

РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Рибакова В.В., гр. 6504-3

Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. **Клименко С.М.**
Київський національний економічний університет ім. В. Гетьмана

Розглянувши впровадження системи управління ризиками на прикладі підприємств харчової промисловості України, можна сказати, що наявність діючої системи управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 має надзвичайно позитивний вплив на імідж та економічні показники підприємства.

Система стандартів ISO 22000:2007:

- поєднує принципи системи аналізу небезпечних чинників і критичних точок контролю (НАССР), етапи впровадження розроблені Комісією Codex Alimentarius. Аналіз небезпечних чинників має ключове значення для результативної системи управління безпечністю харчових продуктів, оскільки проведення аналізу небезпечних чинників допомагає організувати знання, необхідні для встановлення результативного комплексу заходів управління.

- вимагає, щоб всі небезпечні чинники, які обґрунтовано можуть з'явитися у ланцюгу виробництва продуктів харчування, повинні бути визначені та оцінені. Відповідно стає можливим визначити і задокументувати, чому конкретній організації необхідно керувати лише певними ідентифікованими небезпечними чинниками, і непотрібно управляти іншими.

Отже, завдяки впровадженню системи управління безпечністю харчових продуктів на виробництві підприємство:

- має можливість проводити сертифікацію системи управління безпечністю харчових продуктів відповідно до міжнародних вимог;
- отримує систему управління, засновану на всесвітньовідомих і визнаних принципах;
- має можливість використовувати попереджувальні заходи керування, а не застосовувати запізнілий контроль;
- може документально підтверджувати безпечність продукції, що випускається;
- отримує можливість доступу на світовий ринок;
- має переваги при участі у тендерах;
- отримує підвищення довіри споживачів до своєї продукції.