

Сертификация упаковки для пищевых продуктов (схема FSSC 22000)

Л.С. Шульга, ИП «СЖС УКРАИНА», г. Одесса

Упаковка для пищевых продуктов должна быть прочной, химически стойкой, герметичной, технологичной, эстетичной, удобной и практичной, ее утилизация не должна вызывать затруднений. Трудно переоценить значение упаковки для защиты продукции от внешних воздействий с точки зрения соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил. Важным аспектом в этом контексте является физиологическая безвредность упаковки для человека и пути обеспечения ее безопасности.

К упаковочным материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами, предъявляются жесткие требования, включающие соблюдение органолептических, санитарно-химических и токсикологических характеристик, соответствие которым гарантирует их безопасность для здоровья человека при потреблении продукции, контактирующей с упаковкой в течение длительного времени. Производители упаковки для пищевых продуктов являются участниками всей цепочки производства и потребления пищевых продуктов. Именно этим и обусловлена заинтересованность производителей пищевых продуктов в сотрудничестве с компаниями, изготавливающими качественную и безопасную упаковку.

В настоящее время для разработки, сертификации и внедрения систем управления безопасностью упаковки для пищевых продуктов применяется новейшая схема FSSC 22000, признанная Global Food Safety Initiative (GFSI — Глобальная инициатива пищевой безопасности). Эта схема кратко может быть представлена следующим образом: FSSC 22000 = ISO 22000 + PAS 223 + 2 дополнительных требования, где:

- Международный стандарт ISO 22000:2005 — Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов.
- Общедоступная спецификация PAS 223:2011 — Программы предпосылки по безопасности пищевых продуктов для проектирования и производства упаковочных материалов для пищевых продуктов.
- Первое требование — спецификации (технические условия) для услуг; второе требование — контроль персонала относительно применения принципов пищевой безопасности.

Особого внимания заслуживает спецификация PAS 223:2011, которая устанавливает требования для обязательных программ, предназначенных для использования совместно со стандартом ISO 22000 с целью поддержки систем управления, обеспечивающих выпуск безопасных пищевых продуктов. Этот документ представляет особый интерес для изготовителей упаковки для пищевых продуктов и напитков во всем мире. В его разработке участвовали такие производители упаковки, как Alpla, Amcor, Owens-

Illinois, Rexam и Tetra Pak, а также признанные производители пищевых продуктов: Coca-Cola Co., Danone, Nestle, Kraft Foods и Unilever.

Спецификация PAS 223 определяет требования, касающиеся пункта 7.2.3.

стандарта ISO 22000:2005, которые необходимо выполнять и поддерживать в виде предварительных программ (PRPs) с целью предоставления помощи системе менеджмента безопасности пищевых продуктов при изготовлении упаковочных материалов для пищевых продуктов. Данная спецификация применима ко всем организациям, производящим упаковку (независимо от ее размеров и сложности), непосредственно контактирующую с пищевыми продуктами и являющуюся потенциальной угрозой для их безопасности.

В последние годы безопасность пищевых продуктов стала предметом серьезной заботы как производителей, так и потребителей продукции. Существующие обязательные санитарно-гигиенические нормы не дают полную гарантию безопасности продукции. Опыт показывает, что



слабкий контроль может оказать поистине драматическое воздействие на здоровье потребителей и полностью изменить судьбу преуспевающих компаний. Решить эту проблему призваны системы менеджмента пищевой безопасности.

Разработка и внедрение эффективных систем управления пищевой безопасностью вызваны повышением требований потребителей и возникновением у компаний-производителей потребности изготавливать гарантированно безопасную продукцию, сконцентрироваться на тех рисках, которые влияют на безопасность продукции, идентифицировать их, обеспечить их исключение или снижение до приемлемого уровня во время всего процесса производства. Необходимо отметить следующие преимущества сертификационной схемы FSSC:

- комплексное использование существующих и действующих в компании международных стандартов;
- внимательный и целенаправленный аудит пищевой безопасности на всех этапах производственной цепочки: от проектирования до производства, хранения и транспортирования упаковочных материалов и упаковки;
- самостоятельная возможность управления системой безопасности;
- определение целей и задач для всего персонала в области безопасности продукции;
- разработка показателей безопасности и конкретные мероприятия по их улучшению.

