

УДК 664.74

Александр Семенович Фейгин

ООО «Приморский центр сертификации», Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет, Россия, Владивосток, e-mail: alexsef@yandex.ru

Внедрение систем ХАССП в рыбной отрасли на основе корпоративного управления

Аннотация. Сформулированы законодательные требования к производству пищевой рыбной продукции. Установлен уровень выполнения данных требований на предприятиях рыбной промышленности. Рассмотрены вопросы корпоративного управления процессами. Предложены рекомендации по обеспечению безопасности производства пищевой рыбной продукции на основе соблюдения принципов ХАССП и корпоративного управления процессами.

Ключевые слова: ХАССП, рыбная отрасль, технический регламент, корпоративное управление.

Alexsandr S. Feigin

Primorsky centre of certificate, Far Eastern State Technical Fisheries University, Russia, Vladivostok, e-mail: alexsef@yandex.ru

Introduction of HACCP systems in the fishing industry based on corporate governance

Abstract. The paper formulates the legal requirements for the production of fish food products. The level of compliance with these requirements at the enterprises of the fishing industry has been established. The issues of corporate process management are considered. Recommendations are made to ensure the safety of the production of fish food products based on compliance with the principles of HACCP and corporate process management.

Keywords: HACCP, fishing industry, technical regulations, corporate governance.

Введение

1 июля 2021 г. исполнилось 10 лет с момента вступления в силу технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» № ТР ТС 021/2011, а 18 октября будет 5 лет со дня принятия Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).

С принятием и вступлением в силу данных документов существенно изменились обязательные требования, предъявляемые к рыбной продукции и процессам ее производства. В соответствии со статьей 10 главы 3 ТР ТС 021/2011 и п. 22 главы IV при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Однако, как показывает практика, выполнение обязательных требований указанных технических регламентов на предприятиях рыбной отрасли в вопросе обеспечения безопасности выпускаемой пищевой продукции в рыбной отрасли сопряжено с рядом проблем, среди которых необходимо отметить отсутствие координации работ по созданию, внедрению и поддержанию систем внутреннего контроля на принципах ХАССП (систем HACCP) [1].

Исходя из этого целью выполненных исследований является разработка методических рекомендаций по координации работ по созданию, внедрению и поддержанию систем ХАССП.

Для достижения указанной цели были сформулированы конкретные задачи:

- провести статистический анализ нарушений требований технических регламентов предприятиями рыбной отрасли в вопросе обеспечения безопасности выпускаемой продукции;
- выявить основные причины нарушений требований технических регламентов предприятиями рыбной отрасли в вопросе обеспечения безопасности выпускаемой продукции;
- предложить комплекс мероприятий по соблюдению требований технических регламентов предприятиями рыбной отрасли в вопросе обеспечения безопасности выпускаемой продукции.

Объекты и методы исследований

Объектом исследований являлась система ХАССП, предметом – организация процесса создания, внедрения и использования системы ХАССП на предприятиях рыбной отрасли.

В работе использовался системный и процессный анализ. Построение модели корпоративного управления процессом обеспечения качества и безопасности рыбных продуктов осуществлялось на основе методологии структурно-функционального моделирования IDEF0 [2].

Результаты и их обсуждение

Этапами разработки систем ХАССП является организация работ, сбор исходной информации для разработки системы ХАССП, определение опасных факторов и предупреждающих действий, установление критических контрольных точек, установление их критических пределов, организация системы мониторинга, определение корректирующих действий, разработка регламента внутренних проверок, разработка документации [3].

Анализ систем ХАССП предприятий рыбной отрасли показал следующие нарушения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» № ТР ТС 021/2011 и Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016): отсутствие разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Для проведения статистического анализа причин нарушений требований технических регламентов были использованы данные органа по сертификации «Приморский ЦСМ» по результатам работы с предприятиями рыбной отрасли Дальневосточного региона. Результаты анализа представлены в таблице. Предварительно все предприятия были классифицированы по 3 группам.

