОСТ Р ИСО 22000-2007 қолдану бойынша ұсыныстар

МЕСТ 33182-2018 Ет өнеркәсібі. Ет өнеркәсібінде ХАССП жүйесін әзірлеу тәртібі

МЕСТ 56671-2015 ХАССП қағидаттарына негізделген рәсімдерді әзірлеу және енгізу бойынша ұсынымдар

MR 5.1.0096-14 НАССР қағидаттарына негізделген тамақ өнімдерін (өндіру) процестерін бағалауды ұйымдастыруға арналған әдістемелік тәсілдер

МАЗМҰНЫ

Кіріспе	6
1 Кәсіпорынның менеджмент жүйесі	9
1.1 Интеграцияланған менеджмент жүйесінің теориялық негіздемесі	9
1.2 Менеджмент жүйесін енгізудің әлемдік тәжірибесі	9
1.3 Интеграцияланған менеджмент жүйелері	10
1.4 Менеджменттің интеграцияланған жүйесінің мәні	11
1.5 ISO 9001:2015 сериялы стандарттарға сәйкес сапа менеджменті жүйелері	15
1.6 ISO 14001:2015 Экологиялық менеджмент жүйелері	17
1.7 ISO 22000:2018 бойынша тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері	29
1.8 ХАССП Жүйесінің Қағидаттары (ХАССП) - Азық-Түлік Қауіпсіздігі	32
2 Интеграцияланған менеджмент жүйесінің сапа басшылығын талдау	38
2.1 Сапа менеджмент жүйесінің сапа басқармасы	39
2.2 Интеграцияланған менеджмент жүйесінің кәсіпорынның дамуына әсері	42
2.3 Интеграцияланған менеджмент жүйесінің моделін дұрыс құру	43
3 ХАССП жүйесіне қойылатын талаптар мен тәсілдер жағдайларын талдау	45
3.1 Тағам өнімдері аумағындағы заңдылықтар мен халықаралық талаптар	49
3.2 ХАССП жүйесінің қауіпсіз өнімін шығару үшін жобалауды дайындаудың бірқатар талаптары	51
3.3 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесін жоспарлау	51
3.4 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесі	53
3.5 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі аумағындағы саясаты	62
4 Кәсіпорындағы ХАССП жүйесінің тиімділігіне талдау жүргізу	66
4.1 ХАССП талаптарына сай өндірілген өнімдердің ерекшеліктері	69
4.2 ХАССП жүйесін құру және іске асыру процесінде туындайтын проблемалар	74
4.3 ХАССП құжаттамаларына талдау жүргізу	77
4.4 Өндіріс кезіндегі тәуекелдерді сәйкестендіру	78
Қорытынды	
Қолданылған әдебиеттер тізімі	
А қосымшасы	

КІРІСПЕ

Қазіргі таңда азық-түлік тағамдарының сапасына жоғары талаптар қойылады. Бірақ, нақты тұтынушылардың талаптарына байланысты өзгеруі мүмкін сапа талаптарына қарағанда, азық-түлік қауіпсіздігі талаптары тұрақты болып табылады. Өндіріске кіріспек алдында, өндіруші тұтынушылардың алдында өндірілген тауарларға жауапкершілігін алады. Азық-түлік кәсіпорындарға, нарықта өз ұстанымын сақтап қалу және бәсекеге қабілетті болуы үшін, азық-түлік қауіпсіздігіне байланысты тәуекелдерді назарға алу қажет.

ISO халықаралық стандарт сертификаттары тек қана тәуелсіз сарапшы тобының мұқият тексерулерінен кейін ғана беріледі. Бұл жұмыстардың нәтижесін, амандық болса, келесі жылдың бірінші жартысында халықаралық стандарттар жүйесін енгізу жұмыстары аяқталып, басқармамыз басқару жүйесінің сапасын қуаттайтын ISO 9001, қоршаған ортаны қорғау жөніндегі ISO 14001, ХС ISO 22000:2018 «Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері» сертификаттарына ие болған кезде көре аламыз. Бұл жұмыс тек сертификат алумен бітпейді, қалыптасқан ереже бойынша мекемелер өзінің басқару жүйесі халықаралық стандарттарға сай жұмыс жасап жатқанын және оны жақсартуға әрекет етіп жатқанын халықаралық сертификаттау ұйымына көрсетіп отыруы шарт. Басқармада біріктірілген басқару жүйесі енгізіліп, жұмыс жасауы – құрылымдық бөлімдер арасындағы қызметтерді, міндеттер мен мақсаттарды қайталаушылықты жоюға жол ашады, әрбір құрылымдық бөлімдер өз көрсеткіштерін айқын анықтауға, негізгі қызмет үрдісін бірыңғайландыруға мүмкіндік алады, жалпы айтқанда жұмысымыздың сапалы болуына ықпал етіп, жоғары жетістіктерге жете береміз деп үміттенеміз [1].

Азық-түлік тізбегінде қауіп-қатерлер кез-келген сатысында болуы мүмкін, осыған орай азық-түлік тізбегінде сауатты басқару өте маңызды болып табылады. Азық-түлік қауіпсіздігі азық-түлік тізбегінде қатысатын барлық тараптардың бірлескен күшімен қамтамасыз етіледі. Дүниежүзінде мемлекеттік деңгейінде НАССР қағидаттарына негізделген азық-түлік қауіпсіздігін басқару профилактикалық моделі қабылданған және кәсіпорындарда табысты жүзеге асырылуда.

Жұмыста «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС-нің интеграцияланған сапа менеджмент жүйесі, нақты түрде НАССР - тәуекелдерді талдау және сын бақылау нүктесі (ағылш. – Hazard Analysis and Critical Control Points). Бүгінгі күнде, НАССР азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз етуде ең тиімді әдісі ретінде бүкіл әлемге танымал. НАССР жүйесіне қойылатын талаптар «Сапа жүйелері. НАССР қағидаттарынан негізделген азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау. Жалпы талаптар» стандарты көрсетілген.

1. Кәсіпорынның менеджмент жүйесі

1.1 Интеграцияланған менеджмент жүйесінің теориялық негіздемесі

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС – Қазақстан Республикасындағы заманауи нан өнімдерін шығаратын ірі кәсіпорындардың бірі.

«Ақсай ХБК» ЖШС тәулігіне 150 тоннадан астам өнім шығарып, 1000-нан астам адамды жұмыспен қамтамасыз етіп отыр.

Қазіргі таңда интеграцияланған менеджмент жүйесін кәсіпорындарға енгізу өзекті мәселелердің бірі болып келеді, не себептен, себебі шетелдік және кейбір отандық кәсіпорындар арасында қатаң бәсекелестік пайда болды. Оның пайда болу себебі, заманға сай әрбір дамыған кәсіпорының көздеуі, спаны жақсарту, экологиян қорғау және профессионалдық қауіпсіздікті қамтамасыз ету.

Барлығымызға белгілі ақиқат, техникалық кедергілерді болдырмау үшін халықаралық стандарттарды пайдалынып, ендіруіміз қажет.

Интеграцияланған менеджмент жүйесі дегеніміз жалпы жүйелерді біріктіретін, бірнеше халықаралық стандарттар талабын қанағаттандыратын жүйені айтамыз [2]. ИМЖ барлық жүйелердің мәселесін шешеді деуге болмайды, ИМЖ қаржылық, инвестициялық және бағалы қағаздар менеджмент мәселелерін қарастырмайды.

1.2 Менеджмент жүйесін енгізудің әлемдік тәжірибесі

Қазіргі заманғы менеджмент проблемасын түсінуге менеджмент жүйесінің жаңа буындағы стандарттары үлкен рөлі атқарады.

Бүгінгі таңда кез келген қызмет түрлері мен меншік нысанындағы ұйымдарда қазіргі заманғы менеджмент жүйелерін әзірлеу мен енгізуге қатысты халықаралық стандарттардың тұтас бір жиынтығы бар – ХС ISO 9001:2015 «Сапа менеджменті жүйесі. Талаптар», ХС ISO 14001:2015 «Қоршаған ортаны басқару жүйелері. Талаптар мен қолдану жөніндегі нұсқау», ISO 45001:2018 «Кәсіби қауіпсіздігі және еңбекті қорғау саласындағы менеджмент жүйелері», ХС ISO 22000:2018 «Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері. Өнім саласындағы кез келген ұйымдарға қойылатын талаптар», ХС SA 8000:2014 «Әлеуметтік жауапкершілік», ХС ISO 17025: 1999 «Сынақ және калибрлеу зертханаларының құзыреттігіне қойылатын жалпы талаптар», ХС ISO/TS 16949:2016 «Сапа менеджменті жүйесі. Тиісті қосалқы бөлшектерді өндіретін автомобиль кәсіпорындарда және ұйымдарда ISO 9001:2015 қолдану жөніндегі ерекше талаптар», ХС ISO 22000 «Сапа менеджменті жүйесі. Тамақ, тамақ өнеркәсібі салалары».

Сапа менеджмент жүйесін сертификаттау туралы ISO орталық хатшылығының есебі СМЖ сертификациясы ХС ISO 9001 сәйкестігіне

бұрынғыдай барлық әлемге талап етілетінін көрсетті және сертификатталған компаниялар саны ұдайы артып келеді.

1.3 Интеграцияланған менеджмент жүйелері

Біріккен менеджмент жүйесі – екі немесе одан көп халықаралық стандарттар талаптарына жауап беретін және біртұтас ретінде қызмет атқаратын жалпы ұйымдастыру менеджменті жүйесінің бір бөлігі.

Менеджмент жүйесін біріктіру – объективті қажеттілік. Біріккен менеджмент жүйесін жасау – жалпы ұйымдастыру менеджментінің тиімділігін арттыруға бағытталған күрделі инновациялық жоба.

Менеджменттің біріккен жүйесін жасаудың күтілетін нәтижелілігіне тек сауатты басқару жағдайында ғана қол жеткізуге болады.

Менеджменттің біріккен жүйесін жасаған кезде басты роль ұйымдастыру менеджерінде, ал ең бастысы – жоғары звено басшысында болуға тиіс.

Менеджменттің біріккен жүйесін әзірлегенде формальды, үстірт енгізуге алып келуі мүмкін болатын менеджмент жөніндегі халықаралық стандарт талаптарының механикалық бірігуінен (осы стандарттар негізделетін тұжырымдамалар мен принциптерді және менеджментті ұйымдастыруда пайда болған ерекшелікті ескермей) аулақ болу керек [4].

Халықаралық стандарттар талаптарына жауап беретін менеджмент жүйесін біріктіруді (сапа, экология, қауіпсіздік және әлеуметтік жауапкершілік) ұйымның тұрақты дамуына арналған алғышарт деп қараған жөн.

Аталған жүйе экология, еңбекті қорғау, өнім қауіпсіздігі саласында және онымен байланысты басқа да аспектілердің қолданыстағы заңнамалық құқықтық және нормативтік талаптардың орындалуын болжайтындықтан, әлеуметтік және этикалық жауапкершілік саласындағы менеджмент жүйесі біріккен сапа жүйесіне негіз болуға тиіс.

Ішіне:

- сапа менеджменті жүйесі, экологиялық менеджменті жүйесі және денсаулық сақтау және мамандардың қауіпсіздігі (еңбекті қорғау) менеджменті жүйесі;

- экологиялық менеджменті жүйесі және денсаулық сақтау және мамандардың қауіпсіздігі менеджменті жүйесі;

- сапа менеджменті жүйесі және экологиялық менеджменті жүйесі;

- сапа менеджменті жүйесі және қызметкерлердің денсаулығын және қауіпсіздігін қорғау менеджменті жүйесі кіретін, оның жүйесіне кіретін құрамына қарай мынадай конфигурациялары болуы мүмкін.

Менеджменттің біріккен жүйесінің артықшылығы мынада:

- менеджмент жүйесін әзірлеу, енгізу және жұмыс істеуінің технологиялылығының артуы;

- менеджменттің біркелкі үйлесімді құрылымын әзірлеу;

- әзірлеу, жұмыс істеу және сертификаттауға шығынның азаюы;

- менеджменттің біріккен жүйесі аясында бірқатар процестерді (жоспарлау, басшылық тарапынан талдау, құжаттаманы басқару, кадрлар даярлау, оқыту, ішкі аудит және т.б.) біріктіру мүмкіндігі;

- өзгеретін жағдайларға бейімделу мүмкіндігі мен ұтқырлықты арттыру;

- тұтынушылар, мүдделі тараптар, инвесторларға арналған үлкен тартымдылық.

Біріккен жүйелерді енгізудің мақсатқа лайықтылығы:

- ұйым ішінде іс-әрекеттің үлкен келісімін қамтамасыз етуден;

- менеджменттің автономды жүйесін әзірлеген кезде туындайтын ұйымдағы атқарымдық бөлектенуді азайтудан;

- бірнеше параллель жүйелермен салыстырғанда аз еңбекті қажет етуден;

- бірнеше жүйеде осы байланыстардың жиынтық санымен салыстырғанда ішкі және сыртқы байланыстардың аз санынан;

- құжаттардың бірнеше параллель жүйелердегі жиынтық санымен салыстырғанда құжаттардың біршама аз болуынан;

- ұйым қызметін жақсартуда қызметкерлердің тартылуының жоғары деңгейіне қол жеткізуден;

- ұйымның сыртқы тараптарының параллель жүйелер болған кездегіден жоғары мүддесі балансын ескеру қабілеттілігінен;

- бірнеше менеджмент жүйесі кезіндегі жиынтық шығынмен салыстырғанда әзірлеу, жұмыс істеу және сертификаттау үшін аз шығынданудан тұрады.

1.4 Менеджменттің интеграцияланған жүйесінің мәні

Менеджменттің интегралданған жүйесінің үлгісі – бұл жаңғыртылған 9 критерий арқылы стандарттарды іске асыратын біркелкі менеджмент жүйесі TQM (Total Quality Management – сапаны жалпылама басқару, бұдан әрі - TQM): жұмысты ұйымдастыруда басшының ролі; қоршаған ортаны қорғау және сапаны басқару саласындағы жоспарлау; қызметкерлер әлеуетін пайдалану; ресурсты тиімді пайдалану; жұмысты орындаудың технологиялық процестері мен операцияларын басқару; тұтынушылардың қанағаттануы; қызметкерлердің ұйымдағы жұмысқа қанағаттануы; ұйымның қоршаған табиғи ортаға және қоғамға ықпалы; ұйым жұмысының нәтижесі [5].

ISO 9001; ISO 14001; 45001:2018 және SA 8000 менеджмент стандарттары талаптарының TQM критерийлері мен кіші критерийлерімен элементтік бірігуі:

- тұрақты дамудың маңызды үш – экономикалық, экологиялық және әлеуметтік факторы негізінде фирма менеджментіне қойылатын негізгі талаптарды жүйелі және толық баяндауға;

- аталған стандарттарға тән жеткілікті толық және нақты толтырумен және бизнесті жүргізудің ең жақсы тәжірибесімен TQM критерийін ашуға;

- сапа бойынша ұлттық және өңірлік бағалау сыйлығымен үйлесімді біркелкі әдіснамалық негізде менеджмент сапасының қол жеткізілген деңгейін сандық бағалауға;

- менеджмент сапасының деңгейін өзін-өзі бағалау және сапа бойынша бағалау конкурсы (қазіргі уақытта көптеген елдерде жүргізілетіндей) барысында, сондай-ақ сертификаттық аудит (менеджмент жүйесіне қатысты жаңа ыңғай) жүргізу кезінде де саралап бағалауға мүмкіндік береді;

Менеджменттің біріккен жүйесінің ұсынылып отырған үлгісі және менеджмент жүйесін саралап бағалау сұлбасымен ерікті сертификаттау жүйесі сапа бойынша жүйенің кеңінен қолданылатын үлгілерінің және сапа бойынша жүргізілетін сыйлықтың табиғи дамуы болып табылады.

Менеджменттің біріккен жүйелерін енгізу.

Менеджмент жүйесін енгізу ол қамтыған қызмет саласына байланысты оны жобалауға қарағанда қиындығы аз емес. Осы кезеңде жобаланған жүйе жұмыс істеп, тұрақты жұмыс істеу режиміне енуге қол жеткізу маңызды.

Жүйелерді біріктіру әр түрлі деңгейлерде: саясаттың; жекелеген іс-шаралардың; процедуралардың; нұсқаулықтардың; құжаттаманың; менеджмент жөніндегі бірыңғай басшылықтың (ереженің) деңгейінде; барлық фирма менеджментінің (біріккен менеджмент жүйесінің) көлемінде жүзеге асырыла алады.

Бірігу жолдары сондай-ақ әр түрлі бола алады: бірігу ең басынан басталады немесе басында жүйелер тәуелсіз дамиды, содан кейін біріктіріледі; жаңа аспектілердің қолданыста бар басқару жүйесіне енгізілуі мүмкін.

Жүйелерді біріктірудің негізі көрсетілген стандарттардың принциптеріне жауап беретін әне кәсіпорын талаптарына сәйкес келетін кез келген менеджмент жүйесі бола алады. Біріктіру процесі параллель немесе ретті болуы мүмкін, бірақ кезеңдерді енгізу мерзімдері және нәтижелерге қойылатын талаптар нақты анықталады, бұл бақылау және түзетуші әрекеттерді жүзеге асыруға мүмкіндік береді.

Ұсынылған үлгіде сапа менеджменті жүйелері саласындағы стандарттар (9000 сериялы ISO) менеджмент стандарттары блогында базалық, жүйе түзуші ретінде қаралады. Осы стандартта қойылған мақсаттарға қол жеткізу үшін пайдаланылатын сапа саласындағы менеджмент жүйелеріне қойылатын негізгі талаптар белгіленеді.

Экологиялық менеджмент бойынша халықаралық стандарттар (14000 сериялы ISO) бірнеше ұрпаққа алдын ала тұтасымен барлық қоғамға арналған, біріккен жүйеге салмақты әлеуметтік-экологиялық аспект береді.

45001:2018 -де өнеркәсіп қауіпсіздігін, еңбекті қорғауды және қызметкерлердің қауіпсіздігін басқару саласындағы ережелер жазылған, бұл жалпы алғанда кәсіпорын мен қоғам үшін менеджмент жүйесінің маңызын арттырады.

Кәсіпорынның өз қызметкерлері алдында да, сол сияқты қоғам алдында да SA 8000 «Әлеуметтік жауаптылық» стандартының ережелерін енгізу қоғам дамуының этикалық және адамгершілік қағидаларына сәйкес келеді.

Тағам өнеркәсібі кәсіпорындары үшін біріккен менеджмент жүйесінде ISO 9001; ISO 14001: 45001:2018 ; SA 8000 стандарттарына сәйкес белгіленген менеджмент жүйелері элементтеріне қосымша ретінде ISO 22000 талаптары енгізіледі.

Кәсіпорынның (ұйымның) біріккен менеджмент жүйесі тұжырымдамасының негізгі ережелері.

Менеджмент жүйелерін енгізу бойынша мақсатқа сай жұмысты қамтамасыз ету мақсатында әрбір кәсіпорын (ұйым) – бұдан әрі кәсіпорын - өз тұжырымдамасын жасауға тиіс, осы кезде кәсіпорынды басқару мыналарға сүйенуге тиіс:

- тұрақты даму өнім мен көрсетілетін қызметтердің сапасын, экологиялық және өнеркәсіптік қауіпсіздікті және әлеуметтік жауаптылықты қамтамасыз етпей, қоршаған ортаға техногендік жүктемені төмендету бойынша мақсатқа сай және келісілген жұмысқа қатыспай жүзеге асырыла алмайды;

- экономикалық, әлеуметтік және экологиялық теңгерілген шешімдерді іздестіру және олардың орындалуын қамтамасыз ету жөнінде жұмыс үнемі жүргізілуге тиіс;

- менеджмент жүйесінің жай-күйін және кәсіпорынның барлық құрылымдарының экологиялық қауіпсіздігін талдау негізінде қабылданатын шешімдер ISO 9000 және 14000; 45001:2018 және SA 8000 сериялы халықаралық стандарттардың ережелері ескерілуі керек.

Кәсіпорында біріккен менеджмент жүйесін әзірлеу тұжырымдамасы кәсіпорында сапа менеджменті мәселелерінің және әлеуметтік-экологиялық проблемалардың кешенді шешімдерін қолданылатын технологиялардың ерекшелігін ескеріп және негізгі өндірістің техникалық дамуымен байланыста қарастырылуға тиіс.

Кәсіпорында біріккен менеджмент жүйесін әзірлеу тұжырымдамасы шаруашылық қызметті жүзеге асыру және қоршаған ортаны қорғау саласында заңнамалық-құқықтық және нормативтік-техникалық талаптардың қатаң сақтау міндеттілігіне сүйенуге тиіс:

- кәсіпорынның өндірістік-шаруашылық қызметін басқарудың барлық деңгейлерінде;

- осы қызметтің барлық кезеңдерінде – жобалау, құру, пайдалану, жою жұмыстарын жүргізу кезінде;

- барлық салаларда – жобалық-технологиялық, өндірістік-пайдалану, қаржылық-экономикалық салаларда.

Кәсіпорында біріккен менеджмент жүйесін әзірлеу тұжырымдамасын әзірлеу мынадай принциптермен жүзеге асырылуға тиіс:

- бар экологиялық проблемаларды шешудің басымдылығы және оңтайлылығы;

- бағдарламалық іс-шараларды іске асыру процесінде бірыңғай ғылыми-әдістемелік, метрологиялық және техникалық тәсілдерді қамтамасыз ету;

- бағдарламалық іс-шараларды өз уақытында және толық қаржыландыруды қамтамасыз ету;

- кәсіпорынның өзінің өндірістік қызметінің экологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы ой-мақсаттары туралы ақпараттың ашықтығы және қолжетімдігі;

- бағдарламалық іс-шараларды орындауды қатаң бақылау.

Кәсіпорынның Тұжырымдамасы негізіне мыналар салынуға тиіс:

- кәсіпорынның экологиялық саясаты принциптері;

- кәсіпорынның жанашылдық стратегиясы;

- кәсіпорынның қызметкерлері мен басшылары арасындағы тарифтік келісім;

- кәсіпорын қызметінің тиімділігін арттыруға бағытталған ұжымдық келісім-шарт;

- қызметкерлерге және әкімшілікке берілетін кепілдіктерді, жеңілдіктерді және өтемақыларды кеңейту.

Тұжырымдаманы іске асыруды басқару Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес экономикалық және құқықтық әдістер негізінде жүзеге асырылады.

Тұжырымдаманы іске асыруды ағымдағы үйлестіруді кәсіпорынның тиісті бөлімшесі жүзеге асырады. Тұжырымдаманың орындалуына жауаптылық мақсаттық нұсқауларды, бағдарламалық іс-шаралар бойынша шығындарды, оларды іске асыру механизмі мен мерзімдерін нақтылайтын кәсіпорын басшыларына жүктеледі.

Тұжырымдаманың жекелеген тармақтарын іске асыруды басқаруды ұйымдастыру нысандары мен әдістерін кәсіпорындар өздері белгілейді.

Кәсіпорынның Тұжырымдамасы аясында бағдарламалық іс-шараларды қаржыландыру инвестициялық бағдарламаларды қалыптастырудың жалпы тәртібі туралы және оларды қаржыландыру жүйесі туралы ережеге сәйкес жүзеге асырылады [6].

Тұжырымдаманы және оны іске асыру бағдарламасын қаржыландыру көздері кәсіпорын жинақтарының басым ішкі (жекеменшік) көздері: пайда, амортизациялық қор, сондай-ақ:

- банктердің инвестициялық, конверсиялық, мақсаттық несиелері;

- экологиялық қорлар мен қоғамдық ұйымдардың қаржылары;

- тұжырымдаманың немесе оның жекелеген іс-шараларын іске асыруға мүдделі шетел инвесторларының қаржылары;

- минералдық-шикізат базасының өндірісіне бөлінген қаржылар;

- кез келген басқа түсімдер болып табылады.

