

«Сейфуллин окулары – 18(2): «XXI ғасыр ғылыми - трансформация дәуірі» халықаралық ғылыми - практикалық конференция материалдары = Материалы международной научно-практической конференции «Сейфуллинские чтения - 18(2): «Наука XXI века - эпоха трансформации». - 2022.- Т.І, Ч.ІІ.- С. 55-59.

## **СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ СТАНДАРТОВ ИСО 9001:2015 и ИСО 22000:2018**

*Мусаинова М.Ж., магистрант  
Алдабергенова С.С., доктор PhD*

*Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина, г. Астана*

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» для законного оборота пищевой продукции с 15 февраля 2015 года предприятия, участвующие в обороте пищевой продукции обязаны разработать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии систему менеджмента безопасности пищевой продукции, основанную на принципах ХАССП [1].

Данное решение ознаменовало обязательное введение принципов ХАССП на предприятиях, что стало следующим шагом в практике формирования системобеспечения безопасности.

В случае низких показателей продаж продукции из-за отсутствия потребительского интереса, меняется производитель данной продукции, который выступает более выгодным и привлекательным. Отрицательное мнение конечного потребителя негативно влияет на имидж товара, снижает его рейтинг и прибыль производителя.

Безопасности товара не достаточно для потребителя. Товар должен соответствовать его потребностям и требованиям. Невозможно повысить конкурентное преимущество, фокусируясь исключительно на безопасности продукции, не учитывая качество. С этой целью необходимо совершенствовать качество товара и обеспечивать его потребительские свойства.

Заинтересованные в изготовлении качественного товара, производители, понимая собственную выгоду, интегрируют элементы стандартов ИСО 9001 и ИСО 22000.

Вместе с тем, производителям необходимо отличать положения каждого стандарта и использовать их исключительность при производстве товара.

Например, выполнение требований стандарта ИСО 22000 позволяет контролировать и управлять опасностями.

Так, стандарт ИСО 22000 устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП). Выполняя требования стандарта, пищевое предприятие может управлять рисками,

которые угрожают безопасности продукции на всех этапах «от поля до прилавка» [2].

В свою очередь, выполнение требований стандарта ИСО 9001 позволяет продукции предприятия соответствовать потребностям и ожиданиям потребителя.

В частности, основной особенностью, которая реализована в системе менеджмента качества (СМК) согласно стандарту ИСО 9001 является удовлетворение ожиданий и потребностей конечного потребителя. СМК, благодаря «системному подходу», охватывает все вопросы улучшения деятельности производителя в целом, в том числе, повышение качества и безопасности продукции [3].

Производителю необходимо учитывать требования указанных стандартов одновременно, ведь при использовании стандарта ISO 22000 и игнорировании требований стандартов 9001 наступают противоречивые ситуации.

Производитель планирует занять место в определенной сфере и стремится соответствовать требованиям безопасности, но после достижения данной цели сталкивается с тем, что продукция не покупается из-за неудовлетворения ожиданий и потребностей потребителя [4].

В результате, производитель не выдерживает конкуренции с компаниями, где производство обеспечивается согласно требованиям указанных стандартов одновременно.

В связи с этим, для предприятий (в т.ч. в пищевой промышленности) актуальна важность разработки и внедрения модели интегрированной системы менеджмента (ИСМ), которая основывается на стандартах ИСО 22000 и ИСО 9001 [5].

При проведении сравнительного анализа стандартов ИСО 9001 и ИСО 22000 становится очевидным их совпадение примерно на 40% (Таблица 1).

