

Ключевые слова: Харьковская государственная зооветеринарная академия, кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и судебно-ветеринарной медицины, современное состояние, перспективы развития.

THE CURRENT SITUATION AND FUTURE DEVELOPMENT OF THE DEPARTMENT OF HEALTH AND VETERINARY EXAMINATION AND FORENSIC VETERINARY MEDICINE KHARKIV STATE ACADEMY OF VETERINARY

Yatsenko I.V. d.vet.n., professor, academician of Ukraine ye forensic veterinary expert, LL.B.
Kharkiv State Veterinary Academy, Kharkiv

Summary. Current information about the current situation and prospects of the Department of Veterinary examination and veterinary forensic Kharkiv State Veterinary Academy. Show the quality department, presented data on the scientific work of educational, technical, scientific, social and faculty in the department.

Key words: Kharkiv State Academy of Veterinary Medicine, Department of Veterinary examination and forensic veterinary medicine, and the status, and the prospects.

УДК 006.35(100)

**РОЗРОБЛЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЗА ISO 22000:2005 ТА НЕОБХІДНІСТЬ
ВПРОВАДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ ISO СЕРІЇ 22000 В УКРАЇНІ**

Білик Р.І., к.вет.н., доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

**Яценко І.В., д.вет.н., професор, академік АН ВО України, судово-ветеринарний експерт,
бакалавр права**

Харківська державна зооветеринарна академія, м. Харків

Юрченко П.А., Бунечко С.М., магістранти

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Анотація. Проведено аналіз нормативно-правових актів та нормативних документів, які регламентують законодавче забезпечення та правові аспекти розробки, впровадження й функціонування ISO 22000:2005 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain (Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга). Показано про необхідність згармонізувати на глобальному рівні вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів для підприємств харчового ланцюга. ISO 22000:2005 доцільний для організацій, що прагнуть мати більш сфокусовану, послідовну та інтегровану систему управління безпечністю харчових продуктів, ніж це звичайно вимагає законодавство.

Ключові слова: HACCP, система управління безпечністю харчових продуктів, ISO 22000:2005, ISO 9001, стандартизація, сертифікація.

Актуальність проблеми. Харчові продукти та умови і засоби їх виробництва зазвичай є основними джерелами ризиків, які в останні десятиліття були об'єктом особливої уваги фахівців.

Саме тому методології забезпечення якості що ґрунтувалися на концепціях „бездефектного виробництва” та „видів і наслідків відмов”, які в 60-х роках минулого століття широко використовувались в США, ЄСРП і європейських країнах для зменшення собівартості перш за все особливо важливих видів продукції оборонної та електронної техніки, були прийняті суспільством за основу формування вимог до систем управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), заснованих на принципах HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

HACCP – Аналіз небезпечних чинників і критичної контрольної точки – нині є концепцією що ґрунтується на оцінюванні і управлінні небезпечними чинниками будь-якої ланки харчового ланцюга (від вирощування, переробки до кінцевого виробництва та роздрібної торгівлі), застосування якої знижує рівні ризиків виникнення небезпек для життя і здоров'я споживачів харчової продукції.

У країнах Європейського Союзу роботи з впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів (далі СУБХП), заснованих на принципах HACCP, інтенсивно розпочались після прийняття в червні 1993 р. Директиви про гігієну харчових продуктів [1], в якій від підприємства харчової промисловості вимагається впровадження принципів HACCP.

Відповідно Директиви у кожній країні ЄС були розроблені національні регламенти та стандарти, завдяки втілення яких стало можливим як проведення сертифікації СУБХП (як підтвердження третьою стороною впровадження принципів HACCP), так і контроль виконання вимог HACCP з боку уповноважених урядами органів.

Метою роботи є аналіз нормативно-правових актів та нормативних документів, які регламентують законодавче забезпечення та правові аспекти розробки, впровадження й функціонування ISO 22000:2005 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain (Системи управління безпечністю харчових продуктів Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга).

Матеріал і методи дослідження. Теоретичною базою дослідження були чинні нормативно-правові акти та нормативні документи, які регламентують правове поле системи управління безпечністю харчових продуктів. Для дослідження використано аналітичний, логіко-правовий, структурно-системний, а також методи порівняння та узагальнення.

