

УДК 664:006

## **СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТАНДАРТОВ ИСО 22000 И ИСО 9001**

*Красноперова А.А., Фролова С.С., Аднашева А.В., студенты  
4 курса агроинженерного факультета  
Научный руководитель - Шумилова И.Ш., к.т.н., доцент  
ФГБОУ ВО Ижевская государственная сельскохозяйственная  
академия*

**Ключевые слова:** *качество, безопасность, пищевые продукты, ИСО, ХАССП, стандарт.*

*Статья посвящена вопросам важности разработки и внедрения модели интегрированной системы менеджмента, которая основывается на стандарте ИСО 22000 и стандарте ИСО 9001 на предприятиях пищевой промышленности. Приводится краткая сравнительная характеристика данных стандартов, так как требования потребителя по качеству и требования по безопасности пищевой продукции – это не одно и то же.*

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного Союза 021/2011 для законного оборота пищевой продукции с 15.02.2015 года все предприятия, участвующие в обороте пищевой продукции обязаны разработать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии систему менеджмента безопасности пищевой продукции, основанную на принципах ХАССП. Впервые в практике формирования систем обеспечения безопасности на предприятиях принципы ХАССП предлагаются не в рекомендательном ключе, а в виде прямого указания [1].

В Удмуртской Республике несколько лет подряд проводилось анкетирование менеджеров среднего звена, занятых в сфере производства продуктов питания. Анализируя результаты, можно сделать вывод, что специалисты предприятий не высказали стремление к идеологии качества [1,2,3].

Если продукция не продаётся из-за того, что она просто не понравилась потребителю – то на ее место придет другой производитель. Кроме того, что товар должен быть безопасным, он должен нравиться потребителю и соответствовать его потребностям. Для этого необходимо заниматься именно качеством, обеспечением потребительских свойств товара [4,5].

При детальном сравнении стандартов ИСО 9001 и ИСО 22000 видно, что они совпадают примерно на 40%. Между данными документами есть существенные отличия. Например, контур «обратной связи» с потребителем в стандарте ИСО 22000 ограничен претензиями и процедурой изъятия небезопасной продукции. Положения стандарта ГОСТ Р ИСО 9001 направлены на организацию менеджмента в целом на предприятии, а стандарт ГОСТ Р ИСО 22000 касается технических вопросов изготовления и требует определения конкретных технологических параметров. Внедрение ИСО 9001 не регламентировано государством и не навязывается административно. А внедрение стандарта ИСО 22000 обеспечивает безопасность пищевой продукции, что относится к сфере регулирования государством.

Производители, заинтересованные в производстве качественной продукции, понимая последующую выгоду для себя, часто интегрируют элементы стандартов ИСО 9001 и ИСО 22000. При этом предприятие получает синергию двух систем менеджмента: оптимизированное управление качеством и безопасностью пищевой продукции.

#### *Библиографический список:*

1. Шумилова, И.Ш. Вопросы практики применения технических регламентов на пищевых предприятиях в сфере малого бизнеса / И.Ш. Шумилова // Научно обоснованные технологии интенсификации сельскохозяйственного производства. Материалы Международной научно-практической конференции. В 3-ех томах.- 2017.
2. Шумилова, И.Ш. Контроль трех групп стандартов – чистота, качество пищи и обслуживания / И.Ш. Шумилова // Пищевая промышленность.-2013. -№ 1.
3. Шумилова, И.Ш. Современные подходы в управлении качеством ресторана / И.Ш. Шумилова // Потребительский рынок Евразии: современное состояние, теория и практика в условиях Таможенного Союза и ВТО: сборник материалов I Международной научно-практической конференции, посвященной 45-летию кафедры товароведения и экспертизы Уральского государственного экономического университета. В 2-х частях.- 2012.
4. Шумилова, И.Ш. Возможности виртуальной экскурсии на современное пищевое предприятие / И.Ш. Шумилова // Пищевая промышленность.- 2016. -№ 1.
5. Шумилова, И.Ш. Технический регламент на мясо и мясную продукцию. Защита потребителя или «черные времена» для производителей / И.Ш. Шумилова // Актуальные проблемы развития общественного питания и пищевой промышленности: сборник материалов международной научно-практиче-

ской конференции профессорско-преподавательского состава и аспирантов. -Белгородский университет кооперации, экономики и права,2014.

## **COMPARATIVE CHARACTERISTIC OF ISO 22000 AND ISO 9001 STANDARDS**

***Krasnoperova A.A, Frolova S.S,Adnasheva A.V.***

**Key words:** *quality, safety, food, ISO, HACCP, standard.*

*The article is devoted to the importance of developing and implementing an integrated management system model, which is based on ISO 22000 standard and ISO 9001 standard at food industry enterprises. A brief comparative description of these standards is given, because the consumer's requirements for quality and food safety requirements are not the same.*