Бағдарламалық іс-шараларды іске асыру үшін арнайы мақсаттық қорлар құрыла алады.

Мен қарастырған кәсіпорында ИМЖ халықаралық ISO 9001:2015, ISO 14001:2018 және ISO 45001:2018 стандарттарынан тұрады, бұл стандарттардың арасындағы байланыс сапаны үздіксіз жақсарту болып табылады.

1.5 ISO 9001:2015 сериялы стандарттарға сәйкес сапа менеджменті жүйелері

ISO 9000 сериялы стандарттар талаптарына сәйкес келетін сапа менеджменті жүйесі әлемде барынша белгілі және танымал. Осы стандарттың алғашқы нұсқасы 1987 жылы қабылданған болатын, осы уақыттан бері ISO 9000 сериялы стандарттар сапа менеджменті жүйесіндегі әлемдегі ең енгізілетін стандарт.

Сапа менеджментінің идеологиясы компания өнімін (қызмет көрсетудің) өндірудің барлық процестерін үнемі және жүйелі түрде басқару болып табылады, оның негізгі мақсаты компанияның барлық қызметкерлерінің және компанияның сапа менеджментіндегі басшылығында жетекші роль атқаратындардың қатысуымен тұтынушылардың қолданыстағы және күтілетін қажеттілігін қанағаттандыру болып табылады.

ХС ISO 9001 бойынша берілген сертификаттардың саны туралы салыстырмалы деректер 1-кестеде берілген.

Кесте 1 - ХС ISO 9001 бойынша берілген сертификаттардың санын салыстыру

Әлемдік нәтижелер	2019 желтоқсан	2020 желтоқсан	2021 желтоқсан	2022 желтоқсан	2023 желтоқсан
Әлемдік қорытынды	1671 24	4979 19	6601 32	7738 67	9978 66

Әлемдік нәтижелер	2009 желтоқсан	2010 желтоқсан	2011 желтоқсан	2012 желтоқсан	2013 желтоқсан
Әлемдік өсу	1227 36	3307 95	1622 13	1137 35	1239 99
Елдерсаны экономикалық жүйелер	133	149	154	161	170

ISO 9001:2015 стандартты халықаралық сапа сертификатын иеленді. Стандарттың ерекшелігі тікелей өнім /қызмет сапасына емес, компанияны басқару жүйесіне талап қоятынында, өз кезегінде басқару жүйесі өнім/ қызмет сапасының болжамды және тұрақты деңгейін қамтамасыз етеді (Қосымша Ө).

ISO 9001:2015 стандарты қызметтер сапасын жақсартуға мүмкіндік беретін тиімді менеджмент жүйесін құруға ықпал етеді. Бұдан басқа, сапа менеджменті жүйесін енгізу және сертификаттау компанияларға басқару жүйесін жетілдіру, қызметтер сапасын жақсарту, бәсекелестер алдында басым болу, мемлекеттік бюджеттен қаржыландырылатын мемлекеттік тапсырысты алуға арналған шарттарды орындау, компанияның және тұтастай саланың беделі мен инвестициялық тартымдылығын арттыру сияқты бірқатар стратегиялық және экономикалық артықшылықтар береді.

Халықаралық ISO 9001:2015 стандартының қағидаттарын пайдалану бүгінгі таңда тиімді басқару жүйесін құрудың, бәсеке қабілетін арттырудың және инвестициялардың өсуі үшін қолайлы жағдайлар жасаудың сенімді құралы болып табылатынын әлемдік практика көрсетіп отыр (Қосымша А).

ISO 9001:2015 стандарты сегіз қағидадан тұрады және сол қағидаларға сүйене отырып кәсіпорынның Сапа Менеджмент Жүйесі (СМЖ) құрылады.

Сегіз қағидасы мынадай түрде болады:

- тұтынушыларға бағыты;
- жетекшінің озықтылығы;
- қызметкерлердің ынталандыру;
- процесстік үйлесу жолы;
- менеджментке жүйелік амал;
- тұрақты жақсарту;
- шешімдерді нақты дерекке сүйене қабылдау;
- жабдықтаушы, тасымалдаушылармен өзара тиімді қатынастар.

1.6 ISO 14001:2015 Экологиялық менеджмент жүйелері

Экологиялық менеджментінің идеясы қоғамның әлеуметтік - экономикалық қажеттіліктерімен баланс сақталған кезде қоршаған ортаны қорғау және қоршаған ортаның ластануын болдырмау бойынша шараларды қолдау. Экологиялық менеджмент жүйелері мүдделі тараптардың кең ауқымда қоршаған ортаны қорғауға қатысты қажеттіліктеріне айналды.

2022 жылдың желтоқсанының аяғына дейін әлемде ISO 14001:2015 бойынша 160 елде және экономикалық жүйелерде 129199 кем емес сертификаттары берілген болатын.

2022 жылдың қорытындысы жалпы саны 168 елде және экономикалық жүйелерде 111 162 болған 2011 жылмен салыстырғанда 18037 (+16 %) артқанын көрсетіп отыр.

Кесте 2 - ISO 14001:2015 Басты нәтижелер

Әлемдік нәтижелер	2023 желтоқсан		2023 желтоқсан
		14001:2004 бойынша олардың қорытындысы	
Әлемдік қорытынды	111162	56593	129199
Әлемдік өсу	21225		18037
Елдер саны экономикалық жүйелер	131	79	154

Қоршаған ортаның басқару жүйелері - талап қою және қолдану бойынша нұсқау ISO 14001:2015 стандарты - кез келген өнеркәсіп салада жұмыс істейтін кез келген ұйымға қолдануға болады. Стандарт мәліметі екі қағидаларға негізделген - нормативтік талаптарға сәйкестік және тұрақты жақсару. Негізгі

талап - өз мүмкіндіктеріне сәйкес міндетті өз мойнына ала алатындай, кәсіпорынның басқармасы, кәсіпорынның экологиялық тиімділігін үнемі жақсартуы керек.

Кәсіпорында ол үшін оның қоршаған ортаға ықпал ететін қызметтері тұрғылары ерекшеленіп, және мұндай тұрғыларды басқару жүйесі құрастырылу керек. Мүмкін кәсіпорынға экологиялық менеджменттің жүйесі керекті дәрежедегі жағдайлардың экономикалық тағы басқа байланысты өзінің кәсіпорынымен анықталатын, біртіндеп жақсартуға табысты бағытталған процесстер жіктеп, бәрі бірге кешенді береді.

Сапа басшылығының экологиялық саясаты

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС жоғарғы басқармасы экологиялық саясатты анықтап, және ол келесідей талаптардан тұрады:

Мақсаттармен тапсырмалардың орындалу негізін қалап, үздіксіз жақсаруды көздейді:

- кәсіпорынның сапа саясатымен үйлесу;
- кәсіпорынның және мекеме жұмысының қоршаған ортаға әсерінің көлемі мен масштабына сипаттау;
- табиғатты қорғау заңдылығына сүйене отырып стандарттарды ҚР заңдылығын және ол заңдылық басым болса, халықаралық стандарттарды қолдану;
- құжатты түрде рәсімделіп, қызығушылық танытқан жақтарға және керек еткен жақтарға қол жетімді және түсінікті болуы;
- экологиялық саясат жоспарын жүзеге асыруға негізін құру [8].

Экологиялық аспектерді теңестіру, ранжирлеу және жобалау

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС ЭМЖ төңірегінде мынадай талданған, құжатталаған процедура іске асады, ол ООС 001 АВ «Экологиялық аспектердің идентификациясы» деп аталады. Бұл процедура кәсіпорындағы саясаттың іске асуын қамтамасыз етеді. ООС 001 АВ процедурасының нәтижелігіне мақсаттар, тапсырмалар, программалар болып табылады.

Экологиялық аспектермен қоршаған ортаға әсер ету арасындағы байланыс болатындықтан, және кезкелген экологиялық аспект мекеме қызметінің элементі болатындықтан, «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС құжатты түрде ООС 001 АВ процедурасы дайындалды, онда экологиялық аспектерді теңестіру және ранжирлеу әдісін Комбинатта қолдану әдісі көрсетілген:

- ООС 001 АВ процедурасында келесідей экологиялық аспектедің деңгейлер анықталған;
- қызметті таңдау деңгейі ол, масштабты және бір жолға бағытталған болуы қажет;
- таңдалған қызмет аспектісінің (өнім, қызмет көрсету), экологиялық аспектісін анықтау;
- анықталған экологиялық аспектінің қоршаған ортаға әсер етуін теіестіру;
- әрбір айқындалған экологиялық аспектінің әсер ету маңыздылығының бағасын анықтау;
- маңыздылығына қарай экологиялық аспектісін ранжирлеу;

- кәсіпорын қызметкерлерінің, экологиялық аспектілерді анықтау маңыздылығын түсіну мақсатында, және дұрыс шешім қабылдауда сенімді болу үшін, экологиялық аспектілерді анықтау және теңестіру мерзімі бекітіледі.

Экологиялық аспектілердің нәтижелілігінің актуализациясы экологиялық программаларда бекітілген.

Жоспардан тыс реестрдегі экологиялық аспектілерді қайта қарау келесідей жағдайларда орындалады:

- процестерді жақсарту мен енгізу;
- жаңа технология немесе жаңа қондырғыны меңгеру;
- жаңа өнім мен жаңа жобаны енгізу;
- жаңа шикізат түрлерін меңгеру.

Бағдарламалардың мақсаты мен тапсырмалары

Экологиялық саясатты «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС іске асыру мақсатымен, экология төңірегінде мақсаттар мен тапсырмалар дайындалған.

Тапсырмалар мен мақсаттарды дайындау жән құжаттау бөлімшелер деңгейінде дайындалып, кейін бірыңғай бір құжатқа біріктіріледі, мекеменің «Мақсаты мен Бағдарламалар»

Мақсаттарды дайындау және талдау процесі кезінде «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС экология төңірегінде мынадай бастапқы мәліметтерді ескереді:

- экологиялық саясат;
- экологиялық аспектілерді теңестіру нәтижесі;
- комбинаттың қаржылық мүмкіндіктері;
- кәдеге жарату яғни технологиялар мен қондырғыларды қолдану қажеттілігі;
- МЖ құжаттары мен баспалары;
- сапа бойынша Мақсат пен Саясат;
- қоғамның кері байланыс ақпарат каналдарынан алынған ой пікірі.

Жалпы жобалау бағдарламасы бойынша кәсіпорында, мақсаттар мен тапсырмалардың орындалуы үшін экологиялық программа дайындалады [9].

Бағдарламаның орындалу мерзімін, қажетті қорлалды, мүдделі тараптарды айқындайды. Бағдарлама ООС 001 АВ процедурасына негізделі орындалады

Экологиялық менеджмент программасын дайындауға арналған бастапқы мәліметтер мыналар болады:

- экологиялық Саясат;
- экология төңірегіндегі мақсаттар мен тапсырмалар;
- мекеменің даму жоспары;
- жаңа процестер мен жобалар бойынша ақпарат.

Бағдарламада орнатылады :

- экология төңірегіндегі тапсырмалар мен мақсаттарды ұйымдастыру шаралары;
- мақсаттар мен талаптардың орындалуын қамтамасыз ету үшін бөлімшелерге, мүдделі тараптарға жауапкершілігін бөлу;

- экология бойынша мақсаттардың орындалуына қажетті қорлармен қамтамасыздандыру;

- жұмыстардың орындалу мерзімі.

Бағдарламаларға өзгертулер мынадай жаңдайларда жасалады:

- процесстерді енгізу немесе жақсарту;

- жаңа технологиялар мен жабдықтарды меңгеру;

- жаңа жоба немесе өнімді енгізу.

Бұл өзгерістер болған жағдайда кәсіпорынның қалыпты жұмыс барысын қадағалау қажет.

Құрылым және жауапкершілік

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС экологиялық менеджменттің жақсы жұмыс істеуі үшін, жауапкершілік пен өкілеттілік құжатты түрде анықталып, рәсімделіп, және барлық мүдделі тараптарға мынадай әдістермен жеткізіледі:

- СҚБ 002 АГ, СПБ 005 АГ, СҚБ 002 АБ процедуралары арқылы, онда ішкі нормативтік, ұйымдық құжаттардың дайындалу реті орнатылады:

- қызметтік ережелер;

- жағдайлар;

- экологиялық нұсқаулар;

- ұйымдастырушылық құрылым;

- бұйрықтар;

- жоспарлар.

Нәтижелі және сенімді экологиялық менеджмен жүйесін орнату үшін, Кәсіпорынның жоғарғы басқармасы қорлармен қамсыздандырады, қорлар бақылау мен үздіксіз жақсартуға қажетті, және де олар мынадай түрде болады:

- керекті жұмысты атқаратын қызметкерлер;

- әдістемелік, білімнің, тәжірибенің жинақталуы;

- бар техникалық құралдар;

- қаржылық ресурстар.

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС жоғарғы басқарма тарапынан ЭМЖӨ тағайындайды, ЭМЖ жетекшілігінің өкілін, ол басқа міндеттерден тәуелсіз мынадай міндеттерге жауапты:

- ЭМЖ талаптарының орындалуы және ХС ИСО 14001:2015 деңгейінде болуында;

- ЭМЖ бойынша есептемені дайындап және кәсіпорынның жоғарғы басқармасына талдау ретінде беру, және жаңғыртуға негіз ретінде қолдану;

- ЭМЖӨ жауапкершілік шектері мен міндеті мен құқығы «ЭМЖ жетекшілігінің өкілі» жағдайында көрсетілген.

Оқыту, құзыреттілік тағайындау, хабарландыру

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС өз қажеттіліктерін қызметкерлердің білімі мен тәжірибелігінің арқасында анықтайды. Олар экология төңірегіндегі мақсатқа жету үшін қолданылады. Ол ЕҚЖҚОҚЖ 001 АГ Регламентіне «Экологиялық менеджмент жүйесі төңірегінде оқыту» сәйкес жүзеге асады.

Қызметкерлерді құзыреті мен хабар болуы, қызметкерлерді таңдау, жұмысқа алу, біліктілігін жоғарлату барысында анықталады.

ЕҚЖҚОҚ 001 АГ Регламентіне сәйкес, келесі дайындықтар жүргізіледі, дайындық барысында экологиялық саясаттың жүзеге асуына не қажет екенін Комбинат қызметкерлері мынадай шараларды түсінуге қажет:

- экологиялық Саясатқа, Экологиялық менеджменттің Процедуралары мен талаптарына сәйкес келу маңыздылығын;
- аймақтың экологиялық құндылығын білу;
- нақтылы және шынайы потенциалдық қызмет бағытының, қоршаған ортаға әсерін және қоршаған ортаны қорғауға арналған қызметкерлердің біліктілігін арттыру тиімділігі;
- өз міндеттері мен өз жауапкершілігін экологиялық Саясат пен Процедураларына және талаптарына сәйкес келу қызметіндегі жауапкершілігін білу.

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС кімде кімнің қызметі тікелей қоршаған ортаға әсер ететін болса, онда сол қызметкерлерге экологиялық менеджмент жүйесі бойынша оқытулар жүргізіледі, ол журналдар, нұсқаулықтарда көрсетіліп, керекті қаражатпен қамтамасыздандырылады.

Байланыс

Экологиялық проблемаларды тиімді шешу үшін, экологиялық менеджмент жүйесінің элементтері, интегралданып және де бар сапа менеджмент элементтерімен қосарланған. Ол әр түрлі деңгейлермен және бөлімшелер арасындағы байланысты үзбеу үшін қарастырылған:

- СҚБ 002 АБ «Құрылымдық бөлімшелер мен бөлімшелердің жетекшілерінің және Кәсіпорын қызметкерлерінің жауапкершілігі мен міндеті»;
- СҚБ 005 АГ «Ішкі және сыртқы құжаттарды басқару реті»;
- СҚБ 006 АГ «Баспаларды басқару реті»;
- СҚБ 007 АГ «Анализ систем менеджмента со стороны руководства»;
- СҚБ 001 АВ «Менеджмент жүйесінің ішкі тексерісі»;
- СҚБ 002 АВ «Сәйкес емессіздік пен сәйкес емес өнімді басқару»;
- СҚБ 003 АВ «Түзету және ескерту шаралары»;
- ООС 001 АВ «Экологиялық аспектілерді теңестіру»;
- және т.б

Сыртқы қызығушылық танытқан жақтардан хаттама алу үшін, және құжатты түрде оларға жауапты рәсімдеу мынадай процедуралар арқылы асады:

- К 001 АЕ «Іс қағаздар жүргізу нұсқауы»;
- К 004 АБ «Құжаттарды басқару» Жағдайы;
- ОГК 002 АВ «Сәйкес емессіздік пен сәйкес емес өнімді басқару» (кері ақпараттарды, қоғамнан жинауға арналған).

Өзінің маңызды экологиялық аспектілерімен қоғамға хабар етеді, ол келесі процестер арқылы орындалады:

- жарнамалық материалдар әдісімен;
- серіктестер мен тұтынушыларға тікелей хабар беру.

Аппаттық жағдайларға дайындық және оларға қарсы әрекет ету

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС «Аппаттық жағдайларға дайындық және оларға қарсы әрекет ету» бойынша регламент жасап оны аппаттық

жағдайларды болдырмау және оларды алдын алу мақсатымен жұмыс күйінде болуын қамтамасыз етеді. Және сол жағдайларға қатысты қоршаған ортаға келтіретін әсерлерді жеңілдеті де қарастырылады және Кәсіпорындағы аппаттық жағдайларды болдырмау жоспарлары қарастырылады.

Керек болған жағдайда мекеменің аппаттық жағдайға қатысты дайындығын талдап қайта қарастыру жүргізіледі, әсіресе аппаттық жағдай немесе істен шығу болған уақытта.

Тексерулер жүргізу

Мониторинг және өлшеу

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС жиі жүргізілетін мониторинг және өлшеу процестерін дайындап оның жұмыс күйіндегі қалпын сақтайды, мониторинг негізгі сипаттамаларға, процестерге және тікелей қоршаған ортаға әсер ететін факторларға жүргізіледі.

Берілген процедурада ақпараттарды тіркеу жүргізіледі, оперативтік бақылауды іске асыру үшін, және кіріс құжаттарының, шикізат және реагенттердің, материалдар мен жартылайфабрикаттардың, өндіріс шектерін, және дайын өнімнің және мекеменің ЭМЖ бойынша мақсатымен тапсырмасының орындалуын қамсыздандырады [10].

Сәйкестік бағасы

Алынған міндеттемеге сәйкес мекеме жұмыс қалпында заңды талаптарға сәйкес периодты түрде жүргізілетін, бағалауды ОГК 005 АГ «Сыртқы және ішкі құжаттарды басқару» процедуралары және ООС 001 АВ «Экологиялық аспектілерді теңестіру» Регламенттеріне сәйкес бағалауы жүргізеді. Сонымен қатар, заңды талаптардың реестрі жүргізілед, ол өндірістік қызметте қолданылады. Баспалар ООС 001 АВ процедурасына сәйкес және ішкі тексерулер болған уақытта қолданылады.

Сәйкес емессіздік, түзету және ескерту жұмыстары

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС АҚ ОГК 002 АВ «Сәйкес емессіздік пен сәйкес емес өнімді басқару» процедурасы және СҚБ 003 АВ «Түзету және ескерту жұмыстары» дайындалып жұмыс қалпында сақталады. Бұл процедуралар арқылы ақауларды, сәйкес емессіздіктің алдын алып, егерде ондай жағдай болған уақытта, түзету, ескерту жұмыстарын жүргізіп, және қоршаған ортаға қаншалықты әсер ететінін анықтауға мүмкіндік береді.

Ескерту және түзету жұмыстары арнайы журналдар мен, актер, есептемелерде тіркеледі.

Баспаны басқару

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС тіркелген мәліметтерді, жүргізу және теңестіру үшін мынадай процедураларды дайындады:

- ООС 001 АВ «Экологиялық аспектілерді теңестіру»;
- СБОТиОС 002 АГ «Аппаттық жағдайларға дайындық және оларға қарсы әрекет ету»;
- СҚБ 006 АГ «Баспаны басқару тәртібі»;
- СҚБ 007 АГ «Басқарма жағынан менеджмент жүйесін басқару».

Сыртқы орта бойынша тіркелген мәліметтер келесідей талаптарға сәйкес болуы қажет:

- оқуға қолайлы;
- келесідей объект ретінде алынған қызметпен өнімнің теңестірілуі;
- ИСО 14001:2015 ХС талаптарына сәйкес болуы.

Кәсіпорынның экологиялық менеджментінің жүйесінің ішкі тексерулері
«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС периодты жүргізілетін аудитке мынадай процедураларды дайындап енгізіп, және жұмыс қалпында сақтайды, СҚБ 001 АВ «Менеджмент жүйесінің ішкі аудиті». Бұл процедурада:

- ішкі тексерулер программасымен қатар жоспарлау программасы кіреді;
- ЭМЖ қатысты талаптары және ИСО 14001:2015 ХС талаптары айқындалып, және қоршаған ортаны қорғау бойынша шаралар ұйымдастырылған;

- ЭМЖ тексеру талаптары айқындалып, жұмыс күйінде сақталып отыр;
- аудит нәтижесін жетекшілікке көрсету процесі.

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС аудит программасы экологиялық маңыздылыққа сүйенеді, қызметті тексерумен қатар быйылғы болған аудит нәтижесіне сүйеніп отырып, аудиттің таралу көлемін, оның жиілікті және әдістемелі жүргізілуін, және аудит жүргізі жауапкершілігі мен және нәтижелерді тіркеуден тұрады.

Басқарма жағынан талдау жүргізу

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС жоғарғы басқармасы ЭМЖ тиімділігін тағайындалған уақыт аралығында анықтап отырады. Басқарма жағынан талдау жүргізу ақпараттар мен мәліметтердің жиналуын жасалады. Талдау мынадай мәліметтерді қамту қажет:

- аудит нәтижесі;
- экология төңірегіндегі тапсырмалар мен мақсаттардың орындалған көлемі;
- ақпарат пен шарттардың өзгерумен қатар экологиялық менеджменттің өзгермеуі және әр дайым жарамдылығы;
- сәйкес жақтардың қызығушылығы.

Талдау құжат ретінде тіркеледі. Талдау және де экологиялық саясатта мүмкін болтын өзгерістер, тапсырмалардың, мақсаттардың және т.б ЭМЖ элементтерін өзгерту керек болған жағдайда, және жақсарту керек болған уақытта талдау жасалады.

Мекеменің Экологиялық менеджмент жүйесі бойынша талдау қорытындысы

Кәсіпорындар жыл сайын қоршаған ортаны қорғау іс-шараларын жасап, оны өкілетті ұйымдармен келісе жүргізеді. Өндірістік нысандардың аттестациясы да уақтылы өткізіліп тұрады. Қоршаған ортаны қорғау бойынша жалпы бақылаудың құрамдас бөлігі болып табылатын өндірістік экологиялық және радиациялық бақылау тұрақты түрде жүргізіледі [11]. Бұл жұмыстарды өндірістік экологиялық және радиациялық бақылаудың белгіленген тізбектемесіне сәйкес параметрлерге білікті өлшемдер жүргізу үшін сараптау,

дозиметрлік және радиометрлік аппараттармен жабдықталған экологиялық және дозиметрлік қызметтер жүзеге асырады.



