

УДК 664:675

ЯГЕЛЮК С. В., СИДОРУК А. В.

Луцький національний технічний університет

ЄВРОПЕЙСЬКІ СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ

Подана характеристика сучасної системи європейських стандартів щодо якості та безпеки продовольчих товарів і сировини. Розглянуті чинні міжнародно-визнані стандарти в даній галузі, які використовуються в країнах ЄС. Узагальнені відомості щодо системи стандартів в галузі управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу.

Ключові слова: міжнародний стандарт, якість, сертифікація, продовольчі товари, сировина.

***Ягелюк С.В., Сидорук А.В. Европейские стандарты качества и безопасности.** Охарактеризована современная система европейских стандартов качества и безопасности продовольственных товаров и сырья. Рассмотрены действующие международно-признанные стандарты, использующиеся в странах ЕС. Подано обобщение сведений о системе стандартов в области управления качеством в пищевой промышленности с учетом Европейского пищевого кодекса.*

Ключевые слова: международный стандарт, качество, сертификация, продовольственные товары, сырье.

***Yagelyuk S., Sydoruk A. European quality and safety standards.** Described a modern system of European standards of quality and safety of food products and raw materials. Reviewed the current standards used in the EU. Submitted compilation of information about the system of standards for quality management in the food industry with the European Codex Alimentarius.*

Keywords: international standard quality certification, food products, raw materials.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок з важливими науковими і практичними завданнями. Вимоги споживачів до якості продовольчих товарів постійно зростають. Виробникам необхідно не лише контролювати процес якості виробництва своєї продукції, але і вести контроль за безпекою сировини, яка застосовується. Саме тому уніфікується та гармонізується база міжнародних стандартів щодо якості та безпеки продовольчих товарів та сировини. Завдяки підписаній Асоціації України з ЄС [1], Європейським парламентом було прийнято рішення про запровадження для України режиму автономних торговельних преференцій. Це дає змогу українським виробникам продовольчих товарів отримати безмитний доступ до ринку ЄС. Але більшість українських виробників не мають досвіду

використання міжнародних стандартів якості, інформація щодо них міститься в різних джерелах і переважно іноземною мовою. Стандарти змінюються, їх дія може поширюватись лише на певні території або товарну групу, можуть бути розроблені на терміни і визначення, методи відбору проб і зразків, технічні вимоги. Тому дослідження в даній галузі актуальні, мають практичне значення і потребують додаткових роз'яснень.

Аналіз останніх досліджень, у яких започатковано вирішення проблеми. Через велику кількість стандартів світове товариство зрозуміло, що потрібно розробити всебічно визнаний міжнародний стандарт щодо аудиту виробників власних марок. Для цього з ініціативи міжнародного форуму з якості й безпеки харчових продуктів CIES була створена Task Force [2]. Схожий принцип єдиного стандарту, єдиних випробувань, сертифікатів визнаних усюди, запропонований в проекті ISO «Мрія 1/1/1» (1/1/1 «Dream», ідея Маріо Джильберто Картопассі, президента ISO). Зміст проекту полягає в усуненні різноманітності в стандартах, у виключенні повторів у випробуваннях і процедурах підтвердження. Проте в Україні таких досліджень і узагальнень проведено недостатньо.

Цілі статті. Метою роботи є дослідження та узагальнення інформації щодо існуючих стандартів, які впроваджені в країнах ЄС.

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів. Task Force розробила «Ключові критерії», із якими порівнюються стандарти безпеки харчових продуктів. «Ключові критерії» (які також називають «Key-Elements»): система управління для безпеки харчових продуктів; застосування «якісної практики» (GAP, GMP, GDP); HACCP. Ці ключові критерії описують мінімальні вимоги, що їх мають виконувати різні стандарти безпеки харчових продуктів, які зараз є на ринку, щоб бути визнаними Global Food Safety Initiative (Глобальною ініціативою з безпеки продуктів харчування – GFSI). Це також пояснюється у тезах GFSI, у Керівному документі GFSI. Основні завдання Керівного документа GFSI – визначення ключових критеріїв; метод оцінювання і допуску стандартів безпеки харчових продуктів; посібник для сертифікаційних установ; вимоги до контролерів; вимоги для застосування логотипів. У GFSI стандарти на харчові продукти, направлені на визнання, проходять перевірку на дотримання зазначених вище ключових критеріїв і у випадку відповідності отримують дозвіл. На сьогодні визнані такі стандарти: «BRC Technical Standard»; «Dutch HACCP Standard» (голландський стандарт HACCP); «International Standard for Auditing Food Suppliers» (міжнародний стандарт

аудиту постачальників харчових продуктів); міжнародний стандарт на харчові продукти (IFS); «SQF 2000 Standard» (стандарт безпечності і якості харчових продуктів) [3].

В Україні широкого застосування набув міжнародний стандарт ISO 9000 як системний стандарт для системи управління якістю. Стандарт розроблено Технічним комітетом ISO/TC 176 «Управління якістю і забезпечення якості», Підкомітетом SC 1 «Поняття та термінологія». Стандарт складається з таких розділів: «Сфера застосування», «Основні положення систем управління якістю», «Терміни та визначення». Системний стандарт специфікує вимоги до системи, але не до продуктів. Сфера застосування ISO 9000 охоплює всі організації незалежно від галузей (від автомобільної до цукрової промисловості), які хочуть створити на своєму підприємстві систему управління якістю, що відповідає стандарту. Для харчової галузі немає спеціальних, вирішальних для безпечності харчових продуктів критеріїв, які повинні дотримуватись як основні вимоги для сертифікації підприємства. Підприємства, які підтримують «живу» систему управління якістю згідно з ISO 9000, мають набагато менше труднощів у виконанні вимог стандартів на продукти, ніж організації без цих структур. На даний момент більше 90 країн використовують цей стандарт, а більше 50 з них присвоїли стандарту національне значення [2].

Міжнародний стандарт на продукти харчування (International Food Standard (IFS) версія 4) був створений німецькою та французькою федераціями торговців з метою єдиної основи оцінювання для всіх виробників власних марок, уніфікації формулювань і проведення аудиту, взаємного визнання проведеного аудиту і високої прозорості всередині всього ланцюга постачання. IFS визначає також змістовні вимоги, хід і оцінку аудиту, а також специфіку вимог до організацій, що проводять сертифікацію. До того ж IFS визначає окремі критерії на основі різних рівнів: «Основний рівень» описує мінімальні вимоги для виробників; «Вищий рівень» вказує найвищий стандарт для виробників; «Рекомендації» слугують для всіх підприємств, що проходять аудит, які бажають спеціалізуватись у відповідній галузі як зразкове підприємство для «вартих наслідування практик». IFS поділяється на такі розділи: вимоги до системи управління якістю; відповідальність керівництва; управління ресурсами; процес виробництва; виміри, аналізи, виправлення. Міжнародний стандарт на харчові продукти пропонує ефективний та прозорий інструмент для аудиту виробників власних марок. Інтернет-портал аудиту пропонує безпечну всеосяжну базу даних, яка пристосована для всіх, хто

працює в рамках стандарту IFS [4]. Після свого запровадження IFS отримав значне визнання і почав швидко поширюватись. Для всіх німецьких і французьких продавців харчових продуктів сертифікація потенційного виробника власних марок сьогодні є передумовою для встановлення постачальницьких зв'язків.

BRC Global Standard – Food був розроблений британським консорціумом підприємств роздрібної торгівлі в 1998 році як загальний стандарт для англійських підприємств. Стандарт застосовують для всіх типів харчової продукції. На відміну від Міжнародного стандарту на харчові продукти BRC Global Standard Food (версія 4) містить лише один рівень, вимоги ж Вищого рівня (версія 3) тепер повинні виконуватись на основному рівні. BRC Global Standard – Food поділяється на такі розділи: «Система HACCP»; «Система управління якістю»; «Стандарти для території підприємства»; «Контроль продукту»; «Контроль методів»; «Персонал» [5]. Стандарт використовують всі підприємства, які постачають свою продукцію в мережу British Retail Consortium. ПАТ «Сандора» змогло отримати сертифікат British Retail Consortium (BRC) Global Standard – Food, що дало право на дистрибуцію продукції компанії в торгівельній мережі Великої Британії. З огляду на це «Сандора» реалізує свою продукцію у великих мережах британських супермаркетів, таких як Sainburi, Asda, Tesco, Waitrose, а також у Фінляндії, Норвегії, Швейцарії та Нідерландах.

