

СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Ужесточение требования к производителям пищевой продукции, ее качеству и безопасности, вступление России в Таможенный союз и ВТО, требует внедрения на пищевых предприятиях, эффективных систем менеджмента качества и обеспечения безопасности, как для человека, так и окружающей среды, на основе требований международных стандартов. Предложен вариант решения по разработке и внедрению системы качества и безопасности пищевых продуктов на основе международных стандартов.

Ключевые слова: управление качеством, безопасность пищевой продукции, система ХАССП, международные стандарты.

Безопасность продуктов питания стала предметом серьезных обсуждений российского правительства в последние годы. Стремительный рост производства и расширение ассортимента продукции привели к тому, что потребителю необходима гарантия безопасности и высокого качества на всех этапах производства пищевых продуктов и их реализации.

В настоящее время на предприятиях России зачастую создаются условия, в которых не всегда возможно обеспечение безусловной безопасности при отсутствии современной системы контроля качества и безопасности продовольственного сырья и готовых видов пищевой продукции. На развитие этой проблемы оказывают влияние множество факторов. К наиболее важным из них относятся:

- новые системы производства, в том числе увеличение массового производства и удлинение пищевых цепей;
- новые вещества, загрязняющие окружающую среду, и изменение экологии и климата;
- новые пищевые продукты, технологии переработки, ингредиенты, добавки и упаковка;
- изменения в состоянии здоровья населения или отдельной группы населения;
- изменение рационов питания и рост спроса на пищевые продукты минимальной переработки;
- изменение способа покупки пищевых продуктов, рост уличного потребления и приема пищи вне дома;
- новые методы анализа, позволяющие обнаруживать опасные факторы, о которых ранее никто не подозревал.

Пищевая продукция часто является скоропортящейся, в результате физиологических про-

цессов и микробиологического загрязнения; эти процессы могут быть опасными для здоровья человека, и поэтому для адекватного управления качеством требуются глубокие знания о специфике конкретной продукции.

Выпуск пищевой продукции осуществляется большим количеством мелких и средних производителей, что в значительной мере усложняет контроль. Кроме этих типичных аспектов производства пищевой продукции, имеется еще несколько тенденций и факторов, которые также усиливают потребность в соответствующем менеджменте качества. Для решения данных проблем нужны современные законодательная и нормативная базы.

В законодательстве Российской Федерации широко рассмотрен вопрос обеспечения безопасности пищевой продукции:

- ФЗ от 27.12.2002 №184 (ред. от 23.07.2013) «О техническом регулировании» (В ФЗ «О техническом регулировании» контроль над безопасностью продукции и процессов заявлен важнейшей функцией государства. Определение безопасности продукции в данном законе трактуется следующим образом: «безопасность продукции» – состояние, при котором отсутствует недопустимый риск. Причем риск здесь рассматривается как «вероятность причинения вреда жизни или здоровью граждан») [1];
- ФЗ от 30.03.1999 №52 (редакция от 25.11.2013) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ от 02.01.2000 №29 (редакция от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Указ Президента Российской Федерации от 30.01.2010 №120 утверждает Доктрину про-

довольственной безопасности РФ, которая определяет основные направления деятельности по продовольственной безопасности в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и качества питания населения Российской Федерации. Основные приоритетные направления Доктрины:

– контроль за соответствием требованиям законодательства Российской Федерации пищевых продуктов, в том числе импортированных, на всех стадиях их производства, хранения, транспортировки, переработки и реализации;

– гармонизация с международными требованиями показателей безопасности пищевых продуктов на основе фундаментальных исследований в области науки о питании;

– совершенствование системы организации контроля безопасности пищевых продуктов, включая создание современной технической и методической базы.

С 1 июля 2013 года вступил в действие технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Он содержит обязательные требования по разработке, внедрению и поддержанию на предприятии-производителе пищевой продукции процедур, основанных на принципах ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Технический регламент ТС 021/2011 распространяется на все виды пищевой продукции: продукты питания, воду, алкогольную продукцию, напитки, полуфабрикаты, растительное и животное сырье для производства продуктов питания.

Предприятия и организации, участвующие в создании и реализации пищевой продукции, не смогут реализовать продукцию на рынках Таможенного союза без внедрения и поддержания требований этого Технического регламента.

