

7 КВІТНЯ 2015 РОКУ ВСЕСВІТНІЙ ДЕНЬ ЗДОРОВ'Я БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ «ВІД ФЕРМИ ДО ТАРІЛКИ»



ВООЗ І БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (БХП)

Небезпечні харчові продукти щорічно є причиною смертей приблизно двох мільйонів людей, головним чином дітей. Патогенні бактерії, віруси, паразити або хімічні речовини, що містяться в їжі, є чинниками понад двохсот захворювань: від діареї до раку.

Постійно виникають нові загрози БХП. Зміни в технології виробництва, розподіл і споживання; зміни навколишнього середовища; нові патогени; бактеріальна резистентність — всі ці фактори створюють проблеми для національних систем безпеки харчових продуктів (СБХП). Активізація пересування населення і торгівлі посилюють ймовірність міжнародного поширення небезпечних продуктів.

Оскільки джерела постачання харчових продуктів все більше глобалізуються, очевиднішою стає необхідність зміцнення СБХП у країнах і у відносинах між усіма країнами. Саме тому всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) сприяє зусиллям, спрямованим на зміцнення БХП на шляху «від ферми до тарілки» на проміжних етапах.

Згідно з Кодексом Аліментаріус, що є збіркою міжнародних стандартів, настанов і кодексів ustalеної практики, які охоплюють всі основні види харчових продуктів і процесів, ВООЗ допомагає країнам запобігати, виявляти та реагувати на спалахи захворювань, які переносяться з харчовими продуктами. Разом з Продовольчою і сільськогосподарською організацією ООН (ФАО) ВООЗ попереджає країни щодо надзвичайних обставин у галузі БХП через міжнародну інформаційну мережу.

БХП — це спільна відповідальність, яка повинна бути забезпечена на всьому ланцюзі виробництва, починаючи від фермерів і виробників і закінчуючи продавцями і споживачами. Наприклад, у публікації ВООЗ «П'ять найважливіших принципів безпечного харчування» подано настанову для продавців і споживачів у сфері опрацювання і підготування харчових продуктів:

Принцип 1: Зберігайте продукти в чистоті. Небезпечні мікроорганізми широко поширені в ґрунті, воді, на тваринах і людях; вони можуть переноситися на руках і потрапляти в харчові продукти.

Принцип 2: Відокремлюйте сирі продукти від продуктів, які зазнали теплової обробки. Сирі харчові продукти можуть містити небезпечні мікроорганізми, які в результаті прямого контакту можуть потрапити до приготованих. Це може бути повторним внесенням бактерій, що викликають хвороби.

Принцип 3: Піддавайте продукти ретельній тепловій обробці. Небезпечні мікроорганізми гинуть за ретельного прожарювання або

проварювання за температури 70 °С, що є одним з найефективніших способів забезпечення харчових продуктів.

Принцип 4: Зберігайте продукти за безпечної температури. Мікроорганізми швидко розмножуються, якщо харчові продукти зберігаються за кімнатної температури. При зберіганні продуктів в охолодженому або замороженому вигляді (нижче 5 °С) або в дуже гарячому стані (вище 60 °С) ріст мікроорганізмів сповільнюється або припиняється.

Принцип 5: Користуйтеся безпечною водою та безпечними сирими продуктами. Питна вода, кубики льоду і непастеризоване молоко легко можуть бути заражені небезпечними мікроорганізмами або хімічними речовинами. Овочі із зеленим листям можуть містити небезпечні мікроорганізми, які важко видалити. Якщо безпека питної води викликає сумнів, то добре прокип'ятіть її. Якщо кип'ятіння неможливо, то використовуйте мікропористу фільтрацію або дезінфікуючі засоби, такі як таблетки йоду.

Всесвітній день здоров'я 2015 року дає можливість звернути увагу тих, хто працює в різних урядових секторах, фермерів, виробників, працівників роздрібної торгівлі, медиків та споживачів на важливість БХП і на те, яку роль кожен може зіграти, щоб гарантувати спокій і впевненість кожної людини у безпечності продуктів, що лежать в її тарілці.

СТАНДАРТИ ISO І БХП

Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) бере активну участь в забезпеченні харчових продуктів та інформованості громадськості щодо важливості стандартів на харчові продукти.

Стандарти ISO підвищують якість і БХП, ефективність ланцюжка поставок «від ферми до тарілки» і допомагають запобігти захворюванням, виявити бактерії, дають можливість управляти ризиками. Стандарти ISO гарантують усім, від виробників сільськогосподарської продукції до виробників харчових продуктів, лабораторій, регулюючих державних органів, споживачів, що весь світ використовує однаковий набір правил, коли мова йде щодо БХП та їх високої якості. Ці стандарти об'єднують передові знання та досвід у сфері продовольчої безпеки в світі та поширюють їх серед розвинених країн та тих, що розвиваються.

Серед стандартів, присвячених управлінню БХП, особливе місце посідає серія стандартів ISO 22000, які допомагають організаціям виявляти і контролювати відповідні загрози, пов'язані з БХП. Оскільки більшість сучасних харчових продуктів постійно перетинають міжнародні кордони, для гарантії безпеки глобальної ланцюга поставок необхідні міжнародні стандарти.

Деякі стандарти серії ISO 22000 містить аспекти управління БХП, наприклад:

- ISO 22000:2005 — загальну настанову для управління БХП;
- ISO/TS 22004:2005 — настанови щодо застосування ISO 22000;
- ISO 22005:2007 — питання простежуваності в ланцюгах харчових продуктів і кормів;
- ISO/TS 22002-1:2009 — спеціальні передумови для виробництва харчових продуктів;
- ISO/TS 2002-3:2011 — спеціальні передумови щодо ведення сільського господарства;
- ISO/TS 22003:2007 — настанови для органів з аудиту та сертифікації.

У стандарті ISO 22000:2005 «Системи управління безпекою харчової продукції (СУБХП). Вимоги до організації, яка бере участь у харчовому ланцюжку» встановлюються вимоги до СУБХП. Він може бути використаний для підготовки до сертифікації СУБХП. У ньому описуються дії організації задля демонстрації своєї здатності контролювати ризики БХП та застосовуватися в будь-якій організації незалежно від її розміру або положення в ланцюгу харчових продуктів.

ISO 22000 — міжнародний стандарт на УБХП. На відміну від інших СУБХП, він пропонує унікальні додаткові можливості контролю ризиків. Окрім упровадження програм необхідних умов (PRP) та критичних контрольних точок (ССР), що вимагають більшість СУБХП, стандарт ISO 22000 додає третій рівень вимог — програми необхідних експлуатаційних умов (OPRP).

Правильність застосування СУБХП дозволяє оцінити стандарт ISO/TS 22004:2005 «Системи управління БХП. Рекомендації щодо застосування ISO 22000:2005». Стандарт ISO 22004 доповнює ISO 22000 і пропонує настанову з його застосування, але не містить нових вимог. Однак, оскільки він є настановою, він є більш докладним і розшифровує окремі сфери.

За словами голови робочої групи, яка розробила стандарт, Клауса Хеггума: «Якщо ви розробляєте систему контролю харчової продукції й не знаєте, як класифікувати різні контролюючі заходи з програми управління ризиками, то стандарт ISO 22004 допоможе вам розібратися з програмами PRP, OPRP і ССР, що не завжди просто».

Стандарт ISO 22004 розповідає щодо таких базових заходів PRP, як миття рук, забезпечення чистоти приміщення — оброблення їжі або базова програма прибирання приміщень. Заходи ССР, у свою чергу, представляють найосновніші та найефективніші заходи щодо зниження ризиків, наприклад, варіння або нагрівання, що вбивають бактерії. OPRP є проміжним заходом щодо забезпечення, наприклад, заморожування під час зберігання. Стандарт ISO 22004 включає додаткові поняття, такі як опис відмінностей між моніторингом, верифікацією та валідацією. Він спрощує ▶

адаптацію стандарту ISO 22000 до ваших конкретних потреб.

Стандарт ISO 22004 буде корисний у будь-якій організації, що входить до ланцюжка постачання харчової продукції та бажає впровадити СУБХП відповідно до вимог стандарту ISO 22000, починаючи з виробників кормів, харчових продуктів, перевізників, складів і субпідрядників і закінчуючи роздрібними магазинами та організаціями харчування, а також виробниками обладнання, упаковки, чистячих засобів, добавок та інгредієнтів. Він також буде корисний сервісним організаціям.

До нових стандартів серії ISO 22000 належить друга редакція технічних умов ISO/TS 22003 «Системи управління БХП. Вимоги до органів, що здійснюють аудит і сертифікацію систем менеджменту безпеки харчових продуктів». Нова версія повинна змінити правила гри для органів з сертифікації, які обслуговують харчову промисловість. Після повного перегляду з моменту публікації в 2007 році нова редакція технічних умов дозволить підвищити якість сертифікації харчових компаній.

Недоброякісна харчова продукція завжди була проблемою для людства, тому багато сучасних проблем не є новими. Хоча не існує жодного стандарту, який би повністю усунув цю проблему, технічні умови ISO/TS 22003 дозволяють виконати всі умови для підвищення рівня довіри до сертифікації у рамках всього ланцюга постачання. Технічні умови, наприклад, описують правила застосування вимог до компетентності аудиторів органу з сертифікації або тривалості аудитів. Якщо орган з сертифікації бажає отримати акредитацію, орган з акредитації оцінить його з метою визначення, чи всі вимоги виконані.

Хоча сертифікація на відповідність вимогам стандарту ISO 22000:2005 не є обов'язковою, у тих випадках, коли клієнти, наглядові органи вважають сертифікацію необхідною або вона буде використовуватися як інструмент диференціації компанії на ринку, технічні умови ISO/TS 22003 підвищать довіру до видачі сертифікатів постачальників харчової продукції. Хто від цього виграє? Звичайно, всі, починаючи від клієнтів і наглядових органів і закінчуючи споживачами.

Основна зміна в новій редакції ISO/TS 22003, до якої доведеться адаптуватися органам з сертифікації, — це зміна підходу, «заснованого на атестації», на «підхід, заснований на професіоналізмі», під час визначення компетентності аудитора. Крім того, нові технічні умови докладніше стандарту ISO/IEC 17021:2011 «Оцінка відповідності. Вимоги до органів, які провадять аудит і сертифікацію систем управління» загального призначення і містять специфічні для харчового сектору вимоги, які повинен впровадити орган з сертифікації.

ISO/TS 22003 слід розглядати як можливість для органів з сертифікації гармонізувати свою діяльність, незалежно від того, сертифікують вони «продукцію» або «системи управління». В майбутньому харчовому секторі буде важливо знайти рентабельніші рішення з сертифікації. Спільна робоча група, яка розробила технічні умови ISO/TS 22003, дійшла висновку, що власникам схем сертифікації, органів з акредитації, сертифікації та наглядовим органам у харчовій промисловості необхідно сісти за стіл переговорів для обговорення можливостей. Із цією метою Комітет ISO з оцінки відповідності (ISO/CASCO) і підкомітет ISO, відповідальний за СУБХП ISO/TC 34/SC 17, розглянуть шляхи розвитку цієї концепції.

Стандарти на СУБХП постійно вдосконалюються. З моменту першої публікації стандарту ISO 22000 у 2005 році учасники продовольчого ланцюжка, охоплюючи виробників, споживачів і уряди, встали перед обличчям нових вимог до БХП. Це потребує ревізії стандартів. Консультації із користувачами стандартів викрили недоліки в поточній версії. Деякі терміни були визнані такими, що потенційно збивають з пантелику; виявлені невинуваті повтори, а також поняття, що вимагають уточнень. Крім того, малі та середні підприємства не були достатньою мірою інтегровані, а розуміння «оцінки ризику», як і раніше, потребують удосконалення. Є необхідність:

- уточнити деякі ключові поняття, особливо «критичних контрольних точок»;
- в оперативних програмах управління, підході до ризиків та відкликанні продукції;
- оновити терміни і визначення;
- зробити стандарт більш простим і коротким;
- уникнути занадто жорсткого змісту;
- забезпечити більше охоплення малих та середніх підприємств.

Більш того новий ISO 22000 буде мати такий формат, як й інші стандарти на системи управління, буде мати узгоджену структуру з загальним текстом стандарту ISO 9001, терміни і визначення. Це зробить простішим життя компаній, які хочуть сертифікувати декілька систем управління. Узгодження форматів стандартів дозволить забезпечити їхню узгодженість, спростити їх комплексне використання і полегшити розуміння користувачами.

Природно, що вся ця робота не може бути виконана без погодження різних сторін, що беруть участь у харчовому ланцюзі. Перше зібрання робочої групи з перегляду ISO/TC 34/SC 17/WG 8 відбулося у Дублені 23—25 лютого 2015 року. Знову група збереться в середині жовтня. Якщо все піде за планом, стандарт вийде у світ 2017 року. ■

(За матеріалами сайтів www.who.iso.org)