

# ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В УСЛОВИЯХ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ

Машинская И.С., канд. экон. наук

ФБГНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова», г. Москва

**Аннотация.** В статье представлены вопросы современного состояния и перспектив развития рынка мяса и мясной продукции, проанализированы основные факторы внешней и внутренней среды. Дана характеристика инновациям и инновационной деятельности в мясной промышленности, рассмотрена система менеджмента качества и обеспечения безопасности продукции.

В настоящее время перед мясной промышленностью, которая является важным сегментом агропродовольственного рынка России, поставлены важные стратегические задачи. К наиболее актуальным из них можно отнести: обеспечение роста объемов производства безопасной продукции, повышение конкурентоспособности мясной продукции с более высоким уровнем рентабельности, замещение импортной продукции, выход на мировые рынки с целью наращивания экспорта мяса и мясных продуктов.

В таких условиях высокий уровень конкуренции, ориентация на лидеров рынка, реструктуризация российского рынка мяса и мясной продукции стимулирует развитие инновационных процессов, предъявляет дополнительные требования к характеристикам мяса, вынуждает предприятия внедрять продуктовые и процессные инновации, разрабатывать новые методы и подходы к управлению инновационным развитием с целью удержания позиций на рынке.

При исследовании современного состояния и перспектив развития рынка мяса и мясной продукции необходимо учитывать тенденции в области производства, торговли и потребления. Торговля является важной сферой, поскольку она обеспечивает обращение мясной продукции, ее движение из сферы производства в сферу потребления. Безопасность мяса и мясной продукции, ассортиментная и ценовая доступность становятся приоритетным направлением, во многом определяющим успешное развитие предприятий мясной промышленности (рисунок 1).

Для достижения доминирующей цели - повышения уровня самообеспечения России мясом и мясной продукцией и формирования экспортного потенциала необходимо учитывать, что современная концепция экономики знаний определяет новые условия для развития экономических субъектов, одновременно разрабатываются новые инструменты и механизмы управления предприятием.

Стратегия инновационного развития мясной промышленности может быть реализована при наличии единой системы стратегического партнерства науки и производства:

- инновационная инфраструктура;
- правовая база;
- финансовое и информационное-аналитическое обеспечение.

При этом существует множество условий и факторов, влияющих на экономическую эффективность производства и переработки мяса:

- сложная инфляционная ситуация;
- нежданные колебания курса рубля;
- запрет на ввоз сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия из ряда стран;
- закрытый доступ к финансовым ресурсам европейских банков;
- дефицит ресурсов, сложность привлечения инвестиций;
- влияние государственных программ льготного финансирования проектов;
- труднопрогнозируемые колебания цен на сырье;
- падение платежеспособного спроса населения;
- отсутствие гарантий спроса;
- активизация процессов поглощений и слияний предприятий АПК;
- слабая техническая и технологическая оснащенность предприятий мясной промышленности;
- недостаточный уровень развития инфраструктуры, связанный с хранением, транспортировкой и сбытом продукции;
- недостаток высококвалифицированных специалистов не только в области совершенствования производства и информационных технологий, но и в сфере экономики, менеджмента и маркетинга.

Учитывая влияние факторов внешней среды на предпочтения покупателей, на возросшие требования к экологичности и безопасности продуктов питания, актуальными задачами в управлении предприятием мясной промышленности являются прогнозирование потребительских предпочтений, исследование свойств готовой продукции, формирование качественного и безопасного ассортимента оптимальной структуры в рамках реализации концепции социально-ответственного бизнеса.

В новых условиях способность предприятий мясной промышленности к стремительному и эффективному осуществлению изменений и внедрению инноваций – ключевой фактор их успеха в краткосрочной и долгосрочной перспективе.