Статистические данные невыполнения требований технических регламентов по обеспечению безопасности выпускаемой продукции предприятиями рыбной отрасли

Statistical data non-compliance with the requirements of technical regulations to ensure the safety of products manufactured by enterprises of the fishing industry

Невыполнение требований	Предприятия, %		
	береговые и флот, выпускающие продукцию на экспорт	работающие, как пр-вило, на внутренний рынок	небольшие и мелкие, работающие на внутренний рынок
Статьи 10 главы 3 ТР ТС 021/2011 и п. 22 главы IV ТР ЕАЭС 040/2016	10	22	68

Предприятия, которые выпускают продукцию, в том числе на экспорт, столкнулись с необходимостью разработки и внедрения систем ХАССП уже более 20 лет назад, когда в России обязательность данного требования отсутствовала. Это было вызвано обязательностью данного требования вначале со стороны Европейского экономического союза, а затем и других стран. Поэтому на данных предприятиях системы, основанные на принципах ХАССП, в целом разработаны, внедрены и работают, они, как правило, успешно проходят проверки как со стороны Россельхознадзора, так и со стороны иностранных надзорных служб. Внедренные системы разработаны самостоятельно либо сторонними организациями.

Во вторую группу входят, как правило, средние и ряд мелких предприятий. Чаще всего систему для данных предприятий разрабатывают сторонние организации, либо покупается готовый шаблон, не имеющий ничего общего с конкретным предприятием. С учетом того, что на этих предприятиях обычно отсутствуют службы контроля качества либо отдельные специалисты по системе ХАССП, а проверки со стороны надзорных органов бывают крайне редко, документы системы не работают, записи ведутся не регулярно, внутренние аудиты не проводятся.

К третьей группе относятся, как правило, мелкие и ряд средних предприятий, которые либо не знают о необходимости обязательного внедрения принципов ХАССП, либо не имеют средств на разработку и внедрение этой системы, либо надеются на то, что надзорные органы не проверят их предприятие. Что касается индивидуальных предпринимателей, то им проще заплатить штраф, чем тратиться на систему.

В то же время Кодекс Российской Федерации «Об административных правонарушениях» № 195-ФЗ статьей 14.43 регламентирует наказание физических и юридических лиц до одного миллиона рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

Анализ процесса разработки, внедрения и использования систем ХАССП позволяет установить 5 основных направлений решения указанных проблем:

1. Для удобства предприятий и с целью снижения затрат на разработку систем разработать и согласовать с Роспотребнадзором и Россельхознадзором типовые программы по системам ХАССП для отдельных видов продукции, которые должны находиться в свободном доступе, либо быть доступными по цене.

2. Разработать типовые журналы и формы ведения записей систем ХАССП.

3. Разработать подробные типовые инструкции по внедрению и функционированию систем ХАССП, включая программы производственного контроля.

4. Внести требование об обязательности наличия на предприятиях обученных специалистов по принципам ХАССП.

5. Разработать для предпринимателей типовой перечень необходимых действий и требований при ведении бизнеса по производству пищевой продукции.

Анализ невыполнения требований технических регламентов указывает на основную причину – отсутствие необходимых ресурсов. В этой связи наиболее перспективным способом решения проблемы является корпоративное управление процессами [4].

Корпоративное управление компаний представляет собой взаимодействие менеджмента компании и иных заинтересованных в процессе кооперации лиц. Корпоративное управление процессом интеграции с целью решения проблем обеспечения безопасности пищевой продукции относится к внешнему типу корпоративного управления, когда предполагается участие не только членов кооперации, но и надзорных структур, а также иных организаций, органов власти и даже государства в лице уполномоченных субъектов. Корпоративное управление предполагает своей основной задачей сведение интересов всех участников отношений, т.е. стремление добиться одного взгляда на процесс, привести всех к компромиссу.

Однако для выполнения поставленной задачи хотя бы наполовину предусмотрено наличие специальной системы корпоративного управления. Наличие определенной системы осуществления корпоративного управления предполагает формирование организационной мо-

дели, защищающей и обеспечивающей интересы участников компании. Также в нее входят принципы и механизмы, посредством которых реализуется основная управленческая идея. Структурированность и организованность позволяет принимать грамотные корпоративные решения и осуществлять надзор за процессом их исполнения.

Чтобы сформировать грамотную и эффективную систему управления в корпорации, необходимо соблюсти принцип ее построения, пройти несколько этапов:

- разработка и принятие основных принципов деятельности;
- установление целей кооперации;
- выбор структуры компании, системы ее организации.

Механизмы, методы реализации, информационное обеспечение и прочие моменты – все это основа системы корпоративного управления. Отсутствие хотя бы одного элемента может нарушить весь порядок работы, особенно когда речь идет о крупных предприятиях.

