

УДК 005.6

В. М. Новіков<sup>1</sup>, д.ф.-м.н., І. М. Романенко<sup>2</sup>, С. В. Фомина<sup>2,3</sup><sup>1</sup>ВСП «Інститут підвищення кваліфікації фахівців в галузі технічного регулювання та споживчої політики» Одеської державної академії технічного регулювання та якості, м. Київ<sup>2</sup>ДП «Миколаївський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації», м. Миколаїв<sup>3</sup>Одеська державна академія технічного регулювання та якості, м. Одеса**АНАЛІЗ ЧИННИХ НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ ЩОДО ПРОЦЕДУР ПРОВЕДЕННЯ СЕРТИФІКАЦІЇ СУБХП (НАССР) В УКРАЇНІ ТА ПОШУК ШЛЯХІВ ЇХ УДОСКОНАЛЕННЯ**

У статті проводиться аналіз чинних нормативних документів, та розглядається проблема необхідності вдосконалення порядку сертифікації СУБХП (НАССР).

**Ключові слова:** нормативні документи, сертифікація, система управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), НАССР.

Постановка проблеми в загальному вигляді полягає в розгляді вимог чинних нормативних документів (НД) у сфері сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) з метою пошуку шляхів його вдосконалення.

**Мета статті:** провести аналіз положень чинних нормативних документів щодо діючих вимог і процедур проведення сертифікації СУБХП та визначити шляхи їх вдосконалення.

Розвиток суспільства неминує призводить до збільшення рівнів ризику його існування. Ризики пов'язані з харчовими продуктами, питною водою, навколишнім природним та виробничим середовищем, є визначальними. А безпечність харчових продуктів та питної води – основний фактор здоров'я та довголіття людини.

Якість та безпечність продукції наразі визначають не лише її споживчу привабливість для вітчизняного споживача, але й конкурентоспроможність на світових ринках.

Згідно з Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів» [1] **«безпечність харчового продукту** - стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням».

Для сучасної харчової промисловості характерним є використання великої кількості сировини, харчових добавок, пакувальних матеріалів, що призводить до появи як позитивних так і негативних наслідків. За такої ситуації найбільш логічним кроком є гармонізація вимог до безпеки продукції шляхом

застосування загально визнаної моделі НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points – аналіз ризиків та критичні точки контролю, НАССР).

НАССР – це визнаний на міжнародному рівні науково обґрунтований систематичний превентивний підхід, спрямований в першу чергу на передбачення і попередження біологічних, фізичних та хімічних небезпечних чинників, ніж на тестування і перевірку кінцевого продукту. НАССР являє собою систему оцінки небезпечних чинників продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції.

НАССР приділяє особливу увагу контролю процесу на якомога ранніх стадіях у технологічній схемі виготовлення продукту, застосовуючи контроль операцій та (або) методів і безперервний моніторинг в критичних контрольних точках.

Дана система може застосовуватися для широкого спектру простих і складних операцій протягом усього ланцюга виробництва і реалізації харчової продукції та має низку переваг перед іншими системами управління якістю:

- з високим ступенем вірогідності не допускає виробництва або розповсюдження небезпечних харчових продуктів;

- може бути використана для всіх ланок харчового ланцюга;

- розроблена спеціально для контролю харчових продуктів і продовольчої сировини;

- використовує запобіжний підхід;

- чітко розподіляє відповідальність персоналу за безпечність продуктів;

- надійно захищає репутацію підприємства.

Сертифікація системи НАССР укріплює довіру до підприємства та до харчової продукції, яка ним вводиться в обіг. Це є дуже актуальним питанням сьогодення, коли особливість формування споживчого ринку України полягає в дуже швидкому (стрибокподібному) переході від адміністративної системи контролю якості та безпечності з боку держави до ринкових важелів управління, наслідком якої є повна або часткова втрата відповідальності виробника і влади за наявність на ринку контрафактної продукції.

