

УДК 006.83: 631.157

Миколенко О.О., Слива Ю.В.

АНАЛІЗ ВИМОГ FSSC 22000:2017 ВЕРСІЇ 4.1 ДО СХЕМИ СЕРТИФІКАЦІЇ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Анотація: в даній статті детально розглянуто схему сертифікації FSSC 22000: 2017 версії 4.1, її основні вимоги до організацій, які сертифікуються за даною схемою, а також порівняльна характеристика вимог версії 3 даної схеми та версії 4.1.

Ключові слова: безпека харчових продуктів, HACCP, харчовий ланцюг, система управління безпекою харчових продуктів, сертифікація, аудит.

Постановка проблеми в загальному вигляді. Аналіз основних відмінностей та особливостей оновленої схеми сертифікації FSSC 22000: 2017 версії 4.1 в порівнянні з минулими версіями даної схеми та іншими СУБХП.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. На офіційному сайті FSSC 22000 (<http://www.fssc22000.com>) 20 липня 2017 року опубліковано нову версію схеми сертифікації FSSC 22000: 2017 версії 4.1, а також порівняльну характеристику версій 3 та версії 4 даної схеми. Матеріали цих публікацій, а також відомості з офіційного сайту GFSI (<http://www.mygfsi.com>) було використано в даній статті.

Мета статті. Аналіз особливостей сертифікації за схемою FSSC 22000: 2017 версії 4.1, а також змін в новій версії.

Викладення основного матеріалу. В сучасних умовах, саме якісний та безпечний харчовий продукт є запорукою стабільних продажів та, як наслідок, розвитку виробника. Дійсно якісну та безпечну продукцію хочуть бачити всі – трейдери, імпортери, інші переробні підприємства та кінцеві споживачі. Окрім цього, постійно посилюються вимоги до безпеки харчових продуктів. Законодавство багатьох країн світу вимагає впровадження систем управління безпекою харчових продуктів на основі принципів HACCP [1].

Безпека харчових продуктів пов'язана з наявністю та контролем факторів під час виробництва та сторонніх речовин хімічного, біологічного та фізичного походження в харчових продуктах на момент споживання. Оскільки небезпечний фактор харчового продукту може з'явитися на будь-якій ланці харчового ланцюга, адекватне керування в ньому є суттєво важливим. Тому, харчові продукти можна забезпечити спільними зусиллями всіх операторів ринку харчових продуктів. Харчовий ланцюг охоплює різноманітні організації, від виробників кормів та первинної продукції до виробників харчових продуктів, операторів з транспортування та зберігання і субпідрядників, і далі до підприємств роздрібною торгівлі та закладів громадського харчування. Опосередковано відповідальність за безпеку харчових продуктів несуть суміжні організації, такі як виробники устаткування, пакувальних матеріалів, мийних засобів, добавок та інгредієнтів [2].

Безпека харчових продуктів – це питання, яке завжди буде турбувати споживачів. За останні роки з'явилося багато стандартів різного рівня з безпеки харчових продуктів, які спрямовані на поліпшення продовольчої безпеки, а також вирішення питань, які хвилюють виробників, постачальників, реалізаторів та споживачів.

Впровадження систем управління безпекою харчових продуктів згідно вимог міжнародних стандартів, часто розглядається як необхідний крок у процесі розвитку сільського господарства та харчової промисловості. Системи управління безпекою харчових продуктів, що ґрунтуються на аналізі небезпечних чинників і критичних точок

контролю (НАССР), відкривають нові міжнародні ринки для харчових продуктів з високою додатковою вартістю та підвищують ефективність місцевих ринків.

Організацією, яка на міжнародному рівні визнає стандарти та схеми сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів є GFSI (Global Food Safety Initiative). Згідно рекомендацій зазначеної фундації, нині для гарантування безпечності харчових продуктів, слід використовувати такі стандарти та схеми сертифікації:

- FSSC 22000 (версія 4.1 від липня 2017);
- IFS Food Standard (версія 6);
- BRC Global Standard (версія 6);
- SQF CODE (7 видання, 2 рівень);
- Global Red Meat Standard (GRMS) (4 видання, версія 4.1);
- GLOBAL GAP (версія 4);
- Canada GAP Scheme (версія 6);
- Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard (2 видання від серпня 2012);
- PrimusGFS Standard (версія 2.1 від грудня 2011);
- IFS PACsecure [3].

FSSC 22000 – міжнародна схема сертифікації системи управління безпечністю харчових продуктів, вимоги якої базуються на міжнародному стандарті ISO 22000: 2005, принципах НАССР і вимогах до програм попередніх умов, детально описаних в ISO/TS 22002-1:2009 «Програми попередніх умов для забезпечення безпечності харчових продуктів - Частина 1: Виробництво харчових продуктів».

Схема FSSC 22000 створена некомерційною організацією, Фондом з сертифікації харчової безпеки (Foundation for food safety certification). Вона входить до переліку стандартів та схем, визнаних GFSI. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з харчової безпеки) – організація, створена провідними світовими ритейлерами і великими виробниками харчової продукції, метою якої є гармонізація стандартів систем управління безпечності харчової продукції. Схема FSSC 22000 розроблена експертами в галузі харчової безпечності всього світу в рамках технічного комітету ISO / TC 34. До складу експертів увійшли представники всіх учасників харчового ланцюга – ритейлери, виробники, наглядові органи тощо Це робить FSSC 22000 незалежною від конкретної зацікавленої сторони і забезпечує її міжнародне визнання.

FSSC 22000 застосовується для аудиту і сертифікації системи безпечності харчових продуктів організацій-учасників харчового ланцюга, які переробляють або виробляють:

- швидкопсувну продукцію тваринництва (м'ясні продукти, яйця, молочні та рибні продукти);
- швидкопсувні рослинні продукти (свіжі фрукти і фруктові соки, консервовані фрукти, свіжі овочі, консервовані овочі);
- продукти з тривалим терміном зберігання при кімнатній температурі (банкові консерви, бісквіти, печиво, сухі сніданки, рослинну олію, питну воду, напої, макаронні вироби, борошно, цукор, сіль);
- продукти (біо) хімічного виробництва (вітаміни, добавки і біокультури), крім технічних і технологічних допоміжних засобів;
- упаковку для харчових продуктів (продукцію, яка безпосередньо або опосередковано контактує з харчовими продуктами).

Так як FSSC 22000 ґрунтується на стандарті ISO 22000, то він з легкістю інтегрується з іншими системами менеджменту, такими як ISO 9001, ISO 14001 та OHSAS 18001 і дає можливість підприємствам поліпшити якість продуктів харчування, а також забезпечити їх безпечність [4].

Процес проведення аудиту за схемою сертифікації FSSC 22000 (Рисунок 1) заснований на базі стандарту ISO 22000:2005 та проходить кожні три роки:

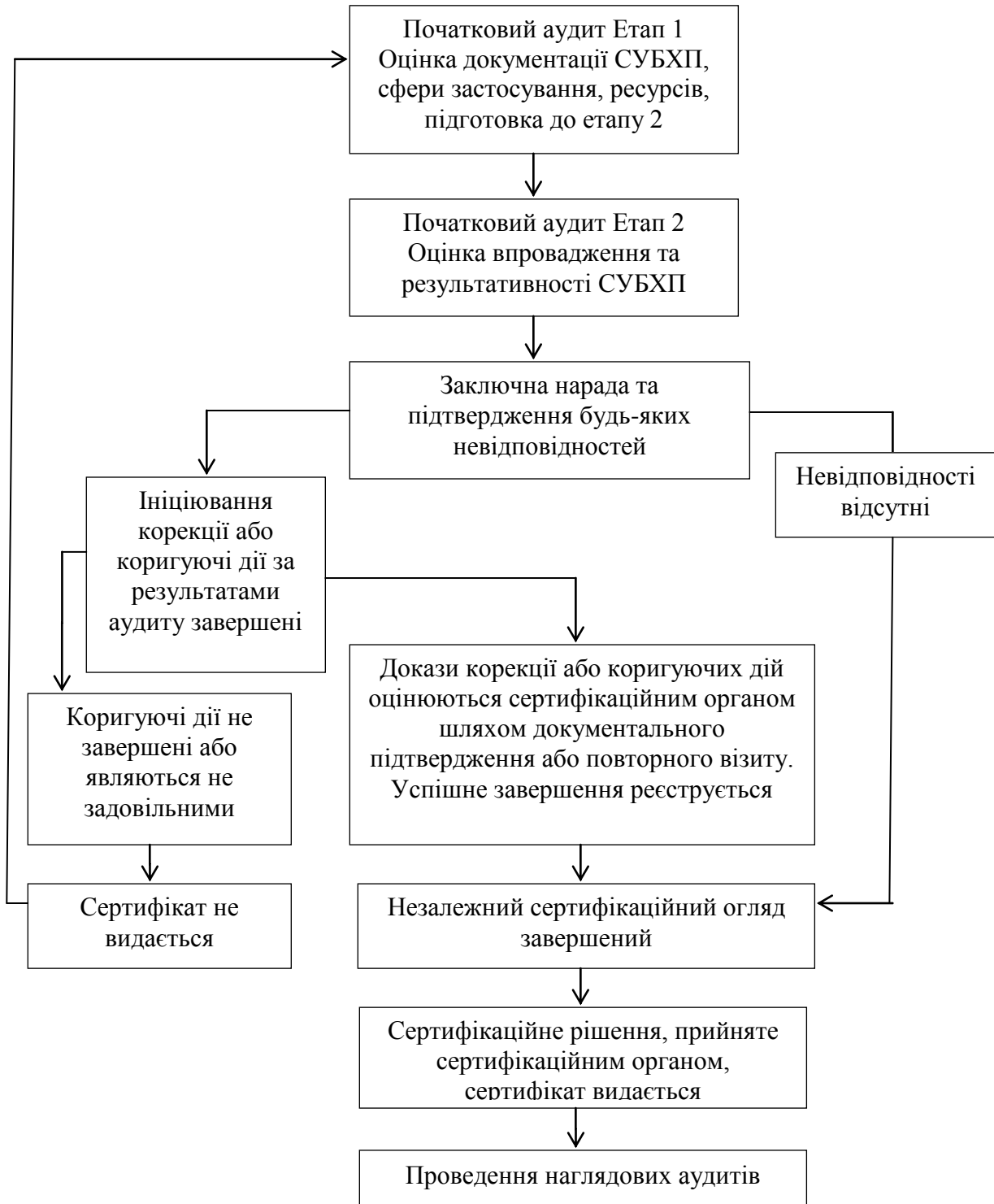


Рисунок 1. Процес аудиту за схемою сертифікації FSSC 22000 [5]

З метою йти «в ногу з часом» та відповідати змінним очікуванням ринку, схема сертифікації FSSC 22000 була переглянута. Новий версія 4 опублікована в грудні 2016 року, але через кілька місяців після виходу документа відбулися події, які вплинули на розробку версії 4.1 FSSC 22000:

- публікація вимог до бенчмаркінгу GFSI версії 7.0 в березні 2017 року і версії 7.1 в травні і очікуваної версії 7.2 в вересні;

- оцінка FSSC 22000 версії 4.1 щодо Європейської процедури акредитації (EA) EA-1/22;

- необхідність у роз'ясненні та виправленні тексту FSSC 22000 версії 4.0, тому що був отриманий зворотній зв'язок від галузевих, сертифікаційних і органів з акредитації.

У липні 2017 року Фонд сертифікації харчової безпеки (FSSC) опублікував оновлену версію (4.1) документів FSSC 22000.

Основною причиною перегляду існуючої схеми було узгодження схем FSSC 22000 з базовими вимогами GFSI. З публікацією Керівництва з GFSI версії 7.2, деякі оновлення для цієї схеми стали необхідними для підтримання статусу як орієнтованої на GFSI.