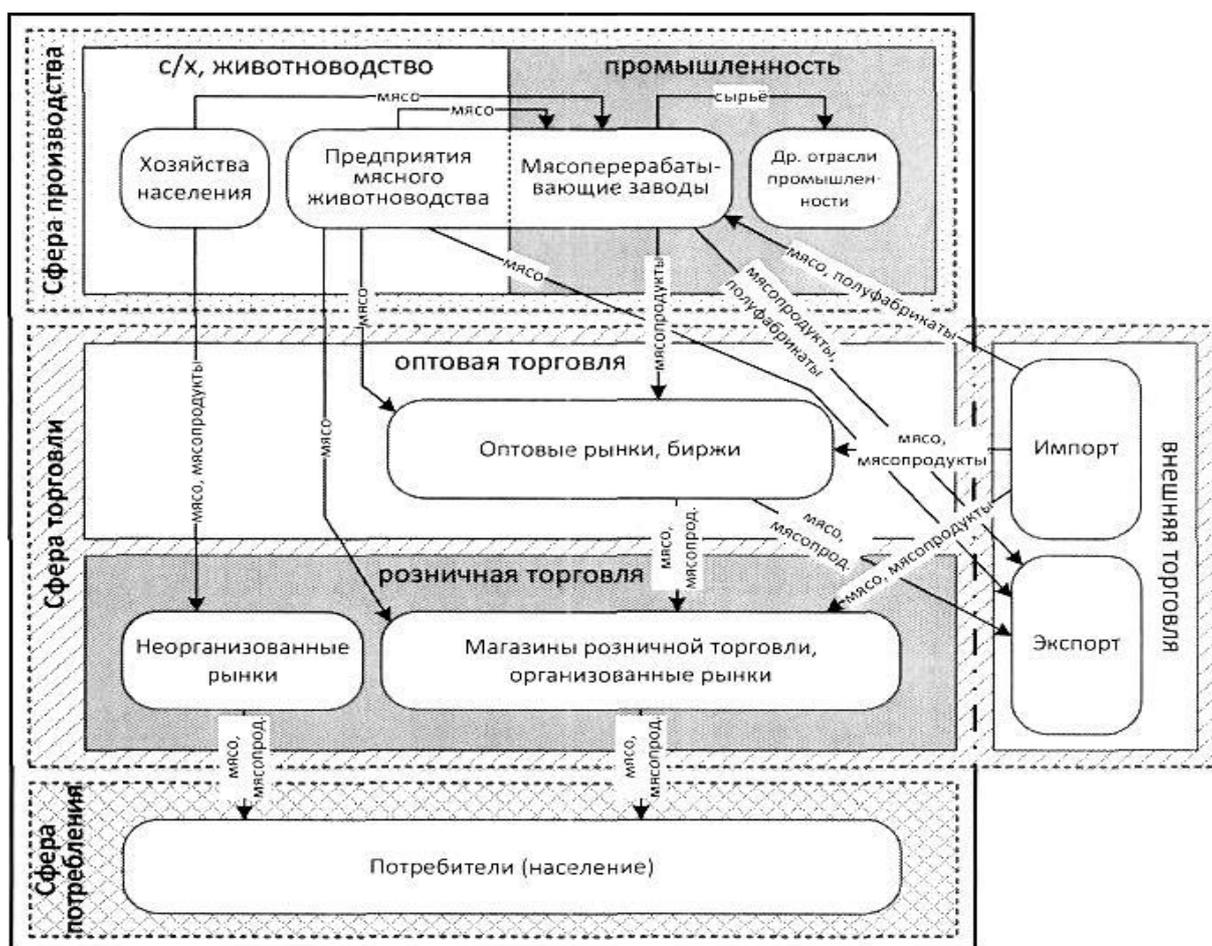


Рис. 1. Взаимосвязь сфер российского рынка мяса и мясной продукции

По данным Росстата в 2014 году объем рынка мяса и мясной продукции составлял 10,9 миллиона тонн, по итогам 2015 года не более 10,6 миллионов тонн (предварительные данные). По прогнозам в 2016 году предприятия мясной промышленности произведут не менее 10,3 миллиона тонн продукции. Этап высокой рентабельности в мясной промышленности с 2016 года сменится на этап роста конкуренции и снижения доходности.

Ограничивающими факторами развития сферы производства российского рынка мяса и мясной продукции являются высокая стоимость инновационных проектов и их низкая окупаемость. При существующих банковских процентных ставках инновационные проекты выходят за рамки сроков окупаемости. Несмотря на некоторое улучшение ситуации в отрасли в связи с запуском ряда производств в скотоводстве, доля промышленного сектора в совокупном производстве такого важного для стратегического развития АПК мяса говядины, остается низкой и составляет порядка 32%. Это не позволяет отрасли быть конкурентоспособной относительно импорта.

Инновации в мясной промышленности – это обновление основных производственных фондов, использование возможностей финансовой господдержки, внедрение новых технологических решений, развитие информационных технологий, использование комплекса экономико-математических методов и моделей, прогнозирование потребительских предпочтений, формирование нового

ассортимента продукции повышенной безопасности, изменение системы оплаты труда, новые подходы к подготовке и переподготовке кадров, повышение экономической эффективности выращивания животных, а также исследование вопросов благополучия животных и прижизненного формирования качества сырья. Все это – актуальные и реальные проекты, требующие внимания со стороны государства и науки.