Дедалі більше поширення й застосування системи НАССР у всьому світі промисловістю, сільським господарством, урядами та споживачами, поряд з її сумісністю з іншими системами управління якістю, дає підстави вважати, що саме ця система в найближчому майбутньому стане універсальним інструментом для гарантування безпечності продовольства на державному рівні.

Впровадження систем НАССР є обов'язковою вимогою законодавства США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу.

Широке впровадження принципів НАССР при виробництві харчових продуктів у розвинених країнах світу зумовило необхідність однозначної оцінки третьою стороною ступеня виконання принципів НАССР, тобто сертифікації систем НАССР.

Слід відмітити, що основною особливістю організації системи законодавства, що регулює безпечність продукції в ЄС, є практика розроблення директив та регламентів, єдиних та обов'язкових для виконання всіма країнами-членами співтовариства. Таким чином, в Європі сформована єдина для 27 членів законодавча та інституційна структура контролю на основі існуючих раніше національних систем і механізмів безпечності харчової продукції [2].

Глобалізація світової економіки та формування спільних транснаціональних ринків зумовили необхідність вирішення проблеми взаємного визнання результатів відповідності, в тому числі й результатів сертифікації СУБХП в різних країнах світу. В свою чергу, потреби взаємного міжнародного визнання результатів оцінки відповідності систем, що ґрунтуються на принципах НАССР, зумовили необхідність прийняття єдиного міжнародного стандарту ISO 22000 (національний нормативний документ ДСТУ ISO 22000:2007 [3]), в якому визначено найбільш сучасний універсальний спектр вимог до СУБХП та який формує єдині міжнародні вимоги до СУБХП, за якими проводиться її сертифікація. Єдиний порядок сертифікації

СУБХП, визначений в ISO/TS 22003:2009 (національний нормативний документ ДСТУ–П ISO/TS 22003:2009 [4]) та органічно вписується в існуючу схему забезпечення взаємного визнання результатів оцінки відповідності (стандарти ISO серії 17000), яка побудована на принципах дії єдиних стандартів оцінки відповідності і єдиних критеріїв компетентності органів з оцінки відповідності [5].

Стандарти ISO серії 22 000 займають визначальне місце в системі стандартів, що формують взаємне визнання результатів оцінки відповідності (рис. 1).

Найвидатнішими подіями, що забезпечили системі НАССР міжнародне визнання, вважаються три наступні:

- доповідь Національної Академії наук США «Мікробіологічні критерії якості продуктів харчування та компонентів», 1985;

- доповідь міжнародної комісії з мікробіологічних вимог до харчових продуктів, 1988;

- настанови з впровадження системи НАССР, 1991, розроблені Комісією з питань гігієни харчових продуктів та затверджені в 1993р. на 20-й сесії Комісії Кодекс Аліментаріус.

Вимоги до системи НАССР визначено у міжнародному кодексі САС/RCP 1-1969 [13], який створено Продовольчою та сільськогосподарською організацією (FAO) та Всесвітньою організацією охорони здоров'я (WHO) та видано Комісією Кодекс Аліментаріус (Commission Codex Alimentarius).

На даний час чинними в Україні, щодо систем управління безпечністю харчових продуктів, є ряд національних стандартів, згармонізованих з міжнародними стандартами: ДСТУ ISO 22000:2007 [3], ДСТУ–П ISO/TS 22003:2009 [4], ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2005 [11], ДСТУ ISO 22005:2009 [12], ДСТУ ISO/IEC 17021:2008 [13] (табл. 1) та національний стандарт ДСТУ 4161-2003 [14].

Отже, безпечність харчових продуктів є однією зі складових частин глобальної ключової проблеми забезпечення продовольчої безпеки у всіх країнах світу, у тому числі і в Україні. Її розв'язання було б неможливим без прийняття та впровадження на національному рівні міжнародних НД у сфері технології виробництва харчових продуктів.