Таблица 1. Сравнительный анализ стандартов ISO 9001:2015 и ISO 22000:2018

ISO 9001:2015	Общее	ISO 22000:2018
	Введение	
	01 Общие положения	
02 Принципы менеджмента качества		0.2 Принципы СМПБ
	0.3 Процессный подход	
	0.4 Взаимосвязь с другими стандартами по системам менеджмента	
	1 Область применения	
	2 Нормативные ссылки	
	3. Термины и определения	

	4 Контекст организации	
	4.1 Понимание организации и ее контекста	
	4.2 Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон	
4.3 Определение области применения системы менеджмента качества		4.3. Определение области применения системы менеджмента пищевой безопасности
4.4 Система менеджмента качества и ее процессы		4.4 Система менеджмента пищевой безопасности
	5 Лидерство	
	5.1. Лидерство и приверженность	
5.1.1 Общие положения		-
5.1.2 Ориентация на потребителей		-
	5.2. Политика	
5.2.1 Разработка политики в области качества		-
5.2.2 Доведение политики в области качества		-
	5.3 Организационные роли, обязанности и полномочия	
	6 Планирование	

Продолжение таблицы 1

	6.1 Действия по реагированию на риски и возможности	
6.2 Цели в области качества и планирование их достижения		6.2. Цели СМПБ и планирование их достижения
	6.3. Планирование изменений	
	7 Поддержка	
	7.1 Ресурсы	
	7.2. Компетентность	
	7.3. Осведомленность	
	7.4 Коммуникация	
	7.5 Документированная информация	
	8. Деятельность	

8.1 Планирование деятельности и управление ею		8.1. Планирование и управление деятельностью
8.2 Требования к продукции и услугам		8.2. Программы предварительных условий (ППУ)
8.3 Проектирование и разработка продукции и услуг		8.3 Система прослеживаемости
8.4 Управление внешне поставляемыми процессами, продукцией и услугами		8.4 Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них
8.5 Производство продукции и предоставление услуг		8.5 Управление опасностями
8.6 Выпуск продукции и предоставление услуг		8.6 Актуализация информации, относящейся к ППУ и плану управления опасностями
8.7 Управление несоответствующими выходами		8.7 Управление мониторингом и измерениям
-		8.8 Верификация, связанная с ППУ и планом управления опасностями
-		8.9 Контроль несоответствиями продукции и процессов
	9 Оценка показателей деятельности	
	9.1 Мониторинг, измерение, анализ и оценка	

Продолжение таблицы 1

	9.2 Внутренний аудит	
	9.3 Анализ со стороны руководства	
	10 Улучшение	
10.1 Общие положения		10.1. Несоответствие и корректирующее действие
10.2 Несоответствия и корректирующие действия		10.2. Постоянное улучшение
10.3 Постоянное улучшение		10.3. Актуализация системы менеджмента пищевой безопасности

Их схожесть ошибочно доказывает, что СМБПП и СМК изначально интегрированы в стандарте ИСО 22000. Однако данное предположение

ошибочно, так как между данными стандартами имеются существенные отличия. Например:

1. «Обратная связь» с потребителем в стандарте ИСО 22000 ограничена претензиями и процедурой изъятия небезопасной продукции.

2. Положения стандарта ИСО 9001 направлены на организацию менеджмента в целом на предприятии, а стандарт ИСО 22000 касается технических вопросов изготовления и требует определения конкретных технологических параметров.

3. Внедрение ИСО 9001 не регламентировано государством и не является обязательным. В свою очередь, внедрение стандарта ИСО 22000 обеспечивает безопасность пищевой продукции, что относится к сфере регулирования государством [6].

С учетом изложенного, для достижения оптимизированного управления качеством и безопасностью производимого товара предприятиям необходимо интегрировать на производстве стандарты ИСО 9001 и ИСО 22000.

### **Список использованной литературы**

1. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
2. ИСО 22000:2018 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
3. ИСО 9001:2015 Системы менеджмента качества. Требования.
4. Миронов М.Г. Управление качеством: учеб. пособие / изд-во Проспект, - М.:2011.
5. Мейес Т., Мертимор С. Эффективное внедрение ХАССП: уч-к / Профессия, 2005.
6. Walter de Gruyter. Management Systems in Production Engineering. Journal, 2018. - 12-15 p.