

4. Беззубцева М.М., Волков В.С., Зубков В.В. Прикладная теория тепловых и массообменных процессов в системном анализе энергоемкости продукции // Международный журнал экспериментального образования, 2013. – № 5. – С. 59-60.

5. Беззубцева М.М., Волков В.С., Пиркин А.Г., Фокин С.А. Энергетика технологических процессов // Международный журнал экспериментального образования, 2012. – № 2. – С. 58-59.

6. Беззубцева М.М., Волков В.С., Котов А.В. Электротехнологии агроинженерного сервиса и природопользования // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований, 2012. – № 6. – С. 54-55.

7. Беззубцева М.М., Ковалев М.Э. Электротехнологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции // Международный журнал экспериментального образования, 2012. – № 6. – С. 50-51.

8. Беззубцева М.М. Электротехнологии и электротехнологические установки // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований, 2012. – № 6. – С. 51-53.

9. Беззубцева М.М., Карпов В.Н., Волков В.С. Менеджмент интеллектуальной собственности в агробизнесе // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований, 2013. – № 11. – С. 122.

10. Карпов В.Н., Юлдашев З.Ш., Панкратов П.С. Энергосбережение в потребительских энергетических системах: монография – СПб.: СПбГАУ, 2012. – 125 с.

11. Беззубцева М.М., Волков В.С. Интеграция науки и образования при подготовке агроинженерных кадров электротехнических специальностей // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований, 2014. – № 1. – С. 50-51.

### *«Управление производством и природными ресурсами»,*

*Австралия, 12–23 марта 2014 г.*

#### *Экономические науки*

#### **АУДИТ СООТВЕТСТВИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ ОМСКОГО РЕГИОНА ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ Р ИСО 22000**

Гаврилова Ю.А., Смирнова Н.А.

ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина, Омск,  
e-mail: juli.gav@mail.ru

Современные тенденции развития пищевой промышленности связаны с непрерывным совершенствованием технологий производства и эффективной политикой в области обеспечения качества и безопасности продукции, которые требуют использования комплексных подходов к управлению рисками [3].

В 2005 году международная организация по сертификации ISO утвердила стандарт ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организации, участвующей в пищевой цепочке» ему идентичен ГОСТ Р ИСО 22000, который объединил требования стандарта ISO 9001 и принципы НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point – анализ рисков и критические контрольные точки) [1]. Стандарт основывается на соблюдении законодательных и нормативных требований к производству, тщательном анализе производственных процессов, с целью выявления возможных опасностей в пищевой продукции, и установлению мер управления для предотвращения, устранения или снижения этих опасностей до приемлемого уровня.

НАССР – это документированная система, которая обеспечивает идентификацию опасных факторов, установление критических контрольных точек и предупреждающих мер и внедрение системы проверок. На сегодняшний день НАССР признана во всем мире, как наиболее эффективная методика обеспечения безопасности пищевых продуктов [5].

Одним из основных принципов является установление процедур проверки – проверка того, что система является жизнеспособной.

Основными процедурами проверки жизнеспособности системы являются внешний и внутренний аудиты.

Внешний аудит проводится независимым аудитором, не имеющим на проверяемой организации никаких интересов. Задачей внешнего аудита является подтверждение правильности учета отчетности, оценка соответствия внутреннего контроля (аудита) политике, цели деятельности предприятия и пр.

Внутренний аудит – является деятельностью по предоставлению независимых и объективных гарантий и консультаций, направленных на совершенствование деятельности организации. Внутренний аудит помогает организации достичь поставленные цели, используя систематизированный и последовательный подход к оценке и повышению эффективности процессов управления рисками, контроля и корпоративного управления.

Выделяют 4 группы преследуемых целей внутреннего аудита:

1. Система предупреждения несоответствий при проведении внешних аудитов;
2. Система предупреждения несоответствий, при проведении прочих проверок;
3. Система оценки выполнения внутренних регламентов деятельности, соблюдения «правил игры» самой организации, снижения рисков, улучшения деятельности;
4. Система оценки поставщиков [4].

На одном из ведущих мясоперерабатывающих предприятий Омского региона – ОАО «Омский бекон» в качестве системы качества введена система НАССР и как процедура проверки жизнеспособности системы проводится внутренний аудит предприятия.

Проведение внутреннего аудита предполагает предварительную разработку программы внутреннего аудита.

Программа аудита включает деятельность, необходимую для планирования и организации определенного количества и вида аудитов и обеспечения их ресурсами, необходимыми для эффективного и результативного проведения аудитов в заданные сроки.