Одним из методов реализации кооперации является системный подход, который предполагает формирование поэтапного плана с отражением механизмов координации деятельности компании. Основные направления предусматривают планирование, организацию, а также контроль над процессом кооперации. То есть системность предусматривает установление механизмов, направленных сразу на несколько аспектов: достижение целей кооперации, интересы ее членов, взаимодействие с внешними субъектами отношений.

Другим методом реализации кооперации является процессный (узкий) подход к корпоративному управлению, который предусматривает определение непосредственных практических действий, позволяющих не только в теории, но и на практике прийти к требуемому результату. Это дает понятию корпоративного управления более узкий смысл. Здесь необходимо не только установить интересы участников обществ, но добиться их баланса.

Существует несколько моделей реализации корпоративного управления, которые хорошо проработаны на практике и уже получили свое закрепление. Схемы координации деятельности компаний формировались по типу ведения бизнеса в различных зарубежных странах. Из-за этого в современном предпринимательстве применяются определенные модели управленческой работы, реально направленные на удовлетворение интересов членов обществ и обеспечения взаимодействия всех участников рассматриваемого процесса.

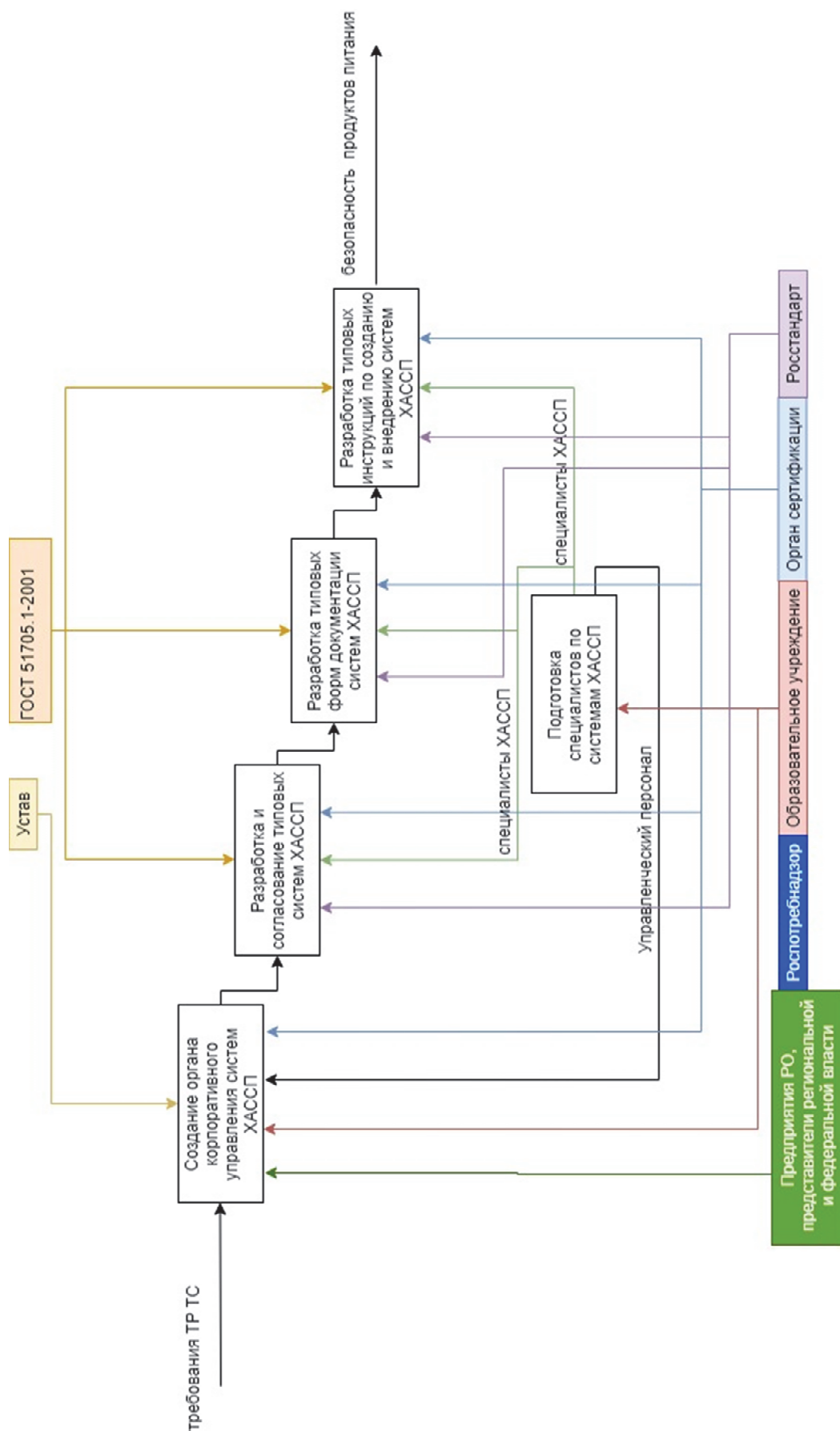
В России действует инсайдерская отечественная модель корпоративного управления. Принятый локальный акт – Кодекс корпоративного управления, который представляет собой рекомендательный документ, используется в бизнес-процессах корпоративного управления с 2014 г. [5].

