

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ В УСЛОВИЯХ ТРАНЗИТИВНОЙ ЭКОНОМИКИ

Наличие конкурентной среды в условиях рыночной экономики обязывает уделять огромное значение проблемам качества. Говоря о вопросе качества, следует отметить, что за этим понятием всегда стоит потребитель. Именно он выбирает наиболее предпочтительные свойства товара.

Отечественный и зарубежный опыт свидетельствует о том, что обеспечить высокое качество продукции можно только на комплексной основе, позволяющей объединить в систему множество факторов и условий, от которых зависит конечный результат работы предприятия.

Обеспечение качества является всеохватывающей системой, которая распространяется от маркетинговых исследований, научных исследований и разработок, процессов, проектирования продукции и технологий, подготовки производства через производство, контроль и управление продукцией до управления, сбыта и сервисного обслуживания.

Внедрение международных стандартов ИСО серии 9000 является логическим завершением работ по созданию на предприятии системы качества, охватывающей все стороны производственного процесса при формировании высокого качества продукции и обеспечения ее конкурентоспособности.

Необходимость внедрения международных стандартов обусловлена тем, что без создания современных систем качества и их сертификации обеспечить стабильный и эффективный экспорт отечественной продукции невозможно.

Отличие организации, функционирующей на принципах гибкого управления, состоит в том, что каждый вид продукции и его качество сориентированы на совершенно конкретный рынок, его сегмент, определенную группу потребителей, учитывает их вкусы, потребности и предпочтения.

Исходя из товарного ассортимента, требуемого качества товаров для избранных рынков определяются методы и формы производства, обеспечение качества при разработке продукции, каналы реализации, формы продаж и стимулирование сбыта, методы послепродажного обслуживания потребителей. Таким образом формируется программа деятельности организации на определенный период времени.

Целью деятельности любого предприятия является выпуск и поставка продукции, которая отвечает требованиям потребителя и гарантирует получение устойчивой прибыли. Для достижения поставленной цели каждое предприятие формирует систему обеспечения качества продукции.

Система качества предприятия строится в соответствии с рекомендациями международных стандартов серии 9000.

Основными вопросами, определяемыми в системе качества, являются:

- политика в области качества;
- принципы системы качества;
- организация системы качества;
- документация системы качества;
- проверка системы качества;
- экономика качества;
- качество в рамках маркетинга;

- качество проектирования и разработки технических условий;
- качество материально-технического снабжения;
- качество в процессе производства;
- управление производством;
- контроль и испытание продукции;
- метрологическое обеспечение производства;
- действия в отношении продукции неудовлетворительного качества;
- меры корректирующего воздействия;
- хранение, упаковка и транспортирование;
- регистрация данных о качестве;
- подготовка кадров.

D. Furmanek, J. Wierzowiecka
Akademia Morska w Gdyni (Polska)

ORGANIZACJA NADZORU NAD BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI W POLSCE

1. Wstęp

Wiarygodność rynku wewnętrznego zależy od skuteczności nadzoru rynku. Każde państwo ma obowiązek powołać organy, których zadaniem będzie nadzór produktu żywnościowego w całym cyklu życia pod kątem stopnia spełnienia wymagań przepisów i norm. Podstawowym warunkiem jest egzekwowanie prawa. Rozporządzenia, przepisy, normy są bezużyteczne, jeżeli nie są prawidłowo stosowane w praktyce.

2. System nadzoru żywności w Polsce

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności opiera się na działaniu dwu podstawowych systemów:

- systemie wewnętrznym, wprowadzonym przez producenta, który opiera się między innymi na zasadach Dobrej Praktyki Produkcyjnej, na systemach: zarządzania jakością wg normy PN-EN ISO 9001:2001 oraz analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)
- systemie zewnętrznym, niezależnym od producenta, prowadzonym przez wyspecjalizowane organy administracji rządowej, przy pomocy podległych im inspekcji.
- Ważną rolę w funkcjonowaniu organów nadzorujących bezpieczeństwo żywności pełnią również jednostki badawczo – rozwojowe np.: Państwowy Zakład Higieny, Instytut Żywności i Żywienia oraz Polski Komitet Normalizacyjny.

3. Przepisy prawne dotyczące nadzoru bezpieczeństwa żywności

Zasady nadzoru nad bezpieczeństwem żywności opracowane zostały w dyrektywach UE, a w szczególności w:

- Dyrektywie 89/397/EEC dotyczącej nadzoru i kontroli żywności
- Dyrektywie 93/99/EEC dotyczącej dodatkowych działań związanych z nadzorem i kontrolą żywności
- Dyrektywie 92/59/EEC dotyczącej ogólnego bezpieczeństwa produktu

Wymienione dyrektywy zobowiązują państwa do budowy systemu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, działającego zgodnie z jednolitymi zasadami obowiązującymi w UE, tworzonymi jednak w sposób indywidualny przez każde z państw.

W Polsce podstawowe zasady nadzoru i kontroli żywności przedstawiono w ustawie „O warunkach zdrowotnych żywności i żywienia” z 11.05.2001 r. Jest to akt prawny, który w połączeniu z innymi ustawami kompleksowo reguluje problematykę bezpieczeństwa żywności i określa zadania, organizację oraz obszary działalności organów nadzoru i kontroli żywności (tab.1 i tab.2).