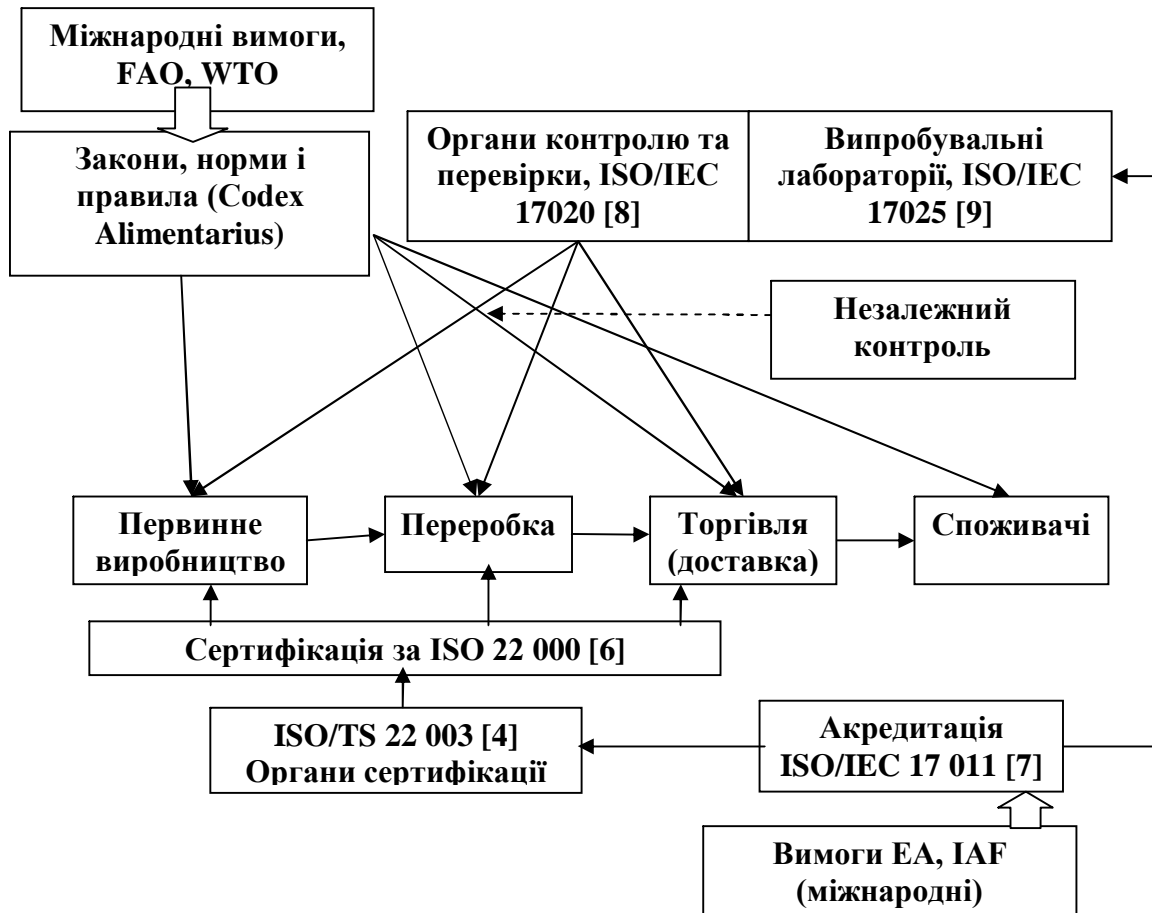


Рисунок 1 - Місце стандартів ISO серії 22 000 в системі стандартів, що формують взаємне визнання результатів оцінки відповідності

Таблиця 1 - Чинні згармонізовані національні НД серії 22000

Позначення та назва згармонізованого національного НД
<b>ДСТУ ISO 22000:2007.</b> Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT). – Чинний від 01.08.2007.- К.: Держстандарт України, 2007. – 31 с. – (Національний стандарт України).
<b>ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009.</b> Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів (ISO/TS 22003:2007, IDT). – Чинний від 01.01.2010. – К.: Держстандарт України, 2010. – 14 с. – (Пробний стандарт).
<b>ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2005.</b> Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005 (ISO/TS 22004:2005, IDT). – Чинний від 01.01.2010. – К.: Держстандарт України, 2010. – 13 с. – (Настанова).
<b>ДСТУ ISO 22005:2009.</b> Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи (ISO 22005:2007, IDT). – Чинний від 01.01.2010. – К.: Держстандарт України, 2010. – 6 с. – (Національний стандарт України).

