

Вопросы обеспечения качества

В одном из номеров «Мясных технологий» мне предлагалось прокомментировать тот факт, что несмотря на рост потребления российских ингредиентов для мясопереработки, многие производители мясной продукции считают импортные ингредиенты лучше отечественных. Давать какие-либо комментарии я не стал по единственной причине: в двух словах не ответишь. Действительно, в условиях кризиса производители уделяют основное внимание производству продукции «среднего» и «ниже среднего» сегментов. В этой ситуации можно было бы дать объяснение: «стали больше потреблять отечественных добавок, потому что для такой продукции любые подойдут». Такой комментарий является не столько непатриотичным, сколько наивным: потребительские свойства дешевых мясных продуктов питания сильнее определяются качеством используемых добавок, чем потребительские свойства дорогих. Рост спроса на российские ингредиенты объясняется в первую очередь их невысокой ценой. Возможно, это прозвучит как каламбур или афоризм, но отношение «цена/качество» – один из наиболее существенных показателей качества. И с этим показателем у нашего производителя все в порядке.

Но есть и другой показатель качества, о котором мы говорим с меньшей охотой. Между тем, он не менее важный – это «постоянство качества». Именно он и является причиной того, что мясопереработчики часто отдают предпочтение импортной продукции.

Справедливости ради следует признать, что система обеспечения качества пищевой продукции и ингредиентов для нее находится у нас лишь в стадии развития, в то время как в США, странах Западной Европы и ряда стран Юго-Восточной Азии это уже устоявшаяся концепция. В 1963 года в США, начали разрабатываться специальные правила, регламентирующие условия качественного и безопасного производства – стандарт Good Manufacturing Practice (GMP, Надлежащая производственная практика). У наших соотечественников существует глубокое убеждение, что данный регламент касается исключительно фармацевтической промышленности, хотя на самом деле он распространяется еще и на производство медицинских устройств, изделий диагностического назначения, продуктов питания, пищевых добавок и активных ингредиентов. Первый международный документ по GMP появился в 1968 году. Вскоре концепция GMP получила широкое распространение во всех развитых странах, за исключением СССР, где система обеспечения качества сильно отличалась от западных стандартов, но при тогдашней централизации и подконтрольности была исключительно эффективна в ряде отраслей (например, авиационной промышленности, атомной энергетике, фармацевтике и др.).

Между тем, концепция обеспечения надлежащего качества достаточно логична и состоит из 3 основных пунктов (так называемая «петля качества GMP»):

- 1) Выделить параметры, которые следует воспроизводить
- 2) Определить их количественные характеристики
- 3) Описать способы их измерения

Это касается и проверки самой продукции и технологии, обеспечивающей необходимые свойства. Иными словами, нужно определиться, какие параметры должны быть проверены, какие количественные значения они должны принять и какими приборами это можно измерить. На первый взгляд все просто, однако подумайте о том, что необходимые приборы могут оказаться очень дорогими, методики сложными и требующими квалифицированного персонала, а потом, в процессе работы выяснится, что изначально не те параметры были взяты как определяющие. Последнее, кстати, случается часто. Эта концепция построения системы качества подразумевает некое сочетание скрупулезного документооборота с одной стороны и исключительной гибкости в отношении введения технологического процесса с другой.

Система обеспечения качества включает:

- организацию структуры предприятия (какие службы должны быть, кто кому подчиняется, и кто какие функции выполняет);
- подготовку персонала;
- выбор и подготовку помещений и оборудования;
- управление документацией
- управление технологией процесса
- контроль качества сырья, материалов и конечной продукции
- работу с рекламациями и отзывами
- самоинспекцию (аудит).

Что-то из этого наши производители в своем большинстве проводят достаточно успешно, чем-то занимаются менее охотно. То, насколько быстро мы сможем выстроить целостный подход в оценке параметров производства и проверки нашей продукции, и определит в ближайшие годы ее конкурентоспособность. По секрету можно сказать, что качество мясного сырья, с которым работают российские мясопереработчики тоже колеблется и на этом фоне колебания качества ингредиентов не так заметно. Так что время еще есть.