

УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: СИСТЕМНИЙ ПІДХІД

А. Широбокова, провідний фахівець з сертифікації, аудитор з сертифікації СУБХП, ДП «Запоріжжястандартметрологія», м. Запоріжжя

УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ: СИСТЕМНЫЙ ПОДХОД

А. Широбокова, ведущий специалист по сертификации, аудитор по сертификации СУБПП, ГП «Запорожьестандартметрология», г. Запорожье

FOOD SAFETY MANAGEMENT: SYSTEMIC APPROACH

A. Shyrobokova, Leading Specialist on Certification, Auditor on SFSM Certification, «Zaporizhzhastandardmetrologiya» State Enterprise, Zaporizhzhia



ВСТУП

В умовах глобалізації ринку харчових продуктів проблема їхньої безпеки набула настільки серйозного і масштабного характеру, що уряди багатьох країн і провідні асоціації виробників почали активний пошук шляхів зменшення ризиків їхнього негативного впливу на здоров'я людини. Найбільш дієвим рішенням було визнано введення єдиних міжнародних стандартів з вимогами до безпеки харчових продуктів. Як надійний захист споживачів сьогодні практично в усьому світі застосовуються системи НАССР. Їхнього запровадження вимагає законодавство Європейського Союзу (ЄС), США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу. На початку 90-х система НАССР через «Загальні принципи гігієни харчових продуктів», розроблені комітетом Codex Alimentarius (Харчовий кодекс), закріплена до правових положень ЄС щодо харчових продуктів.

© Широбокова А., 2010

У статті розглянуто необхідність та етапи запровадження на підприємствах харчової галузі систем НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points, аналіз ризиків та критичні контрольні точки).

СТАН СПРАВ В УКРАЇНІ

Для того, щоб українські підприємства отримали конкурентні переваги на ринку, їм необхідно запровадити передові розробки щодо забезпечення харчових продуктів. Ігнорування міжнародних норм може негативно вплинути на конкурентоспроможність вітчизняних харчових продуктів і завдати шкоди товаровиробникам як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках. Зі вступом України до Світової організації торгівлі (СОТ) нашим підприємствам-виробникам харчової продукції довелося на собі відчути дію цих міжнародних норм: держави-члени СОТ обмежують доступ на свій ринок українських товарів, які не відповідають вимогам їх законодавства до безпеки. Так, у вересні 2009 року інспектори ЄС провели аудит п'яти українських молокопереробних підприємств, і жодне з них не змогло потрапити на ринки ЄС. Загалом же в Україні нараховується трохи більше 1 % виробників, молочна продукція яких відповідає вимогам ЄС.

З тих же причин поки що закритий шлях на ринки ЄС і українській курятині. Щоб «підтягнути» вітчизняних виробників цього сектору до міжнародних вимог, Держкомветмедицини затвердив Порядок [1], в якому визначено, що обов'язковою умовою експорту м'яса птиці до країн ЄС є запровадження на потужностях (об'єктах) систем НАССР або аналогічних систем забезпечення якості та безпечності продукції.

Чимало вітчизняних законодавчих актів містять положення про доцільність запровадження у виробництві систем НАССР, проте на практиці їх запровадження відбувається повільно і переважно на великих підприємствах-експортерах. Зокрема, в Запорізькій обл. системи НАССР за ДСТУ 4161-2003 [2] діють на семи підприємствах: ПБКФ «Меркурій» (м'ясна продукція), ТОВ «Фірма Стелсі» (кондитерські вироби), ВАТ «Запорізький хлібозавод № 3» та ВАТ «Запорізький хлібозавод № 5» (хліб і хлібобулочні вироби), ЗАТ «Пологівський ОЕЗ», ВАТ «Мелітопольський ОЕЗ» (олія соняшникова та шрот соняшниковий), ДП «Агросервіс 2000» (борошно). Елементи системи НАССР впроваджено у виробництві на всіх підприємствах рибопереробної галузі (проведено атестацію цих виробництв). Низка підприємств запровадили стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 [3], провели сертифікацію систем НАССР та отримали сертифікати в міжнародній системі сертифікації: ДП «Імідж Холдинг» АК «Імідж Холдинг АпС» (алкогольні напої), ТОВ «ПО «Моліс» (молочна продукція) та ЗАТ «Запорізький оліяжиркомбінат» (олія, маргарин).