На основании принципов процессного подхода и основных положений Кодекса корпоративного управления разработана структурно-функциональная модель процесса корпоративного управления создания и внедрения систем ХАССП на предприятиях рыбной отрасли Дальневосточного региона, представленная на рисунке.

Создание органа корпоративного управления возможно в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Однако наиболее приемлемой формой для достижения поставленной цели с учетом функциональных различий участников является некоммерческая организация.

Разработка и согласование с Роспотребнадзором и Россельхознадзором типовых систем ХАССП, находящихся в свободном доступе либо доступных по цене, позволяют снизить затраты на разработку этих систем по каждому ассортименту выпускаемой продукции, что важно особенно для малых предприятий.

Другими не менее важными элементами создания систем ХАССП является разработка типовых журналов и форм ведения записей систем ХАССП, разработка подробных типовых инструкций по внедрению и функционированию систем ХАССП, включая программы производственного контроля, типового перечня необходимых действий и требований при ведении бизнеса по производству пищевой продукции.



Модель процесса создания и внедрения системы ХАССП на предприятиях рыбной отрасли
 Model of the process of creating and implementing the HACCP system at the enterprises
 of the fishing industry

Таким образом, корпоративное управление, в том числе в российских компаниях, предполагает наличие определенной системы и модели работы, которые определяются принципами организации исполнительных органов и взаимодействия участников общества, в том числе с внешними субъектами.

Заключение

Анализ нарушений требований технических регламентов предприятиями рыбной отрасли показал наиболее часто встречающиеся нарушения у предприятий в вопросе обеспечения безопасности выпускаемой продукции: отсутствие разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП, при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Основные причины нарушений требований технических регламентов предприятиями рыбной отрасли в вопросе обеспечения безопасности выпускаемой продукции: отсутствие необходимых ресурсов и невозможность в настоящее время должного контроля со стороны надзорных органов.

Предложена модель корпоративного управления процессом разработки, внедрения и использования систем ХАССП, предусматривающая взаимодействие предприятий рыбной отрасли Дальневосточного региона, образовательных организаций, органов сертификации, территориальных управлений Росрыболовства, Роспотребнадзора, Россельхознадзора, представителей региональной власти, а также иных организаций.

Список литературы

1. Ким Э.Н., Кожан Е.И., Лобода Н.Е., Фейгин А.С. Регулирование качества рыбной продукции в условиях вступления в ВТО // Научные труды Дальрыбвтуза. 2012. Вып. 27. С. 121–128.
2. РД IDEF0-2000. Методология функционального моделирования IDEF0. Руководящий документ. URL: <https://nsu.ru/smk/files/idef.pdf> (дата обращения: 01.07.2021).
3. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424> (дата обращения: 01.07.2021).
4. Перезовова О.В., Калашников О.Н. Совершенствование корпоративного управления в сервисной компании с использованием системы показателей эффективности // Российское предпринимательство. 2018. Т. 19, № 12. С. 4007–4015.
5. Сапсаров Н.Ч. Теоретические и практические аспекты применения Кодекса корпоративного управления в Российской Федерации // Образование и право. 2018. № 5. С. 94–98.

© Фейгин А.С., 2021

Для цитирования: Внедрение систем ХАССП в рыбной отрасли на основе корпоративного управления // Научные труды Дальрыбвтуза. 2021. Т. 57, № 3. С. 33–38.

Статья поступила в редакцию 09.07.2021, принята к публикации 20.09.2021.