Окрім стандартів ISO 22000 та ISO / TS 22002-1, FSSC 22000 оновлена версія також містить додаткові вимоги, які підприємства і постачальники повинні дотримуватися. Аналіз вимог FSSC 22000 версії 3 та 4.1 наведено у таблиці 1 [6]:

Таблиця 1

Аналіз вимог FSSC 22000 версії 3 та 4.1

FSSC 22000: 2011 версія 3	FSSC 22000: 2017 версія 4.1
<ul style="list-style-type: none"> - виробники повинні мати реєстр застосованих іноземних, регуляторних та законних вимог, які стосуються безпечності продуктів харчування, включаючи також вимоги до: сировини, послуг і продукції, яка виробляється і постачається. Виробник повинен відповідати кодексам практики, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів, вимогам споживача і іншим вимогам, які визначені споживачем і відносяться до безпечності харчових продуктів; - система управління безпечністю харчових продуктів повинна гарантувати і демонструвати відповідність цим вимогами; - виробник повинен гарантувати, що для всіх послуг (включаючи комунальні послуги, транспорт і обслуговування), які можуть вплинути на безпечність харчового продукту, визначено вимоги, описані в документах в обсязі, необхідному для проведення аналізу ризиків, і працюють відповідно до вимог ISO/TS 22002-1, пункт 9; - специфікації для послуг, які можуть вплинути на безпечність харчової продукції; - виробник повинен забезпечити ефективний контроль над персоналом щодо правильного застосування принципів і методів щодо безпечності харчових продуктів, відповідно до їх діяльності. 	<ul style="list-style-type: none"> - впровадження неоголошених аудитів; - запобігання шахрайству з продуктами харчування. - додані нові визначення і внесені поліпшення в текст деяких визначень; змінено формулювання деяких розділів; - біохімічне виробництво виділено в окрему область; - внесені зміни в додаткові вимоги; - переглянуто Додаток 2 частина 4 - Розрахунок тривалості аудиту; - внесено зміни в шаблон звіту з аудиту; - повністю переглянуто розділ «Компетентність аудиторів»; - внесено пояснення до галузі транспортування і зберігання; - уточнено вимоги до проведення аудитів без завчасного попередження; - уточнено вимоги щодо фальсифікації харчових продуктів і захисту харчових продуктів.

Для забезпечення достовірності сертифікації FSSC 22000 та відповідності вимогам GFSI, нова версія схеми FSSC вводить неоголошені аудити. На відміну від сертифікації BRC

та IFS, де неоголошені аудити не обов'язкові. В даній схемі сертифікації вони є вимушеними: принаймні одна з двох перевірок повинна бути без попередження. Рішення про те, яка з двох контрольних перевірок буде відбуватись без попередження лежить на органі з сертифікації.

Сертифікаційні органи також можуть зробити обидва аудити без попередження. Однак, початковий аудит, а також аудит для повторної сертифікації ніколи не можуть бути неоголошеними. Що стосується проміжків часу, в які проводиться перевірка, вони повинні становити від 3 до 12 місяців з моменту попереднього аудиту.

Однією з найбільш помітних нових вимог, що застосовуються в будь-якій сфері дії FSSC 22000 версії 4.1, є вимоги попередження шахрайства відносно харчових продуктів. Підприємства, що сертифікуються, повинні мати документально підтвержену процедуру оцінки вразливості відносно шахрайства щодо харчових продуктів з метою виявлення потенційних ризиків та встановлення пріоритетності заходів з пом'якшення наслідків.

Нові вимоги також включають необхідність наявності задокументованого плану, в якому вказані заходи, які організація впровадила для пом'якшення шахрайства і ризиків для споживачів, такі заходи повинні бути складовою системи управління безпечністю харчових продуктів організації і відповідати чинному законодавству.

Нова версія вводить обов'язкову ротацію аудитора: аудиторам більше не дозволяється проводити аудит однієї і тієї ж організації більш трьох років поспіль.

Організації, сертифіковані за версією 3 Схеми FSSC 22000, до кінця 2017 можуть проходити аудит за версією 3 Схеми FSSC 22000. З 01.01.2018 року аудити за схемою FSSC 22000 буде проводитись тільки у відповідності до вимог версії 4.1 схеми FSSC 22000.