Кроме того, внедрение и последующая сертификация систем по этому стандарту позволяют не только обнаружить, но и предотвратить наличие потенциально небезопасной продукции на ранних стадиях жизненного цикла, что приводит к снижению производственных издержек, повышает квалификацию персонала на основе системы постоянного обучения сотрудников, минимизирует количество ошибок персонала. Благодаря следованию требованиям сертификационной схемы FSSC компания будет иметь возможность соблюдать международные правила и требования в различных сферах: гигиена и санитария, очистка и дезинфекция, борьба с грызунами и насекомыми, отбор образцов и контроль параметров продукции, тестирование оборудования, выпуск и отзыв продукции и т. д.

Наличие сертификата по вышеуказанным стандартам позволит укрепить авторитет торговой марки и корпоративного имиджа, а также продемонстрировать приверженность компании к производству безопасной упаковки для пищевых продуктов, повысить ее статус в работе с иностранными и отечественными предприятиями, быть одобренными и принятыми компаниями, которые являются заинтересованными лицами, повысить уровень доверия потребителей, а вместе с этим и торговых сетей, надзорных органов и потенциальных партнеров. Имея подтверждение соответствия сертификационным схемам, компания сможет улучшить перспективы завоевания новых рынков и новых клиентов, повысить уровень инвестиционной привлекательности и капитализации своего бизнеса. *Ж*

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ — ПУТЬ К УСПЕХУ НАЧНИТЕ СВОЙ ПУТЬ С ИП «СЖС УКРАИНА»

Группа компаний **SGS** — мировой лидер на рынке услуг по оценке соответствия систем управления, что подтверждается ежегодными исследованиями международной организации по стандартизации ISO. Клиентами группы SGS являются более 80 тыс. компаний в 137 странах мира. Группа SGS выдала более 105 тыс. сертификатов организациям различных отраслей промышленности, компаниям-производителям и компаниям — поставщикам услуг.

Отдел сертификации ИП «СЖС УКРАИНА» предлагает такие услуги:

- оценка и сертификация систем управления качеством в соответствии со стандартом **ISO 9001**;
- оценка и сертификация систем управления охраной окружающей среды в соответствии со стандартом **ISO 14001** и экологические аудиты;
- оценка и сертификация систем управления охраной здоровья и безопасностью в соответствии со стандартом **ONHAS 18001**;
- оценка и сертификация систем управления социальной ответственностью в соответствии со стандартом **SA 8000**;
- аудиты компаний-поставщиков;
- услуги аудита и сертификации безопасности пищевых продуктов в различных пищевых сегментах и на различных уровнях цепи поставок, что включает в себя: **ISO 22000** — Система менеджмента безопасности пищевых продуктов; **FSSC 22000** — Глобальная схема менеджмента безопасности пищевых продуктов; **GMP** — Надлежащая производственная практика; **IFS** — Международный пищевой стандарт; **PAS 223** — Программы предпосылки по безопасности пищевых продуктов для проектирования и производства упаковочных материалов для пищевых продуктов; **FSSC 22000 Packaging** — Производство и доставка пищевой упаковки — руководящие требования пищевой безопасности;
- **обширная и разнообразная тренинговая программа** для предприятий, которые планируют проведение сертификации, и всех желающих достичь успеха в обеспечении качества: семинары по проведению внутренних аудитов, в том числе и по внедрению интегрированных систем управления, семинары по разработке и внедрению вышеуказанных систем менеджмента.

Узнайте больше про услуги на сайте: www.ua.sgs.com

e-mail: ua.ssc.coordinator@sgs.com (по вопросам сертификации)
ua.ssc.training@sgs.com (по вопросам обучения)

По всем вопросам обращайтесь:

Одесса: (048) 786-96-00

Киев: (044) 529-50-14

Днепропетровск: (0562) 33-56-35/36

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS