

НЕОБХОДИМОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ В УКРАИНЕ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ НАССР

В статье обоснована необходимость внедрения украинскими предприятиями пищевой промышленности систем управления безопасностью пищевых продуктов (СУБПП) на основе принципов НАССР. Этот международно-признанный инструмент управления обеспечивает более структурированный подход к контролю идентифицированных опасных факторов по сравнению с традиционными методами и позволяет перейти от испытания конечного продукта к разработке превентивных мер. Он может стать надежной основой для развития производства, обеспечения права потребителей получать безопасный продукт во всех случаях, выполнения законодательных требований и получения преимуществ в конкурентной борьбе.

В наше время, при бурном развитии пищевой промышленности в условиях жесткой конкуренции, проблема сохранения стабильного качества и безопасности продукции имеет первостепенное значение.

Традиционные системы регламентирования безопасности пищевых продуктов базировались на определениях признаков опасных пищевых продуктов, выявлении их по результатам испытаний или инспекций, программах обязательного изъятия опасных пищевых продуктов из торговой сети и санкциях, налагаемых государством на ответственные стороны после инцидента. Много производителей расходует время и огромные средства, чтобы доказать потребителю: их продукция имеет высокое качество.

Определенное время считалось, что сертификация продукции — важный фактор обеспечения доверия при её поставках, а также решения таких крупных задач, как гарантия безопасности потребляемой продукции. В некоторых случаях затраты на сертификацию продукции даже сопоставимы с затратами на достижение самого качества и ее безопасности.

Работы по сертификации продукции в Украине проводятся в государственной Системе сертификации УкрСЕПРО и выполняются в соответствии с требованиями серии ее стандартов. В данной системе проводится как обязательная, так и добровольная сертификация. Обязательная сертификация во всех случаях должна включать проверку и испытание продукции для определения ее характеристик и дальнейший государственный технический надзор. В процессе добровольной сертификации, проводимой в Системе УкрСЕПРО, определяется соответствие параметров продукции требованиям нормативных документов,

указанных заявителем. О результатах завершения контроля соответствия продукции стандартам в Системе свидетельствует сертификат и / или знак соответствия.

Гигиеническое заключение выдают уполномоченные органы санитарно-эпидемиологического надзора на основе специально проведенных испытаний санитарно-гигиенической экспертизы. Эти показатели условно делятся на три группы:

- санитарно-гигиенические;
- санитарно-эпидемиологические;
- санитарно-токсикологические.

Санитарно-гигиенические показатели характеризуют пищевую и биологическую ценность продукции. Их устанавливают путем определения органолептических свойств и химического состава. Санитарно-эпидемиологические и санитарно-токсикологические показатели определяются для установления безопасности продукции.

Такие традиционные системы подтверждения безопасности пищевых продуктов устарели и не способны решать проблемы, поскольку не содержат в себе превентивного подхода и не стимулируют его применения. За последнее десятилетие во всем мире установилась другая концепция, основанная на анализе опасных факторов, с учетом научных знаний о болезнях пищевого происхождения и их причин.

Система НАССР («Hazard Analysis and Critical Control Point») — Анализ опасных факторов и критические контрольные точки) — это прямая и логичная система контроля, основанная на предотвращении опасностей. Суть ее в следующем: на всех стадиях производства конкретного пищевого продукта, начиная от приемки сырья и заканчивая реализацией готовой продукции, для каждой технологической операции, необходимо выявить опасные факторы, которые могут угрожать безопасности продукции (биологические, химические и физические) и обеспечить управление процессами так, чтобы исключить влияние этих факторов. Этот инструмент управления обеспечивает более структурированный подход к контролю идентифицированных опасных факторов по сравнению с традиционными методами и позволяет перейти от испытания конечного продукта к разработке превентивных мер.

Базовые требования по концепции НАССР и шаги ее внедрения отражены в стандарте Комиссии Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4-2003) «Рекомендованный международный Кодекс практических общих принципов гигиены продуктов питания» (в Украине внедрен как стандарт ДСТУ-Н CAC/RCP 1:2012 «Продукти харчові. Настанови щодо загальних принципів гігієни»). Изложенные в документе основные принципы были признаны во всем мире как наиболее эффективная методика обеспечения безопасности пищевых продуктов и в той или иной степени реали-

зованы в законодательстве всех развитых стран и отражены во всех общепринятых СУБПП.