Результати дослідження. В Україні загальнодержавна концепція впровадження принципів HACCP в стадії формування. Закон України „Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” регламентує здійснювати заходи щодо поетапного впровадження СУБХП на підприємствах харчової промисловості.

Принципи HACCP можуть бути складовою багатьох можливих стандартних вимог щодо СУБХП. Так до 2005 року було сформовано цілу низку національних стандартів щодо СУБХП, які дещо відрізнялися за змістом, але безумовно включали всі сім принципів HACCP. І в Україні в 2003 році вийшов національний стандарт ДСТУ 4161 [2].

Глобалізація світової економіки та формування спільних ринків збуту зумовили необхідність вирішення проблеми взаємного визнання результатів оцінки відповідності, в тому числі і результатів сертифікації СУБХП в різних країнах світу. Яскравим прикладом гармонізації вимог до СУБХП на міжнародному рівні є прийняття у 2005 році міжнародного стандарту ISO 22000 („Food safety management – Requirements throughout the food chain”) [3], який узагальнив накопичений досвід впровадження принципів HACCP в різних країнах світу в рамках існуючого спектру національних стандартів.

Вважаючи на те, що в Україні більше 30 % працездатного населення так чи інакше задіяне в вирощуванні, виробництві чи реалізації саме харчових продуктів (включаючи виробництво відповідного обладнання та розробку технологій) стає зрозумілим нагальна необхідність широкомасштабного впровадження СУБХП.

Впровадження СУБХП на підприємствах розвинутих країн світу проходило не під тиском „розпорядження зверху”, а в першу чергу з метою підвищення конкурентоспроможності, представлення замовникам та суспільству більш дійових доказів гарантій безпеки вироблених продуктів.

Одночасно міжнародні стандарти ISO серії 9000 на системи забезпечення якості та менеджменту якості [7,8] завойовували все більшу популярність серед організацій, в т.ч. і виробників харчових продуктів. Очевидні переваги від впровадження системного підходу, циклу Демінга і взагалі принципів менеджменту, покладених в основу моделі ISO 9001: 2000, універсальність застосування, зручна можливість сертифікації (підтвердження відповідності роботи організації вимогам ISO 9001: 2000), можливість взаємного визнання результатів сертифікації за „єдиними” міжнародними вимогами обумовили як широке впровадження самого стандарту ISO 9001: 2000, так і впровадження основних ідей менеджменту якості в стандартах, що в т.ч. охоплювали і вимоги до управління (рис. 1). Так в 2001 р. було прийнято ISO 15161 [9] – настанови із застосування ISO 9001 у харчовій промисловості, в якому відображена спроба об'єднати принципи HACCP із загальною ідеологією систем управління моделі ISO 9001. Все ж таки наявність спектру різних національних стандартів на СУБХП не сприяло взаємному визнанню результатів сертифікації систем HACCP.

Отже, накопичений досвід впровадження принципів HACCP та необхідність застосування системного підходу до управління безпечністю харчових продуктів обумовили прийняття у вересні 2005 р. підготовленого технічним комітетом ISO/TC 34 “Food Products” (Харчові продукти) міжнародного стандарту ISO 22000: 2005 [3]. У стандарті узагальнено найсучасніші міжнародно визнані вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП).

Після публікації [3] з особливою актуальністю постає питання стосовно проведення порівняльного аналізу вимог національного стандарту ДСТУ 4161 з сучасними міжнародно визнаними вимогами до систем управління безпекою харчових продуктів, реалізованими в Стандарті.

Звертає на себе увагу структура Стандарту, яка повністю відповідає ідеї циклу Демінга, покладеної в основу структури ISO 9001: 2000 [7] (відповідальність керівництва, управління ресурсами, планування та виробництво безпечного харчового продукту і валідація, верифікація та поліпшення СУБХП, тобто аналізування та поліпшення). Очевидно, накопичений досвід впровадження СУБХП та розвиток концепції HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) дозволив нині в [3] (див. Introduction) сформуванню такого широкого спектру організацій – потенційних користувачів Стандарту – від традиційно задіяних безпосередньо в життєвому циклі продукту харчування в ланцюгу: вирощування – роздрібна торгівля (характерних для [2]) до „пов'язаних” з виробництвом продукту (inter-related), або залучених до виробництва, наприклад, виробників м'ясопродуктів, інгредієнтів, машин та обладнання, що будуть контактувати з продуктом під час його виробництва та ін.