Вивченню актуальності та проблематики питання впровадження СУБХП підприємствами операторами-потужностей нашої країни, присвячено багато праць провідних науковців та фахівців. Так, у статті [15] і навчальному посібнику [5] докладно проаналізовано вимоги ISO 22000 [6] до СУБХП у рамках системи Аналізування небезпечних чинників та критичні точки керування (НАССР). Автором статті [16] розглянуто загальні принципи й основні вимоги ISO 22005 [17] щодо планування, розробляння, впровадження системи простежуваності (СП) у кормових та харчових ланцюгах. У статті [18] запропоновано методичні рекомендації щодо управління програмами передумовами (ПП) - як одного з ключових елементів СУБХП. Авторами статті [19] відмічені основні переваги, які отримують виробники з впровадженням СУБХП відповідно до вимог [6], і роль ПП у СУБХП. Наведено вимоги ISO/TS 22002-1 [20], які безпосередньо стосуються впровадження ПП, та алгоритм визначення ПП (ОПП). У [21] зазначено деякі загальні положення ISO/TS 22002-3 [22]. У статті [23] приведені тенденції й перспективи розвитку згармонізованих національних НД серії 22000 на підставі комплексного порівняльного кількісного аналізування їх стану. Проте досі не було проведено аналізу чинних НД щодо порядку проведення процедури сертифікації СУБХП за ISO 22000:2005 [6] Держспоживстандартом України в 2004 році з метою впровадження суб'єктами господарської діяльності національного стандарту ДСТУ 4161-2003 [14] та проведення процедури сертифікації в Системі сертифікації УкрСЕПРО, було розроблено «Порядок сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів» [24], проте і до теперішнього часу на державному рівні не розроблено документ, який би описував механізм проведення сертифікації СУБХП з урахуванням вимог національних стандартів, згармонізованих з міжнародними стандартами та надавав би можливість проведення в подальшому аналізу і моніторингу дотримання її вимог. Це, в свою чергу, унеможливує проведення процедури сертифікації та взаємного визнання «коректно», якщо кожен орган з сертифікації встановлює власні порядки, а на національному рівні відсутній один загальний ПОРЯДОК.

Нагадаємо ще раз, що базовим стандартом, який визначає вимоги до СУБХП, є 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)» [6]. Таким чином сертифікація СУБХП (як оцінка відповідності третьою стороною) має проводитися за єдиними критеріями визначеними в ISO 22000:2005 [6]. Це сприяє вирішенню проблеми взаємного визнання результатів оцінки відповідності на міжнародному рівні. Стандарт [6] посилається на ISO 9001:2000 [25]; ISO 9004:2000 [26] і на відміну від національного стандарту ДСТУ 4161:2003 [14] повністю гармонізований з ISO 9001:2000 [25]. Основи методології аудиту СУБХП визначаються за аналогією ISO 9001:2000 стандартом ISO 19011 (національний аналог ДСТУ ISO 19011 [27]).

Положення ISO 22000:2005 [6] в сфері аудиту мають суттєву різницю з положеннями в даній сфері ISO 9001:2000 [25] та вимагають використання загальних методологічних прийомів ДСТУ ISO 19011 [27], що в сукупності зумовило необхідність розробки специфічних критеріїв оцінювання СУБХП на відповідність ISO 22000:2005 [6]. Дане завдання було успішно вирішене з введенням в дію ISO/TS 22003 (національний аналог ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4]).