1-сурет – ЭМЖ талдауы бойынша пайыздық тор

1.7 ISO 22000:2018 бойынша тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері

ХАССП - ол жай ғана бір тәуекелдерді басқару әдістерінің бірі. Негізгі құжаттар: өнімнің сипаттамасы, ХАССП тобының және топ жетекшісін тағайындау туралы бұйрығы, қауіпті талдау және шешім ағаштың негізінде анықталған әрбір сын бақылау нүктесінің сипаттамасы, өндірістік процестің блок-схемасы, ХАССП жоспары, ХАССП тобының есебі, қызметкерлердің құзыреттілігін растау, рәсім сипаттамасы және ішкі аудиттердің жиілігі.

ISO 22000 – бұл азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында барлық ұйымды басқарудың толық жүйесі. ISO 22000 негізін үдерістік тәсілді пайдалану және үздіксіз жетілдіруді қамтамасыз ететін басқару жүйесі құрастырады. Өз кезегінде, НАССР ISO 22000 сәйкес қауіпсіздік менеджмент жүйесі элементтерінің бірі болып табылады.

2020 жылдың 1 шілдеден бастап, шығарылған еліне қарамастан, кеден аумағында айналымға шығарылатын азық-түлік өнімдерінің барлық түрлеріне қолданылатын «Азық-түлік қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенті КО ТР 021/2011 күшіне енгізілді.

КО ТР 021/2011 сәйкес қазақстандық өндірушілер ХАССП принциптеріне негізделген азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі жүйесін міндетті

енгізу деректің алдына қойылды, жүйені сертификаттау міндетті емес, яғни ерікті негізде орын алады.

КО ТР 021/2011 күшіне енгеннен бері, азық-түлік өнімдерін сату үшін ішкі нарықта ғана емес, сыртқы нарықта да «Өндіруші ХАССП принциптерінен негізделген рәсімдерді құру, енгізу және қағидаттарына сақтауға тиіс» (10-бап).

ISO 22000 менеджмент жүйесі сәйкестік талаптары тәуелсіз растауы үшінші тараптан – сертификаттау жөніндегі органнан алынған болуы мүмкін. Азық-түлік өнімдері менеджмент жүйесін таныту үшін ұмтылатын ұйымдарға, осы стандартты сертификаттау үшін қолдануға болады. Азық-түлік өнімдер қауіпсіздігі менеджмент жүйесінің сертификаттауын аккредиттелген сәйкестікті растау жөніндегі органдар жүзеге асырады. Сәйкестікті бағалау органдары туралы ақпаратты Ұлттық аккредиттеу орталығының веб-сайтынан www.pca.kz алуға болады.

Азық-түлік қауіпсіздігі ұлтты сақтау және үйлесімді даму саласындағы ұлттық саясаттың бір бөлігі болып табылады. ISO 22000 халықаралық стандарты азық-түлік қауіпсіздігінің минималды заңды талаптарынан асып кететін ұйымдар үшін талаптарды анықтауға бағытталған.

Осылайша, Департаментпен «Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» РМК және «Ұлттық аккредиттеу орталығы» ЖШС өкілдерінің қатысуымен тағамдық кәсіпорындарға қауіпсіздік менеджмент жүйесі жөніндегі жұмыстары түсіндіру бойынша дөңгелек үстел өткізілу жоспарлауда.

Қазақстанның Бүкіләлемдік сауда ұйымына кіруі және оның әлемдік экономикалық жүйеге енуі кәсіпорындардан азық-түлік өнімдерін өндіру және сату кезінде қауіпсіздігін қамтамасыз ету осы заманға сай тәсілдерді енгізуді талап етеді. Қазіргі уақытта халықаралық деңгейде өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылаудың кең тараған әдісі - шекті нүктелері бойынша қауіпсіздікті талдау жүйесі немесе Hazard Analysis and Critical Control Point (НАССР) болып табылады. Сыртқы нарыққа (Европа, АҚШ) шығу тағам өнеркәсіп кәсіпорындарында ХАССП жүйесінің болуын талап етеді. ХАССП – бұл нақты тәуекелдер мен қауіптерді және оларды бақылау үшін сақтандыру шараларын анықтайтын жүйе.

Сапа менеджменті жүйелерінің (СМЖ) ережелерін және ХАССП (тәуекелдерді талдау және шекті бақылау нүктелер) принциптерінде негізделген тамақ өнімдері қауіпсіздік жүйесін көптеген ұйымдар енгізді. Бұл екі әдісті бір-бірін өзара толықтыратындай бірлестіріп қолдануға болады. Бұл жағдайда олар менеджмент үрдістерін, сондай-ақ, өндірістік операцияларды басқарудың тиімді механизміне айналады. ISO 9001:2015 стандартында ұйым орындайтын сапа саласында қойылған мақсаттарға жету үшін талаптар және қажетті үрдістер мен қорлар сипатталады [12]. Стандарт сапа менеджменті жүйесі және өнім сапасына әсер ететін жұмыс (қызмет) түрлерін басқару әдістеріне арналған. ISO 9001:2015 стандартында заңды және нормативтік құжаттарға, ережелерге тікелей сілтемелер жоқ. Бірақ, ұйым жұмысына әсер ететін жағдайда оларға тиісті рәсімдерде сілтемені міндетті түрде беру керек. Бұл нормативтік құжаттар

жанама түрде СМЖ-нің бөлігі болып табылады. Тамақ өнеркәсібінде тұтынушының басты талаптарының бірі – тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі. Тағам өнімдерін тұтыну кезінде уланбау керек, яғни өнімдердің құрамында қауіпті ингредиенттер болмау керек.

Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі өнім сапасының барлық аспектілерінің міндетті құрамдас бөлігі болып табылады. ХАССП жүйесі тамақ өнімдері қауіпсіздігімен байланысты болғандықтан, сапамен қауіпсіздік арасында қатаң байланыс болады.

Тамақ өнімдерін өндіру технологияларын жасау кезінде ХАССП принциптерін жобалау кезеңінде енгізу тиімді. ISO 9001:2015 стандарты бойынша сапа менеджменті жүйесі ХАССП жүйесін енгізу үшін инфрақұрылымын ұсынады және ХАССП жүйесі тәжірибесі мен рәсімдері бойынша қолайлы жетекшілік болып табылады, бірақ оның принциптерін айқындамайды. ХАССП жүйесінің жеті принциптері талаптардың талдап қорытылған көрсетілімі болып табылады. Оларды тиімді қолдану үшін ұйымның барлық үрдістерін және қосалқы қызметін толық түсіну керек. ХАССП принциптері өз табиғаты бойынша талдап қорытылған және кең бағытталуына ие болғандықтан оларды қолдану бойынша нұсқаулар жоқ.

№ 1 принцип: Өсіру, өңдеу, өндіру және таратудан бастап тұтынуға дейін тамақ өнімдерін өндіруімен байланысты әлеуетті тәуекелдер мен қауіптерді барлық кезеңдерінде анықтау. Қауіптердің (тәуекелдердің) пайда болу ықтималдығын бағалау және оларды бақылау үшін сақтандырушы шараларды анықтау.

№ 2 принцип: Тәуекелдердің пайда болу ықтималдығын болдырмау немесе төмендету үшін бақыланатын нүктелерді, рәсімдерді, үрдістердің кезеңдерін анықтау.

№ 3 принцип: Шекті бақылау нүкте бақылауда болу үшін сақталатын шектерін белгілеу.

№ 4 принцип: Жоспарланған сынау немесе өлшеулер көмегімен шекті бақылау нүктелерін бақылауын тексеру үшін жүйе жасау.

№ 5 принцип: Мониторинг нәтижесінде нақты шекті бақылау нүктесін бақылау жүргізілмегені анықталған жағдайда қолданылатын түзету әрекеттерін жасау.

№ 6 принцип: Тексеру рәсімдерін жасау және оларға ХАССП -тың тиімді жұмысын (қызметін) растау үшін қосымша сынау және рәсімдерін енгізу.

№ 7 принцип: Берілген принциптерге және оларды қолдануына қатысты барлық рәсімдер мен есептер бойынша құжаттама жасау. ХАССП -тың екінші принципі шешімдерді қабылдау үрдісін көрсетеді. Сондықтан ол ISO 9001:2015 стандартының тарауларымен сәйкес келмейді. Бұл принцип ХАССП -тың басқа принциптерін қолдануы қабылданған шешімдерге негізделгендіктен ол өте маңызды. ХАССП жүйесін енгізу және сертификаттау:

- тұтынушылардың өмірі және денсаулығы үшін қауіптердің пайда болу тәуекелін болдырмау немесе жіберілетін деңгейге дейін төмендету арқылы өнім қауіпсіздігін сенімді қамтамасыз етеді;

- тәуекелдерді басқару бойынша жұмыстарды реттеу және бағыттау өнім сапасының тұрақтылығын арттырады;

- өнімді бес сұлба бойынша сертификаттауға мүмкіндік береді.

ХАССП жүйесін құру кезінде ең күрделі кезең - есепке алынатын қауіпті факторларды таңдау. Біріншіден, өнім қауіпсіздігімен байланысты белгілі қауіпті факторлардың (физикалық, химиялық, биологиялық) саны өте көп. Мысалы, тек қана микробиологиялық қауіптердің мыңнан асқан түрлері болады. Екіншіден, зауыт мамандары барлық қауіпті факторлар санитарлық ереже және норма талаптарында есепке алынған деп санайды, бірақ бұл олай болмауы мүмкін. Үшіншіден, бір қатар жағдайларда мамандардың отандық және шет елдік әдебиеттерінде, анықтамаларда сипатталған, бірақ жүйеленбеген ластану түрлері туралы ақпарат жеткіліксіз. Төртіншіден, таңдау кезінде қауіпті факторлардың сараптық бағалауы жүргізіледі. Бұл әртүрлі кәсіпорындарда бірдей өндірістер үшін есепке алынатын факторлар құрамына маңызды ерекшеліктер енгізеді [13]. Сондықтан ақпарат көздерін реттеу, шешімдерді қабылдау алгоритмін жасау, жұмыстарды жүргізу тәртібін белгілеу қажет (мысалы, әдістемелік нұсқау ретінде).

1.7.1 ХАССП Жүйесінің Қағидаттары (ХАССП) - Азық-Түлік Қауіпсіздігі

Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі тағам қатерлерінің болуымен және тағам өнімдерін қолдану барысында олардың деңгейімен байланысты (тұтынушылармен тағамға қолданылады). Тағам өнімдерінің қауіпсіздігімен байланысты қатерлер тағам тізбегіндегі кез келген кезеңде пайда болуы мүмкін, барлық тағам тізбегі кезінде тиісті бақылау маңызды болып табылады.

Сапа мен қауіпсіздік арасында тығыз байланыста, ал ХАССП жүйесі сол тағам өнімдерінің қауіпсіздігімен байланысты болғандықтан тағам өнімдері өндірісінің технологияларын әзірлеу барысында сапа менеджменті жүйесіне ХАССП принциптерін мақсатқа сай кіргізу қажет. ИСО 9001 сәйкес сапа менеджментінің жүйесі ХАССП жүйесін енгізу үшін инфрақұрылымды ұсына алады.

Бұл принциптің мәні әрбір процесте қауіпті факторларды талдауда жатыр. Мұндай талдау өндірістік процесте жұқтырған нақты тамақ өнімдерінің себебін тудыруы мүмкін қауіптер мен қауіптер тізімін анықтау және салыстыруды және тәуекелдердің дамуын болдырмау үшін алдын алу шараларын әзірлеуді қамтиды. Азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін биологиялық, химиялық және физикалық факторлардың теріс әсерлері алынып тасталуы керек [14].

Осы факторлардың бақыланбау дәрежесі түпкілікті азық-түлік өнімдерінің құрамында өзгерістерге әкелуі мүмкін және тиісінше оны адамға тұтыну үшін қауіпті етуі мүмкін өндірістік қызметтегі тәуекелдердің пайда болуында шешуші болып табылады.

қағида 1. Күрделі бақылау нүктелері (ҚКП)

Міндет - процестің әрбір сатысында сыни бақылау нүктелерін (ККП) анықтау.

CCV тұжырымдамасы тәуекелдер мен қауіптерді қолайлы деңгейге дейін жою немесе азайту үшін бақылау механизмдерін қолдануға болатын кезеңді, сәтті немесе операцияны сипаттайды, содан кейін азық-түліктің ықтимал ластануы алынып тасталады. Әрбір белгіленген тәуекел факторы үшін тиісті шаралар әзірленіп, қабылданады.

Тәуекелдер мен қауіптерді талдағаннан кейін алынған ақпарат өндіріс процесінің нақты кезеңдерін анықтау үшін пайдаланылады, бұл сыни нүктелер болып табылады.

Денсаулық сақтау статистикасы адамның инфекциясының негізгі себебі қауіпті азық-түлікті пайдалану болып табылатынын көрсетеді, сондықтан ҚНҚ анықтаудың ережелері мен ережелері алдымен бүкіл өндірістік процесте шикізат пен ингредиенттердің микробиологиялық ластану тәуекелдерін қатаң бақылауды анықтайды.

Әсіресе, NCTMCF комитеті тарапынан КАЖ сипаттайтындарды анықтау үшін «шешім кестесі» әдісі жасалды. Дегенмен, ешкім компанияны бұл нақты зерттеу үлгісін пайдалануға міндетті емес.

2- қағидасы. ҚІЖК үшін сыни лимиттерді белгілеу

Міндет бір немесе бірнеше маңызды бақылау нүктесінде анықталған тәуекелдердің дамуына жол бермеу үшін қандай шаралар қабылдау керектігі туралы сыни лимиттерді белгілеуге бағытталған.

Бұл жағдайда критикалық шектеу ҚНҚ-да кез келген индикатордың ең жоғары немесе ең аз мәні болып табылады, ол түзетілсе, азық-түліктің қауіпсіздігіне қатер төндіретін қауіп факторларын рұқсат етілетін деңгейге дейін алдын алуға, жоюға немесе азайтуға мүмкіндік береді. Мұндай шектеулер технологиялық көрсеткіштерге негізделеді [15], мысалы:

- су қызметі және оның сандық көрсеткіші
- қышқылдық пен рН деңгейі,
- тұздың, хлордың,
- температура көрсеткіштері
- өндірістік уақыт,
- қауіпті микроорганизмдердің болуын болдырмау.

Сыни лимиттердің барлық параметрлері FSIS ережелеріне немесе нұсқаулықтарға негізделген. Мұндай ұсынымдар мен схемалар ғылыми-техникалық әдебиеттерде және салалық құрылымдардың, академиялық және кәсіби қауымдастықтардың мүшелері болып табылатын беделді сарапшылардың пікірлерінде сипатталған.

Тамақ өнеркәсібі барлық нормативтік талаптарға неғұрлым тығыз сәйкестікте болу үшін, FSIS құжаттары мен сараптамалық қорытындылармен салыстырғанда неғұрлым қатаң шектеулер қоюға ұмтылуы керек. Осындай сенімді индикаторлар қоры белгіленген ережелерден және ережелерден ең аз ауытқуларды жоюға кепілдік береді.

3 қағидасы. Бақылау

Күрделі бақылау нүктелерін анықтап, олардың жұмысын оңтайландырғаннан кейін бақылау процедурасы әзірленді. Бұл мониторинг жүйесі КЖК-ның жағдайын сыни лимиттерге сәйкестендіру үшін барлық бақылау мен өлшеуді қамтиды.

Әрине, қолайлы нұсқа - үздіксіз бақылау әдісі. Үздіксіз мониторинг техникалық немесе экономикалық тұрғыдан өзін ақтамаса, ҚІЖК тәуекелдерін үйлестіру үшін жеткілікті жиілікте мерзімді бақылау рәсімдерін жүргізуге болады.

Әрбір сыни бақылау нүктесін толық бақылауды жүзеге асыру үшін жауапкершілік ұйымның бір немесе бір қызметкеріне жүктеледі. Мұндай тапсырмаларды шешуге тартылған қызметкерлер тиісті оқытудан өтуі керек, соның ішінде алынған нәтижелердің және анықталған ауытқулардың шынайы есебі. Бухгалтерлік есеп жүйесін ұйымдастырудың сапасы мен деңгейі сыни лимиттерден ықтимал ауытқуларға жауап беру жылдамдығын анықтайды.

4-ші қағида. Түзету әрекеттері

ХАССД-нің дамыған жоспарында белгілі бір ҚНК-нің көрсеткіштері белгіленген шектеулерден асып кетсе, түзету әрекеттері нақты анықталуы керек. Бұл принцип азық-түлік өнімдерін қауіпсіз өндіру үшін қауіп факторларын болдырмауға тез жауап беретін өндірісті ұйымдастырудың нақты тұжырымдамасын талап етеді.

ХАССП-тің жоспары кәсіпорын директорының үстелінде жатыр, әлі де проблемалардың жоқтығына кепілдік бермейді. Сондықтан, ХАССП жоспарының маңызды компоненттерінің бірі мүмкін ауытқуларды жоюға бағытталған кешенді шараларды жоспарлау болып табылады. Төтенше жағдайлар үшін ауытқулардың себебі анықталған іс-қимыл жоспары әзірленеді және ықтимал қауіпті немесе орынсыз өнімдерді бейтараптандыру процедурасы анықталады.

5 қағидасы

Бұл принцип тиісті құжаттаманы қолдай отырып, бүкіл ХАССП жүйесінің ұйымдастырылуы мен жұмыс істеуін есепке алудың тиімді тәртібін әзірлеуді міндеттейді. ХАССП жүйесі қауіп факторларын анықтау және олардың жойылуына жауап беру саласында азық-түлік өнімдерін өндіру процесін оңтайландыруға бағытталған. Осыған байланысты жүйенің өнімділігі жоспарланған процедуралардың орындалуының жүйелі және сенімді жазбаларын сақтауға тікелей байланысты болады. Бухгалтерлік құжаттар ашық болуы керек. Құжаттармен танысу кәсіпорынның қызметкерлеріне де, бақылаушы даналар үшін де қол жетімді болуы керек.

6 қағидасы. Жүйелі қайта қарау.

ХАССП жоспарына тиімді түрде әрекет ету жүйелі тексерулерді білдіреді. Тексеру комиссиясы бірінші тексеру барысында жүйенің қолданыстағы тәуекелдерге барабар және толығымен төтеп беру қабілетін растайды.

Қосымша мерзімді аудиттер ХАССП жүйесінің ХАССП жоспарымен сәйкестігін және азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін қайтадан мақұлдауымен ықтимал түзетулерді анықтауды қамтитын қосымша сынақтар, әдістер мен рәсімдерді қолдану арқылы жүргізіледі.

Сіз ХАССП жүйесін енгізу (НАССР) бағдарламасын әзірлеуге, қажетті сертификаттарды және толыққанды қолдану құжаттамасын алуға мүмкіндік бере аласыз, оларды кейін пайдалану мүмкіндігімен, біздің сертификаттау орталығымыздан ала аласыз - тікелей желіге қоңырау шалу немесе веб-сайтқа өтініш қалдыру.

НАССР жүйесін құжаттау әдістері

Ең алдымен, сіз кәсіпорында қандай жүйені енгізетінін түсінуіңіз керек – МЕСТ ҚР 51705.1-2018 «Сапа жүйелері» бойынша ХАССП жүйесі. ХАССП қағидаттарына негізделген азық-түлік сапасын басқару. ГОСТ Р ИСО 22000-2018 (ISO 22000: 2018) бойынша ХАССП барлық принциптерін қамтитын «Жалпы талаптар» немесе азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесі (SIPPP). Орындалатын жүйенің нұсқасын анықтау үшін осы стандарттар талаптарымен танысып, қандай нұсқаны өндіріске қолдануға болатындығын және оны әзірлеуге және іске асыруға арналған жоспар жасаңыз.

СТ ИСО 22000-2018 стандартына сәйкес МЕСТ ИСО 51705.1-2018 стандартына сәйкес ХАССП -тің негізгі айырмашылығы - бұл ХАССП - бұл әрбір ұйым тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесін құруға негіз болатын принциптер жиынтығы. Бұл жүйенің құрылымы ұйымның таңдауы мен мүмкіндіктеріне байланысты болады. ISO 22000 - бұл ХАССП барлық принциптерін қамтитын және өзі тағам қауіпсіздігі жүйесінің құрылымын анықтайтын стандарт [15]. Егер ұйым ISO 22000 қолданса, оның тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жүйесі GOST R ISO 22000-2018 (ISO 22000: 2018) сәйкес құрылымның барлық элементтерін қамтуы керек.

Жоғарыда айтылғандардан басқа, ISO 22000 ХАССП-ден келесідей ерекшеленеді:

- ИСО 22000 ISO 9001 құрылымы негізінде салынған толық басқару жүйесі болып табылады, ол осы жүйенің негізгі элементтерін қамтиды: ауқымды, мақсатты белгілеуді, жүйенің жұмысын талдауды, процестерді басқаруды, құжаттаманы, тұтынушылармен, жеткізушілермен және клиенттермен өзара әрекеттесудің тиімді арналарын құру. барлық мүдделі тараптар.

- СТ ИСО 51705.1-2016 ұсақ кәсіпорындар үшін ұтымды. Өндірістік процестердің ағын схемалары, ХАССП жұмыс парақтары, ХАССП тобының есептері, ХАССП жүйесінің жұмысын көрсететін құжаттар жүйенің негізгі құжаттары болып табылады.

- СТ ИСО 22000-2018 (халықаралық стандарт) болып табылады, ол неғұрлым кең құжаттамаға ие және оны іске асыра отырып, Сіз Роспотребнадзорды тексеруден өтуге сенімді бола аласыз. ХАССП құжаттамасымен бірге ISO 22000 бірқатар жүйелік және мамандандырылған құжаттарды талап етеді, мысалы:

- қауіпсіз өндірісті жоспарлау бойынша міндетті алдын-алу шаралары бағдарламалары,

- осы оқиғаларды басқару туралы құжаттар,

- жазбаларды және жазбаларды басқару рәсімдері,

- төтенше және төтенше жағдайларда тауар қауіпсіздігіне әсер ететін басқару процедуралары,

- пайдаланылатын қауіпті бағалау әдістерінің сипаттамасын және нұсқауларды қоса алғанда, мониторинг жүйесінің сипаттамасы,

- ықтимал қауіпті өнімдерді өңдеу жөніндегі рәсімдер, түзетулер мен түзетулер енгізу, өнімді шығару, тапсырыс берушіге жеткізілгеннен кейін тапсырыс берушіге сәйкес келмеуі туралы хабарлау.

- ақпарат алмасу туралы жазбалар, өнімнің қадағалауы және оны кейіннен тексеру,

- ұйымның ерекшелігін ескере отырып, ішкі аудиттер жүргізу туралы жазбалар, қабылданған түзетулер мен түзетулер, сондай-ақ басқа да құжаттар.

Өнім сапасын басқару жүйесін әзірлеу мен енгізудегі алғашқы қадам - ХАССП жұмыс тобын құру, ол ХАССП қағидаттарын қолдануға үйретілген білікті мамандардан тұрады.

ХАССП тобы: ХАССП жүйесін (МЕСТ ИСО 51705.1-2016) әзірлеп, жүзеге асыратын және жүргізетін мамандардың тобы (әр түрлі салаларда біліктілігі бар).

ХАССП тобының мүшелері азық-түлік өндіру технологиялары, инженерлік аспектілері, ветеринарлық медицина (мал шаруашылығы өнімдері үшін), микробиология, химия, токсикология, қоршаған орта және экология, заңнамаға және басқа да міндетті талаптарға сәйкес болуы тиіс. азық-түлік өнімдері, сондай-ақ ХАССП принциптерін түсіну және логикалық анализ жасауға қабілетті. Бар және ықтимал қауіп факторларын, сондай-ақ оларды бақылау тәсілдерін түсіну қажет.

ХАССП жүйесінің тиімділігі қызметкерлердің біліктілігіне байланысты. Демек, ХАССПжұмыс жасайтын жүйені құру кезінде ең маңызды элемент кадрларды оқыту және дайындау болып табылады. Ұйымдағы тиісті мамандар болмаған жағдайда, сіз осы өніммен байланысты ықтимал тәуекелдерді біле отырып, үшінші тарап сарапшыларының көмегін пайдалана аласыз.