Цели программы:

- организация и проведение внутреннего аудита элементов системы НАССР в подразделениях для подтверждения соответствия системы управления качеством и безопасностью продукции на основе принципов ГОСТ Р ИСО 22000 документам системы, законодательным и другим обязательным требованиям;

- содействие улучшению системы управления качеством и безопасностью продукции на основе принципов НАССР с целью повышения результативности функционирования системы и для выявления возможностей для улучшения и повышения уровня безопасности продукции;

- определение результативности внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы управления качеством и безопасностью продукции на основе принципов НАССР.

Объем программы: в соответствии с перечнем проверяемых подразделений ОАО «Омский бекон» на 2014 запланировано не менее 2 аудитов в год в каждом подразделении.

Аудит осуществляется по разработанным для каждого подразделения критериям аудита.

Ресурсы для программы аудита:

1. В соответствии с финансовыми ресурсами, определенными для развития, внедрения, управления и улучшения деятельностью по аудиту запланировано:

- повышать квалификацию персонала службы управления качеством в соответствии с «Программой развития персонала»;

- провести актуализацию знаний внештатных аудиторов;

- осуществлять поощрение аудиторов и технических экспертов согласно СХ-06.003-06 «Положение об оплате аудиторам ОАО «Омский бекон» в соответствии с запланированным бюджетом.

2. Проведение внутренних аудитов процессов планируется осуществлять силами контролеров по качеству службы управления качеством с привлечением внештатных аудиторов и технических экспертов.

Процедуры программы аудита:

Для упорядочения работ по проведению внутренних аудитов на 2014 г:

- составить служебную записку, в которой указываются наименования проверяемых подразделений, главный аудитор и аудиторские группы и разослать ее подразделениям;

- главному аудитору составить развернутый план проведения каждого аудита и чек-лист, которым пользуются аудиторские группы при проведении аудита;

- по окончании аудита главным аудитором на основании актов по проверке подразделений составляется отчет о функционировании системы управления качеством и безопасностью продукции на основе принципов НАССР;

- результаты по проделанной работе по программе аудита должны обсуждаться на рабочих

совещаниях у заместителя директора по качеству.

Внедрение программы аудита осуществляется путем:

- доведения программы аудита до соответствующих сторон;

- проведения консультаций аудиторов по процессному методу проведения аудитов с ориентацией их на моменты улучшающие процессы и придающие ценность аудиту;

- формирования групп по аудитам;
- проведения аудитов в соответствии с программой аудитов;

- управления записями по аудиту;
- контроля за выполнением корректирующих и предупреждающих действий по результатам аудита.

Записи по программе аудита включают: планы аудитов; акты внутреннего аудита; отчеты-анализы по выявленным несоответствиям; записи по выполненным корректирующим действиям или по планам мероприятий по устранению причин несоответствий; составление справок об оплате аудиторам; ведение записей об актуализации знаний аудиторов; результаты анализа Программы аудита.

Мониторинг внедрения программы аудита проводится заместителем директора по качеству один раз в месяц по следующим показателям:

- возможности аудиторской группы реализовать план аудита;

- соответствие программам аудита, планам, графикам;

- обратная связь от проверяемых подразделений и аудиторов.

Один раз в полугодие проводится анализ достижения целей и идентификация возможностей улучшения программы.

В соответствии с программой внутреннего аудита был разработан и утвержден в установленном порядке график проведения внутренних аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции ОАО «Омский бекон».

#### Список литературы

1. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

2. ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента. – М.: ФГУП «Стандартинформ», 2012. – 42 с.

3. Елисеева, Л.Г. Международная интеграция в области обеспечения безопасности и повышения конкурентоспособности продукции агропромышленного производства / Л.Г. Елисеева // Техника и технология пищевых производств. – 2011. – № 3. – С. 46-51.

4. Свиткина М.З., Рахлин К.М. и др. Настольная книга внутреннего аудитора / Свиткин М.З., Рахлин К.М., Мацута В.Д., Дымкина О.Д. – СПб.: Изд-во картфабрики ВСЕ-ГЕИ, 2001. – 99 с.

5. Смирнова, Н.А., Гаврилова, Ю.А. Организация и проведение внутреннего аудита системы менеджмента качества на соответствие международным стандартам / Н.А. Смирнова, Ю.А. Гаврилова // Международный журнал экспериментального образования – 2013. – № 11 – С. 224-225.