Технічні специфікації ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] розроблені головним чином для органів з оцінки відповідності СУБХП з метою запровадження єдиних міжнародно визнаних критеріїв оцінки і полегшення, таким чином, процедури взаємного визнання результатів оцінки відповідності.

Нормативними посиланнями технічних специфікацій ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] є:

- ISO/IEC 17000 (національний аналог ДСТУ ISO/IEC 17000 [28]) – як словник з оцінки відповідності;
- ISO/IEC 17021 (національний аналог ДСТУ ISO/IEC 17021-1 [13]) – як стандарт, який визначає вимоги до органів, що здійснюють аудит і сертифікацію систем менеджменту;
- ISO 19011 (національний аналог ДСТУ ISO 19011 [27]) – як стандарт, що визначає методологію проведення аудитів систем менеджменту;
- ISO 22000 (національний аналог ДСТУ ISO 22000 [3]) – як стандарт, що визначає вимоги до СУБХП.

Таким чином, специфікації ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] мають на меті:

- надати гармонізоване на міжнародному рівні керівництво до акредитації органів, що сертифікують СУБХП за ISO 22000 [6];

- надати правила аудиту і сертифікації СУБХП (в рамках моделі ISO 22000);

- забезпечити споживачів необхідною інформацією та сформувати довіру щодо сертифікації, яку отримали їх постачальники.

На відміну від ДСТУ 4161 [14] та Порядку [24], де проводиться розподіл невідповідностей на критичні (значні) та некритичні (незначні), для оцінювання СУБХП на відповідність вимогам ISO 22000:2005 [6] рекомендовано використовувати наступну градацію невідповідностей: критична невідповідність; значна (суттєва) невідповідність; незначна (несуттєва) невідповідність). Дана градація близька до аналогів при оцінці системи менеджменту за моделлю ISO 9001:2000 [25].

Також, слід зазначити, що вимоги до аудиторів з сертифікації СУБХП, етапів проведення аудиту і формування висновків за результатами оцінювання, визначені в ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] і чинним сьогодні в Україні Порядком [24], відрізняються.

Так, вимоги до кваліфікації аудиторів з сертифікації СУБХП за ISO 22000 [6] більш високі і включають (крім навчання принципам HACCP та ISO 22000), наприклад, ще й наявність п'ятирічного досвіду роботи з даною категорією харчового продукту або дворічне післяшкільне навчання в галузі сільського господарства чи харчової промисловості та дворічний досвід роботи з даною категорією продукту. Згідно Порядку [24] до аудиторів СУБХП в системі УкрСЕПРО такі вимоги не пред'являються. Слід також відмітити, що з впровадженням нової редакції ДСТУ ISO/IEC 17021 [29] від 2011 року ці вимоги стали ще більш жорсткими, наприклад, недостатнім для здійснення діяльності аудитора є наявність у претендента середньої освіти, успішно пройденого навчання та прийняття участі у декількох аудитах; в стандарті закладається більш широке розуміння компетентності аудитора, яке враховує і інші навички та уміння, необхідність в наявності яких виникає при проведенні аудиту.

Таким чином, аудитор HACCP відповідно до вимог ISO 22000 [6] обов'язково повинен мати:

- відповідну фахову освіту та/або досвід роботи з конкретною категорією харчового продукту;

- знання, що відповідають рівню вищої освіти з основ мікробіології і та загальної хімії;

- знання, що відповідають рівню вищої освіти і охоплюють курси щодо виробничих категорій ланцюга харчових продуктів.

Рішення за результатами аудиту в рамках ISO 22000 [6] в порівнянні з Порядком [24], приймаються з дещо меншою мірою суб'єктивізму, зважаючи на врахування в ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] ступеня важливості ризиків в залежності від категорій продуктів, що не вимагається в системі УкрСЕПРО при сертифікації СУБХП за ДСТУ 4161 [14].