Инновационная деятельность в мясной промышленности представляет собой процесс, направленный на осуществление постоянного перехода на новую качественную стадию развития за счет повышения эффективности производства, использования новых технологий переработки мяса, оптимизации ассортиментной политики и сырьевой базы, принятия эффективных управленческих решений, а также связанные с этим научные исследования и разработки. Для мясной промышленности, представляющей собой комплекс производств, последовательно перерабатывающих исходное сельскохозяйственное сырье, актуальным становится снижение рисков при внедрении инновационных технологий и современных линий переработки мяса и производства мясной продукции.

Во времена неоднозначной политической и экономической ситуации в мире российские предприятия мясной промышленности сталкиваются с ограничивающими факторами развития, которые необходимо анализировать при разработке, внедрении и использовании инноваций.

По данным Национальной мясной ассоциации, экспорт мяса и субпродуктов всех видов из России в 2015 году составил около 85 тысяч тонн, в 2014 году было 77 тысяч тонн. В общей структуре поставок продовольствия за рубеж доля мяса пока незначительна как в физическом, так и в денежном выражении. Так, по оценке Национального союза экспортеров продовольствия, из вырученных от вывоза в 2014 году 19 млрд долларов за мясо получено лишь 100 млн долларов, примерно столько же за колбасы и 25 млн долларов за мясные консервы.

Поставки мяса и мясной продукции из России затруднены по объективным причинам. Прежде всего, из-за несовершенства действующей системы соответствия в обеспечении качества и безопасности продукции. Определенные гарантии странам-импортерам в области качества продукции дает подтверждение соответствия. Актуальными являются вопросы изменения законодательства в сфере технического регулирования, проблемы организации государственного ветеринарного надзора, совершенствование нормативно-правовой базы в области требований по обеспечению безопасности мяса и мясной продукции, гражданско-правовое регулирование в сфере торговой деятельности, законодательная база в сфере социальной поддержки населения с помощью государственных субсидий на продовольствие.

Безопасность продуктов питания стала предметом серьезных обсуждений российского правительства в последние годы. В законодательстве Российской Федерации широко рассмотрен вопрос обеспечения безопасности пищевой продукции:

– ФЗ от 27.12.2002 №184 (ред. от 28.11.2015) «О техническом регулировании» (В ФЗ «О техническом регулировании» контроль над безопасностью продукции и процессов заявлен важнейшей функцией государства. Определение безопасности продукции в данном законе трактуется следующим образом: «безопасность продукции» – состояние, при котором отсутствует недопустимый риск. Причем риск здесь рассматривается как «вероятность причинения вреда жизни или здоровью граждан»);

– ФЗ от 30.03.1999 №52 (редакция от 28.11.2015) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– ФЗ от 02.01.2000 №29 (редакция от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– Указ Президента Российской Федерации от 30.01.2010 №120 утверждает Доктрину продовольственной безопасности РФ, которая определяет основные направления деятельности по продовольственной безопасности в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и качества питания населения Российской Федерации.

Основные приоритетные направления Доктрины:

– контроль за соответствием требованиям законодательства Российской Федерации пищевых продуктов, в том числе импортированных, на всех стадиях их производства, хранения, транспортировки, переработки и реализации;

– гармонизация с международными требованиями показателей безопасности пищевых продуктов на основе фундаментальных исследований в области науки о питании;

– совершенствование системы организации контроля безопасности пищевых продуктов, включая создание современной технической и методической базы.

С 1 июля 2013 года вступил в действие технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Он содержит обязательные требования по разработке, внедрению и поддержанию на предприятии производителе пищевой продукции процедур, основанных на принципах ХАССП. Система ХАССП (англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points – Анализ рисков и критические контрольные точки) стала популярной благодаря тому, что она направлена на предотвращение попадания микробиологических, химических, физических опасностей, а также аллергенов в продукцию.

С 1 мая 2014 года вступил в действие технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Напомним, что на территории России до вступления в силу ТР ТС 034/2013 безопасность мяса и мясной продукции регулируется национальной системой ГОСТ Р. Технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей продуктов убоя и мясной и мясной продукции относительно их назначения и безопасности, и распространяется на продукты убоя и мясную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной

территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Каждое мясоперерабатывающее предприятие обязано обеспечивать качество и безопасность продукции. В настоящее время меняется менталитет российских производителей. От количества переходим к качеству. Важно понимать, что потребителю нужны гарантированно безопасные продукты, а не продукты, которые, «возможно» или «обычно» безопасны – именно поэтому выполнение плана ХАССП выгодно производителю. Помимо прочего, технический регламент предполагает обеспечение прослеживаемости «на всех стадиях процесса производства продуктов убоя и мясной продукции».

Появление стандарта ИСО 22000:2005 «Система менеджмента безопасности продуктов питания. Требования к организациям цепи производства и поставки» – это новое достижение в области менеджмента безопасности пищевой продукции для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции. Стандарт создан на основе принципов ХАССП и мирового опыта в системном менеджменте, и в настоящее время является самым прогрессивным способом управления, который обеспечивает выпуск безопасной пищевой продукции [3].

В стандарте ИСО 22000:2005 содержатся требования к разработке и содержанию основных ключевых документов системы обеспечения безопасности пищевой продукции. К этим документам относятся:

- программы обязательных предварительных мероприятий;
- производственные программы обязательных предварительных мероприятий;
- план ХАССП.

В плане ХАССП фактором производственного риска является любой аспект, который потенциально может нанести вред продукту и, следовательно, его потребителю.

Цель применения системы ХАССП на мясоперерабатывающих предприятиях заключается в способности контролировать технологические процессы производства мясной продукции, а также в полном исключении или минимизации рисков. В этом смысле система ХАССП охватывает весь производственный процесс, а не только готовый продукт. Вместе с тем при поставке мясной продукции в розничную торговлю каждая товарная единица должна быть полностью отслеживаемой, и в случае выявления отклонений необходимо иметь возможность проследить всю цепь ее поставок.

При рассмотрении системы менеджмента качества и обеспечения безопасности продукции необходимо проанализировать проблемы в области применения добровольной сертификации. В мясной промышленности перспективы развития системы добровольной сертификации очевидны и играют важную роль в повышении уровня потребительского доверия и оживлении спроса на отечественную мясную продукцию.

Добровольная сертификация – один из основных инструментов рыночного регулирования качества и конкурентоспособности на рынке. Задача добровольной сертификации – удовлетворение интересов и потребителей, и произво-

дителей. Потребитель стремится приобретать продукцию с подтвержденными производителем качественными характеристиками, подтвержденными независимой экспертизой, а изготовитель – производить и реализовывать продукцию, которая пользовалась бы повышенным спросом по сравнению с аналогичной продукцией других производителей.

Успешное прохождение сертификации дает возможность производителям повысить конкурентоспособность продукции на рынке, а потребителям – минимизировать риск приобретения товара со скрытыми недостатками, а порой и фальсифицированной продукции.

В сложившихся условиях для большинства участников сфер российского рынка мяса и мясной продукции качество и безопасность продукции становятся одним из решающих факторов повышения эффективности производства и переработки, а также интенсивного развития мясной промышленности в целом.

Изменяется психология потребителя и его требования к качеству и безопасности мясной продукции, качество является одним из важнейших факторов конкурентоспособности продукции в условиях усиления конкурентной борьбы за рынки сбыта. Использование на предприятиях эффективных методов управления качеством и безопасностью, прогнозирование свойств готовой продукции и оперативный контроль параметров технологического процесса становятся необходимым условием успеха в выполнении стратегических задач, стоящих перед мясной промышленностью.

## **Литература**

1. Аршакуни, В.Л. От системы ХАССП к системе менеджмента безопасности пищевой продукции по ИСО 22000 / В.Л. Аршакуни // Стандарты и качество. - 2008. - №2. - С. 88-89.
2. Куприянов, А.В. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции / А.В. Куприянов // ВЕСТНИК ОГУ. -2014. - №3. – С.164-167
3. Мейес, Т. Эффективное внедрение ХАССП: учебник / Учимся на опыте других / Т. Мейес, С. Мортимор, пер. с англ. В. Широкова. – СПб.: Профессия, 2005.-288 с.
4. Осянин, Д.Н. Стратегия управления инновационной деятельностью на предприятиях мясной промышленности / Д.Н. Осянин // Вестник Университета Российской Академии Образования.-2011. - № 2. -С.181-184.
5. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184ФЗ (ред. от 28.11.2015) «О техническом регулировании». – М., 2001.
6. Фейнер, Г. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер. - СПб.: «Профессия», 2010.-720 с.