В частности, регламентом Евросоюза (ЕС) установлено, что все предприятия пищевой отрасли должны ввести, соблюдать и выполнять постоянно действующую процедуру или процедуры, основанные на принципах НАССР, изложенных в регламенте ЕС 852/2004 и сформулированных на основе подхода, принятого Codex Alimentarius.

В основе системы НАССР лежат принципы, последовательная реализация которых позволяет разработать, внедрить и успешно управлять качеством и безопасностью продукции на предприятии:

- определить потенциально опасные факторы производства продукции на всех этапах, подконтрольных данному предприятию. Оценить вероятность возникновения таких факторов и разработать меры по их предотвращению или уменьшению до приемлемого уровня;
- определить стадии, на которых возможно осуществлять управление и которые являются существенными для предотвращения / устранения опасного фактора или снижения его влияния до приемлемого уровня (критические контрольные точки);
- установить границы, которые необходимо соблюдать, чтобы ситуация в критических контрольных точках не выходила из-под контроля;
- создать систему наблюдений, мониторинга или измерений в критических контрольных точках;
- разработать коррекции и корректирующие действия, предпринимаемые в случаях, когда мониторинг свидетельствует, что в критической контрольной точке ситуация вышла или вот-вот выйдет из-под контроля;
- разработать процедуры проверки для подтверждения того, что система НАССР действует результативно;
- разработать и поддерживать в рабочем и актуальном состоянии документацию, охватывающую все процедуры и действия по внедрению и соблюдению перечисленных выше принципов.

СУБПП разрабатываются каждой компанией в соответствии с особенностями технологий их производства и могут приспосабливаться к изменениям в технологических процессах. Система НАССР не строится на пустом месте, она опирается на целый пласт программ надлежащей (GMP) и гигиенической практики, с помощью которых контролируются и обеспечиваются производственные условия, создающие основу для безопасности продукции. Эти программы, принятые как программы-предпосылки системы безопасности пищевой продукции, обеспечивают соблюдение санитарных требований для пищевого предприятия соответствующего профиля, санитарных требований к оборудованию, зданиям и сооружениям, воде, требований личной гигиены персонала

и т.д. Ряд указаний GMP и GHP в наших условиях изложены в санитарных, ветеринарно-санитарных нормах и правилах, которые используются в различных направлениях пищевой промышленности.

Украинский потребитель становится более информированным и требовательным. Конкуренция на внутреннем рынке постоянно растет. Поэтому внедрение СУБПП на основе концепции НАССР, которая уже доказала свою эффективность во всем мире, может стать надежной основой для развития производства, обеспечения права потребителей получать безопасный продукт во всех случаях, выполнение законодательных требований и получения преимуществ в конкурентной борьбе.

Наиболее известным международным нормативным документом, устанавливающим требования к СУБПП на основе принципов НАССР и предназначенным для целей сертификации, является стандарт ISO 22000:2005 «Food Safety Management Systems — Requirements for any Organization in the Food Chain» (Системы управления безопасностью пищевых продуктов — Требования к любым организациям пищевой цепи), который согласован со стандартом ISO 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования». Стандарт ISO 22000 был предназначен для того, чтобы гармонизировать на глобальном уровне требования к СУБПП для всех типов предприятий пищевой цепи. Особенно он целесообразен для организаций, стремящихся сформировать более сфокусированную, последовательную и интегрированную СУБПП, что обычно требует законодательство. Стандарт с августа 2007 года действует в Украине как национальный ДСТУ ISO 22000:2007 «Системы керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будьяких організацій харчового ланцюга».

Внедрение СУБПП на основе принципов НАССР (особенно при их сертификации независимым сертификационным органом с высокой репутацией) дает предприятию ряд внешних преимуществ, в частности:

- создание репутации производителя качественно и безопасного продукта питания;
- рост доверия потребителя;
- повышение инвестиционной привлекательности;
- возможность выхода на новые, в том числе международные рынки, и расширение существующих рынков сбыта;
- дополнительные преимущества при участии в важных тендерах;
- снижение количества рекламаций за счет обеспечения стабильного качества продукции;
- повышение конкурентоспособности продукции предприятия.