Відповідно до Порядку [24] процес сертифікації передбачає проведення попереднього (заочного) оцінювання, остаточного оцінювання та технічний нагляд за сертифікованою СУБХП протягом дії сертифіката, а згідно ISO/IEC 17021 [29], на який має нормативне посилання ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4], до процесу сертифікації відноситься: первинний сертифікаційний аудит; наглядовий та повторний сертифікаційний (ресертифікаційний) аудити; що також підтверджує процедурну відмінність Порядку [24] та ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4].

За ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] розрізняють попередній сертифікаційний аудит, метою якого є вивчення СУБХП організації та оцінка ступеня готовності організації до сертифікації шляхом перевірки питань:

- чи має організація ПП, що відповідають регуляторним вимогам і технічним особливостям даного виробництва (за ДСТУ 4161 [14] ПП не вимагається);

- чи включає СУБХП організації відповідні процеси ідентифікації небезпечних чинників і оцінки їх важливості;

- чи виконуються відповідні специфікації організації, законодавчі та нормативні вимоги;

- чи розроблена в організації СУБХП, спрямована на реалізацію політики, щодо безпечності харчового продукту (тобто заданої Стандартом моделі СУБХП);

- чи підтвердили програми валідації, верифікації і вдосконалення відповідність СУБХП організації вимогам стандарту;

- чи проводився в організації аналіз керівництвом СУБХП і чи підтвердив він відповідність, адекватність та результативність системи;

- чи підтверджується впровадження внутрішніх та зовнішніх комунікаційних процесів з постачальниками, споживачами та зацікавленими сторонами (можливе також вивчення будь-якої іншої інформації для підтвердження готовності організації до сертифікації).

Початковий (первинний) аудит, відповідно до ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4], потрібно виконувати в приміщенні клієнта, а не заочно як це передбачає Порядок [24].

ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] містить також ряд інших вимог не передбачених в ДСТУ 4161 [14] та Порядку [24], щодо:

- принципів на яких ґрунтується достовірна сертифікація (неупередженість, компетентність, відповідальність, відкритість, конфіденційність та реагування на скарги);

- компетентність керівництва та персоналу (персонал та керівництво повинні мати відповідні особисті якості; знання, необхідні для категорій в яких вони працюють; освіту; пройти навчання з питань безпечності харчових продуктів та з питань аудиту);

- управління неупередженістю (відсутність можливості надання консультацій з питань аналізування небезпечних чинників, з питань СУБХП та систем управління);

- персоналу, який надає сертифікацію (освіта; досвід роботи; відповідну підготовку);

- технічних експертів (освіта, досвід роботи, компетентність);

- вибору групи аудиту, правил і умов її формування;

- залучення зовнішніх ресурсів;

- інформації та процесів (опис вибіркового аудиту множинних площадок; розрахунок часу, необхідного для планування і проведення аудиту; опис етапів аудиту і ін.);

- спеціальних аудитів;

- скорочення сфери сертифікації (згідно ДСТУ 4161 [14] та Порядку [24] передбачається лише призупинення або скасування сертифіката відповідності).

Ще однією відмінністю двох систем є і те, що з метою проведення сертифікації СУБХП в системі УкрСЕПРО на відповідність ДСТУ 4161

[14] орган сертифікації повинен мати на це призначення, а на відповідність вимогам ISO 22000:2005 – акредитованим Національним Агентством з акредитації.

Аналіз лише основних наведених вище невідповідностей чинних нормативних документів у сфері сертифікації свідчить про те, що в Україні на національному рівні потребує розробки та впровадження єдиний порядок сертифікації СУБХП на відповідність вимогам ISO 22000 з урахуванням вимог ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4], ДСТУ ISO/IEC 17021 [13], ДСТУ ISO 19011 [27], ДСТУ ISO/IEC 17000 [28], що пришвидшить адаптування національної СУБХП до європейської та надасть змогу ще на крок наблизитися до системи взаємного визнання результатів оцінки відповідності, за якої визнання компетентності (акредитація) органу оцінки відповідності (органу з сертифікації) органом з акредитації, що підтримує, наприклад, MLA (угода про взаємне визнання) з ЕА (Європейська Асоціація з акредитації), формально означає акредитацію цього органу з оцінки відповідності (визнання його компетентності) органами з акредитації інших країн, членів ЕА.