Сфера застосування [3] набагато ширша вказаної в [2]. Якщо в ДСТУ 4161 зазначено, що цей стандарт можна використовувати для впровадження СУБХП та сертифікації СУБХП, то сфера застосування [3] стосується не тільки впровадження, або сертифікації СУБХП, але і, наприклад, демонстрації відповідності зацікавленій стороні (другій стороні), само-декларації відповідності та ін.

Порівняльний аналіз вимог [3] та [2] показує, що на відміну від моделі СУБХП, заснованої виключно на принципах HACCP [2], модель системи управління безпекою харчових продуктів за [3] включає ще три ключові елементи: елемент інтерактивної комунікації, системний менеджмент та програми передумови (рис. 2).

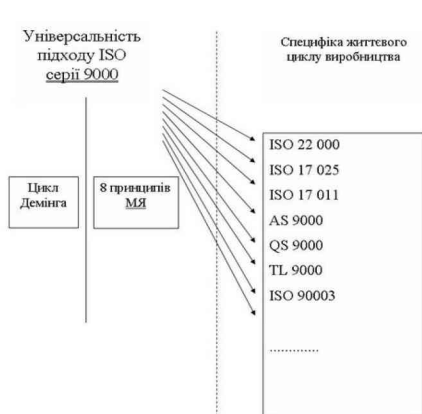


Рис. 1. Структура вимог стандартів, заснованих на моделі менеджменту якості за ISO 9001: 2000

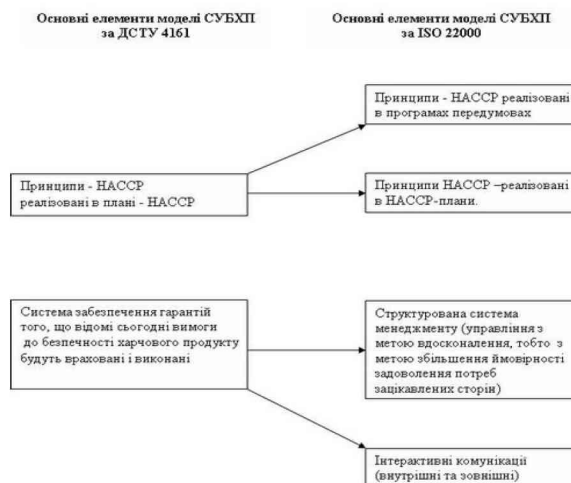


Рис. 2. Розвиток елементної бази систем управління безпекою харчових продуктів

Очевидно, що ця основна відмінність в моделях СУБХП і визначає подальшу різницю вимог, викладених в [3] та [2]. Крім того, нині мова йде про впровадження сучасних СУБХП в рамках стандартів ISO серії 22000. А саме, впровадження [3] супроводжується ISO/TS 22004 "Food safety management systems – Guidance on the application of ISO 22000: 2005" [4]; ISO / PDS 22 003 " Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems " [5], який буде після прийняття встановлювати єдині критерії до оцінювання відповідності СУБХП та компетентності органів з оцінки відповідності; ISO/DIS 22 005 "Traceability in the feed and food chain - General principles and basic requirements for system design and implementation" [6].

Оскільки саме реалізація принципів HACCP покладена в основу будь-якої СУБХП, то управління небезпечними чинниками шляхом поєднання плану - HACCP, програм-передумов і операційних програм-передумов слід вважати принциповою відмінністю вимог [3] від [2]. За визначенням [3] програми-передумови (prerequisite programs – PRPs) – це основоположні (базові) умови або дії, які необхідні для підтримання належної гігієнічної практики впродовж життєвого циклу

виробництва безпечного харчового продукту. Наприклад, PRP з належної гігієнічної практики, чи належної торгівельної практики (в залежності від місця впровадження СУБХП впродовж життєвого циклу продукту).

Операційні програми-передумови (operational PRPs) є ідентифіковані в рамках аналізу небезпечних чинників, як суттєві саме для забезпечення належного управління небезпечними чинниками, пов'язаними з продуктом чи процесом. Наприклад, програма-передумова прибирання приміщень чи обслуговування технологічного обладнання.

Оскільки запропонована в [3] модель СУБХП базується на управлінні небезпечними чинниками, визначеними і охопленими управлінням не тільки в плані - HACCP, але і у відповідних даному виробництву програмах-передумовах, то верифікації (та можливому подальшому вдосконаленню, модифікуванню) підлягають також і програми-передумови.

Аналіз системи менеджменту за [3] показує її принципову відповідність універсальній моделі, запропонованій в [7], але з уточненнями стосовно постійного вдосконалення системи менеджменту, яке в рамках Стандарту стосується покращення результативності і забезпечення постійного врахування найсучасніших вимог безпечності (в т.ч. і висунутих споживачами, наприклад, стосовно алергічності продукту). Як показано на рис. 3 (на відміну від [7]) вимоги зацікавлених сторін в моделі СУБХП за Стандартом мають враховуватись вже при формуванні ресурсів, також далі при плануванні та створенні продукту в рамках принципів - HACCP, до самого вихідного продукту і далі при аналізі (врахування найсучасніших змін вимог до безпечності уже після виготовлення продукту).

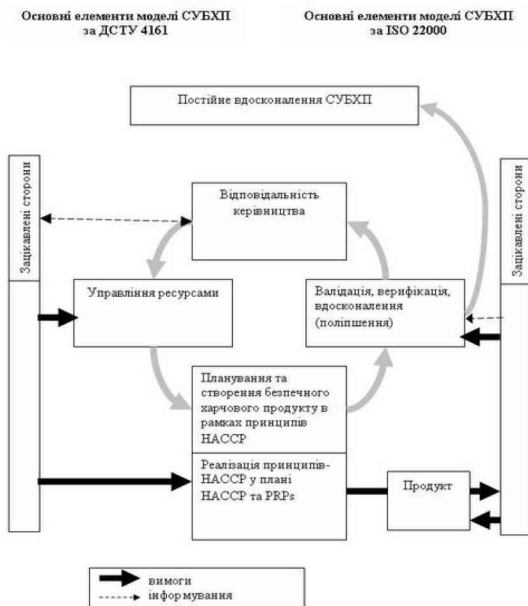


Рис. 3. Модель СУБХП за ISO 22000

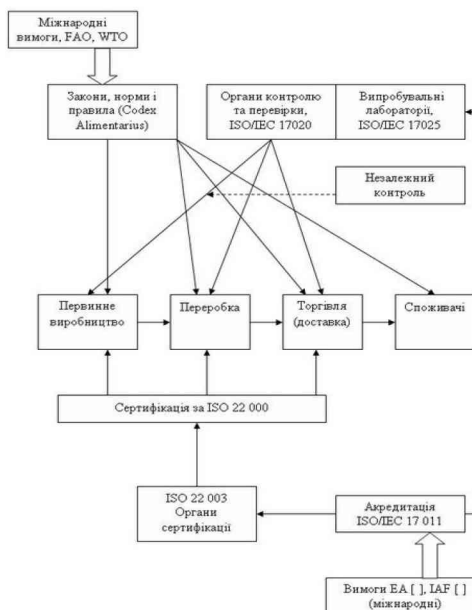


Рис. 4. Місце стандартів ISO серії 22 000 в системі стандартів, що формують взаємне визнання результатів оцінки відповідності

Впровадження вимог стосовно комунікаційних процесів (р. 5.6 Стандарту [3]) дозволяє забезпечити оперативне врахування найсучасніших даних стосовно безпечності харчового продукту при плануванні його виробництва, управлінні небезпечними чинниками та вдосконаленні СУБХП. (На відміну від [2], де вимоги стосовно організації комунікаційних процесів обмежувались інформуванням групи безпечності стосовно введення змін до чинників, які впливають на безпечність харчового продукту з метою забезпечення оперативного коригування плану - HACCP).