Многие украинские производители уже осознали важность и преимущества внедрения признанных в мире СУБПП. Первыми, кто наглядно в этом убедился, были украинские экспортеры пищевых продуктов

и сельскохозяйственного сырья. Все мы были свидетелями инцидентов, связанных с украинскими продуктами питания за рубежом. От этих «мясных, молочных, сырных, подсолнечных недоразумений» украинские производители и украинская экономика в целом понесли огромные убытки, некоторые рынки сбыта были потеряны. Понятно, что в ряде случаев эти инциденты имели политическую или протекционистскую основы, ведь учитывая требования Всемирной торговой организации, формальной причиной ограничений в размещении иностранной продукции на внутреннем рынке всегда можно выдвинуть несоответствие международным требованиям безопасности, санитарным и фитосанитарным нормам и правилам. Однако следует признать, что основания для этих инцидентов объективно есть, и они связаны, прежде всего, с упадком аграрного сектора Украины и общим низким уровнем обеспечения безопасности продукции на украинских предприятиях. В современном глобальном мире, в условиях жесткой конкурентной борьбы Украина, несмотря на свой огромный потенциал в аграрной сфере, не достигнет успеха в мировой торговле, если не повысит культуру производства, не внедрит новейшие технологии и не введет международно-признанные требования к СУБПП на всех этапах пищевой цепи — от выращивания и первичной переработки сырья до реализации готовой продукции, включая оптовую и розничную торговлю.

В связи с этим следует упомянуть об очень важном событии. Как сообщалось на официальном сайте Государственной ветеринарной и фитосанитарной службы Украины «... 4 декабря 2012 года в ходе заседания Постоянного комитета по вопросам питания и здоровья животных (SCOFCAH) Гендиректората ЕК «САНКО» состоялось техническое голосование по проекту решения о включении Украины в перечень третьих стран, имеющих право импортировать продукцию птицеводства в ЕС. Таким образом, Украина получила разрешение на экспорт яиц, яичных продуктов, домашней птицы и мяса диких птиц на рынок ЕС. Соответствующие изменения в регламент ЕК 798/2008/ЕС должны были быть внесены в течение двух-трех месяцев после осуществления перевода Приложения «И» указанного регламента на официальные языки стран-членов ЕС».

Что означает это решение для украинских производителей продукции птицеводства, которые уже сейчас имеют огромный экспортный потенциал, — понятно. Но теперь украинских производителей продукции птицеводства, желающих осуществлять экспорт на европейские рынки, ждут проверки инспекторами ЕС на соответствие требованиям действующего законодательства ЕС. При этом наличие на производстве постоянно действующей процедуры, основанной на принципах НАССР, изложенных

в Регламенте ЕС 852/2004 и сформулированных на основе подхода принятого Codex Alimentarius, обязательно.

С другой стороны, в украинском обществе, несмотря на снижение покупательской способности населения в условиях экономического кризиса, существует и растет социальный запрос на получение качественной и безопасной продукции. Украинское общество в лице потребителей, бизнес-структур, торговых сетей, государственных контролирующих органов требует от производителей пищевых продуктов принять все необходимые меры, чтобы предотвратить возникновение инцидентов, связанных с пищевой безопасностью. Конкуренция на внутреннем рынке постоянно растет. Учитывая повышение требовательности потребителей, внимание средств массовой информации, современные методы информирования и темпы распространения информации, любое сообщения об инцидентах, связанных с пищевой безопасностью, может иметь серьезные, а иногда и фатальные последствия для производителей пищевых продуктов. Поэтому внедрение СУБПП на основе концепции НАССР может стать надежной основой для развития производства, обеспечения права потребителей получать безопасный продукт во всех случаях, выполнение законодательных требований и получения преимуществ в конкурентной борьбе.

Также следует рассмотреть позицию крупных торговых сетей, которые взяли курс на то, чтобы все их поставщики не только имели систему, построенную на концепции НАССР, но и сертифицировали ее в соответствии с более сложными и развитыми схемами, признаваемыми Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (Global Food Safety Initiative — GFSI).

GFSI — это неприбыльная международная организация, созданная для повышения безопасности пищевой продукции в разных странах. GFSI объединяет всех ведущих участников мирового рынка продовольствия: розничные сети, производителей, перевозчиков и других участников цепи поставок конечному потребителю, а также специалистов по пищевой безопасности и ученых. Многие крупнейшие производители (например, Nestle, Danon и др.) и крупнейшие торговые сети (Carrefour, Tesco, ICA, Metro Cash&Carry, Migros, Ahold, Wal-Mart, Delhaize) составляют «ядро» Глобальной инициативы по пищевой безопасности. Соответствие требованиям пищевой безопасности достигается внедрением и сертификацией деятельности предприятий и поставщиков по стандартам, которые гарантируют безопасность. Наиболее известными и распространенными стандартами, признаваемыми GFSI, являются:

1. FSSC 22000 «Food Safety Certification 22000» (Схема сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции), разработанная Фондом

сертификации и безопасности пищевых продуктов (Нидерланды) на основе международного стандарта ISO 22000, дополнительных требований Части I «Требования к организациям, которые подлежат сертификации» (версия 3.2 от 26.02.2015), и нормативных документов:

- ISO/TS 22002-1:2009 «Prerequisite programmes on food safety — Part 1: Food manufacturing» («Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов. Часть 1. Производство пищевой продукции»);
- ISO/TS 22002-3:2011 «Prerequisite programmes on food safety — Part 3: Farming» («Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов. Часть 3: Сельское хозяйство»);
- ISO/TS 22002-4:2013 «Prerequisite programmes on food safety — Part 4: Food packaging manufacturing» («Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов. Часть 4: Производство упаковки для пищевых продуктов»).

2. IFS FOOD «International Food Standard» («Международный стандарт на пищевую продукцию»), разработанный немецкой и французской федерациями торговцев;

3. BRC «Global Standard for Food Safety» («Глобальный стандарт Британского консорциума розничной торговли для пищевой безопасности»).

4. GLOBALG.A.P. IFA (Integrated Farm Assurance) Scheme — (G.A.P. — Good Agricultural Practice — Находящая сельскохозяйственная практика. Глобальный стандарт для фермеров).

5. SQF CODE — международный стандарт по безопасности и качеству продуктов питания).

6. Best Aquaculture Practices Certification Standards — Стандарты сертификации лучшей аквакультурной практики.

Требование по применению системы НАССР (или аналогичных систем обеспечения безопасности) при производстве пищевых продуктов поддерживается и украинским законодательством. Еще в 2002 году, в существующей на тот момент редакции Закона Украины «О качестве и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья», впервые в Украине было установлено требование по поэтапному переходу производителей пищевых продуктов к применению превентивной системы внутреннего контроля на основе принципов НАССР. Предполагалось, что порядок и сроки обязательного введения будут определены отдельными подзаконными актами. С тех пор этот Закон неоднократно пересматривался и с 2005 года уже действует в другой редакции (Закон Украины «О безопасности и качестве пищевых продуктов»). Вокруг него шла напряженная межведомственная борьба за полномочия в сфере государственного контроля и надзора за пищевой промышленностью.

Но за прошедшее время на государственном уровне мало что было сделано в направлении развития правовой основы для широкого внедрения систем НАССР, в то время как этот вопрос стал уже не просто актуальным, а настоятельно необходимым. Учитывая, что сегодня государственная СУБПП находится в разбалансированном состоянии, государственные органы, которые за нее отвечали, реорганизуются, а их полномочия перераспределяются, отменена обязательная сертификация пищевой продукции и др., в Украине образовался некоторый правовой вакуум, который может привести к негативным последствиям.

Статистика свидетельствует, что Украина занимает одно из ведущих мест в Восточной Европе по количеству пищевых отравлений и ситуация только ухудшается. Почти ежедневно средства массовой информации сообщают о новых случаях пищевых отравлений и других инцидентах, связанных с пищевой безопасностью. На этом фоне крайне важно обеспечить максимально быстрый переход от старой системы, основанной на методах инспекции и контроля качества, к новой системе, основанной на принципах самооценки и самоконтроля, которой и является СУБПП на основе принципов НАССР.

Но есть ощущение, что ситуация начинает меняться. В частности, приказом Министерства аграрной политики и продовольствия Украины от 01.10.2012 № 590 были разработаны и утверждены «Требования по разработке, внедрению и применению постоянно действующих процедур, основанных на принципах СУБПП (НАССР)» (документ вступил в силу 02.05.2013). Требования разработаны в соответствии с Законами Украины «О безопасности и качестве пищевых продуктов», «О ветеринарной медицине» и другими нормативно-правовыми актами по безопасности пищевых продуктов, с учетом требований международного законодательства. Там, в частности, отмечается, что операторы мощностей должны разработать и внедрить эффективную систему НАССР, что позволяет контролировать все опасные факторы, которые могут быть в пищевом продукте. Этим документом установлено положение о введении операторами мощностей программ-предпосылок, разработки постоянно действующих процедур, основанных на принципах СУБПП (НАССР), отдельных процедур, обеспечивающих результативное функционирование программ-предпосылок и системы НАССР, упрощенного подхода по применению системы НАССР для определенных операторов мощностей. Несмотря на некоторые недостатки, этот документ может дать новый толчок к обязательному внедрению украинскими производителями СУБПП и решения, наконец, этого наиболее сложного вопроса.

Однако в данный момент внедрение СУБПП на основе принципов НАССР на украинских предприятиях происходит чрезвычайно медленно. Причинами такой неторопливости являются как объективные факторы, связанные с упадком аграрного сектора Украины, устаревшей инфраструктурой значительного количества украинских предприятий и отсутствием четкой государственной политики в вопросе стимулирования внедрения систем, так и субъективные, связанные с менталитетом населения в целом, руководства и персонала предприятий в частности. В этом же ряду можно рассматривать убеждение значительного количества руководителей и специалистов пищевой отрасли в том, что система НАССР является чем-то чрезвычайно сложным, непонятным, чем-то, что обязательно потребует от предприятия коренной перестройки и невероятных капиталовложений.

Такое убеждение, с нашей точки зрения, является преувеличением и мешает предприятию начать движение к самосовершенствованию. Возможно, это связано с тем, что Украина с момента внедрения систем НАССР в мире стояла в стороне от этого процесса, не прошла путь развития, который был пройден другими странами, и сейчас сразу пытается распространить на свои предприятия нормативные требования развитых и достаточно сложных стандартов вроде ISO 22000:2005. Но даже законодательство ЕС не требует от производителей внедрения сложных систем, а лишь базовых принципов в объеме Регламента ЕС 852/2004 и стандартов Комиссии Codex Alimentarius, а также предусматривает возможность применения упрощенных процедур для малых предприятий.

Наш опыт как органа сертификации систем управления с международной аккредитацией свидетельствует о том, что даже небольшие предприятия могут успешно с использованием методологии НАССР внедрить СУБПП в объеме базовых требований стандарта Комиссии Codex Alimentarius и даже сертифицировать такие системы. Конечно, это требует постоянной поддержки высшего руководства предприятия и осознание им своей ответственности, необходимой подготовки и привлечения всего персонала.

Самое сложное, что необходимо сделать, — это изменить отношение персонала к производственной и личной гигиене, поднять уровень санитарной культуры работников предприятия. Очень важно понимать, что 100% гарантии безопасности пищевой продукции достичь невозможно, поскольку в пищевом производстве человеческий фактор имеет решающее значение. Даже в развитых странах мира, на предприятиях, где давно внедрены и действуют современные системы управления и установлено новейшее оборудование, время от времени случаются досадные случаи, связанные с пищевой безопасностью. И главной причиной таких случаев является пресловутый человеческий фактор. Усовершенствовать влияние ►

цього фактора — задача любого виробителя. Ігнорирование простих вимог личной гігієни і поведіння персоналу на підприємстві може привести до величезних проблем для споживачів і підприємств. При розвитку СУБПП необхідно в першу чергу взяти під особливий контроль процеси, де важливим є людський фактор.