### Висновки

Упродовж 1997-2002 років у ЄС створено прозору СУБХП з чітким розподілом прав, повноважень, відповідальності та обов'язків між усіма суб'єктами: від оператора ринку харчових продуктів до Європейської Комісії.

Керуючись одним із пріоритетів національних інтересів – інтегрування України до європейського політичного, економічного, правового простору доцільно пришвидшити адаптування національної СУБХП до європейської, в першу чергу розробивши єдину концепцію та порядок проведення процедури сертифікації СУБХП, що дозволить забезпечити єдиний підхід до проведення процедури сертифікації СУБХП на державному рівні всіма акредитованими органами сертифікації та ще на крок надасть можливість наблизитися до системи взаємного визнання результатів оцінки відповідності.

### Список використаних джерел

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР

// Офіційний веб-портал Верховної ради України.-Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97%DO%B2%D1%80/>.

2. Кісель С. Порівняння національної законодавчої бази України та Європейського Союзу щодо безпечності харчової продукції/ С. Кісель // Науково-технічний журнал «ССЯ». – 2012. – № 4 (77). – С. 57-60.

3. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT): ДСТУ ISO 22000:2007. – Чинний від 01.08.2007. – К.: Держстандарт України, 2007 – 31 с. – (Національний стандарт України).

4. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів (ISO/TS 22003:2007, IDT): ДСТУ–П ISO/TS 22003:2009.–Чинний від 01.01.2010. – К.: Держстандарт України, 2010 – 14 с. – (Пробний стандарт).

5. Основи управління безпечністю харчових продуктів. Навчальний посібник/ Ю.Ф. Мельник, В.М. Новіков, Л.С. Школьник. – К.: Союз споживачів України, 2007. – 297 с.

6. 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).

7. Оцінювання відповідності. Загальні вимоги до органів акредитації, що акредитують органи оцінювання відповідності (ISO/IEC 17011:2004, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17011:2005. – Чинний від 01.10.2006. – К.: Держстандарт України, 2005 – 26 с. – (Національний стандарт України).

8. Загальні критерії щодо діяльності органів різних типів, що здійснюють інспектування (ISO/IEC 17020:1998, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17020:2001. – Чинний від 01.03.2002. – К.: Держстандарт України, 2001 – 18 с. – (Національний стандарт України).

9. Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій (ISO/IEC 17025:2005, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17025:2006. – Чинний від 01.07.2007.- К.: Держстандарт України, 2006 – 32 с. – (Національний стандарт України).

10. Recommended international code of practice-General principles of food hygiene.

SAC/RCP 1-1969, Rev.4. – 2003. – 31 p. (Рекомендований міжнародний кодекс практичних загальних принципів гігієни харчових продуктів).

11. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005 (ISO/TS 22004:2005, IDT): ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2005. – Чинний від 01.01.2010.-К.:Держстандарт України, 2010 – 13 с. – (Настанова).

12. Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи (ISO 22005:2007, IDT): ДСТУ ISO 22005:2009. – Чинний від 01.01.2010. – К.: Держстандарт України, 2010 – 6 с. – (Національний стандарт України).

13. Оцінювання відповідності. Вимоги до органів, які провадять аудит і сертифікацію систем управління (ISO/IEC 17021:2006, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17021-1:2008. – Чинний від 01.09.2008. – К.: Держстандарт України, 2008 – 30 с. – (Національний стандарт України).

14. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги: ДСТУ 4161 – 2003. – Чинний від 01.07.2003. – К.: Держстандарт України, 2003 – 13 с. – (Національний стандарт України).