Екінші қадам - шикізат, ингредиенттер, өнімдер, өндіріс процестерінің сипаттамасы. Осы кезеңде ХАССП тобы қолданылған шикізат, ингредиенттер, орауыш материалдар мен өнімдерді егжей-тегжейлі сипаттайды. Бұдан басқа, шикізаттың құрамдас бөлігі болып табылатын аллергиялар туралы ұмытпауымыз керек және дайын өнімдегі аллергиялардың енуін бағалаймыз. Аллергиялық реакциялардың пайда болуы немесе аурулардың жекелеген түрлеріне қарсы тұруы мүмкін ең көп таралған компоненттер Кеден одағының Кеден одағының техникалық регламентінде TR TS 022/2011 «Тамақ өнімдері оның таңбалануы жағдайында» көрсетілген [16].

ХАССП командасының мүшелері өнімді өндіруге арналған өнімдер мен технологияларды, өнімді қалай пайдалану керектігін, сондай-ақ түпкілікті өнімді дұрыс қолданбауды және дұрыс пайдаланбауды сипаттауы керек.

Үшінші қадам өндірістік технологиялық схемаларды жасау болуы керек. Өндірістік аумақтарда жұмыс істейтін қызметкерлерді (асхана шеберлері, қоймаларды ұстаушылар және т.б.) ағын схемаларын жасауда тарту қажет. Ағын схемалары күрделі және мұқалмаған болуы керек емес.

Келесі, төртінші қадам - әлеуетті қауіп-қатерлерді анықтау және оларды талдау. Талдаудың мақсаты - өнімнің қауіпсіздігі мен тұтынушылардың денсаулығы үшін маңызды болатын барлық ықтимал тәуекелдерді, олардың салыстыруын анықтау.

Тәуекел: Қауіпті іске асыру ықтималдығы және оның салдарының ауырлығы (МЕСТ ИСО 51705.1-2016).

Қауіпті факторлар биологиялық, химиялық немесе физикалық бөліктерге бөлінеді, оның ішінде азық-түлікте тұтынушының денсаулығына қауіпті өнімдер шығаруы мүмкін. Қауіпті биологиялық факторлар бактериялар, вирустар, көгеру және басқа да саңырауқұлақтар, сондай-ақ жәндіктер. Олардың пайда болу көзі суды, технологиялық жабдықтарды өндіруде пайдаланылуы мүмкін, шикізат пен ауадан дайын өнім шығара алады.

Химиялық қауіп-қатерлер аллергиялар, антибиотиктер, улы заттар, пестицидтер, азық-түлік қоспалары, дезинфекциялаушы заттар, жағар майлар және т.б.

Физикалық қауіп-қатер - бұл дене жарақатын (мысалы, аузындағы үзілістерге, тұншығуға және т.б.) әкелуі мүмкін немесе эстетикалық ұнатпауды (шашты) тудыруы мүмкін металл, сынған әйнек және нәзік заттар, тастар және т.б. Физикалық факторлар шикізатпен, жабдыктан, үй-жайдан, қызметкерлерден өндіріске түсе алады.

Кейінгі қадамдар: сыни бақылау нүктелерін (СБН) анықтау - әрбір сыни бақылау нүктесі үшін критикалық лимиттерді белгілеу - әрбір сыни бақылау нүктесі үшін мониторинг жүйесін құру - критикалық лимиттерден ауытқу жағдайында түзету / түзету әрекеттерін құру - ХАССП жоспарын әзірлеу - құжатталған жазбаларды міндетті түрде қамтамасыз ету .

СБН -ны анықтау үшін сіз белгілі бір тәуекел факторларына қатысты сұрақтардың қатарына жататын шешімдер тармағын пайдалана аласыз.

СБН анықталғаннан кейін сыни лимиттер анықталады.

Сыни шегі (critical limit): Критерий, позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости (МЕСТ ИСО 22000-2018)

Критикалық шектеулерге өнімнің нақты өлшемдері, көлемі, қоздырғыштардың болуы, тұтқырлық, температура, уақыт, тұз концентрациясы, терең майдың тотығу күйі, металл бөлшектерінің болмауы және т. б. сияқты көрсеткіштер кіреді.

Әрбір сыни бақылау нүктесі үшін мониторинг жүйесі орнатылады. ҚҚТ түріне, мониторинг рәсімінің және технологиялық процестің ерекшеліктеріне байланысты мониторинг жүргізудің жиілігі айқындалады. мониторинг (Мониторинг): бақылау шаралары күтілетін нәтиже беретінін бағалау үшін бақылаудың немесе өлшеудің жоспарланған реттілігін жүзеге асыру. (МЕСТ ИСО 22000-2018).

2 Интеграцияланған менеджмент жүйесінің сапа басшылығын талдау

2.1 Сапа менеджмент жүйесінің сапа басқармасы

Басқарма міндеті

«Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС жоғарғы басқармасы СМЖ-н маңыздылығын, қызметкерлерге жеткізеді, яғни Саясатын, Мақсатын, тұтынушылар талаптарын, және өзге заңдық, нормативтік талаптар. «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС жоғарғы басқармасы осы мақсатқа сәйкес саясатты және сапа төңірегіндегі мақсаттарды өндейді және олардың сәйкестігін қамтамасыз етеді және тұтынушылардың талаптарының орындалуына арналған «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС перспективалы қажеттік ағымын анықтайды. СМЖ-н нәтижесі басқармамен периодты түрде, ОГК 007 АГ «Менеджмент жүйесін басқарма жағынан талдау» Регламентіне сәйкес талданады. Жоғарғы басқару қажетті қорлармен СМЖ-н қамтамасыз етуге міндет артады. Оның нәтижелілігінің табысының мақсаты бар «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС СМЖ өндеуді қамтамасыз етуге, енгізуге және тұрақты жақсарту бойынша міндеттемені қабылдап «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС жоғарғы басқармасы қамсыздандырады.

Тұтынушылар талаптары

Тұтынушының талаптары уран өндірісінің барлық тұрғылары және тұтынушының қанағаттылығына ықпал ете алатын, есепке алуымен ұғынады. Тұтынушының талаптары өнімнің жабдықтауына келісім шартының тұтынушымен келісім арқылы жүзеге асады. Маркетинг және Сапаны бақылау қызметі, бөлімшелері шығарылатын өнімге ескертулер, ұсыныстар және техникалық спецификацияға қосымшалар, жиындар, арқылы тұтынушының талаптары және оны жүзеге асыру туралы мәліметтің талдауларын ұйымдастырып жүзеге асырады. Талаптар және тұтынушының күтулері туралы мәлімет, және мүдделі тарап келесі кезекпен жиналады:

- Қазақстан республиканың үкіметінің қаулылары;
- бұйрықтар, бағдарлаушы серіктестіктің тапсырмасы;
- мәжілістер тұтынушының өкілдерімен;
- интернеттің ашық мөр және желісіндегі жариялаулары;
- көрмелер, конференция, семинарлар;
- тұтынушының қанағаттылығы, оның тілегі және кінә тағуды қоса туралы мәліметтер.

Клиенттің қанағаттылығының деңгейін қамтамасыз етуге және жоғарылату бойынша барлық қызметті МжСБ 001 АВ «Тұтынушылар талабын қамтамасыз ету, және байланысты үзбеу» Регламентіне сәйкес атқарады. Тұтынушыларға сәйкес алынған ақпарат, формаланып, жүйеленіп, МжСБ мен СБҚБ, ӨТБ-ге жіберіледі. Тұтынушылармен сабақтас барлық процесстерде бұдан әрі басқармаға талдауға берілген тұтынушылардың талаптары бойынша мәлімет үнемі жиналады.

Сапа төңірегіндегі саясат

Кәсіпорынның бас директоры кәсіпорынның барлық қызметкерлеріне дейін құжаттап алып жүретін сапаның төңірегіндегі саясатты, сонымен бірге анықтайтын көрме-жәрменкелерде кәсіпорын туралы тұтынушыға арналған (даңғылдар) периодты шығарулар және әріптестер, арнайы ақпараттық шығарылымдарда көрсетеді. Сапаның төңірегіндегі саясатты кәсіпорынның бас директоры бекітеді. Кәсіпорын, оның талпынысының міндеттемелерінің сапаның қатынасындағы жариялаудағы саясаттың басты роль және сапаны басқару жүйесінің мақсаттарының қойылуға арналған негіз болып тұрады. Сапаның төңірегі саясат СМЖ үздіксіз жақсарту бойынша қызметті алдын ала анықтайды. «Саясат және экологиялық менеджменттегі саясатты өңдеу және актуэлизациясы» ОГК 001 АЕ және сапаның төңірегіндегі және экологиялық менеджменттің мақсаттарының нұсқауының талаптарымен сәйкес өндеп, талданып актуэлизирлейді. Сапаның төңірегіндегі саясат кәсіпорынның барлық бөлімшелерінде, оның рөлі және мәнді тапсырылуы түсіндіруі және кәсіпорынның барлық қызметкерлерінің өндірістік Мәжілістеріне талқылануы керек. Сапаның төңірегіндегі саясат ішкі электрондық желі бойынша комбинаттың барлық қызметкерлеріне таратып жіберуі керек, түсінікті серіктестік және акционер бағдарлаушы барлық тұтынушыларға сонымен бірге. Сапаның төңірегіндегі саясат СМЖ талдауда кәсіпорынның басқаруымен мерзімді қаралады және қайта өңделген және өзгерістердің заңында, нарықтық жағдайлар және кәсіпорынның қызметіне байланысты қайта басып шығара алады. СМЖ процестері мынадай түрде құрылады .

Басқарма менеджмент жүйелерінің талдануы

СМЖ-ң процесін талдау «Басқарма жағынан менеджмент жүйелерінің талдануы» ОГК 007 АГ регламентпен сәйкес іске асады. Жоғарғы басқару оның тұрақты жарамдылығын қамтамасыз етуі, адекваттылық және нәтижеліліктің мақсатымен егде «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС СМЖ-ң бір реттен сиректеу емес талдайды. СМ-ң талдауы бойынша жазулар жұмыс жасап, іске асады.

Талдауға кіру мәліметтерді әзірлеудің бойынша СМЖ-ң талдауына кіру мәліметтері қолданылады :

- тұтынушылардың қанағаттылығы, зар және тұтынушының кінәрат;
- талабын қоса бойынша мәлімет;
- (тексерулер) тексерулерді ішкі және сыртқылар нәтижелер;
- «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС - ның сәйкес емес өнімі бойынша мәлімет»;
- СМЖ жақсарту бойынша ұсыныстар СМЖӨҚ, СҚБ «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС тағы басқалар қызметкерлердің ішкі және сыртқы тексерушілері»;
- алар е менеджменттің жүйесіне ықпал тигізетін жоспарлалған өзгерістер туралы мәліметтер;
- түзететін және ескертпе әрекеттер қолдануы бойынша мәліметтер;
- маңызды мәліметтің тағы басқаларға қабыл алынған шешімдердің орындауын СМЖ, мәртебенің алдыңғы талдауынан мәліметтері.

СМЖ-нің талдауға арналған кіру мәліметтерінің әзірлеуін бақылауды СМЖӨҚ жүзеге асырады. Талдаудан шығатын мәліметтер. СМЖ-ң талдауынан шығатын мәліметті «Басқарма жақтан менеджмент жүйелерін талдау» ОГК 007 АГ сәйкес өңделеді және сол бойынша шешімдерді қосады.

Қормен қамтамасыздандыру

СМЖ-н қормен қамтамасыз етуге ортақ жауапкершілік «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС бірінші жетекшісі алып жүреді. СМЖ қормен қамтамасыз етуге және тиісті өкілеттіктер жартылай жауапкершілік бірінші жетекшінің шешімі бойынша өкілеттік береді. Құрылымдық бөлімшелерді СМЖ-не қатыстырылған жетекшілер қажетті жұмысты іске асыру және жүйенің әбден жетілдірулеріне қорлардағы қажеттіктерді анықтауына жауапты. МжӨБ және СБҚ тұтынушыны қанағаттандыруын қамтамасыз етуге қорлардағы қажеттіктерді анықтауына жауапкершілікті алып жүреді. «Тұтынушы қанағаттылығын анықтау реті және тұтынушылармен байланыста болу» 001 АВ бойынша МжӨБ процедура жүргізіп, тұтынушының қанағаттылығы бойынша мәліметтің жиынап және талдауы бойынша қызметті реттейді. Ресурстарды бөлу жеке әсерлердің іске асыру ерекшеленгіне қарай, қорларды анықтау және әсерлердің жоспарлауын процесстерімен байланысты. Бұл іс жүзінде қызметшіге өндірістік аудандардың, жабдықтардың үлестірілуін тағайындау түрде немесе, қызметшінің үйренуі, заттық-техникалық қамтамасыз ету тағы басқалар бойынша іске асады. Ресурстарды бөлу реті комбинат бойынша басқармада, регламенттер, жағдайлар, процедуралар, жұмыс нұсқаулары, мәжіліс хаттамасы, бұйрықтарды құжаттайды немесе басқа формада болады [17].

СМЖ-ң жұмыс жасап тұрғанда тұтынушылардың қанағаттылықғын жоғарылату, енгізу және сүйемелденуіне қажетті қорларды, жақсартуларды жоспарлауда анықталады.

2.2 Интеграцияланған менеджмент жүйесінің кәсіпорынның дамуына әсері

Кәсіпорындағы менеджменттің интеграцияланған жүйесінің енгізуі бірнеше стандарттардың параллел немесе біртіндеп тәуелсіз енгізу көбінесе пайда болатын келесі мәселелер шешуге мүмкіндік береді:

- процесстер, құжаттар, қызметтер және бөлімшелердің функцияларының қайталауы т;
- сапаны басқару жүйелерінің арасындағы өзара байланыстардың шатысқандығы талдау, экологиямен, кәсіби қауіпсіздікпен және денсаулықпен тәуелсіз енгізудегі жаңылысудан;
- менеджментінің жүйесінің бүтіндік қабылдауын күрделілігін шешу, серіктестіктің басқармасы және сәйкесінше жоспарлау, басқаруын бақылаудың аласа тиімділігін талдау;
- кәсіпорындағы стандарттар тобын енгізуін ұзақ мерзімін болдырмау;

- стандарттардың тобының тәуелсіз енгізуінде, қорлардағы үлкен қиындық және қажеттікті тудырмау.

2.3 Интеграцияланған менеджмент жүйесінің моделін дұрыс құру

ИМЖ нөлден бастап құру халықаралық стандарттардың қағидаларына, (прициптеріне) негізделіп жасалады. Базалық принциптер ретінде сапа менеджмент принциптері қолданылады, яғни, процесстік үйлесу, жүйелік үйлесу, басқарма озықтығы, жұмысшыларды ынталандыру, үздіксіз жақсару; Қағидалардан тап соларды іске асыру біртұтас кешенге стандарттардың жағдайларының жеке жүйелеріне интегралдаумен қамтамасыз етуге мүмкіндік береді. Процесс және жүйелік амалдың қағидалары стандарттардың таңдаулы тобының талаптарына сәйкес ИМЖ-ң процесстердің бүтіндік үлгінің құрастыру жолымен іске асырыла алады.

Интегралданған менеджменттің стандарттардың талабы ISO 9001, ISO 45001:2018, ISO 22000:2018 бірігетін жүйелер үлгісі. Сәйкесінше үлгі құрастыру алгоритм төменде келтірілген :

- ұйымның менеджментінің жүйесінде қатысуы керек болатын процесстер туралы талаптардың анықталуының мақсаты бар жоғарыда айтылған стандарттарының біртіндеп талдануы;

- (құжаттама, мәліметтің ағындары, жүйеге процессті біріктіретін қорлардың анықталуы) процесстердің арасындағы байланыстардың талдануы;

- ИМЖ құрайтын, құжаттамаға қойылатын үш стандарттардың ортақ талаптарының, анықталуы;

- барлық тиісті процесстердің үлгіге қосындысына қажетті менеджменттің интеграцияланған жүйесінің процесстерінің біртіндеп декомпозициясы қажетті;

- ИМЖ-ң процесстердің өзара байланысқан жүйесін талдау және құрастыруы;

- тандарттардың бастапқы айқындалған талаптарына алған үлгінің сәйкестігін тексеру және айқындалған сәйкессіздіктерді жою.

Кесте 3 – «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС ИМЖ қағидалары және қажетті операциялары

Басқарма функциялары	Жүргізілетін операциялар
Жобалау	Болжауды орындау. Мақсаттарды анықтау. Стратегияны жасау. Іс-қимыл бағдарламасын жоспарлану. Мерзімдер және стандарттар есептеу. Қаржыландырудың көздерін анықтау. Саясатты және процедураларды жасау.
Ұйымдастыру	Ұйымдық құрылымды жасау. Өкілеттікті тапсыру. Жұмысқа қатынасты анықтау. Шешім қабылдауды процессті жасау. Коммуникацияны анықтау.
Ынталандыру	Қызыметшінің қажеттігін анықтау. Әрбір қызметкердің қажеттігін қанағаттандыруға мүмкіндік беретін ынталандырулар әдістерді анықтау
Бақылау	Нәтижелердің стандарттарын анықтау. Олардың өлшемімен қамтамасыз ету. Нәтижелердің бағасын өткізу. Олардың түзетуін іске асыру. Бақылаудың жүріс-тұрыс тарабын ескеру
Маркетинг қызметі	Тапсырманы және ұйымның әлеуметтік жауапкершілігін анықтау. Тауарлар және қызметтердегі қажеттігін үйреніп қалыптастыру
Инновациялық қызмет	Ыңғайлы ұйымдық құрылымды қамтамасыз ету. Сыртқы ортадан әлсіз ескертпе дабылдары ұстауға қабілетті аналитикалық бөлімді жасау. Ұйымдастыру мінез-құлығының кәсіпкерлік түрін қалыптастыру. Жаңашылдардың қолдауын жүйені жасау.
Адамгершілік қорларды дамыту	Қызметшінің жиын және таңдауымен қамтамасыз ету. Фирманың философиясы, қызыметшінің іскер мінез-құлығының кодексі соның ішіндені жасау. Баққұмарлықтың жоспарлауы іске асыру. Қызыметшінің іскерлік сараптауын жыл сайын өткізу. Үйрену және дамытуды программаны жасау
Кеңесшілер басқармасын ұйымдастыру	Патологиялары және басқарудың дисфункцияларының диагнозымен қамтамасыз ету. Олардың шешу бойынша жоспарды жасау

3 ХАССП жүйесіне қойылатын талаптар мен тәсілдер жағдайларын талдау

3.1 Тағам өнімдері аумағындағы заңдылықтар мен халықаралық талаптар

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 11 маусымдағы N 447 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2003 жылғы 15 шілдеде тіркелді. Тіркеу N 2403. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 жылғы 6 тамыздағы № 611 Бұйрығымен. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010.08.06 № 611 (ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) Бұйрығымен.

«Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы» Қазақстан Республикасы Заңының 7- бабына сәйкес Бұйырамын:

1) Қоса беріліп отырған "Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен құндылығына қойылатын гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормалары бекітілсін.

2) Осы бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өтіп, ресми түрде жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен құндылығына қойылатын гигиеналық талаптар 2003 жылғы 11 маусымдағы № 4.01.071.03

Санитарлық ережелер және нормалар

1. Жалпы ережелер

1. «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен құндылығына қойылатын гигиеналық талаптар» туралы санитарлық ережелер мен нормалардың талаптары (бұдан әрі - санитарлық ережелер) азық-түліктік шикі заттар мен тағам өнімдерінің барлық түрлеріне таралады және адамдарға арналған тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығының гигиеналық нормативін анықтайды.

2. Санитарлық ережелер тағам өнімдерін шығарумен, шет елдерден әкелумен және сатумен шұғылданатын жеке және заңды тұлғаларға арналған [18].

3. Осы санитарлық ережелер мен нормалардың орындалу жауапкершілігі азық-түліктік шикізаттар мен тағам өнімдерін шығаратын және сататын ұйымдардың басшыларына жүктеледі.

4. Осы санитарлық ережелер тағам өнімдеріне жасау және өнімнің жаңа түрлерін өңдеуге қою кезеңінде, оны қайта жасау, өңдеу, сақтау, тасымалдау, сатып алу, елге алып келу және сату кезінде оларға қойылатын талаптардан тұрады.

5. Тағам өнімдерімен жанасатын материалдар мен бұйымдарға қойылатын гигиеналық талаптар арнайы санитарлық ережелер және нормалармен анықталады.

6. Осы санитарлық ережелерде мынандай терминдер мен анықтамалар қолданылды.

3.2 ХАССП жүйесінің қауіпсіз өнімін шығару үшін жобалауды дайындаудың бірқатар талаптары

Елімізде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету мәселесі келесі заң актілерінде қарастырылған. Қазақстан Республикасының «Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі туралы» (2014 ж.), Бұл Заң тамақ өнімдерінің Қазақстан Республикасы аумағында дайындалуы мен айналымы кезінде олардың сапасын және халықтың денсаулығы мен қоршаған орта үшін қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы қатынастарды реттейді. Заң 4 тарау, 22 баптан тұрады. 1-тарауда Жалпы ережелер туралы айтылған, 2-тарауда «Тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы мемлекеттік реттеу» деп аталады, бұл тарауда қауіпсіздікке қойылатын талаптарды сертификаттау және растау, мемлекеттік қадағалау және бақылау, мемлекеттік реттеу пункттері қарастырылған, 3-тарауда тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге қойылатын талаптар көрсетілген, 4-тарау «Қорытынды ережелер», бұнда заң бұзылған жағдайда, не болатыны айтылған [19].

Келесі «Тұтынушылардың құқығын қорғау туралы» Заңы (2010 ж.), бұл Заң тұтынушылардың құқықтарын қорғаудың құқықтық, экономикалық және әлеуметтік негіздерін, сондай-ақ тұтынушыларды қауіпсіз және сапалы тауарлармен (жұмыстармен, көрсетілетін қызметтермен) қамтамасыз ету жөніндегі шараларды айқындайды.

Сонымен қатар, «Техникалық реттеу туралы» Заңы (2004 ж.). Осы Заң Қазақстан Республикасында өнімнің, көрсетілетін қызметтердің және процестердің қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған мемлекеттік техникалық реттеу жүйесінің құқықтық негіздерін белгілейді.

Осы заң актілерінде белгіленген талаптарды орындау, тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін тұрақты түрде қамтамасыз ету үшін әлемнің көптеген елдерінде НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) жүйесі сәтті пайдаланылуда. Қазақша мағынасы тәуекелдерді талдау және сыни бақылау нүктелері немесе өнімнің қауіпсіздігіне айтарлықтай әсер етуші қауіпті факторларды жүйелі түрде бірдейлендіру, бағалау және басқару тұжырымдамасы. НАССР жүйесі оны жүзеге асыруға қажетті ұйымдық құрылым, құжаттар мен өндірістік процестер және қорлардың жиынтығы болып табылады. Қазақстан Республикасында НАССР принциптері негізінде тамақ өнімдерінің сапасын басқару бойынша сапа жүйесінің мемлекеттік стандарты ҚР СТ 1179-2013 қолданысқа енгізілген. Бұл жүйенің өнім қауіпсіздігінің технологиясы деп

аталуы тегін емес. НАССР жүйесі әлемдік тамақ индустриясында жетекші орын алады және азық-түлік тауарларын өндіруші кәсіпорындар өнімдерінің қауіпсіздігіне деген тұтынушылардың сенімділігін нығайтады. Себебі, НАССР жүйесі бойынша тамақ өнімдерін өндіру саласындағы қауіптіліктерді анықтау және оларды басқару немесе алдын алу (жою) тәсілдері ғылыми негізде жүзеге асырылады [25].