Так р. 5.6.1 Стандарту передбачає необхідність організації інтерактивних комунікаційних процесів організації як з усіма задіяними в життєвому циклі продукту (постачальники, субпідрядники, замовники або споживачі), так і з будь-якими іншими організаціями, які так чи інакше можуть впливати на вимоги щодо безпечності СУБХП (її результативність або вдосконалення), в т.ч., що працюють в законодавчій чи регуляторній сфері.

Впровадження стандартів ISO серії 22000 сприяє вирішенню питання взаємного визнання результатів сертифікації СУБХП на міжнародному рівні (див. рис. 4), так як ця серія стандартів та

DEVELOPMENT OF ELEMENTS OF FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS ISO 22000:2005 FOR
WALHAJH TO APPLY THE STANDARDS OF ISO 22000 SERIES IN UKRAINE

Bilyk R.I, k.vet.n., Associate

National University of Science and environmental life in Ukraine, Kiev

Yatsnko I.V, d.vet.n., professor, academician of Ukraine ye forensic veterinary expert, LL.B.

Kharkiv State Veterinary Academy, Kharkiv

Yurchenko P.A, Bunechko S.M, graduate

National University of Science and environmental life in Ukraine, Kiev

Summary. Analysis of legal texts and regulations governing legislation and the legal aspects of the development and implementation and operation of food safety management systems ISO 22000:2005 - Requirements for any organization in the food chain (food safety systems for any requirements. You have the food chain). Appear on the requirements of the global system of food safety zharmonizuvaty need for the food chain. ISO 22000:2005 is suitable for organizations that want to have a focused, coherent and integrated approach to food safety management is usually required by law.

Key words: HACCP system of food safety management, ISO 22000:2005, ISO 9001 certification and standardization.

УДК 619:614.31:637.5

ОСОБЛИВОСТІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ УКРАЇНИ

Богатко Д.Л., магістр вет. медицини, провідний лікар вет. медицини

Об'єднання ветеринарної медицини м. Києва

e-mail: denisbogatko@yandex.ru

Богатко Н.М., к. вет. наук, доцент, e-mail: nabogatko@yandex.ru

Білоцерківський національний аграрний університет

Анотація. *Запровадження системи НАССР є перспективним для нашої країни, оскільки це створить на потужностях з виробництва харчових продуктів реальну можливість для організації і підтримання ефективної і дієвої системи безпеки харчових продуктів. Особливо актуальним є впровадження системи НАССР на потужностях з виробництва м'яса та м'ясопродуктів.*

Ключові слова: *система НАССР, безпечність, м'ясопереробні підприємства, принципи системи НАССР, вище керівництво, координатор системи НАССР, робоча група безпечності.*

Актуальність проблеми. Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України, що здійснює контроль та нагляд за якістю та безпекою продовольчої сировини та харчових продуктів, повинна виконувати вимоги нової Європейської регламентації щодо харчових продуктів, Комісії Кодексу Аліментаріус, ФАО/ВООЗ, основних положень торгових Угод SPS і TBT, та організовувати свою роботу на основі оцінки ризиків із санітарної безпеки харчових продуктів [1].

Запровадження системи НАССР є перспективним для нашої країни, оскільки це створить на потужностях з виробництва харчових продуктів реальну можливість для організації і підтримання ефективної і дієвої системи безпеки харчових продуктів. Особливо актуальним є впровадження системи НАССР на потужностях з виробництва м'яса та м'ясопродуктів [2].

Завданням дослідження було проаналізувати особливості запровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України.

Результати дослідження. М'ясо та м'ясні продукти мають велике значення у харчуванні людини і становлять значну частину її харчового раціону. У багатьох країнах світу м'ясо становить основний об'єкт харчової промисловості. Враховуючи значення м'яса забійних тварин у харчуванні людини, в нашій державі діє Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів», який регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, постачальниками та споживачами харчових продуктів і визначає правовий порядок забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються [3]. У статті 34 чинного Закону України прописано обов'язки офіційного лікаря ветеринарної медицини щодо здійснення державного ветеринарно-санітарного контролю на м'ясопереробних підприємствах.