Для выполнения требований, перечисленных законодательных и нормативных актов, на предприятии необходимо внедрить систему управления качеством на основе стандартов ИСО 9000, систему безопасности пищевых продуктов ХАССП и систему стандартов экологической безопасности ИСО 14000, что для небольшого предприятия в современных экономических условиях выполнить нереально.

Решить эту проблему можно, внедрением системы менеджмента пищевой безопасности, кото-

рая поможет предприятию сконцентрироваться на тех рисках, которые влияют на безопасность продуктов питания и пищевую гигиену.

В основу систем пищевой безопасности может быть положена концепция «планирования безопасности», направленная на предотвращение рисков. Ее основными положениями являются:

– безопасность пищевого продукта закладывается при разработке его рецептуры;

– планируемые технологические процессы должны обеспечивать безопасность поставляемого продукта.

Давайте остановимся на безопасности пищевой продукции. Оказывается, она достигается вследствие грамотного управления, работа должна быть построена таким образом, чтобы на выходе сам собой получался безопасный продукт. Э. Демингом и Дж. Джураном с помощью статистических методов доказано, что 85–98% всех несоответствий в компании – результат плохого менеджмента [2].

Появление стандарта ИСО 22000:2005 «Система менеджмента безопасности продуктов питания. Требования к организациям цепи производства и поставки» – это новое достижение в области менеджмента безопасности пищевой продукции для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции. Стандарт создан на основе принципов ХАССП и мирового опыта в системном менеджменте, и в настоящее время является самым прогрессивным способом управления, который обеспечивает выпуск безопасной пищевой продукции [3].

Быстрое распространение, всемирное признание и широкое применение в производственной практике системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) в некоторых развитых странах объясняется также рядом бесспорных преимуществ, которые она дает тем, кто ее использует.

К внутренним преимуществам можно отнести следующее:

– основа стандарта – системный подход, охватывающий управление безопасностью пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла – от получения сырья до использования продукта конечным потребителем;

– использование предупреждающих мер, а не запоздалых действий по исправлению ситуации и отзыву продукции;

- определение ответственности каждого работника за обеспечение безопасности пищевой продукции, создание сплоченной команды;
- выявление критических и контрольных точек и концентрация на них основных ресурсов и усилий предприятия;
- экономия за счет снижения выпуска несоответствующей продукции;
- документально подтвержденная система безопасности производимых продуктов, представляющая доказательную базу во время судебных разбирательств;
- создание дополнительных возможностей для интеграции с требованиями стандарта ИСО 9001:2008 и другими требованиями стандартов на системы менеджмента.

Применение стандарта ИСО 22000:2005 дает организациям и ряд внешних преимуществ:

- признание безопасности пищевой продукции со стороны потребителей;
- преимущества в получении заказов от других компаний, требующих от своих поставщиков сертифицированной системы безопасности пищевой продукции;
- расширение рынка сбыта продукции, включая ее реализацию на зарубежных рынках, где безопасность пищевой продукции является обязательным требованием;
- дополнительные конкурентные преимущества в тендерах и конкурсах;
- достижения большего соответствия международным требованиям, что особенно актуально во время нарастания международной конкуренции;
- использование мирового опыта в области систем менеджмента безопасности пищевой продукции;
- создание эффективной системы внутреннего контроля по безопасности пищевой продукции;
- повышение инвестиционной привлекательности на основе уверенности инвесторов в большей устойчивости организации;
- снижение затрат, связанных с производственным браком, отзывами продукции, судебными разбирательствами и штрафами.

Внедрение ИСО 22000 на предприятии позволит решить следующие проблемы, зачастую возникающие при параллельном или последовательном независимом внедрении нескольких стандартов:

- дублирование процессов, документов, должностей и функций подразделений;
- запутанность взаимосвязей между системами управления качеством, экологией, профессиональной безопасностью и здоровьем;
- сложность целостного восприятия системы менеджмента руководством компании, и, соответственно, низкая эффективность планирования, контроля и управления в целом;
- длительный срок внедрения группы стандартов на предприятии;
- большая трудоемкость и потребность в ресурсах при внедрении группы стандартов.

В стандарте ИСО 22000:2005 содержатся требования к разработке и содержанию основных ключевых документов системы обеспечения безопасности пищевой продукции. К этим документам относятся:

- программы обязательных предварительных мероприятий;
- производственные программы обязательных предварительных мероприятий;
- план ХАССП [4].