Бүгінгі күні тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін әлемдік стандартқа сай қамтамасыз ете алатын кәсіпорындар ғана бәсекеге қабілетті бола алады. Сонымен қатар, тамақ өнімдерінің әлемдік рыногы өнім қауіпсіздігіне қойылатын бірыңғай талаптарды белгілеуді өте-мөте қажет етуде. Алайда санитарлық-гигиеналық нормалардағы ұлттық айырмашылықтар халықаралық сауда базасын құруға айтарлықтай кедергі жасап келді. Осындай жағдайда қажетті сәйкестікке қол жеткізу үшін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесінің жаппай мақұлданған моделін енгізу көзделген еді. Осы мақсат бойынша 2005 жылдың тамыз айында ИСО 22000:2018 «Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері. Тамақ өнімдерін өндіру және тұтыну саласындағы барлық ұйымдарға қойылатын талаптар» халықаралық стандарты бекітілді.

Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жөнінен алғашқы болып табылатын осы стандарт кез келген тамақ өндіру кәсіпорны үшін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесін әзірлеу кезінде ұстанатын қағидалар мен жүзеге асырылатын іс шаралар тізбегін қамтиды. Бұл стандарт, сондай-ақ құрал-жабдық, орама, қапшық, тағамдық қоспалар мен шикізат, өсімдік және мал шаруашылығы өнімдері, мал азығы т.б. өндіретін ұйымдарға қатысты. Яғни ИСО 22000:2018 стандарты азық-түлік тауарларын өндіру, өңдеу, өткізу, салаларындағы операцияларды түгелдей реттеуге арналған. Осы халықаралық стандарттың маңыздылығын ескере отырып, ҚР Техникалық реттеу және метрология комитеті ҚР СТ ИСО 22000-2006 мемлекеттік стандарттын әзірлеп, қолданысқа енгізді. Сондықтан еліміздегі ауылшаруашылық ұйымдарынан бастап өнімді өткізуге дейінгі аралықтағы тамақ өнімдерімен айналысатын барлық мекеме, кәсіпорындар тамақ өнімінің қауіпсіздік жүйесін әзірлеп, енгізуде осы стандартты толық пайдалана алады.

Халықаралық стандарт 22000:2018 НАССР принциптері мен оларды енгізу сатыларын қамтиды. Сонымен қатар, жүйенің қажетті бағдарлама, жоспарларын біріктіреді. Яғни, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қатысты іс әрекеттерді жоспарлауға көмектеседі. Жұмыс бағдарламасы қауіптілікті талдау арқылы анықталады және ол қауіптіліктің пайда болу ықтималдығын басқару үшін қажет. Халықаралық ИСО 22000:2018 стандарты пайда болуы мүмкін қауіптіліктің барлығын да бірдейлендіру және бағалауды талап етеді.

Халықаралық стандарт ИСО 22000:2018 бойынша қауіптілікті талдау кезінде кәсіпорын алдын ала қажетті жұмыс бағдарламасы мен НАССР жоспарын ұштастыра отырып стратегияны анықтайды. Ұқсас өнімдердің шикізаты, ингредиенттері, технологиясы, орамасы, сақтау шарты бірдей болған жағдайда НАССР жоспары бір болады. Басқа жағдайда әрбір өнімнің өзіндік НАССР жоспары болуы тиіс. Осылайша ИСО 22000:2018 стандарты нақты бір ұйымда

тамақ өнімдерінің бірдейлендірілген қауіптілігін басқару ісін қамтамасыз етуіне көмектеседі. Сондай-ақ, стандартта қадағалау, талдау және сәйкессіздікті басқару жүйесін қолдану туралы талаптар белгіленеді. Басқару іс қимылдарын жан-жақты пайдалану тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесін ұдайы жақсартуға ықпал етеді. Жекелеген ұйымдардың осы стандартты пайдалануына көмек ретінде техникалық шарт ИСО/ТШ 22004:2018 “Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері. ИСО 22000:2018-ті қолдану жөнінен жетекші нұсқаулық” әзірленген.

ИСО 22000:2018 халықаралық стандарты менеджмент жүйесі жөніндегі басқа стандарттардан тәуелсіз қолданыла алады. Ол ИСО 9001-мен үйлестірілгендіктен, ұйымдарға сапа және қауіпсіздік менеджментінің ықшамдалған жүйесін құруға мүмкіндік береді. Ұйымның жалпы басқару іс-қимылына тамақ өнімдері қауіпсіздігінің тиімді жүйесін енгізу тек сол ұйымға ғана емес, сонымен қатар, барлық мүдделі тараптарға да өте зор пайда келтіреді.

Қазіргі таңда сапа менеджменті жүйелерінің барлық түрін енгізген кәсіпорындардың басым көпшілігі Алматы қаласы мен облысында орналасқан, яғни сәйкесінше 288 және 95, Қарағанды облысында - 180, Шығыс Қазақстан облысында - 120, Астана қаласында - 105 кәсіпорын. Өнімдерін экспортқа шығаратын 548 кәсіпорынның 368 менеджмент жүйесін енгізген. Техникалық реттеу жүйесінде СМЖ бойынша 150 астам сарапшы-аудиторлар аттесталған, олардың ішінде 8 сарапшы экологиялық менеджмент саласында, 20 - OHSAS бойынша, 28 - ХАССП бойынша аттесталған. ХАССП жүйесі (ИСО 22000 бойынша) тағам өнімдері саласының 50 % енгізілген [17].

Ары қарай, қазіргі таңда Қазақстан экономикасындағы ең атаулы өзгерістердің бірі болып табылатын – Еуразиялық экономикалық одақтың азық – түлік өнімі саласына әсеріне тоқталып өтейік.

Бүгінгі таңда бірыңғай мемлекеттік сатып алулар орталығы құрылуда. Бірыңғай сатып алуларға одаққа мүше елдердің бизнесмендері қол жеткізбек, бұл өз кезегінде бәсекелестік пен қызмет сапасын арттырады. Сонымен қатар, кәсіпкерлер тауардың сапасы мен шығуының бірыңғай сертификатына ие болып, ішкі шекараларда (сыртқы шекарадан бөлек) бақылаудың кеден, фитосанитарлық, ветеринарлық түрлерінен босатылады. Бұл бизнестің уақытты үнемдеп, шығындарды қысқартуына мүмкіндік береді.

Ал тұтынушы үшін Еуразиялық Одақтың ең басты артықшылығы – өндірілетін тауарлардың дүниежүзілік стандарттарға жауап бере алатындай жоғары сапада болуына деген талап күшейеді. Осыған орай, азық-түлік тауарларын өндірудің техникалық регламентін бірегей сипатқа көшіру жоспарланып отыр. Соның нәтижесінде тауар өндірушілер өз өнімдерінің сапасын көтеруге міндетті болады. Мәселен, бүгінгі таңда шұжық өнімдеріндегі еттің үлесі бар-жоғы 5% – 20% ғана екен. Техникалық бірегей регламент енгізілген жағдайда мұндай өнімдердің құрамындағы ет 60%-дан кем болмайтын болады.

Екінші бір артықшылық – жаңа ашылған біріккен кәсіпорындардың және бүгінде жұмыс істеп тұрған кәсіпорындардың кеңейтілуі есебінен жаңа жұмыс

орындары ашылады. Импорттың жеңілдетілуі жаңа техникалар мен технологияның көптеп келуіне ықпал етеді. Осының бәрі жұмыссыздықты азайтып, халықтың әл-ауқатының көтерілуіне серпін береді. Ішкі көші-қонға қатысты процедуралар жеңілдетіледі: еуразиялық интеграцияға қатысушы-мемлекеттердің азаматтары Бірыңғай экономикалық кеңістіктің кез келген елдерінде жұмысқа қабылдау кезінде кәсіби және әлеуметтік құқықтары мен міндеттері ортақ болады. Статистика бірыңғай кедендік аумақ құру қазақстандық өнеркәсіп өнімдерінің артуына өте жақсы ықпал еткенін көрсетіп отыр.

3.3 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесін жоспарлау

Тамақ өнімдерінен пайда болған қауіптілік болуы оны пайдаланғаннан кейін түсініктемелер береді және тамақ өнімдері қауіпсіздігін бақылауды және басқаруды іске асыру бойынша стандартты әзірлеуге әкелді. Өйткені тамақ өнімдерін өндіру және тұтынудың кез келген сатысында қауіптілік пайда болуы мүмкін, тамақ өнімдерінің барлық сатысына қауіпсіздікті басқару бойынша іс-шараларды іске асыру маңызды.

Осылайша тамақ өнімдері қауіпсіздігінің кепілдігін қамтамасыз етуге өндіру және тұтыну саласындағы барлық қатысушылардың біріккен күшімен іске асырады. Тамақ өнімдерін өндіру және тұтыну сатысы ұйымның кең ауқымын, жем және шикізат өндірушілерді, тамақ өнімдерін дайындаушыларды, мердігерден көтерме сауда дүкендері және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнына дейін тамақ өнімдерін тасымалдау және сақталуын іске асыратын кәсіпорындарды (ораушы материалдар, жуушы құралдары, тағамдық қоспалар және ингредиенттерін өндіретін ұйымдармен бірге) өзіне қосады. Оларға сондай-ақ қызмет көрсететін ұйымдар жатады [20].

Осы стандарт өндірістен бастап дайын тамақ өнімдерін тұтынушыға дейін барлық саладағы қауіпсіздікті қамтамасыз ететін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджмент жүйесіне қойылатын талаптарды белгілейді және мынадай негізгі элементтерді қосады: - ақпаратпен интерактивті алмасуды;

- менеджмент жүйесін;
- алдын ала шартты құру программасын;
- сыни бақылау нүктелері бойынша қауіптілікті талдау принциптері (НАССР).

Тамақ өнімдерін өндіру және тұтынудың барлық сатысында ақпаратпен алмасу тамақ өнімдерін өндіру мен тұтынудың барлық кезеңінде қауіптілік пайда болуына бақылау және басқаруды қамтамасыз ету үшін қажет. Осымен тамақ өнімдерін өндіру және тұтыну саласындағы ұйымдар-қатысушылардың арасында ақпаратпен алмасу кіріс және шығыс кезеңдерінде жобаланады. Тұтынушылар мен жеткізушілердің арасында айқындалған қауіптілік пен басқару шаралары туралы ақпаратпен алмасу

тұтынушылар мен жеткізушілер талаптарын айқындауға көмектеседі (мысалы, осы талаптардың іске асатындығына және қажеттігіне қатысты және олардың дайын өнімге әсері. Ұйым рөлі және оның тамақ өнімдерін өндіру және тұтыну саласындағы орны тұтынушыға қауіпсіз тамақ өнімдерін жеткізу мақсатымен барлық сала бойынша ақпаратпен интерактивті алмасу нәтижелілігін қамтамасыз ету үшін қажет. Тамақ өнімдерін өндіру мен тұтыну саласындағы мүдделі тараптардың арасында ақпаратпен алмасу мысалы 1-суретте көрсетілген. Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің нәтижелі жүйесі құрылымды менеджмент жүйесі шеңберінде әзірленеді, іске асырылады және көкейкестендіріледі және менеджмент бойынша ұйымның жалпы қызметіне кіреді. Бұл ұйымдар мен мүдделі тараптары үшін ең жоғары басымдылықты қамтамасыз етеді. Осы стандартқа менеджмент жүйесінің сыйысымдылығын қамтамасыз ету мақсатымен ҚР СТ ИСО 9001 стандарт элементтері түрлендірілген. Осы стандарт пен ҚР СТ ИСО 9001 арасындағы айқасқан сілтемелер келтірілген.

3.4 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесі

Тамақтану және салауатты өмір сүру - бұл адамдардың негізгі қажеттіліктері. Бұған тамақ қауіпсіздігі арқылы қол жеткізіледі. Бүгінгі күні көптеген жаңа аурулардың пайда болуы осыған немқұрайды қараудың нәтижесі. Нашар және зиянды тамақтан туындаған аурулар дамушы елдерде және дамыған елдерде адам денсаулығына қауіп төндіреді. Бұл аурулар, әсіресе қорғаныс жүйесі әлсіз балаларда, жүкті әйелдерде және қарттарда үлкен қауіп төндіреді.

Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін зерттеудің мақсаты - өндірілетін тағамның тұтынушыларға және табиғи ортаға физикалық, химиялық және биологиялық зиян тигізбеуін қамтамасыз ету. Тамақ өндіретін мейрамханаларда, қонақ үйлерде, кондитерлерде, кафелерде және сол сияқты мекемелерде сапалы өндіріспен қатар, қазір өндірілетін тағамға кепілдік беретін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқарудың бірқатар жүйесін енгізу қажеттілігі тамақ қауіпсіздігінің маңыздылығын арттырады. Азық-түлік қауіпсіздігі бойынша зерттеулер азық-түліктің мүмкін болатын қауіп-қатерлерін азайтуға бағытталған, онда проблемалар туындайды және оларды шешу жолдары зерттелуде. Бұл тұрғыда тамақ өнімдеріндегі гигиеналық ережелер мен бизнесте жұмыс істейтін қызметкерлерді оқыту сонымен қатар тамақ өндірісі кәсіпорындарының дамуына және қоғам өмірінің жақсаруына ықпал етеді [21].

Азық-түлік қауіпсіздігі мәселесі тамақ тұтынған кезде пайда болатын қауіптің пайда болуымен байланысты. Бұл қауіптер азық-түлік тізбегінің кез келген сатысында болуы мүмкін болғандықтан, азық-түлік тізбегі арқылы тиімді бақылау қажет. Сондықтан азық-түлік қауіпсіздігін азық-түлік тізбегіндегі барлық элементтердің қосылуымен қамтамасыз етуге болады.

Азық-түлік қауіпсіздігі дегеніміз - тамақ өнімдерінде туындауы мүмкін барлық физикалық, химиялық және биологиялық қауіптерді жоюға бағытталған

барлық шаралар. Сондықтан, қауіпсіз тамақтану, дайындалған кезде, физикалық, химиялық және микробиологиялық қасиеттері бар адамдар үшін қолайлы және өзінің тағамдық құндылығын жоғалтпайды. Басқаша айтқанда, қауіпсіз тамақтану мағынасында зиянды емес жағдай адам денсаулығы үшін маңызды. Олай болмаған жағдайда, қауіпті тағамдар тұтынылған кезде, жағымсыз жағдайлар пайда болады, мысалы аурудың белгілері немесе денсаулығының жоғарылауы.

Азық-түлік қауіпсіздігі дегеніміз - тағамның тұтынуға жарамдылығын анықтау және тұтынушыларды тамақтан болатын қауіп-қатерден қорғау. Осы себепті, азық-түлік тізбегіндегі барлық адамдар өз үлестерін қосуы керек. Азық-түлік қауіпсіздігі мен сапасын тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапа жүйесін азық-түлік секторында қолдану арқылы ғана реттеуге болады.

Азық-түлік қауіпсіздігі тұрғысынан өсімдік шаруашылығының маңызды аспектілері:

- Өндіріс кезінде ұсынылған лицензияланған дәрі-дәрмектер тиісті әдістермен және жеткілікті мөлшерде тиісті уақытта қолданылуы керек;

- Бүрку мен жинау арасындағы уақыт азық-түлік қауіпсіздігі үшін өте маңызды және оны сақтау керек;

- Бақылауды қамтамасыз ету үшін өндірісте қолданылатын дәрі-дәрмектер, жинау аралықтары және ұқсас нүктелер өндіріс процесінде жазылуы керек;

- Суару, ұрықтандыру және күту сияқты әдістерді қолданған кезде өнімге теріс әсер етпеу керек.

Азық-түлік қауіпсіздігі тұрғысынан жануарлар өндірісінің маңызды сәттері:

- Ұсынылған уақыт пен мөлшерде тек Министрлік бекіткен дәрі-дәрмектерді пайдалану керек;

- Ветеринариялық дәрі-дәрмектерді ешқандай түрде ветеринариялық рецептсіз қолдануға болмайды;

- Жануарларға вакциналар жүйелі түрде және уақытылы берілуі керек;

- Жануарлардың аурулары және белгісіз себептермен өлу туралы дереу тиісті мемлекеттік органдарға хабарлау керек;

- Жануарларды тасымалдау кезінде ветеринариядан алынған медициналық анықтаманы іздеу керек;

- Жануарлардың тұруы және көлік құралдары жануарлардың денсаулығына қолайлы болуы керек;

- Бақылау үшін қолданылатын азықтардың, дәрі-дәрмектердің және вакциналардың жазбалары жүргізілуі керек.

Азық-түлік өнімдерін өндіруден, өңдеуден, сақтаудан, тасымалдаудан, дайындаудан және тұтынудан бастап және әртүрлі жолдармен ластанудан бастап барлық процестерде тазалық және гигиеналық талаптардың сақталмауы тағамдық құндылықтардың жоғалуына, тамақ сапасының нашарлауына, адамдардағы тамақ улануының немесе денсаулықтың басқа да проблемаларына әкеліп соғады және экономикалық шығындарға әкеледі.

Кәсіпорында кез келген сапа жүйесін әзірлеу және енгізу – бұл маңызды, мақсатты, назар аударуды талап ететін басшылық және қаржылық шығындар қызметі және ол жалпы стратегияның бөлігі ретінде қарастырылатын құжаттама.

Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары үшін ХАССП-ең тиімді компанияның ресурстары мен күш-жігерін шоғырландыруға мүмкіндік беретін әдістеме өнімнің қауіпсіздігі тұрғысынан өндірістің маңызды саласы. Кезінде бұл, тиісінше, қауіпті өнімді шығару және сату қаупін күрт төмендетеді. ХАССП тұжырымдамасы сәйкестендірудің жүйелі тәсіліне негізделген және қауіптерді бағалау және оларды бақылау әдістері мен құралдарын анықтау. Құралы ретінде басқару, ол сәйкестендіруге құрылымдық көзқарасты қамтамасыз етеді микробиологияға тікелей әсер ететін қауіптер, тамақ өнімдерінің химиялық, физикалық қауіпсіздігі.

Кәсіпорындағы ХАССП — бұл сенімді дәлел өндіруші тұрақты шығарылымға кепілдік беретін барлық жағдайларды қамтамасыз ететін қауіпсіз өнім шығару.

ХАССП енгізудің ішкі пайдасы:

- кешіктірілген іс-әрекеттерді емес, алдын алу шараларын қолдану ақауды түзету және өнімді қайтарып алу;

- ХАССП негізі- параметрлерді қамтитын жүйелік тәсіл, азық-түлік қауіпсіздігі өмірлік циклдің барлық кезеңдерінде соңғы тұтынушы өнімді пайдаланғанға дейін шикізат;

- қамтамасыз ету үшін жауапкершілікті біржақты айқындау тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін анықтау;

- жалпы көлемдегі ақаулық үлесін төмендету есебінен айтарлықтай өндіріс шығынын үнемдеу;

- басқа жүйелермен интеграцияның қосымша мүмкіндіктерін біріктіру;

- күрделі процестерді қатесіз анықтау және кәсіпорынның негізгі ресурстары мен күш-жігерін белгілеу;

- қатысты құжаттағы сенімділік талаптарды талдау кезінде ерекше маңызды болып табылатын өндірілетін өнімдердің қауіпсіздігін талқылау;

ХАССП жүйесін енгізудің сыртқы артықшылықтары:

- сапалы және қауіпсіз өндірушінің азық – түлік беделін құру;

- тұтынушылардың өндірілетін өнімге деген сенімін арттыру;

- инвестициялық тартымдылықты арттыру;

- жаңа, оның ішінде халықаралық нарықтарға шығу мүмкіндіктері,

- қолданыстағы өткізу нарықтарын кеңейту;

- маңызды тендерлерге қатысу кезіндегі қосымша артықшылықтар;

- тұрақты сапаны қамтамасыз ету есебінен наразылық санын азайту;

- кәсіпорын өнімдерінің бәсекеге қабілеттілігін арттыру.

3.5 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі аумағындағы саясаты

Сапа саласындағы саясат саладағы саясатпен біріктірілге ұйымның басшылығы әзірлеген тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін және тамақ өнімдерінің сапасы мен Қауіпсіздігі Менеджментінің қағидаттарын бас директор бекітеді

Сапа саласындағы саясат тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі жоғары басшылық жүйенің нәтижелілігін тұрақты арттыруға ықпал ету сапа менеджменті жүйесін енгізу, мақсаттарды қою және талдау үшін сапа және қауіпсіздік салалары және оларға қол жеткізу жолдары, қауіпсіздікті қамтамасыз ету тамақ өнімдерін өндіру.

Сапа аумағындағы саясатты талқылау, келісу және бекіту азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі сапа кеңесінде жүзеге асырылады.

Саясатты персоналдың назарына жеткізуді маман жүзеге асырады жұмысқа қабылдау кезінде кадрлар бөлімі, сапа бөлімі, сондай-ақ көрнекі ақпарат.

Саясатқа өзгерістер енгізу бойынша өз ұсыныстарын білдіре алады сапа Кеңесіндегі әрбір қызметкер бас директор атына қызметтік жазбаны жіберуге құқылы.

Саясатты жоспарлы қайта қарау жылына бір рет жоғары басшылық тарапынан жыл сайынғы талдау процесі жүргізіледі.

Кез-келген мемлекет экономикалық дамудың белгілі бір кезеңінде өсу нүктесі болып табылатын саланы анықтайды. Сондай салалардың бірі Қазақстан 2030 стратегиясында көрсетілген тағам өнеркәсібі. Адам денсаулығына ең қажеттісі бәрінен бұрын сапалы әрі қауіпсіз азық-түлікпен дұрыс тамақтану. Азық-түлік дайындайтын өндірістерде дамуымыз бен нығаюымыздың бірінші факторы - өзіміздің мемлекеттен шыққан тауарлар. Мұның басты мәселесі отандық экологиялық таза, жасанды қоспасыз азық-түлік тауарларды, шетел компаниялары мен еліміздің инвесторлық компанияларының табиғи азық-түліктерді дамыған технологиялар арқылы өндіріп шығару. Қауіпсіз тағам өнімдерін өндіру ең алдымен тағам кәсіпорнының міндеті болып табылады [22].

Қазіргі таңда азық – түлік өнімдерін өндіретін кез – келген өндіруші – кәсіпорынның барлығы дерлік, өз өнімін экспортқа шығару жолында қабылданған халықаралық стандарттарды сезінуде. Мұның себебі, Бүкіләлемдік Сауда Ұйымына мүше елдер өз елдерінде өндірісте қабылданған азық – түлік өнімдерінің қауіпсіздігі нормаларына сай емес өнімдерді кіргізуге рұқсат бермейді. Бүгінгі таңда іс жүзінде барлық елдерде өнім қауіпсіздігін басқару жүйесі міндетті талаптардың бірі болып отыр, оның мақсаты түпкілікті тұтынушыны сапасыз өнім қабылдаудан туатын келеңсіз зардап шегуден берік қорғау. Қазір, Еуразиялық интеграция ТМД елдерінің арасында еркін сауда (одаққа кіретін елдердің арасында) еліміздегі кәсіпорындарға көптеген мүмкіншіліктер ашқан уақытта, отандық кәсіпорындардың өз өнімдерінің сапасын және қауіпсіздігін қамтамасыз етуден басқа амалы жоқ. Олардың мақсаты нарыққа сапалы өнім шығарып, өз өніміне тұтынушылардың сенімін нығайту болып табылады. Өндірісте азық – түлік өнімдерінің қауіпсіздігін

қамтамасыз ету жүйесін енгізудің тағы бір тиімді әсері бар, ол кәсіпорын қызметкерлер психологиясының тұрғылықты бейнесінің және олардың өндірістік процеске деген көзқарасының өзгеруі.