Аудити організацій, сертифікованих за схемою FSSC 22000, заплановані на 2018 рік, будуть відбуватись згідно вимог аудитів з метою переходу на нову версію і завжди проводитимуться з завчасним попередженням.

Тривалість аудиту з метою переходу на нову версію буде розраховуватися наступним чином:

- додатковий час на проведення запланованого наглядового аудиту, який замінюється аудитом з метою переходу на нову версію, становить 25% від тривалості наглядового аудиту і складає мінімум 4 години;

- тривалість ресертифікаційного аудиту, здійснюваного аудитом з метою переходу на нову версію, становить 2/3 мінімальної тривалості аудиту за ISO 22000 плюс додатковий час на проведення аудиту за FSSC 22000.

За результатами успішного проведення ресертифікаційного аудиту, з метою переходу на нову версію, сертифікат видається за версією 4.1 Схеми FSSC 22000 терміном дії на три роки.

Після успішного проведення запланованого наглядового аудиту, з метою переходу на нову версію, видається сертифікат за версією 4.1 FSSC 22000 на термін дії попереднього сертифіката [7].

Висновок Отже, розглянувши схему сертифікації FSSC 22000: 2017 версії 4.1, можна зробити висновок, що впровадження даної схеми на підприємствах, додасть їм певні переваги:

- зростання доходів (доступ до нових ринків, розширення збуту через роздрібні мережі);

- скорочення загальних витрат (краще управління персоналом та мотивація, більша відповідальність працівників, ефективніший процес виробництва);

- покращення стабільності показників якості та безпечності продукції, терміну її придатності та поліпшення характеристик (менші втрати від зіпсованої продукції);

- запобігання та попередження можливих наслідків шахрайства;

- більш контрольована незаангажованість аудиторів та сертифікаційних органів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Нескородева І.І., Пустовгар С.А. Сутність фінансового потенціалу підприємства в контексті запобігання його неплатоспроможності // Актуальні проблеми економіки. - 2016. - № 3 (165). - С. 161-169
2. Белінська С., Орлова Н., Мотузка Ю. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів // Міжнародний науково-практичний журнал "Товари і ринки". — 2011, № 1(11)
3. Recognised Schemes Schemes & Certification [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.mygfsi.com/schemes-certification/overview.html>
4. FSSC 22000 scheme [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.fssc22000.com/documents/standards.xml?lang=en>
5. Понимание пищевого стандарта FSSC 22000 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.klubok.net/article2660.html>
6. FSSC 22000 launches version 4.1 of its Scheme [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.fssc22000.com/documents/news-items/fssc-22000-launches-version-4.1-of-its-scheme.xml?lang=en>
7. FSSC 22000 Version 4: An Overview of the Main Changes [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://dqs-cfs.com/2016/12/fssc-22000-version-4-overview-main-changes/>

Миколенко О. О., Слива Ю. В.

АНАЛИЗ ТРЕБОВАНИЙ FSSC 22000:2017 ВЕРСИИ 4.1 К СХЕМЕ СЕРТИФИКАЦИИ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В статье детально рассмотрена схема сертификации FSSC 22000: 2017 версии 4.1, её основные требования к организациям, которые сертифицируются по данной схеме, а также сравнительная характеристика требований версии 3 данной схемы и версии 4.1.

***Ключевые слова:** безопасность пищевых продуктов, HACCP, пищевая цепь, система управления безопасностью пищевых продуктов, сертификация, аудит.*

O. Mykolenko, Y. Slyva

ANALYSIS OF REQUIREMENTS FSSC 22000: 2017 VERSIONS 4.1 TO CERTIFICATION SCHEME OF FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS

This article details the FSSC 22000: 2017 Certification Scheme version 4.1, its main requirements for organizations certified under this scheme, also the comparative characteristics of the requirements of version 3 of this scheme and version 4.1.

***Keywords:** food safety, HACCP, food chain, food safety management system, certification, audit.*