Система відома за назвою Hazard Analysis Critical Control Point – Аналіз небезпечних чинників і критичні точки контролю (HACCP), яка почала розроблятися в 1959 році Піллсбері Компані, армією США та відомством з космічних польотів НАСА. У 1971 році концепція HACCP вперше публічно представлена у США. Проте лише у 1985 році її рекомендувала для широкого застосування у харчовій промисловості Національна академія наук (NAS). Система HACCP після цього систематично доопрацьовувалася. За ініціативою Нідерландів останніми роками було перероблено розділ «Application» як частину Кодексу HACCP, яка надає детальніші вказівки щодо застосування HACCP. Концепція HACCP сьогодні має міжнародне визнання як особлива система для харчових продуктів, завдяки якій гарантується безпека здоров'я споживачів. Головна мета даної концепції полягає у систематичному аналізі потоку продукції від сировини, всіма етапами обробки й переробки, аж до продажу готової продукції. До того ж слід ідентифікувати потенційні загрози і знайти можливості завести їх під контроль або ліквідувати їх, або зменшити до допустимого рівня. Принципи системи HACCP згідно з Codex Alimentarius:

принцип 1 – проведи аналіз небезпечних чинників; принцип 2 – визнач критичні контрольні точки (CCPs); принцип 3 – визнач критичну межу; принцип 4 – створи систему моніторингу контролю CCP; принцип 5 – визнач коригувальну дію, яку слід вжити, коли моніторинг вказує, що певна CCP не є під контролем; принцип 6 – визнач заходи перевірки, що підтверджують ефективність системи НАССР; принцип 7 – склади документацію, що охоплює всі методи і проколи, які стосуються цих принципів та їх застосування [2]. Система НАССР є обов'язковою до застосування в усіх країнах ЄС. З 1 липня 2013 року в Республіці Білорусь, Республіці Казахстан, Російській Федерації введення принципів НАССР для всіх організацій, які беруть участь в ланцюгу створення харчових продуктів, є обов'язковим згідно технічного регламенту Митного союзу «Про безпеку харчової продукції» (ТР ТС 021/2011). В Україні введений стандарт ДСТУ-Н САС/RCP 1:2012 «Продукти харчові. Настанови щодо загальних принципів гігієни» САС/RCP 1- 1969, Rev/ 4-2003, IDT). НАССР являється основою для стандартів BRC, IFS, SQF, Dutch НАССР та інших. Нижче перераховані найвідоміші стандарти в галузі харчових продуктів у вигляді огляду в табл. 1.

Таблиця 1

Короткий огляд стандартів

Назва стандарту	Орієнтація вимог	Глибина застосування	Широта застосування
BRC Food	Стандарт на продукт	Виробництво, переробка харчових продуктів	Міжнародне застосування (центр – Об'єднане королівство)
BRC IoP	Стандарт на продукт	Виробництво переробка упаковки	Міжнародне застосування (центр – Об'єднане королівство)
Dutch НАССР	Стандарт на продукт	Виробництво, переробка харчових продуктів	Міжнародне застосування (центр – Нідерланди)
EFSIS Food	Стандарт на продукт	Виробництво, переробка харчових продуктів	Міжнародне застосування (центр – Об'єднане королівство)
EUREPGAP	Стандарт на продукт	Сільськогосподарське виробництво харчових продуктів	Міжнародне застосування
IFS	Стандарт на продукт	Виробництво переробка харчових продуктів	Міжнародне застосування (центри – Німеччина, Франція)
ISO 9000:2000	Стандарт на систему	Виробництво переробка всіх товарів	Міжнародне застосування
ISO 14001	Стандарт на систему	Безпечне для довкілля і тривале виробництво, переробка всіх товарів	Міжнародне застосування
ISO 22000	Стандарт на систему	Виробництво, переробка, відправка і продаж харчових продуктів	Міжнародне застосування

У зв'язку з численністю європейських стандартів тут наведено лише ті, які мають широке застосування. Є декілька можливостей розрізняти стандарти або системи один від одного, наприклад: за орієнтацією вимог (стандарт на систему чи продукт); за глибиною застосування (горизонтальний або вертикальний стандарт); за широтою застосування (регіональний, національний чи міжнародний).

Висновки. На сьогоднішній день країни ЄС мають потужну базу стандартів щодо якості та безпечності продовольчих товарів та сировини. Оскільки інформації є багато, але іноземною мовою, то потрібно розробити всебічно визнаний міжнародний стандарт щодо аудиту виробників власних марок.

Література

1. Закон Верховної Ради України «Про ратифікацію Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони» від 16.09.2014 № 1678-VII
2. Михальські Торстен. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів : Довідник. – Львів: ПАІС, 2006. – 336с.
3. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI). <http://www.theconsumergoodsforum.com/strategic-focus/product-safety/our-product-safety-pillar>
4. IFSInternetportal, http://www.ifscertification.com/index.php/en/?SID=3c1d9d900c77ef002a5af0322d7eba68&page=home&content=ueber_uns
5. Технічний стандарт Британського консорціуму роздрібних продажів <http://www.brc.org.uk/>

Стаття поступила в редакцію 10.11.2014 р.