Екіншісі, «Азық – түлік өнімдерінің қауіпсіздігі - тамақ өнімдерінің оларды әдеттегі жағдайда пайдалану кезінде зиянды болып табылмайтындығы мен қазіргі және келешек ұрпақтың денсаулығына қауіп туғызбайтындығына негізделген сенімділік күйінің болуы» [23].

Басқаша айтқанда, біріншісі, экономикалық қорларды басқару, реттеуге қатысты болса, екіншісі тікелей сапалық басқаруға қатысты ұғымдар. Біз осы мақалада екінші ұғым төңірегінде сөз қозғамақпыз.

Тағам қауіпсіздігі – бұл тағам өнімдерінің адам денсаулығына зиянсыздығы.

Әр түрлі мемлекеттердің ауыл шаруашылығының дамуы әр түрлі деңгейде болуына және кейбір мемлекеттер өз-өзін азықпен қамтамасыз ете алмауына байланысты сауда мен жануарлар саудасының әрі қарай жаһандануын болжауға болады. Өндіруші елдерден сапасыз өнімнің импортталуы нәтижесінде адамдар арасында әр түрлі аурулар туындауы жиілеп кетті.

Халықаралық індет бюросының стандарттарымен ветеринариялық қызметке індеттанулық қадағалау жүргізу, жануарлардың жұқпалы аурулармен, оның ішінде адамға және жануарларға ортақ зооантропоноздармен, зооноздармен және тағам токсикоинфекцияларымен күресу және олардың алдын алуы жүктелген. Тәжірибе жүзінде байқалғандай, алдын алу шараларын жүргізуге және індеттік қадағалауды іс жүзіне асыруға жұмсалған шығын аурудың пайда болғандағы шығынынан едәуір төмен. Аурудан таза емес аумақтардың және шаруашылықтардың пайда болуы көп шығынды өажет ететін ветеринариялық – санитариялық шаралар және жануарлардың жойылуын талап етеді, бұл еліміздің азықтық қауіпсіздігін бұзып, үлкен шығын келтіреді. Халықаралық стандарттарды енгізуге және ұзақ мерзімді, жүйелі орындалатын шаралардың кешенін жүргізуге қажет инфрақұрылым және қаржылық-техникалық базаны құру үшін мемлекет тарапынан қаржыны көбейту қажет.

Адам денсаулығына құрамында әр түрлі аурулардың қоздырғыштары, ксенобиотиктар және суперэкоотоксиканттары бар азықтық өнімдер үлкен қауіп төндіреді. Жаңа биологиялық белсенді заттардың, гендік түрлендірілген өсімдіктердің, жануарлардың және ластағыштардың (контаминанттардың) пайда болуына байланысты азық-түлік қауіпсіздігі нақты анықталуы керек, сондықтан азық-түлікті бақылауға арналған жаңа тиімді әдістер мен арнаулы тәсілдер енгізілуі талап етіледі.

Қоршаған ортаның техногенді және экологиялық факторларының әсерінен сырттан келетін және жергілікті мал шаруашылық өнімдердің және азықтардың қауіпсіздігін анықтау - БСҰ-на қатарына кіру қарсаңында қазіргі Қазақстан үшін көкейкесті мәселе болып отыр. Қазіргі таңда Қазақстанға әкелінетін, құрамында ГМА бар азық және тағам өнімдерінің, гендік түрлендірілген өсімдіктердің түрлері мен тармақтарының және олардың саны жайлы нақты мәлімет жоқ.

Сауда саттық орындарына әкелінуге рұқсат етілмеген немесе ГМА түрлерінің қауіпсіздігіне тексерілмеген өнімдердің әкелінуін ешкім бақылап, тоқтатылмаған, себебі азықта ГМА-ның бар болуын анықтау үшін мамандандырылған, заманауи құрал-жабдықтармен жабдықталған зертханалар мен жоғары квалификацияланған мамандар қажет [19].

Тағам қауіпсіздігі зертханаларының рөлі қазіргі кездегідей ешқашан маңызды болған емес. Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасы - тұтынушылар, үкімет және өнім өндірушілер арасында маңызды мәселе болып отыр. Осыған байланысты мемлекеттік ветеринариялық қызметіне мал шаруашылық өнімдерінің және азықтың қауіпсіздігін бақылауды заңды түрде тіркеу, қауіп төнген жағдайда дер кезінде жауап беру және сәйкес шаралар қолдану үшін «егістіктен тұтынушыға дейін» тағам өнімдерінің өндірудің барлық сатыларында ветеринариялық-санитариялық бақылауды қамтамасыз ету қажет.

Тамақ өнімдерінің әр түрлі вирус, паразиттермен залалдануы адам денсаулығына қауіп төндіруші негізгі факторлардың бірінен саналады. Соңғы кездері адамзатты алаңдатқан сиыр құтырығы, құс тұмауы, жануарлар мен құс еттерінде сальмонелла бактерияларының пайда болуы, өнімнің экологиялық залалдануы сияқты адам өмірі мен денсаулығына зиян келтіретін көптеген қауіпті факторлар пайда болуда. Сонымен қатар, генетикалық өңдеу жолымен алынған белоктардың аллергиялық ауруларды қоздыру ықтималдығы басым болса, ауыл шаруашылығы саласында кеңінен қолданылатын химиялық заттар (пестицидтер, нитраттар, ауыр металдар, т.б.) өсімдік пен малдан алынатын тамақ өнімдерінде сақталу арқылы адам ағзасына тікелей қауіп төндіреді. Тамақ өнімдерінде химиялық зиянды заттардың (канцерогендер, аллергендер, т.б.) пайда болуына кейде өндірістік процестердің де әсері айтарлықтай болуы мүмкін. Соңғы уақыттарда тамақ өнімдерін өндіру, айналымға жіберу барысындағы контаминация (қауіпті факторлардың өнім құрамына енуі) қауіптілігі күрт жоғарылауда.

Мұндай қауіптілік физикалық, химиялық және биологиялық сипатта, өнімнің өмірлік циклінің кез келген сатысында – шикізатты өндіруден бастап дайын өнімді пайдалануға дейінгі аралықта пайда болуы ықтимал. Тамақ өнімдерінде химиялық қауіпті заттардың пайда болуы кейбір жағдайларда өндірістік технологияның кемшілігінен де болуы мүмкін.

4 Кәсіпорындағы ХАСПП жүйесінің тиімділігіне талдау жүргізу

Қазіргі таңда білім беру жүйесі еңбек нарығының талаптарына жауап бермейді, яғни біздің елімізде және әлем елдеріндегі экономикасында болып жатқан өзгерістерге сәйкес түбегейлі өзгеруді қажет етеді. ЖОО сапасын арттырудың тиімді әдістерінің бірі- оперативті басқаруды енгізу (көрсеткіштерді жақсартуға мүмкіндік беретінін тәжірибе дәлелдеген), яғни ЖОО бәсекеге қабілеттілігін арттыру және әлемдік білім беру кеңістігінде жоғары беделге ие болуын қамтамасыз ету үшін СМЖ енгізуді талап етеді. Осыған байланысты оқу орындарында ИСО 9001:2015 сериялы халықаралық стандартын қолданысқа енгізуге - СМЖ шешім қабылдады.

Қазіргі нарықтық экономика жағдайында кез келген кәсіпорынның мақсаты максималды пайда табу болып табылады. Ол мақсатқа жетудің бір жолы кәсіпорынның қаржылық жағдайын бағалау және талдау. Қаржылық жағдай, қаржы ресурстарын пайдалануын, орналастыруын және барын көрсететін қаржылық көрсеткіштердің жиынтығы болып келеді. Қаржылық талдау деп, кәсіпорынның қаржылық жағдайын бағалау және де оның жағдайын жақсартуға бағытталған жұмыстарды жүргізу болып табылады. Сонымен қатар бұл жұмыстардың нақты қай бағытта жүргізілуі керек екендігі көрсетіледі. Осымен қоса қаржылық жағдай бұл кәсіпорынның сыртқы ортадағы қызметіне маңызды мінездеме. Ол кәсіпорынның бәсеке қабілеттілігін, іскерлік белсенділігін болашағын анықтайды. Сондықтан да ұсынылатын көрсеткіштер жүйесінің мақсаты, кәсіпорынның қаржылық жағдайын көрсету болып табылады. Нарықтық қатынастар дамыған сайын оның қаржылық жағдайы туралы мәлімет алғысы келетін тұлғалар көбейе түседі

Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін заңдар - халықаралық, ұлттық, Жергілікті көптеген адамдар мұқият бақылайды Және бұл бақылау шикі тағамнан бастап өндірістің барлық кезеңдеріне таралады, дайын, қайта өңделген тағамдармен аяқталады.

Тұтынушылар азық-түлік сатып алу кезінде өнімнің сапасына сенімді сенімсіз және бұл сенімділік олардың тамақ дайындау процесінде болуы және қолданылуы қауіпсіздікті қамтамасыз ететін сапа менеджменті жүйесі. Бұл бақылау, атап айтқанда, ХАССП мониторингімен қамтамасыз етіледі.

ХАССП әзірлеу кезінде анықтау керек:

- даму аймағын бір нақты шеңбермен шектеңіз өнім / процесс;
- қауіпті факторлардың сипатын анықтаңыз, мысалы, биологиялық, химиялық немесе физикалық;
- өндірістік (азық-түлік тізбегі) буынын анықтау, зерделеу.

ХАССП мониторингі дайын өнімді іске асыру процестеріне де қолданылады. Жоспарлау, сыни нүктелерді анықтау, Бақылау, жобалау, конструкцияларды әзірлеу, сатып алу, операциялық, бақылау-бұл әрекеттердің барлығы ХАССП мониторингі аясында жүзеге асырылады, бұл ретте тамақ өнімдерін өткізуді ескереді.

Жоспарлау кезінде мұндай бақылау принципі қолданылады.

ХАССП, сәйкестендіру ретінде-жеке тұлғалардың нақты талаптары ескеріледі, тұтынушылар санаттары: балалар, мүгедектер, созылмалы аурулары бар адамдар, қарттар. Зиянды факторлардың шекті мәндері және сынау әдістері заңнамаға сәйкес айқындалады.

Жаңа өнімді әзірлеу кезінде тамақ қауіпсіздігі маңызды. Мұнда сыни нүктелер нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес талаптарына сәйкес анықталады.

Бақылау-сыни нүктелердегі шектер шикізатты, жабдықты, тазалағыш химикаттарды, көлік қызметтерін сатып алу процестері, зертханалық сынақтар, қоймалау және тарату қызметтері үшін ХАССП мониторингі әр кезеңде өнімді анықтау маңызды, ал сәйкестігін қамтамасыз ету мақсатында оны өндіру және бақылау мүмкіндігі бақылау талаптары, мониторинг бақылаудың әртүрлі түрлерін қамтуы тиіс: мерзімі сақтау, температура мен ылғалдылық және т. б..

ХАССП жүйесін әзірлеу жөніндегі жұмыс тобын құру туралы бұйрық

Кәсіпорында ХАССП жүйесін енгізу және дамыту үшін белгілі бір өнім туралы тиісті білімі, жұмыс тәжірибесі және кәсіпорында ХАССП жүйесін енгізудің тиімді жоспарын әзірлеу әдістемесі бар әр түрлі мамандандырылған қызметкерлерден жұмыс тобын құру қажет.

ХАССП жұмыс тобының құрамында үйлестіруші және техникалық хатшы, сондай-ақ қажет болған жағдайда тиісті құзыреттілік саласының консультанттары болуы тиіс.

Үйлестіруші келесі функцияларды орындайды:

- жұмыс тобының құрамын қалыптастырады;;
- топтың жұмысын үйлестіреді;
- жұмыс пен міндеттерді бөледі;
- әзірлеудің барлық саласын қамтуды қамтамасыз етеді;
- ұйым басшылығында топты білдіреді.

Техникалық хатшының міндеттері:

- топ отырыстарын ұйымдастыру;
- топ мүшелерін отырыстарда тіркеу;
- жұмыс тобы қабылдаған шешімдердің хаттамаларын жүргізу.

Өндірісте ХАССП жүйесін енгізуге жауапты жұмыс тобының негізгі міндеттері:

- технологиялық процестердің барлық сатыларында тамақ өнімдерін өндіру кезінде пайда болатын микробиологиялық, физикалық, химиялық және басқа факторларды анықтау;

- технологиялық процесте қауіпті факторлардың пайда болу ықтималдығын олардың қауіптілік дәрежесіне (вируленттілігіне) байланысты анықтау);

- жол берілмейтін тәуекел саласында жатқан технологиялық процестердің сыни нүктелерін анықтау;

- аралықтарында қауіпті факторлар бақылауға, жоюға немесе азайтуға жататын әрбір қауіпті фактор үшін сыни шектерді белгілеу;

- қажетті алдын алу (мониторингтік) іс-шараларын әзірлеу;

- қауіпті факторларды бақылау жүйесін сыни нүктелерді тиімді бақылауға мүмкіндік беретін қолда бар құралдар арқылы белгілеу;

- қауіпті факторларды жою немесе азайту бойынша түзету іс-шараларын әзірлеу;

- ХАССП жүйесінің жұмыс істеу тиімділігін тексеру рәсімдерін белгілеу;

- алынған деректерді тіркеудің құжаттандыру жүйесін белгілеу;

- ХАССП жүйесінің жұмыс парақтарын өндірістік учаскелерге жеткізу, жұмыс парақтарында әзірленген іс-шараларды орындауға жауапты адамдарды тағайындау.

ХАССП құжаттамасын жүргізу

ХАССП бағдарламасының құжаттамасында мыналар болуы керек:

шығарылатын өнімнің қауіпсіздігі саласындағы саясат;

- ХАССП жұмыс тобын құру және оның құрамы туралы бұйрық;

- өнім туралы ақпарат;

- өндіріс туралы ақпарат;

- ХАССП тобының ықтимал қауіпті факторларды таңдауды негіздеумен, тәуекелді талдау нәтижелерімен және ККТ таңдаумен және сыни шектерді айқындаумен есептері;

- ХАССП жұмыс парақтары;

- мониторинг рәсімдері;

- түзету іс-әрекеттерін жүргізу рәсімдері;

- ХАССП жүйесін ішкі тексеру бағдарламасы;

- тіркеу-есепке алу құжаттамаларының тізбесі;

Тіркеу-есепке алу құжаттамасының тізбесін ұйымның басшылығы бекітуі тиіс және онда ХАССП жүйесінің жұмыс істеуін көрсететін құжаттар қамтылады:

- мониторинг деректері;

- ауытқулар және түзету әрекеттері;

- өнімнің қауіпсіздігі талаптарын бұзуға байланысты рекламациялар, наразылықтар, шағымдар және оқиғалар;

- ішкі тексерулердің есептері.

1) өлшеу құралдарының, сит мен металл ұстағыштардың жұмысын қамтамасыз ету;

2) физикалық ластануды болдырмау;

3) Ақпаратты құжаттау;

4) шикізатты, материалдарды және дайын өнімді сақтау;

5) жабдықтарды санитаризациялау және түгендеу;

6) үй-жайларды тазалау және санитариялау;

7) Қызметкерлер гигиенасына қойылатын талаптар;

8) зиянкестермен күресу;

9) Қалдықтарды кәдеге жарату;

10) Сәйкес емес өнімдерді басқару.

4.1 ХАССП талаптарына сай өндірілген өнімдердің ерекшеліктері

Азық-түлік өнімдері көп жағдайда тез бұзылатын болып келеді және физиологиялық үрдістердің нәтижесінде және микробиологиялық ластанудың әсерінен олар бұл үрдістер адам денсаулығына қауіпті болып табылады. Сондықтан сапаны бақылауда және қамтамасыз етуде әрбір өнімнің спецификасын терең меңгеру керек. Тамақ өнімдерін тығару көп мөлшерде әрі ұсақ және ортата өндірушілердің арқасында жүретіндіктен бақылау таралары қиындықтарға талдығады. Бұндай әдеттегі өндіріс аспектілерімен қатар басқа да факторлар мен тенденциялар көптеп бар және олар да сәйкес келетін сапа менеджментін талап етеді. Осы мәселелерді тету үшін заманауи заңнамалық және нормативтік базалар қажет. Заманауи нарықтық экономика тығарылатын өнімдер сапасына жаңа талаптар қоюда. Ол кәсіпорындардың өміртендігімен, нарыққа тауарлар мен ұсынылатын қызметтердің бәсекеге қабілеттілік деңгейімен байланысты. Кәсіпорынның бәсекеге қабілеттілігі ондаған факторларға байланысты, бірақ оның ішінде ең маңызды негізгі екі фактор - өнім сапасы мен баға деңгейі. Еңбек өнімділігі барлық ресурстар түрлерін үнемдеулердің бәрінен өнім сапасы алдыңғы орынға тығады.

Әрбір адамға оның тұтынатын азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі маңызды болып келеді. Біздің қалай тамақтанатынымыздан және қанталықты сапалы өнім тұтынатын- ымыздығынан денсаулығымыз, жұмысқа қабілеттілігіміз, өміріміздің сапасы, болашақ ұрпағымыз қандай болатыны тәуелді. Сол себепті «сапа мен қауіпсіздікті қамтамасыз етуді қалай жүзеге асыруға болады?» деген сұрақ туындайды. Әлемдік қоғамда бұл мәселені тету үшін көптеген жаңа тәсілдер әзірлеген. Шығарылатын өнімдердің өндіріснің барлық сатысында сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін әртүрлі халықаралық стандарттар белгіленген. Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапа менеджмент жүйесі құрылды, ол сапаны қалыптастыратын және өнім қауіпсіздігін қамтамасыз ететін ұйымдастыру таралар комплексі болып табылады [24].

Сапа - күрделі ұғым және оны қамтамасыздандыру ғылыми күттердің бірлестігін, мамандардың творчестволық потенциалы мен тәжірибесін талап етеді. Біздің елімізде сапа мәселесі маңызды болып қана қоймай, мемлекеттің, ұлттық бақылау органдарының, кәсіпорын басқармаларының, технологиялық тізбекке қатысы бар мамандардың бірлестігімен шешілуі керек. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі - белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде тамақ өнімдерін пайдалану мен (немесе) сақтаудың адамдар өмірі, денсаулығы үшін қауіпсіздігін қамтамасыз ететін тамақ өнімдерінің ерекшелігі [21].

ХАССП жүйесінің ерекшелігі

Кәсіпорынның жұмысына осы жүйесін енгізу өндірушілер үшін, бірақ өнім соңғы пайдаланушы үшін ғана емес, бірқатар жеңілдіктерді ұсынады, ол қандай, әркім, инженер біледі. демек өнім қауіпсіздігі мен, клиенттердің адалдық ұлғаюы деңгейінің жоғары деңгейіне байланысты, әрине, басты артықшылығы,. Бірақ басқа да артықшылықтары бар:

- 1) өнім қауіпсіздігіне байланысты туындайтын мәселелерді жедел ден.
- 2) шығындарды азайту.
- 3) аңа нарықтық мүмкіндіктер.
- 4) қызметкерлердің жауапкершілігін арттыру.

ХАСПП принциптері

Кез келген жүйесімен болсақ, ол ХАСПП белгілі принциптерге негізделеді. Бұл не, біз қазірдің өзінде қатысты болмайды. Енді біз жүйесінде білу. Азық-түлік қауіпсіздігі жүйесін белгілі бір принциптері бар. Олардың қолдану тез қауіпті анықтау үшін және олар нақты қатер жасамас бұрын, оларды бақылауға бастауға мүмкіндік береді. осы принциптерін Жеті, және олардың әрқайсысы ерекше назар аударуға лайық.

Қауіптілікті талдау

Компанияда ХАССП енгізу қауіптілік талдау басталады. Ол жоғары ықтималдығы адам денсаулығы үшін зиянды болуы мүмкін екенін бақылаусыз қауіпті анықтау үшін өткізіледі. талдау пайдаланылатын барлық ингредиенттер процесіне қатысатын қамтиды, сондай-ақ өндірістік өзі және оның еншілес кезеңдері. Қауіпсіздік сұрақ өнімнің сапасы бөлек зерттеледі. ХАСПП жоспарын негізгі элементі дәл қауіптілік талдау болып табылады. ол дұрыс орындалған болса, онда жоспар пайдасы жоқ.

Талдау әкеледі:

- ықтимал қауіптер және оларды басқару жөніндегі іс-шаралар сәйкестендіру анықтау;
- кепілдік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі іс-шараларды анықтау;
- қажетті өзгерістер анықтамасы.

Осылайша, осы нүктесінде оның басқару нүктелерін (жүйенің екінші принципі) анықтау үшін негіз жасайды.

Hazard сәйкестендіру екі кезеңде жүзеге асырылады. Бірінші сарапшылардың талдау: ингредиенттер, жабдықтар, қызметкерлердің іс-әрекеттерін, соңғы өнімді, сондай-ақ өнімді сақтау және тарату жолдарын. Барлық қауіпті тізімде көрсетілген. Екінші кезеңде әлеуетті қатерлерден әрбір ол тудыруы мүмкін екенін зиян ауырлығы тұрғысынан бағалауға. Қауіп-қатер маңызды дәрежесі бойынша жіктеледі және кесте түрінде ұсынылған.

Сыни бақылау нүктелерін анықтау

Бұл процедура, бақылау болдырмау немесе қауіпін азайту үшін маңызды болып табылады. сын нүктелері анықтау ХАССП жүйесі бойынша тәуекелдерді басқару үшін негіз болып табылады. Басқару ол қауіпті жағдай туғызбас үшін, немесе кем дегенде оның әсерін азайту мүмкін жерлерде жүзеге асырылады. Олар мұқият әзірленді және құжатталған болуы тиіс. Сыни балл қауіпсіздікті басқару өнімдері үшін тек қана пайдаланылады. т.б., ингредиенттерге тұнба болуын тексеру металл қоспалардың оларға қатысуын тексеру, термоөңдеу және: Бұл сияқты заттар болуы мүмкін. Сонымен қатар өндіріс ұқсас әдістері әр түрлі қауіп, демек, сын нүктелері болуы мүмкін.

Сыни құндылықтарды анықтау

Сыни - максималды немесе сыни нүктесінде бақыланатын параметр ең төменгі мәні. Бұл көрсеткіш бір немесе басқа нүктесінде кәсіпорынның қауіпсіз және қауіпті жағдайларда ажырата мүмкіндігіне ие болу үшін қажет.

Әрбір бақылау нүктесі, әдетте, бірнеше параметрлер, сын маңызы есептеледі отыр. Сындарлы талаптар мен көрсеткіштер компания стандарттарды, нұсқаулықтарды және басқа да құжаттарда жазылған болуы тиіс.

Мониторинг рәсімдерін белгілеу

Мониторинг - сын нүктелерінде нақты шамалардың бақылау және өлшеу үшін іс-шаралар жоспарланған курсы. мониторинг бойынша, сіз:

1) өндірістік операцияларды барысын қадағалауға. сыни мәнге көрсеткіштен жуықтау үрдісі бар болса, сіз осылайша жағымсыз салдарын ескерту, қажетті түзетулер жасай аласыз;

2) сыни нүктелерінде индексі ауытқуларды анықтау;

3) өнімнің сапасы стандарттарға сәйкестігін растау үшін құжатталған қауіпсіздік орындау танысты.

Мониторинг әдістері сыни бақылау нүктелерін, нақты қауіпсіздік критерийлері мен ауқымы бақылау лимиттерін сипаты мен санына байланысты болуы мүмкін. толық таңдалған әдістері мен арнайы құралдарды иелену керек бақылайды Қызметкерлер. осы рәсім үшін жабдықтар міндетті болып табылады ХАССП жүйесін бірыңғай талаптарды бөлігі ретінде калибрленген және тексеріледі.