Форма и уровень требований обязательных предварительных программ могут меняться в зависимости от специфики производства. Одна и та же процедура может оказаться необходимой в одном секторе и необязательной в другом. Точно так же как критические контрольные точки, которые устанавливаются для контроля более серьезных рисков, чем риски, регулируемые обязательными предварительными программами.

Система ХАССП для пищевой продукции должна базироваться на мощном фундаменте из обязательных предварительных программ и требованиях надлежащей производственной практики (Good Manufacturing Practice – GMP).

Концепция предварительных программ была отработана при внедрении системы ХАССП в пищевой промышленности.

Обязательные предварительные программы формируются на основе инструкций по безопасности и добровольных программ обеспечения безопасности пищевой продукции. Самой основной и обязательной предварительной программой можно считать правила и методы GMP.

Руководство по ХАССП, предназначенное для предприятий пищевой промышленности, должно содержать требования GMP и стандар-

ты санитарно-гигиенических процедур: личной гигиены работников; безопасность воды; борьба с вредителями; защита от вредных примесей; предотвращение перекрестного загрязнения; качество мытья рук и санитарно-гигиенические условия; качество и чистота контактных поверхностей для приготовления пищевой продукции; маркировка, хранение и использование токсичных веществ.

GMP охватывает основополагающие принципы, методы и средства, необходимые для создания производственной среды, подходящей для производства пищевых продуктов приемлемого качества. Сочетание системы ХАССП и принципов GMP позволяет выявить важнейшие факторы безопасности, имеющие критическое значение.

В целом, стандарт ИСО 22000 содержит четко определенные методы обеспечения безопасности, связанные с оценкой опасностей, установлением критических контрольных точек, установлением различных предварительных необходимых программ и др. Стандарт полностью совместим с ИСО 9001:2000, поэтому может внедряться совместно в рамках интегрированной системы менеджмента.

Стандарт ИСО 22000 использует анализ рисков для определения стратегии, направленной на управление рисками и увязку программ предварительных условий с планом ХАССП.

В силу того, что стандарт ИСО 22000 содержит этапы внедрения ХАССП и требования

стандарта ИСО 9001 он может быть использован следующим образом:

– самостоятельно, как основа для развития системы менеджмента безопасности организации;

– совместно с ИСО 9001 для развития системы, направленной на управление, как безопасностью, так и качеством.

Исходя из вышеизложенного, можно сказать, что внедрение ИСО 22000 на предприятии – это наиболее эффективный способ для повышения качества и безопасности выпускаемой продукции, с минимальными затратами времени и денег.

Вступление России в ВТО предполагает принятие отечественными организациями управленческих решений, способных сделать их рыночно конкурентоспособными в условиях глобального рынка. Таким решением может быть внедрение в организациях, вовлеченных в продуктовую цепь, СМБПП, которая основана на международно-признанных концепциях и требованиях и которая, в свою очередь, повысит результативность и эффективность управления безопасностью продукции. Для того чтобы такая система эффективно функционировала и поддерживалась руководством компании, она должна быть спроектирована, разработана и внедрена на уровне схемы структурного управления компанией и включена в общие процессы управления.

14.02.2014

Список литературы:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 23.07.2013) «О техническом регулировании». – Москва, 2001.
2. Мейес Т. Эффективное внедрение ХАССП: Учимся на опыте других: учебник / Т. Мейес, С. Мортимор; пер. с англ. В. Широкова. - СПб: Профессия, 2005. - 288 с.
3. Куприянов А.В. Перспективы внедрения современных систем безопасности на пищевых предприятиях России // Качество продукции, технологий и образования: сборник материалов VII научно-практической конференции. Магнитогорск: МиниТип, 2012. – С. 116-121
4. Аршакуни В. Л. От системы ХАССП - к системе менеджмента безопасности пищевой продукции по ИСО 22000/ В. Л. Аршакуни // Стандарты и качество. - 2008. - №2. - с. 88-89.

Сведения об авторе:

Куприянов Алексей Викторович, доцент кафедры метрологии, стандартизации и сертификации Оренбургского государственного университета, кандидат сельскохозяйственных наук
460018, пр-т Победы 13, ауд. 4409, тел.: (3532) 372562, e-mail: cuprum@rambler.ru