Україні передстоїть ще довгий шлях становлення, але є і хороші сторони в цьому процесі. Уже працюють професійні організації по сертифікації систем управління, які сприяють

розвитку харчової продукції на світові ринки. В одному з таких сертифікаційних органів працює і ми. Межотраслевої Центр якості «ПРИРОСТ», як член DQS-Group в Україні, має багаторічний успішний досвід в області сертифікації СУБПП (в т.ч. по стандартам Codex Alimentarius CAC / RCP 1-1969 (Rev. 4-2003), ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC, Схема сертифікації кормів GMP+ і др.). Серед наших клієнтів, успішно впровадивши і сертифіковані СУБПП, — провідні українські виробителі, постачальники великих торговельних мереж. ■

С. С. Березова, вівідний аудитор по сертифікації систем менеджменту органу по сертифікації, ООО МЦК «ПРИРОСТ», м. Київ

НОВИНИ ISO

ВІДНОВЛЮВАЛЬНИЙ СВІТ У МЕЖАХ НАШОЇ ДОСЯЖНОСТІ

Кілька тисяч учасників зустрічі в Сендай (Японія) обговорювали, як зробити світ безпечнішим місцем — місцем, яке краще підготовлене для запобігання стихійним лихам, людським та економічним втратам, які вони спричиняють.

Цей захід, Всесвітня конференція щодо зменшення небезпеки стихійних лих, було організовано Управлінням Організації Об'єднаних Націй. Він об'єднав велику групу експертів з громадянського суспільства, уряду і гуманітарних організацій в пошуках кращої практики для забезпечення країн та громад.

Для цього треба діяти в невідкладному порядку. Економічні втрати від стихійних лих становлять в середньому від 250 до 300 мільярдів доларів США на рік відповідно до звіту UNISDR. Саме тому створення відновлювального світу все частіше розглядають як глобальний пріоритет.

Цифри вражають, вони навряд чи будуть знизуватися, якщо не вжити заходів. Справді, звіт прогнозує, що такі чинники, як надмірне споживання природних ресурсів, швидка урбанізація та глобальна нерівність загрожують вивести ризики на небезпечні рівні.

«Ми граємо з вогнем», — попереджає генеральний секретар ООН Пан Гі Мун. — «Існує цілком реальна можливість, що ризики катастроф, спричинені зміною клімату, сягнуть критичної точки, за якою зусилля й ресурси, необхідні для зниження, перевищуватимуть потужність майбутніх поколінь».

Пошук рішень

Рішення та передова практика, які допомагають громадам знизити збитки від стихійних лих безу-

мовно необхідні, тому ISO активізувалася у нових сферах, пов'язаних з реагуванням на надзвичайні ситуації та антикризовим управлінням.

Наразі йдеться щодо антикризового управління водоканалами. Наприкінці року вийдуть корисні публікації комплексу стандартів для тих, хто керує водопостачанням. Вони допоможуть підготуватися до катастрофи та успішно реагувати на кризу.

Інші проекти з надзвичайних ситуацій містять настанови з моніторингу об'єктів з виявленими небезпеками, наприклад, електростанції; керівні принципи для закодованих кольором тривоги у надзвичайних ситуаціях; а також документи, спрямовані на експлуатацію систем громадського транспорту під час надзвичайних ситуацій і стихійних лих.

Новостворений комітет з безпеки

Роботу ISO у управління й скорочення ризиків щодо стихійних лих очолює технічний комітет ISO/TC 292 «Безпека», секретаріат якого веде Шведський інститут стандартів (SIS), перше засідання якого було приурочено до конференції WCDRR в Японії. «Ми вирішили приурочити наше засідання до Всесвітньої конференції з проблем зменшення небезпеки стихійних лих, щоб скористатися міжнародним досвідом. Багато хто з наших фахівців братиме участь у цьому заході й обмін досвідом матиме безцінні наслідки. Як зазначалося кілька разів протягом конференції, міжнародні стандарти вже відіграють важливу роль у будівництві відновлювального суспільства, і ми з нетерпінням чекаємо позитивного вкладу протягом найближчих кількох днів», — сказала пані Оса Кирк-Гір, Голова ISO/TC 292. ■