ЧОМУ НАССР, А НЕ ISO 9000?

Сьогодні у світі на виробництвах широко застосовуються як системи управління якістю (СУЯ) за ISO 9000, так і системи НАССР.

НАССР — система для ідентифікації, оцінювання, аналізу та контролю ризиків, що є важливими для безпечності харчових продуктів. Це передусім запобіжна система, яка передбачає проведення ідентифікації, оцінювання та контролю небезпечних чинників (біологічних, хімічних, фізичних) у критичних точках технологічного процесу. Вона базується на безумовному виконанні виробником харчових продуктів вимог чинних санітарних норм і правил та чіткому дотриманні технологічних процесів виробництва.

Система НАССР має низку переваг перед іншими СУЯ: вона з високим ступенем вірогідності не допускає виробництва або розповсюдження небезпечних харчових продуктів; може бути використана для всіх ланок харчового ланцюга — «від ферми (чи поля) до столу споживача»; розроблена спеціально для харчових продуктів і продовольчої сировини; використовує запобіжний підхід; чітко розподіляє відповідальність персоналу підприємства за безпечність продуктів; надійно захищає репутацію підприємства. А сертифікація такої системи укріплює довіру до харчової продукції та до самого підприємства.

На шляху харчового продукту від первинного виробника до споживача виникає чимало небезпек, які можуть зашкодити і шкодять здоров'ю людини. Неконтрольоване застосування агрохімікатів, забруднення навколишнього середовища, використання недозволених добавок, мікробіологічні небезпеки та інші зловживання на всіх ланках харчового ланцюга можуть призвести до небезпечності харчових продуктів. Основні причини неприемних інцидентів, зумовлених їжею: погана якість сировини, неправильне поводження з нею, зміни в рецептурі продукції або процесі її виробництва, перехресне забруднення, недотримання санітарно-гігієнічних норм, невідповідне обслуговування, додавання неправильних компонентів. Традиційні методи контролю, що використовуються у процесі виробництва харчової продукції, не завжди можуть забезпечити оперативне реагування на події. До того ж, як свідчать результати перевірок Держспоживстандарту, недотримання періодичності та/або відсутність контролю готової продукції за показниками безпеки входить до трійки найпоширеніших порушень, виявлених на підприємствах. Особливістю ж системи НАССР є те, що за її допомогою детально вивчається кожний крок (етап) у виробництві, зберіганні, транспортуванні та реалізації харчової продукції, виявляються специфічні ризики і небезпеки, впроваджуються ефективні методи контролю і моніторингу. Основна причина широкого поширення системи НАССР — можливість управління безпекою харчових продуктів та запобігання випадкам отруєння їжею. Дана система є ефективним засобом управління з метою захисту процесів від біологічних (мікробіологічних), хімічних та фізичних ризиків забруднення. Підприємство має можливість уникнути застосування у процесі виробництва великого спектру потенційно небезпечних матеріалів та інших загроз для здоров'я людей, непродуктивних витрат фінансових коштів, у тому числі внаслідок псування продукції чи неправильного її виробництва.

ЕТАПИ УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВІ

Рішення щодо запровадження системи НАССР на підприємстві ухвалює вище керівництво. Воно ж формує політику (*політика* — це загальні наміри та спрямованість підприємства із забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів), призначає керівника групи безпечності та затверджує групу безпечності (*група безпечності* — це група спеціалістів підприємства з кваліфікацією в різних галузях, яка розробляє, запроваджує та підтримує систему НАССР на підприємстві).

Для успішного запровадження системи НАССР необхідний навчений персонал підприємства на всіх рівнях виробництва. Всі працівники мають розуміти загальну

концепцію і мету системи, чітко знати свої обов'язки згідно з планом. Важливо, щоб вони розуміли, чому ці обов'язки такі важливі для виготовлення безпечних харчових продуктів.