15. Солаков В. Безопасность пищевых продуктов: стандарт ИСО 22000:2005 / В. Солаков // Стандарты и качество. – 2006. – № 12. – С. 60-63.

16. Хохлявин С.А. Система прослеживаемости в пищевой цепочке: цели, принципы и разработка / С.А. Хохлявин // Мир стандартов. – 2007. – № 2. – С. 26-32.

17. ISO 22005:2007. Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation (Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах – Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи).

18. Ролько О. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Програми-передумови / О. Ролько // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2010. – № 3. – С. 55-57.

19. Дзюба Т. Програми-передумови як загально визначений ключовий елемент системи управління безпечністю харчових продуктів / Т. Дзюба, Г. Мазур // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2012. – № 1. – С. 50-52.

20. ISO/TS 22002-1:2009. Prerequisite programmes on food safety – Part 1: Food

manufacturing (Програми-передумови щодо безпечності харчових продуктів – Частина 1: Виробництво харчових продуктів).

21. Безпека сільськогосподарської продукції завдяки ISO/TS 22002-3 // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2012. – № 1. – С. 61.

22. ISO/TS 22002-3:2011. Prerequisite programmes on food safety – Part 3: Farming (Програми-передумови щодо безпечності харчових продуктів – Частина 3: Виробництво сільськогосподарської продукції).

23. Грищенко Ф. Згармонізовані національні нормативні документи серії 22000: стан, тенденції й перспективи / Ф. Грищенко // Науково-технічний журнал «ССЯ». – 2012. – № 3(76). – С. 3-9.

24. Порядок сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів, затверджений наказом Держспоживстандарту України від 25.08.2004 № 185. - 23 с.

25. ISO 9001:2000. Quality management systems – Requirements (Системи управління якістю – Вимоги).

26. ISO 9004:2000. Quality management systems – Guidelines for performance improvements (Системи управління якістю – Настанови щодо поліпшення діяльності).

27. Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління (ISO 19011:2003, IDT): ДСТУ ISO 19011:2003. – Чинний від 01.07.2004.- К.: Держстандарт України, 2004 – 24 с. – (Національний стандарт України).

28. Оцінювання відповідності. Словник термінів а загальні принципи (ISO/IEC 17000:2003, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17000:2007. – Чинний від 01.04.2008. – К.: Держстандарт України, 2007 – 26 с. – (Національний стандарт України).

29. ISO/IEC 17021. Conformity assessment - Requirements for bodies providing audit and certification of management systems (Оцінка відповідності – Вимоги до органів, що здійснюють аудит і сертифікацію систем менеджменту).

*Надійшла до редакції 08.05.2013*

**Рецензент:** д.т.н., професор Коломієць Л.В., Одеська державна академія технічного регулювання та якості, м. Одеса.

**В. М. Новиков, д.ф.-м.н., И. М. Романенко, С. В. Фомина**

### **АНАЛИЗ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРОЦЕДУР ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ СУБХП (НАССР) В УКРАИНЕ И ПОИСК ПУТЕЙ ИХ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ**

*В статье проводится анализ действующих нормативных документов, и рассматривается проблема необходимости усовершенствования порядка сертификации СУБПП (НАССР).*

**Ключевые слова:** *нормативные документы, сертификация, система управления безопасностью пищевых продуктов (СУБПП), НАССР.*

**V. M. Novikov, DSc, I. M. Romanenko, S. V. Fomina**

### **ANALYSIS OF OPERATING NORMATIVE DOCUMENTS IN RELATION TO PROCEDURES OF REALIZATION OF CERTIFICATION OF HACCP IN UKRAINE AND SEARCH OF WAYS OF THEIR IMPROVEMENT**

*The article includes analysis of the existing legislation and the problem of necessity of improvement of the procedure of certification of food safety management systems (HACCP) is considered.*

**Keywords:** *legislation, certification, Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP).*