Басқару, егер мүмкін болса, үздіксіз болуы керек. Бүгінгі күні, бекіту өлшеу үздіксіз мониторинг көптеген жолдары бар. Олардың ең көп таралған - тексеру парақтарының көмегімен. Сондықтан, мониторинг тәртібін таңдау, үздіксіз әдісі артықшылық беруге тиіс. Ол үздіксіз режимде осы процесті жүзеге асыру мүмкін емес жағдайда, белгілі бір жиынтығы жиілік тексереді. Ол сын нүктелері әр процесінің бақылау кепілдік деп осындай болуы тиіс. мониторинг нәтижелерін жазу тексеру және тексеру-жөні жылғы тиіс.

Түзету шараларын анықтау

ХАССП бағдарлама тәуекелдерді анықтау үшін ғана емес, арналған, сондай-ақ, жою, олардың алдын алу бойынша стратегияларды әзірлеу, немесе, кем дегенде тұтынушыға қаупін азайту үшін. Әрдайым емес мүмкін тамаша қауіпсіздік рекорд жету үшін. талаптарынан ауытқулар мүлдем кез келген салалық болуы мүмкін. ХАССП жүйесі сатып алушыға сапасы төмен өнімдер алу мүмкіндігін азайтуға бағытталған.

Мұндай түзету іс-әрекеттер тәртібін білдіреді:

- сақталмауына себептерін анықтау және жою;
- ақаулығы орын орын анықтау;
- реттеу шаралар өтті Тіркеу.

Әрбір сыни бақылау нүктесі үшін түзету іс-қимыл жеке жоспарын әзірледі. ХАССП жалпы жоспарға ең кем дегенде қамтуы тиіс: түзету операцияларын құрамын; Осы әрекеттері үшін жауапты адамдарды бөлігі; және реттеу жазбалары құрамы.

Тексеру рәсімдерін анықтау

Тексеру мониторинг қосымша ХАССП жоспарларын іске асыру тиімділігін және осы жоспарға сәйкес жұмыс істей жүйесін қабілетін растайтын іс-шаралар аталады. Тексеру даму жоспары жүзеге асырылады, процестер жалпы ХАССП жүйесін біріктірілген.

Тексеру бағалау негізгі аспектілерінің бірі жоспарына сәйкес толық жұмыс істей жүйенің қабілетін қызмет етеді. Осы мақсатта, компания т.б., құжаттаманы және реттеу, атап айтқанда тиісті мониторинг, ХАССП жоспарын дұрыс орындалғанын растайтын интеграцияланған іс-шараларды өңдейді.

ХАССП жоспары жүзеге асырылуын, және олар берілген іс-шаралар мен тиімді ықтимал қауіп-қатерлер мониторингі тиімділігін арттыруға мүмкін екендігін растайтын актілерді бір маңызды аспектісі. тексеру жоспарына үшін қажетті ақпаратты қамтуы мүмкін: сондықтан сараптамалық қорытынды туралы, қызметкерлердің қадағалауды, өлшеу және. тексеру рәсімдерін кәсіпорынның қызметкерлері, сондай-ақ аккредиттелген компаниялардың сыртқы тәуелсіз сарапшылары, жүзеге асырады.

Құжаттама әзірлеу

ХАССП принциптерін мүмкіндігінше тиімді қолданылған, сіз тиісті жазбалар мен құжаттарды сақтау үшін қажет. құжаттама арқасында, сіз, жүйені бақылау процестердің динамикасын бақылауға, үлгілерін тауып, дайын өнімнің қажетті қауіпсіздік стандарттарына растай аламын. құжаттама өндіріс сипатына байланысты. Жалпы алғанда, жүйенің жұмыс істеу кезіндегі ХАССП жоспары, қауіптер тізімі, жазуды және тексеру жоспары, сондай-ақ он-лайн жазбалар мен құжаттарды.негізгі пакетіне кіреді.

ХАССП жүйесін сертификаттау

Қазіргі уақытта, бұл процедура ерікті болып табылады. Мұндай тән табиғаты, мысалы, белгілі халықаралық ИСО 9001 стандартының Алайда, НАССР стандарттарды жағдайда неғұрлым нақты болып табылады. АҚШ-тың басқару сертификаттау жүйесі сол жолды қарастырайық.

- компаниясының мамандары тиісті өтініш жіберді;
- сертификаттау жөніндегі орган, оны қарауға және келісім-шарттың соңына дайындайды;
- процедураға комиссиясы тағайындайды;
- ол қолдана отырып ұсынылған құжаттаманы талдау;
- келесі, аудит жүргізу. Бұл жерде жасалады, және оның жоспары тараптардың алдын ала келісілген үшін;
- сәйкессіздіктер анықталған болса, олар үшін түзетулер әзірленді және сыртқы себептерін талданады. құжатты беруге немесе жоқ келмеген шешім сипатына қарай оң шешім болса, ұйым НАССР сертификат алады, содан кейін ол пайдалануға құқығы бар сәйкестік белгісі, сайтында, сондай-ақ баннер жарнама.

4.2 ХАССП жүйесін құру және іске асыру процесінде туындайтын проблемалар

Өндірушілермен жұмыс істеу тәжірибесіне сүйене отырып, ХАССП жүйесін құрудағы басты проблема тәуекелдерді талдау және қауіптерді анықтау қиындықтары, сондай-ақ оны құжаттау қиындық тудыратынын айтуға болады. ХАССП жүйесі дамыған ГОСТ бар болғанына қарамастан, басқару сыни ұпайларды дұрыс анықтау үшін әлі де жеткілікті білім мен тәжірибе қажет. Және бұл жерде келесі мәселе туындайды - қызметкерлердің біліктілігінің немесе олардың жоқтығының жеткіліксіздігі. Шағын және орта кәсіпорындардағы әдеттегі тәжірибе - өндіріс менеджерінің, технологтың, шебердің штат кестесінде болмауы, сапаға жауапты адам туралы айту емес. Бұл жағдайда өнім сапасын кім бақылайтын болады, кімнен Сапа жөніндегі кеңесті құруға болатын түзетуші іс-әрекеттер жасалса, құпия болып қала береді. Егер сіз әзірлеу және іске асыру үшін сыртқы сарапшылардың көмегіне жүгіне алсаңыз, онда жүйені сақтап қалу үшін сізде әлі де кәсіпорынның білікті қызметкерлері қажет. Сондықтан ХАССП жүйесін іске асыратын ұйымдардың жетекшілері тәжірибелі және кәсіби түрде дайындалған қызметкерлерді қолдануға немесе жұмыс істейтін қызметкерлерге ХАССП принциптерін үйретуге тиіс.

Әрине, жиі тіпті кәсіпорындардың басшылығы ХАССП жүйесінде кәсіпкерлердің өмірін қиындататын үкіметтің басқа біреуін көреді және жүйенің өзі инспекциялық органдардың тапсырысы бойынша немесе тұтынушының өнім сапасына қатысты шағымдары бойынша жұмысқа кіріседі. Дегенмен, әзірленген ХАССП жүйесі өндірушіге азық-түлік қауіпсіздігін басқаруға көмектесуге және оның қызметін қиындатпауға көмектеседі.

Көптеген кәсіпорындар ескірген техникамен және кеңес дәуірінен қалған үй-жайларда жұмыс істейді, кәсіпкерлер ХАССП жүйесінің талаптарын орындау үшін жиі жарамайтын бөлмелерде өндірісті ашады. Бірақ толық жұмыс істейтін жүйені әзірлеу және енгізу азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін жақсы жағдайда ғана мүмкін болса да, аз дамыған кәсіпорындарға ХАССП жүйесі қажет. Мұндай кәсіпорындарда тәуекел факторларын талдау өндірістің жақсаруына және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігінің жалпы мәселелерін жақсы түсінуге мүмкіндік береді. Сондай-ақ, азық-түлік өнімдері үлкен «керемет» өндірісте немесе жеке кәсіпкердің кішігірім дүкенінде өндірілгендігіне қарамастан, адам денсаулығы үшін қауіпсіз болуы керек.

ХАССП жүйесін әзірлеуді бастауды шешкен көптеген өндірушілер арасында пайда болатын әртүрлі қателіктерді атап өту қажет. Олардың ішінде ХАССП жүйесі - бұл қымбат қуаныш екендігі туралы идея кеңінен таралған. Шындығында, жүйенің болмауы үшін айыппұлдар төлеу, тұтынушылардың шағымдары бойынша ықтимал зиянды өтеу немесе беделді шығындар әлдеқайда қымбат. Ақыр аяғында, ол өнімнің бәсекеге қабілеттілігін арттыру есебінен төленеді.

Тағы бір қате тұжырым - бұл ХАССП жүйесі жазудың үлкен көлеміне негізделген. Мұнда сіз дау айтуыңыз мүмкін - құжаттардың саны айтарлықтай

өзгеше болуы мүмкін, өндіруші қауіпсіз өнімдерді шығаруға қанша құжат кепілдік беретінін анықтауы керек.

Өте жиі өндірушілер ХАССП жүйесін бір рет құру үшін жеткілікті, және ол қолданыстағы өндірістің бүкіл кезеңіне жарамды болады. Бұл дұрыс емес, ХАССП жүйесінде өзі мониторингтің және ішкі аудиттің нәтижелеріне байланысты түзетулерді үнемі жаңартып отыру керек деп қарастырылады. ХАССП жоспарын әзірлеу ХАССП жүйесін құру сияқты бірдей деп ойлаған жөн. Бір формальды даму жеткіліксіз, өнім сапасын жақсарту үшін үздіксіз жұмыс істеу керек. «ХАССП жүйесінің дамуы көптеген ресурстарды талап етеді» деген сөздерді жиі естисіз - бұл дұрыс емес мәлімдеме емес. Негізгі ресурстар тек дамудың басында ғана іске асады, содан кейін оларға қажеттілік күрт төмендейді.

ХАССП жүйесі сапасыз өнім шығаруға қауіп жоқтығына кепілдік бере алатын тұрақты миф бар. Бірде-бір жүйе бұл міндетті шеше алмайды, ХАССП-ның мақсаты - тәуекелдерді қолайлы деңгейге дейін төмендету.

ХАССП жүйесін сертификаттау

Қазіргі уақытта куәландыру талап етілмейді. бірақ сертификат қажет, егер:

- ұйымыңыз тендерлерге қатысады;
- сіз шетел компаниясымен келісімшарт жасасаңыз;
- сіз өнімді экспорттайтын боласыз;
- ХАССП таңбасын орауышқа немесе веб-сайтқа орналастырғыңыз келсе;
- ХАССП жүйесінің жұмыс істеу сапасына тәуелсіз бағалауды алғыңыз келеді;

- сіз өнім берушілерден сертификатталған азық-түлік қауіпсіздігі жүйесін талап ететін компаниямен ынтымақтасуды жоспарлап отырсыз.

GOST R 51705.1-2016 және GOST R ISO 22000-2018 талаптарына сәйкес сертификаттауға болады. Бұл стандарттар қауіпсіз жұмыс жасауды қамтамасыз етеді және МЕСТ ИСО 22000-2018 стандарттарына сәйкестік сертификатын тек ішкі емес, сыртқы нарықта да нығайтуға мүмкіндік береді.

Сертификаттау органын таңдағанда, назар аударыңыз!

- сертификаттау жөніндегі органда Федералды аккредиттеу қызметі шығарған МЕСТ ҚР ИСО / МЭК 17021-2014 талаптарына сәйкестігі үшін басқару жүйелерін аккредиттеу туралы куәлігі бар ма.

- куәландырушы орган тіркелген ерікті сертификаттау жүйесінде сертификаттау жүргізуге құқылы ма. Тіркелген ерікті сертификаттау жүйелері үшін тізілім функциялары Техникалық реттеу және метрология департаментіне тиесілі. Сертификаттау жөніндегі орган (заңды тұлға) ерікті сертификаттау жүйесінің иесі болуға тиіс немесе кез-келген тіркелген жүйе бойынша сертификаттау жұмыстарын жүргізуге уәкілетті болуы керек (авторизация фактісі расталуы тиіс).

- сертификаттау жөніндегі органнан жеткілікті тәжірибе мен оң беделдің болуы.

4.3 ХАССП құжаттамаларына талдау жүргізу

ХАССП жүйесі өнімдердің түрлерін сәйкестендіруге ерекше талаптарды ұсынып, келесілерді қамтуы қажет:

- нормативті құжаттардың және техникалық шарттардың атауы және белгілеу;

- негізгі шикізатты, тағам қоспалары және орамдарды белгілеу және атау, олардың шығуы, сонымен бірге олардың шығарылуы бойынша нормативтік құжаттарды және техникалық шарттарды белгілеу;

- қауіпсіздік талаптары (нормативтік құжатта берілген) және шығарылатын өнімдерді сәйкестендіру белгілері;

- өнімді тағайындауы бойынша емес пайдаланудағы белгілі және әлуетті мүмкін жағдайлар, ал қажет болған жағдайда - өнімді қолдануда қолдану және ауытқу жөніндегі нұсқаулар, оның ішінде ілеспе құжатта тиісті ақпарат көрсетумен тұтынушылардың жеке топтары бойынша (балалар, жүкіті әйелдер, диабет сырқаттары және т.б.);

- тағайындауы бойынша емес қолдану объективті болжанған жағдайда қауіпсіздіктің пайда болу мүмкіндігі.

ИСО 22000 тағам тізбегінде тағам өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесіне талаптар белгіленеді. Осы жүйе шеңберінде ұйым

- тағам өнімдерінің қауіпсіздігі жөнінде қолданылатын регламенттердің талабымен және тұтынушылардың талабына жауап беретін, соңғы өнімдердің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін тағам өнімдерінің қауіпсіздігімен байланысты қатерлерді қадағалауда өз қабілетін жариялауы,

- жүйелерді жандандыру процестерін қосып, тағам өнімдерінің қауіпсіздігімен байланысты қатерлерді тиімді бақылау жолымен тұтынушылардың қанағаттану деңгейін көтеруді өз мақсаты етіп қоюы қажет.

ИСО 22000 стандартында тағам тізбе шеңберінде ұйымның барлық типтері, ал нақты жануарлар үшін жемшөп өндірушілерден, шикізат өндірушілер, тағам өнімдерін өндірушілерден, тасымалдау және сақтау бойынша ұйымдардан және қосалқы мердігерлерден бастап және бөлшектеп сату дкендерімен және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарымен аяқтауды қолдана алады. Бұған сонымен бірге жабдықтарды, ора материалдарын, жуу құралдарын, қоспаларды және ингредиенттерді өнірушілер сияқты бір-бірімен байланысқан ұйымдар кіреді.

ХАССП жүйесі қауіпсіз өнімді шығаруға кепілдік беретін, жалпы қабылданған басқарудың ғылыми әдісі болып табылады. ХАССП жүйесін жылдам тарату барлық әлемде белгілі экономикалық және әлеуметтік факторлармен байланысты. Қазір тағам және өнеркәсіптің кейбір басқа салаларында НАССР жүйесін қолдану тұтынушыны қауіпсіз тағаммен қамтамасыз ету бойынша толық кепілдік бере алады. Басқа жағынан өндірістік тәжірибеге ХАССП жүйесінің принциптерін енгізген компаниялар жарамсыздықпен, өндірістің шығындарын төмендетумен байланысты экономикалық пайданы тез сезінді. Бұл ретте қандай да бір күрделі қаржы

жұмсау талап етілмейді, Батыста «қатерлерді басқару» атауын алған ұйымдастырушылық іс-шараларын өткізу ғана қажет. Осы іс-шаралардың артықшылығы алдан алу сипатын тұрады.

Тағам өнімдерінен сырқаттану проблемаларын сипаттау және бақылау үшін ғылыми бекітілген шаралардың қажеттігі ББҰ құрылымында ВОЗ, ФАО және Алиментариус Кодексі сияқты ұйымдармен танылған болатын.

Алиментариус Кодексі – ол ДСҰ шеңберінде халықаралық сауданы бақылау органы. Өнімнің дұрыс сапалылығына әсер ететін элементтердің көпшілігіне қатысты Кодекс нұсқаулығы өнімдердің қауіпсіздігі жөніндегі халықаралық талаптар үшін бағыт болып және ұлттық деңгейдегі талаптар үшін жіберу көзі болып танылды. ДСҰ-ға Қазақстанның алдағы енуіне байланысты ХАССП халықаралық нормалары тағам өнімдерін өндірушілер үшін міндетті құжат болуы қажет.

Тәуекелді талдау әдістемесі

Егер компонент құрамы және өндіріс технологиясы қайтадан болса әзірленген өнімдер оны қолданыстағы топқа жатқызуға мүмкіндік бермейді, содан кейін мұндай өнімдер үшін қауіптерге талдау жасалады.

Қауіпсіздік ХАССП жаңа топтың өнімін әзірлеу туралы әзірлеуші жауап береді, бұл мәселені қауіпсіздік тобының жиналысына шығаруға ХАССП, ХАССП қауіпсіздік тобының жетекшісі арқылы бастамашылық етеді.

Қауіптерді талдау келесі кезеңдерді қамтиды:

1. Қауіптерді талдауды жоспарлау.

Қауіптерді талдауды жоспарлау мен ұйымдастыруға басшы жауап береді. Барлық қажетті ақпаратты жинайтын ХАССП қауіпсіздік топтары және оны талдау үшін ыңғайлы түрге келтіреді [50].

Өнімді дайындаушы қауіпсіздік тобының басшысына ұсынады ХАССП түпкілікті өнімнің және пайдаланылатын шикізаттың сипаттамалары туралы мәліметтер, өндіріс технологиясы, көзделген қолданудың сипаттамасы, болжанатын тұтынушылар тобы туралы ақпарат.

Қауіпсіздік тобының мамандары процестің блок-схемасын тексереді кестеге, а, б, с бағандарына оның барабарлығы және жеткіліктілік. Блок-схеманы тексеру және бекіту/бекітпеу нәтижелері қауіпсіздік ХАССП кестеге енгізілген ақпарат топ жиналысының хаттамасымен ресімделеді.

2. Қауіпті анықтау.

ХАССП қауіпсіздік тобының жетекшісі меңгерушімен бірге, өндірісті және бас технолог жинайды туралы мәліметтерді ықтимал қауіпті факторлар туралы ақпарат береді. Ақпарат көздері ретінде пайдаланылуы мүмкін: нормативтік құжаттама, мамандандырылған әдебиет, мақалалар, статистикалық деректер және т.б. анықталған қауіпті факторлар түрлері бойынша бөлінеді.

Қауіпті факторлар сараптама жолымен рұқсат етілген деңгейі өнімнің (шикізаттың) түріне және тиісті заңнамалық құжаттармен (СанПиН) нормаланады, технологиялық регламент), өнімге ТШ (МЕМСТ) көрсетіледі немесе анықталады.

Барлық жиналған ақпаратты ХАССП қауіпсіздік тобының жетекшісі ХАССП қауіпсіздік тобына қарауға ұсынады, ол кестедегі d, e, f бағандарында толтырылады.

3. Басқару жөніндегі іс-шаралар

ХАССП қауіпсіздік тобы ақпарат жинайды және талдайды, анықталған қауіпті факторларды басқару жөніндегі қолданыстағы іс-шаралар, қауіпті факторларды жою немесе оларды төмендету үшін олардың жеткіліктілігін талдайды.

4. Қауіптерді талдау

Барлық қол жетімді ақпарат көздерін ескере отырып, сараптамалық әдіспен және практикалық тәжірибе ХАССП қауіпсіздік тобының мүшелері әр кезеңді талдайды. Пайда болу мүмкіндігі тұрғысынан өнімнің өмірлік циклын кестенің h, i, j, k бағандарда толтырылады.

«Пайда болу мүмкіндігі»:

Пайда болу мүмкіндігі 1-ден 3 баллға дейін бағаланады.

3 - жоғары ықтималдық-аптасына кемінде 1 рет анықталады;

2 - орташа ықтималдық-айына кемінде 1 рет анықталады;

1 - төмен ықтималдық-жылына кемінде 1 рет анықталады;

Тәуекелдің туындау мүмкіндігін бағалау кезінде назар аударылуға тиіс технологиялық жабдықтар, қолдау қызметі және қоршаған орта, іске асыру әдісі кезеңінен тұрады.

«Салдардың ауырлығы»:

Салдардың ауырлығының үш дәрежесі қарастырылады.

3 – жоғары деңгей-қауіпті факторды жүзеге асыру ауыр жағдайға әкеледі тұтынушылардың денсаулығының салдары.

2 – орташа деңгей-қауіпті факторды іске асыру белгілі бір тұтынушылар үшін салдары, бірақ денсаулығына елеулі қауіп төндірмейді.

1 – төмен деңгей-қауіпті факторды іске асыру елеусіз болады тұтынушылардың денсаулығына әсер етпейді немесе әсер етпейді.

Сондай-ақ h, i, j бағандары бағаланады және кестеге енгізіледі) уақыт өте келе қауіпті арттыру/азайту мүмкіндігі (өсуі/төмендеуі).

Іске асыру ықтималдығына, салдардың ауырлығына және мүмкіндігіне қарай арттыру / азайту тәуекелді бақылау қажеттілігі анықталады, ақпарат кестенің тиісті k бағанына енгізіледі.

Кесте 4 - Тәуекелді бақылау қажеттілігі

Мүмкіндігі туындаған	Ауырлық салдары	Мүмкіндікті ұлғайту	Қажеттілік тәуекелді бақылау
1	1	иә	иә
2	1	иә	иә
3	1	иә	иә
1	2	иә	иә
2	2	иә	иә
3	2	иә	иә
1	3	иә	иә
2	3	иә	иә
3	3	иә	иә
1	1	жоқ	жоқ
2	1	жоқ	жоқ
3	1	жоқ	иә
1	2	жоқ	иә
2	2	жоқ	иә
3	2	жоқ	иә
1	3	жоқ	иә
2	3	жоқ	иә
3	3	жоқ	иә

Тәуекелді бағалау әрбір қауіп-қатер бойынша жеке-жеке жүзеге асырылуы мүмкін, сондай-ақ қауіп шеңберіндегі қауіпті факторлар тобы бойынша (егер қауіпті факторлардың бірыңғай көзі және пайда болу себебі), бұл ретте іске асыру ықтималдығы ең жиі кездесетін қауіпті деп бағаланады. Әсер ету қаупінің ең жоғары деңгейі бойынша салдардың ауырлығы қауіпті фактор болып табылады.

Талдау нәтижелері бойынша тәуекелді бақылаудың қажеті болмаса да, ХАССП қауіпсіздік тобы тәуекелді бақылауды жүзеге асыру туралы шешім қабылдауы мүмкін.

Тәуекелдерді талдау осы кезеңде тәуекелдерді бақылау болатындығын анықтай алады. Бұл, мысалы, анықталған тәуекел болған кезде пайда болуы мүмкін азық-түлік қауіпсіздігі белгілі бір қолайлы деңгейден аспайды.

5. Басқару бойынша іс-шараларды талдау және жіктеу.

Басқару бойынша ХАССП қауіпсіздік тобы іс-шараларды жіктеу сараптамалық әдіспен жүргізеді.

Іс-шараларды бағалау нәтижелері бойынша алынған балл сомасын ескере отырып (алынған балдар комбинациясы) ХАССП қауіпсіздік тобы іс-шараны жіктейді (ППУ, ОППУ, ККТ).

ХАССП қауіпсіздік тобы іс-шараларды қосуы/ қоспауы мүмкін

ОППУ - да басқару немесе ХАССП жоспары егер ол нәтижелерден өзгеше болса да, топ мүшелерінің сараптамалық пікіріне негізделген бағалау.

6. ХАССП жоспары

СБН тобы ретінде жіктелген басқару жөніндегі іс-шаралар үшін

ХАССП қауіпсіздігі ХАССП жоспары әзірленеді. ХАССП жоспары қауіпті, қауіпті факторды көрсетеді, бақылау және сыни бақылау нүктесінің сыни шектерді бақылайды. Шекті шектерді анықтауды ХАССП қауіпсіздік тобы жүргізеді заңнамалық (ТР, СанПиН, МЕМСТ және т. б.), ішкі нормативтік құжаттар (ТШ, ТҚС, спецификациялар және т. б.) талаптар негізінде жүргізіледі.

Белгілеу кезінде шекаралық мәндердің әсер ету ұзақтығы да ескеріледі.

фактор және оның өнімге әсері. Критикалық шектеулер мыналарды ескере отырып анықталады қажетті заттарды табу үшін қолданылатын әдіс дәлдігінің көрсеткіші мәндері. Әрбір СБН үшін ХАССП қауіпсіздік тобы жүйені әзірлейді, бұзылған жағдайда мониторинг және түзету іс-шараларының жоспары шектер нақтылады.

ХАССП қауіпсіздік тобының мамандары анықтайды: мониторинг жүргізу тәсілі; мониторинг кезеңділігі; мониторинг жүргізуге жауапты мониторинг жүргізу; мониторинг кезінде жазбаларды жүргізуге қойылатын талаптары.

Мониторинг жүйесін әзірлеу кезінде бақыланатын тәуекелдің сипаты ескеріледі, өндірістік процестің күрделілігі, кәсіпорынның мүмкіндіктері (метрологиялық қамтамасыз ету, зертханалық жабдықтар, игерілген әдістемелер және т.б.), мониторинг жүргізетін персоналдың біліктілігі.

Түзету іс-шараларының жоспары-іс-әрекеттерді реттейді шешім қабылдауға жауаптыларды анықтайды. ол үшін өніммен (шикізатпен, жартылай өніммен) кейіннен жұмыс істеу туралы сыни шектеулердің бұзылуы анықталды.

ХАССП жоспары қауіпсіздік тобының отырысында құжатпен ресімделеді және бекітіледі.

7. Қауіптер мен Құжаттаманы талдау нәтижелерін өзектендіру

Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жүйесінің құжаттамасын өзектендіру және қауіптерді қайта талдау келесі жағдайларда жүргізіледі:

- өнімді дайындау технологиясының өзгеруі;
 - өнімнің құрамын өзгерту;
 - анықталған қауіптер туралы қосымша ақпараттың пайда болуы.
- немесе олардың шекті рұқсат етілген мәндері;
- жаңа қауіпті факторларды анықтау;
 - заңнамалық талаптарды өзгерту;
 - міндетті алдын ала іс-шаралар бағдарламасын өзгерту;
 - мониторинг бойынша қызмет нәтижелері және / немесе нәтижелерін

тексеру.

Өнім қауіпсіздігі жүйесінің өзектілігі үшін қауіпсіздік топтары және басшы жауап береді.

8. Жүйе нәтижелілігін талдау

Жарты жылда бір рет ХАССП қауіпсіздік тобы талдау жүргізеді сараптама әдісімен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жүйесінің нәтижелілігі талданады.

ХАССП қауіпсіздік тобы критикалық шығу жағдайларын талдайды

шектер, тұтынушылардың шағымдары, шикізат пен өнімнің сәйкес келмеу жағдайлары, түзету шараларының барабарлығы талданады.

Талдау үшін мынадай деректер болуы мүмкін қауіпсіздік тобының өндірістік кеңестері мен мәжілістерінің хаттамаларынан ХАССП, қызметтік жазбалар, ішкі аудит бойынша есептер, санитарияны бақылау, зертханалық хаттамалар және т. б. құжаттамалар.

Талдау нәтижелері бойынша шешім қабылданады. қауіпсіздігі жүйесінің барабарлығы енгізу қажеттілігі туралы згерістер және/немесе толықтырулар енгізу немесе қауіптерге қайта талдау жүргізу. Талдау нәтижелері ХАССП. қауіпсіздік тобы жиналысының хаттамасымен рәсімделеді.

4.4 Өндіріс кезіндегі тәуекелдерді сәйкестендіру

Бұл процесс ХАССП жоспарын әзірлеудің негізгі кезеңдерінің бірі.

Тәуекелдерді сәйкестендіру туралы ақпаратты жинауды және бағалауды қамтиды, олардың пайда болуына әкелуі мүмкін қауіптер мен жағдайларға және бұл ХАССП жоспарының тиімділігіне, талдау қаншалықты мұқият жүргізілетініне байланысты.

ХАССП жоспарын әзірлеуде осы кезеңнің тізімін жасау керек олар бақылау кезінде мүмкін олар зиян келтіруі немесе ауру тудыруы мүмкін факторларды, ал содан кейін олар үшін бақылау шараларын анықу үшін тәуекелдер соншалықты маңызды болып табылады.

Тәуекелдерді сәйкестендіру технологиялық схемаға сәйкес өнім циклінің барлық деңгейлерінде жүзеге асырылады.

Сәйкестендіру кезінде тиісті құрылымдық бөлімшенің басшысы бөлімшелер келесі ақпаратты барлық ақпараттарды белгілейді:

- тәуекелдің атауы;
- тәуекел сипаттамасы;
- тәуекелдің себептері;
- тәуекел және тәуекел туралы ақпарат беретін қызметкер.

Тәуекелдің ықтималдығы және зиянды бағалау 5 балдық шкала бойынша анықталады (5-Кесте;).

Кесте 5 - Тәуекел ықтималдығының шкаласы

Балдық бағалау пайда болу тәуекел ықтималдық	Интерпретация
1 (өте төмен)	Событие скорее всего будет происходить не чаще 1 раза в год
2 (төмен)	Событие скорее всего будет происходить 1 раз в пол года
3 (орташа)	оқиға 3 айда 1 рет болуы мүмкін
4 (жоғары)	оқиға келесі айда орын алуы мүмкін
5 (өте жоғары)	оқиға жақын арада орын алуы мүмкін

Кесте 6 - Залалды бағалау

Ауырлық салдары	Шамасы
1 өте төмен	Кішігірім мәселелер
2 төмен	кіші проблемалар
3 орта	Маңызды мәселелер Тұтынушылардың, клиенттердің, серіктестердің теріс реакциясы
4 жоғары	Елеулі проблемалар. Тұтынушылардың, клиенттердің теріс қатынасын қалыптастыру
5 өте жоғары	Банкроттыққа әкелуі мүмкін Кәсіпорынның жабылуына әкелуі мүмкін

Болашақта ХАССП өзінің рөлін сақтап қана қоймай, дамиды. Қысқа мерзімді жоспарда ХАССП-ны тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары мен мемлекеттік органдар көбірек қабылдайтын болады. ХАССП тәсілдері тамақ өндірісінің басқа аспектілеріне таралуы мүмкін.

ХАССП ғылыми көзқарасты жалпы мағынада біріктіруге негізделген өндірістік процесті бақылау құралы болғандықтан, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау үшін қолданылатын әдістерді еңбекті қорғау және өндіріс жүйелерін бағалау үшін қолдануға болады.

Азық-түлік қауіпсіздігін компанияның жалпы стратегиясына қосу үшін енгізу процесін рәсімдеу қажет. Ұйым шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігін өнім шығару мен шығындар сияқты мұқият жоспарлауы керек. Азық-түлік қауіпсіздігі жалпы стратегиялық жоспардың ажырамас бөлігі болуы керек және жұмысшылардың әр деңгейі үшін нақты тұжырымдалған мақсаттар болуы керек. Бұл ХАССП жүйесінің маңыздылығын арттыруға және бұл жүйені компанияның сәттілігін бағалау құралдарының біріне айналдыруға мүмкіндік береді.

Компанияның бөлімшелері арасында ыңғайлы байланыс әдістерін жасау керек. Олар ХАССП енгізудің түпкі мақсатына жетуге көмектесетін ақпарат алмасу мүмкіндігіне ие болуы керек. Бұл адамдарға ақпарат беріп қана қоймай, басқа міндеттерді шешумен айналысатын қызметкерлерге өз күш-жігерін жұмсау нүктелерін дәл анықтауға мүмкіндік береді.

Өндірістік персонал ХАССП жүйесін енгізуге және басқаруға жауапты болуы тиіс. Біз өндірістік желілердің операторларын мүмкіндігінше ертерек ХАССП әзірлеуге және енгізуге тырысуымыз керек, олар кейіннен сыни бақылау нүктелерін бақылауға жауап береді. Сапаны бақылау бөлімінің менеджерлері мен қызметкерлері қауіпсіз тамақ өнімдерін шығармайды, оларды жұмысшылар дайындайды. Өндірістік желілердің операторларын сыни бақылау нүктелерін бақылау және түзету әсерлерін орындау процедураларын жазуға тарту маңызды-бұл оларды түсінікті, толық және практикалық етеді.

Идея қаншалықты жақсы болса да, кейбір адамдар алдымен өзгерістерге қарсы тұрады. Мұнда сіз шыдамдылық танытып, оларға біртіндеп, қолайлы

жылдамдықпен өзгерістерге бейімделуге, өзгерістерді ынталандыруға, бірақ оларды күшпен енгізбеуге мүмкіндік беруіңіз керек.

Барлық деңгейдегі қызметкерлерді бастапқы және ағымдағы оқыту жоспарларын әзірлеу қажет. Ең үздік шешім-бұл компания деңгейінде оқу жоспарларын әзірлеуге және сабақтар өткізуге көмектесетін кәсіби даярлау және біліктілікті арттыру бөлімін құру. Егер бұл мүмкін болмаса, онда сіз үшінші тарап ұйымдары жасаған оқу материалдарын пайдалануыңыз керек.

Іске асырылғаннан кейін бірден ХАССП жүйесіне аудит жүргізген жөн. Мұндай тексеру әлсіз жақтарды анықтауға және дұрыс емес мінез-құлық әдеттері қалыптасқанға дейін оларды жоюға мүмкіндік береді.

Жеке қызметкерлер мен ұжымдарды, егер бұл олардың лауазымдық міндеттеріне кіретін болса да, жетістіктері мен іске дұрыс көзқарасы үшін басшылық көтермелеуі тиіс. Адамдар өздері жасаған жұмысты бағалағанды жақсы көреді. Кейбіреулерді ынталандыру басқаларға ынталандырады. Тым тиімді немесе күрделі ынталандыру жүйелерін қолдану іс жүзінде мүмкін емес, өйткені күтулер шамадан тыс болуы мүмкін және ынталандыру процесі тым ауыр. Мұны жиі және оңай жасаған дұрыс, бірақ ынталандыру есте сақталады.

ХАССП бүкіл компаниядан идеяға деген адалдықты талап етеді-басшылықтан бастап қарапайым жұмысшыларға дейін. Сірә, бұл проблема ХАССП енгізу кезінде туындайтын ең қиын мәселе. ХАССП бағдарламасын жазу және оны азық-түлік кәсіпорнына енгізу салыстырмалы түрде оңай, бірақ компанияның жалпы мәдениетін өзгерту және тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етуді оның барлық қызметкерлерінің ортақ мақсатына айналдыру әлдеқайда қиын. Егер бұл мақсатқа қол жеткізілсе, ХАССП бағдарламасының сәттілігіне кепілдік беріледі.

ҚОРЫТЫНДЫ

Қазақстан Республикасының үкіметтің алдына еліміздің дүние жүзінің бәсекеге қабілетті 50 елдің қатарына енуін мақсат етіп қойды. Сонымен қатар әртүрлі салалық кәсіпорынға және оларға бағынышты мекемелерге халықаралық стандарттарды енгізуге ұсыныс берілді. Сонымен қатар, бүгінгі таңда мүдделі тараптардың сапаны жоғарлатуға және өнімнің өзіндік құнын азайтуға, қоршаған ортаға зиянды әсерді төмендетуге, өнімнің қауіпсіздігін төмендетуге, қызметкерлердің еңбегі мен денсаулығын қорғауға қатысты талаптары үнемі өсу үстінде.

Осыған байланысты «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС аппараттық басқармаларында ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 стандарттарының және ISO 22000:2018 ерекшеліктерінің талаптарына сәйкес басқару жүйесі (ИБЖ) әзірленіп, енгізу жұмыстары басталды.

ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 стандарттарының және ISO 22000:2018 ерекшеліктері талаптарының негізіндегі интеграцияланған басқару жүйесін әзірлеу және енгізу «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС басшылығының стратегиялық шешімі болып табылады.

Интеграцияланған басқару жүйесінің саясаты Сапа аясындағы саясат бірнеше міндеттемелерді жүзеге асырумен қамтамасыз етеді. Осы саясат нәтижесінде келесі жетістіктерге қол жеткізілді.

- интеграцияланған басқару жүйесін тұрақты түрде жетілдірді;
- тұтынушылардың талаптарына сәйкес шығарылатын өнімнің сапасын қамтамасыз етілуде;
- интеграцияланған басқару жүйесінің қызметін қажетті ресурстармен қамтамасыз етілуде;
- қалдығы жоқ және қауіпсіз технологиялар негізінде өндірісті жаңартылуда және дамытуға бет бұрылды;
- сапа менеджмент аясындағы қызмет мәселелері бойынша тұтынушылар, қызметкерлер және басқа мүдделі тараптардың алдында жайдарылықты қамтамасыз етілу.

Қызметінің нашарлауына сапасының төмендеуіне қоршаған ортаның ластануына, өндірістік жарақатталуына және кәсіптік ауруларға әкелетін сәйкессіздіктің болмауының мәселелері қарастырылды..

Осыған байланысты ИБЖ енгізудегі іс-шараларымыздың сатылы жоспары құрылып, аталған басқармалардың қызметкерлерін ИБЖ талаптарымен таныстыру семинарларын өткізілді, ИБЖ талаптарына сәйкес құжаттарымызды дайындау және енгізу, ішкі аудит өткізу бойынша жұмыстары орындалды.

ПАЙДАЛЫНҒАН ӘДЕБИЕТ ТІЗІМІ

- 1 А.Қ.Смағұлов, Дүйсенбекова О.О., Қ.А. Сағындықов «Азық түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік», Оқулық 28. 04. 2018 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2 019-342 бет.
- 2 Дүйсенбекова О.О. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау. ҚазҰАУ. Атамұра. Баспахана Алматы 2018 ж.
3. Дүйсенбекова О.О.Татыбаев М.К. Квалиметрия. Эвера. Баспахана Алматы 2021 ж., 284 бет.
4. Аскаров Е.С. Стандарттау, метрология, сертификаттау және сапаны басқару. Алматы, 2013 ж., 333 бет.
5. Фейгенбаум, А. Контроль качества продукции / Пер. с англ. М., 2016.
6. Окрепилов, В.В. Управление качеством. Учебник для вузов / 2-е изд доп. и перераб. М., 20188.
7. Достижение качества через преобразование. Подход к улучшению управленческой деятельности. Под ред. Ю.Т.Рубаника. М., 2019 г..
8. Интеграция управления качеством продукции: новые возможности. М., 1997.
9. Круглов, М.Г., Сергеев, С.К., Такташов, В.А. и др. Менеджмент системы качества: Уч. Пособие. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2014 г..
10. Аристов., О.В. Управление качеством. Учебник. ИНФРА-М., 2014.
11. Пономарев, С.В., Мищенко, С.В., Белобрагин, В.Я. Управление качеством продукции. Введение в системы менеджмента качества / С.В.Пономарев, С.В.Мищенко, В.Я.Белобрагин. - М., 2015.
11. Ефимычев, Ю.И., Стрелкова, Л.В., Долова, Н.М. Управление качеством. Уч. пособие. – Н.Новгород: Издательство ННГУ им.Н.И.Лобачевского, 2020 г.
12. СТ РК ИСО 9001:2015 Системы менеджмента качества – требования.
13. СТ РК ИСО 9004:2015 Системы менеджмента качества – рекомендации для улучшения деятельности.
14. СТ РК ИСО 9000:2015 Системы менеджмента качества – основные положения и словарь.
15. СТ РК ИСО 19011-2015 Рекомендации по аудиту систем менеджмента качеств и/или охраны окружающей среды
16. СТ РК ИСО 10011:2015 Указания по аудиту систем качества.
17. СТ РК ГОСТ Р 50953-2015 Выбросы вредных веществ и дымность отработавших газов магистральных и маневровых тепловозов. Нормы и методы определения
18. СТ РК ГОСТ ИСО 14001-2015 Системы управления окружающей средой. Требования и руководство по применению.
19. СанПиН Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»»

20. СанПиН Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования по охране поверхностных вод от загрязнения»

21. ISO 9000:2015 Quality management systems – Fundamentals and vocabulary (Сапа менеджментінің жүйелері. Негізгі ережелер мен сөздік)

22. ISO 9001:2015 Quality management systems - Requirements (Сапа менеджментінің жүйелері - Талаптар)

23. ISO 14001: 2015 Environmental management systems – Requirements with guidance for use (Экологиялық менеджмент жүйелері – Қолдану жөніндегі талаптар мен басшылық)

24. ISO 22000:2018 "Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain".

А қосымшасы



Қ.И. Сәтбаев атындағы Қазақ Ұлттық техникалық зерттеу университеті
6B07501-«Индустриалды инженерия» білім беру бағдарламасының, 4 курс
студенті Өмірзақ Арилан Маратқызы «Азық-түлік кәсіп орны жағдайында
Сапа менеджментінің интеграцияланған жүйесін талдау» тақырыбына
жазылған дипломдық жұмысына

ПІКІР

Қазіргі нарықтық экономикада өндірістен шыққан өнімнің бәсекеге қабілеттілігі, сол өнеркәсіптің өмір сүру деңгейін көрсетеді. Өнімнің, қызметтің бәсекеге қабілеттілігіне әсер етуші негізгі факторлардың бірі оның сапасы болып табылады.

Сапа проблемасы өмір сүру, экономикалық, әлеуметтік және экологиялық қауіпсіздік деңгейін көтеруде маңызды фактор болып табылады.

Қазақстан Республикасының мұнай өнеркәсібі экономиканың жетекші саласы болып табылады. Еліміз қазіргі таңда дүние жүзіндегі ірі мұнай өндіруші елдердің қатарына 28 орын алады. Қазақстан дәлелденген қоры және мұнай өндіру көлемі бойынша ТМД елдерінің арасында екінші, ал газ бен конденсаттың қоры бойынша – төртінші орын алады.

Кәсіпорын басшылары басты мақсаттарға жету ИСО 9001 жүйесіне сай жеткізуге болады және ал тұтынушылардың кәсіпорынға сенімділігін жоғарлатады деп санайды. Кәсіпорын басшылары қойылған мақсаттарға жетуді әрбір қызметкердің сапаны жоғарлату жолында жеке және калективті жұмысы принципіне сүйенеді деп санайды.

Сапа басқару жүйесінің тиімділігін арттыру тұрақты жетілдіру бағытында сапалық қағидаттары мен мақсаттар қабылданған.

Мақсаттарды іске асыру үшін өндіріс басшылығы тарапынан болған талдау нәтижелері, іс-қимылдарын қолдану. Өндірістің техникалық жабдыкталуын жақсарту жұмыстары жүргізіледі. Өндірістегі интеграцияланған сапа жүйесін өнімнің сапасын арттыру, экологиялық нәтижелікті, қызметшілердің қауіпсіздігімен еңбегін қорғауды жақсарту мәселелерін тығыз байланыстыра жетілдіруді қамтамасыз етеді. Экологиялық мәселесі атмосфераны, жер асты және жер үсті, жер бетін қорғау шаралармен ұштасады. Зерттеудің ғылыми жаналығы Мекеменің сынау зертханасында жүргізілетін сынау процессінің әдіснамалық тәсілдерін дайындау және өнімнің сапа элементтерін талдау болып табылады.

Дипломдық жұмыстың мақсаты мекеме жағдайындағы ISO 22000:2018 бойынша тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері, ISO 9001:2015 сериялы стандарттарға сәйкес сапа менеджменті жүйелері стандартының талаптары негізінде мекеменің интеграцияланған сапа менеджмент жүйесін талдау және ұсынымдар дайындау болып табылады.

Өмірзақ Ариланның дайындаған дипломдық жұмысы «Ақсай нан-тоқаш комбинаты» ЖШС жағдайындағы мекеменің құрамы, атқаратын қызметіне, даму тарихы жөнінде баяндалып, өнімнің сапа элементтері талданды, Мекеменің саясатының сипаттамасын; мекеме жағдайындағы сапа

менеджмент жүйесіне талдау; Өнімнің сапасына қойылатын стандарт талаптарын; ISO 22000:2018 бойынша тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері, ISO 9001:2015 сериялы стандарттарға сәйкес сапа менеджменті жүйелері стандартының талаптары негізінде мекеменің интеграцияланған сапа менеджмент жүйесіне; Мекеменің экономикалық тиімділігі есептелінді және зертхананың, мекеменің адам өміріне әсер ететін факторлары еңбекті қорғау бөліміне толық сипаттама беріп зерттеген.

Дипломдық жұмыс қойылған мақсат, міндетке жеткен. Зерттеу барысында автор түрлі ғалым – зерттеушілердің еңбектерін жинақтап, оларды өз жұмысында қолдана алған.

Дипломдық жұмыс түрлі кестелермен, сандық мәліметтермен толықтырылған.

Дипломдық жұмысты орындау барысында зерттелген нәтижелерін жинақтап, оларды талдап, осының негізінде өзіндік қорытынды жасаған.

Дипломдық жұмыс аталған мерзімде орындалды.

Дипломдық жұмысты орындау барысында Өмірзақ Арилан ұқыптылығын, тиянақтылығын, өзіндік пікір қалыптастыра алатындығын, біліктілігін көрсете алды.

Дипломдық жұмыс «Стандарттау, сертификаттау және метрология» мамандарды дайындау профиліне, берілетін біліктілік дәрежесіне сай жазылған мемлекеттік комиссияға қорғауға ұсынылады.

Ғылыми жетекшісі,
п.ғ.к., қауым. профессор



М.Татыбаев

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

1. Автор: Осиржаг Аршам Марагзун
2. Название: Азат-түмөн кәсіпкерлер жағдайына Сала-мекендік шарттарды
3. Координатор: Тайбулат М.К.
4. Оператор системы: Кенбай Аманжол Асылбекулов
5. Дата загрузки работы: 5.08.2025
6. Подразделение: Стандарттар, сертификаттар және мейрамы
7. Тип документа: Дилмаларға түрлері
8. Результат проверки: _____
9. Количество страниц: 68
10. Номера страниц, назначенных для сравнения: _____

Работа в письменной версии идентична электронной версии

Кенбай А.А. Жау

Ф.И.О. Подпись Оператора Системы

Настоящий протокол был составлен в двух экземплярах,
предназначенных для:

- Автора выпускной работы
- Оператора Системы

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

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

Автор: Өмірзақ Арилан Маратқызы

Тақырыбы: Азық-түлік кәсіпорнындағы сана менеджментінің интеграцияланған жүйесін талдау

Жетекшісі: Мұхтарбек Татыбаев

1-ұқсастық коэффициенті (30): 2.2

2-ұқсастық коэффициенті (5): 1.9

Дәйексөз (35): 2.2

Әріптерді ауыстыру: 2

Аралықтар: 0

Шағын кеңістіктер: 0

Ак 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 11.06.2025,

Кафедра меңгерушісі С.С.М



Протокол

о проверке на наличие неавторизованных заимствований (плагиата)

Автор: Өмірзақ Арилан Маратқызы

Соавтор (если имеется):

Тип работы: Дипломная работа

Название работы: Азық-түлік кәсіпорнындағы сапа менеджментінің интеграцияланған жүйесін талдау

Научный руководитель: Мұхтарбек Татыбаев

Коэффициент Подобия 1: 2.2

Коэффициент Подобия 2: 1.9

Микропробелы: 0

Знаки из других алфавитов: 2

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

проверяющий эксперт