Запровадження системи НАССР — це творчий і безперервний процес вдосконалення управління безпечністю харчових продуктів. Для успішного запровадження системи повинен бути спільний командний підхід до процесу, зацікавленість керівного та виробничого персоналу підприємства. Запровадження необхідно здійснювати шляхом її адаптації з наявною системою управління і контролю, а не створювати якусь автономну структуру.

Під час розроблення системи підприємство повинно:

- провести аналіз потенційних харчових небезпек усіх операцій, що виконуються у межах діяльності підприємства харчової промисловості (ідентифікація точок операцій, в яких можуть проявлятися харчові небезпеки);
- встановити, які з виявлених точок є критичними для харчової безпеки (критичні точки контролю);
- визначити критичні межі для кожної критичної точки контролю, які показують, що критична точка перебуває під контролем;
- визначити та впровадити ефективні процедури контролю та моніторингу (вимірювання) в цих критичних точках, щоб мінімізувати вплив харчових небезпек;
- періодично та під час кожної зміни технологічних операцій переглядати аналіз харчових небезпек, критичних точок контролю та процедур моніторингу;
- розробити коригувальні дії, якщо результати моніторингу засвідчують відхилення від встановлених критичних меж;
- розробити процедури перевірки для підтвердження ефективності функціонування системи;
- здійснювати документування процедур та реєстрацію даних.

Час, необхідний для процесу розроблення документації системи НАССР (як вимагає стандарт) та її упровадження, для кожного підприємства індивідуальний. Це залежить від ступеня готовності підприємства, наявності санітарно-технічних умов виробництва, дотримання правил щодо організації та ведення технологічного процесу.

ПЕРЕВАГИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР

Упровадження системи НАССР надасть переваги економічного і керівного характеру:

вітчизняним підприємствам-виробникам:

- підтвердження виконання підприємством-виробником законодавчих і нормативних вимог;
- свідчення високого рівня свідомості й відповідальності підприємства-виробника перед споживачем;

- забезпечення стабільно високого рівня безпеки харчових продуктів і збереження та розширення, завдяки довірі споживачів, позиції підприємства-виробника на внутрішньому ринку в умовах зростаючої конкуренції;

- підвищення експортної спроможності вітчизняних підприємств і розширення експортних ринків української харчової продукції;

- використання запобіжних механізмів забезпечення безпеки під час виготовлення та реалізації харчової продукції, що сприяє більш раціональному використанню ресурсів;

- зменшення втрат, пов'язаних з негативними наслідками від повернення продукції, харчових отруєнь та інших проблем безпеки харчових продуктів;

- можливість інтеграції в загальну систему управління із СУЯ та системами екологічного управління;

споживачам:

- зменшення (мінімізація) ризику захворювань, які можуть бути зумовлені харчовими продуктами;
- покращання якості життя;
- зростання довіри до харчових продуктів.

ВИСНОВКИ

Законодавство ЄС стосовно харчових продуктів вимагає, щоб кожен товаровиробник харчової галузі дбав про безпеку харчових продуктів на всіх етапах виробництва. Концепція НАССР сьогодні має міжнародне визнання як особлива система управління для виробництва харчових продуктів, яка гарантує безпеку для здоров'я споживачів. Використання принципів НАССР дає можливість підвищити стабільність якості харчової продукції та продовольчої сировини за рахунок упорядкування і координації робіт з управління небезпечними чинниками у процесі їхнього виробництва, транспортування, зберігання та реалізації. Адже одне із найважливіших сподівань споживача — мати безпечні харчові продукти.

Сьогодні, коли в Україні стоїть питання щодо скасування обов'язкової сертифікації харчової продукції, в умовах відсутності технічних регламентів на неї, упровадження на вітчизняних виробництвах НАССР може стати тією «соломинкою», яка не дасть українським споживачам «потонути у морі низькоякісних продовольчих товарів». ■

ЛІТЕРАТУРА

1. Порядок видачі міжнародних ветеринарних сертифікатів для експорту м'яса птиці в країни ЄС, затв. наказом Держкомветмедицини від 17.12.2009 № 535.
2. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
3. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга.