

МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСА НЕТРАДИЦИОННЫХ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ

*К.А. АЛЫМБЕКОВ, проректор по научной работе
и международному сотрудничеству,
канд. техн. наук, профессор, БГИЭК*

Уникальные природно-климатические условия Кыргызстана позволяют развивать сырьевую базу мясного производства страны за счет нетрадиционных убойных животных, из которых наибольшее хозяйственное значение имеют лошади, яки, козы. Мясо этих животных отличается достаточно высокими органолептическими и кулинарными свойствами, благодаря чему с каждым годом расширяется контингент их потребителей.

В структуре производства и потребления в высокогорных регионах трех областей республики – Нарынской, Иссык-Кульской и Ошской, заметную роль играет мясо яка, так как более 80 % из всего 20-тысячного поголовья этих животных обитает и содержится в условиях указанных областей, на их же территории функционируют многие специализированные фермерские хозяйства.

В связи с проведением в 2001 и 2002 гг. Года туризма и международного Года гор интерес к потреблению мяса яка в республике заметно вырос, причем не только со стороны местного населения, но и совместных, зарубежных компаний и фирм, иностранных граждан и туристов. Это обстоятельство обуславливает кардинальные изменения хозяйственных, потребительских и общественных отношений к

разведению и выращиванию яков, производству, переработке, хранению и потреблению мяса этих животных. Кроме того, членство Кыргызской Республики в ВТО обязывает, чтобы любая продукция, независимо от предназначенности для внутреннего потребления или экспорта, должна соответствовать по показателям качества и безопасности современным международным нормам.

Наиболее эффективным и перспективным способом осуществления этой задачи является внедрение системы менеджмента качества (СМК) в данной отрасли.

В индустриально развитых странах, а также в России, Китае, Турции и других странах СМК успешно применяется на большинстве предприятий мясного производства, в результате чего достигнут высокий уровень качества выпускаемых мясopодуKтов, их конкурентоспособность на региональном и международных рынках.

Необходимость внедрения СМК в производстве мяса яков в Кыргызстане продиктована следующими факторами:

на потребительском рынке страны мясо яка является новым продуктом питания;

по пищевой, биологической и энергетической ценности, сырьевым и технологическим свойствам, а также по товарному качеству мясо яка не уступает говядине и конине;

яководство и производство мяса яков становится выгодным направлением

предпринимательской деятельности в высокогорных и горных районах страны;

экспортная ориентированность мяса яков и продуктов его переработки обусловлена их эксклюзивностью и экологичностью;

обязанность предприятий Кыргызстана по неукоснительному выполнению требований меморандума Всемирной торговой организации относительно качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Реальным субъектом, который должен заниматься внедрением системы менеджмента качества в производстве мяса яков, можно считать вновь учрежденный республиканский Фонд горного яководства "Топозчу", его областные и региональные подразделения. Но такая организация работы не снимает ответственности хозяйствующих субъектов отрасли за обеспечение надлежащего качества и безопасности производимой и реализуемой продукции.

Анализ результатов применения системы менеджмента качества на мясоперерабатывающих предприятиях Российской Федерации (ОАО «Новгородский мясной двор», ОАО «Пензенский мясоптицекомбинат» и др.) по международным стандартам ИСО 9000:2000, изучение опыта мясокомбинатов в штатах Айова, Канзас, Северная Дакота США, в городах Нюрнберг и Бухлое ФРГ, позволили автору рекомендовать следующие пути внедрения СМК на соответствующих предприятиях республики:

1. В целях определения сырьевого потенциала наладить проведение статистического учета поголовья яков по половозрастному составу во всех хозяйствах республики.

2. Проанализировать блок-схемы производства мяса на всех типах предприятий мясного производства, действующих в районах содержания и обитания яков.

3. Разработать проект внедрения СМК для различных типов мясоперерабатывающих предприятий.

4. Создать техническую и нормативную документацию по внедрению СМК и легализовать их в соответствующих республиканских органах управления и контроля.

5. Разработать и реализовать обучающие программы для фермеров-яководов, специалистов по убою яков, по переработке, холодильной обработке, хранению и реализации мяса и мясных продуктов.

Нормативное обеспечение работы уже выполнено, т.е. разработанные автором основополагающие государственные стандарты утверждены и введены в действие Кыргызстандартом с 1 ноября 2002 г. (КМС 860:2002; КМС 861:2002; КМС 862:2002; КМС 40. 218:2002). В настоящее время ведутся научные исследования для разработки технической документации по применению СМК.

Внедрение системы менеджмента качества по вышеприведенным первоочередным направлениям заключается в следующем:

стимулирование деятельности яководческих ферм и предприятий по переработке мяса яка в рамках новых рыночных форм хозяйствования и соблюдения норм международной торговли;

формирование устойчивого, положительного мнения о качестве и безопасности мяса яка среди местных потребителей и потенциальных иностранных покупателей (фирм, компаний, совместных предприятий);

интенсифицирование развития горного предпринимательства, действующего по системе менеджмента качества в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО 9000:2000;

ускорение преодоления бедности среди жителей высокогорных регионов страны;

обеспечение своевременного выполнения программы «Комплексная основа развития Кыргызстана на период до 2010 г.» по развитию отдаленных горных регионов;

создание реального сектора экономики на базе горного яководства.



0,1
печ. л.

Литература

1. Алымбеков К.А. Проблемы производства и качества в мясном секторе экономики Кыргызстана // Реформа. - 2002. - № 2.
2. Шевченко А.Б. Система качества на малом предприятии // Сертификация. - 2002. - №3.