

**Министерство индустрии и новых технологий
Республики Казахстан**

**Инструктивный материал:
«Международные стандарты
по пищевой безопасности»**

**АО «Национальное агентство по экспорту и инвестициям
«KAZNEX INVEST»**

г. Астана, 2011 г.

Уважаемые читатели!

Национальное агентство по экспорту и инвестициям «KAZNEX INVEST» продолжает выпуск серий инструктивных материалов «В помощь экспортеру» в соответствии с заказом Министерства индустрии и новых технологий Казахстана.

Цель инструктивных материалов – помочь казахстанским производителям несырьевых товаров развить и повысить способность экспортировать.

Инструктивные материалы представляют собой публикации, написанные на простом и доступном языке, которые помогают читателю найти разъяснения и ответы на вопросы, возникающие в самых разных областях в сфере экспорта.

В текущем году определены семь тематик публикаций:

- ✓ Государственная поддержка экспорта в Казахстане;
- ✓ Сервисная и финансовая поддержка экспорта;
- ✓ Экспорт и Таможенный союз: правила рынка;
- ✓ Маркировка и этикетирование в ЕС;
- ✓ Международные стандарты по пищевой безопасности;
- ✓ Процедуры и требования рынка гуманитарных закупок;
- ✓ Экспорт в ЕС.

Тематика каждой публикации определялась исходя из актуальности вопросов, интересующих сегодня, как начинающих, так и действующих экспортеров Казахстана.

Инструктивные материалы распространяются бесплатно. Публикации в электронном формате вы можете найти на сайте KAZNEX INVEST: www.kazninvest.kz

Приглашаем читателя выразить свое мнение или представить свои предложения по серии инструктивных материалов «В помощь экспортеру». Предложения и комментарии к инструктивным материалам вы можете направить на электронный адрес client@kazninvest.kz.

**Национальное агентство
по экспорту и инвестициям
«KAZNEX INVEST»**

**KAZNEX
INVEST**

Содержание

Введение	4
Термины и определения	5
Глава 1. Основы пищевой безопасности	7
1.1. Что такое безопасность пищевых продуктов?	7
1.2. Что такое HACCP?	7
1.3. Что такое GMP, GHP?	11
Глава 2. Национальное законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции	14
2.1. Государственное нормирование безопасности	14
2.2. Технические регламенты	14
2.3. Санитарно-эпидемиологические правила	15
2.4. Государственные стандарты, стандарты организации	16
Глава 3. Международное законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции	17
3.1. Ключевые международные организации	17
3.2. Международные органы по сертификации	19
3.3. Комиссия Codex Alimentarius	20
3.4. Директивы ЕС в области пищевой продукции	21
3.5. Белая книга о безопасности питания	22
Глава 4. Международные стандарты по пищевой безопасности.	23
4.1. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции».	23
4.2. BRC (British Retail Consortium) Global standard-Food.	26
4.3. IFS (International Food Standard)	27
Глава 5. Это важно (полезные советы)	30
5.1. С чего начать?	30
5.2. Проблемы при внедрении	35
5.3. Что будет искать аудитор.	38
Приложение 1	40
Приложение 2.	41
Список литературы.	42

Введение

В настоящее время, пытаясь экспортировать свою продукцию, практически всем предприятиям-производителям пищевой продукции приходится на себе прочувствовать действие принятых международных стандартов. Все дело в том, что государства-члены Всемирной Торговой Организации ограничили доступ в свои страны той продукции, которая не соответствует нормам безопасности пищевой продукции на производстве, принятым в этих странах.

В настоящее время практически во всем мире системы управления безопасности продукции являются обязательными требованиями в целях надежной защиты конечного потребителя от негативных последствий употребления некачественной пищевой продукции.

Сейчас, когда Таможенный Союз «открыл» возможности свободной торговли между странами СНГ (вошедших в этот союз), для казахстанских предприятий нет другого выхода, как обеспечивать качество и безопасность своей продукции на рынке и укрепить доверие покупателей к своей продукции.

Внедрение системы обеспечения **безопасности пищевой продукции на производстве** имеет еще один положительный эффект, коренным образом меняя психологию сотрудников предприятия и их отношение к производственному процессу. Понимание работниками важности вопросов безопасности, формирование понятия о системе управления современным производством в целом приводят к быстрой окупаемости средств, вложенных в разработку и внедрение системы управления безопасностью пищевой продукции на производстве. Кроме того, в организации появляется система, которая, позволяет не только гарантировать выпуск безопасной и качественной продукции, но также и оптимизировать производственный процесс, выявляя и уменьшая издержки производства.

Термины и определения

Опасность – потенциальный источник вреда здоровью человека (биологический, химический или физический агент в продукции, или условия, способные вызвать потенциальный вред здоровью человека).

Опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками.

Риск – сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск – риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск – риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность – отсутствие недопустимого риска.

Блок-схема – схематическое и систематическое представление последовательности и взаимодействия этапов.

Анализ риска - использование доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Программа предварительных условий (ППУ) – основные условия или операции, необходимые для поддержания гигиенической среды по всей цепи производства и потребления пищевой продукции, пригодной для производства, переработки и поставки потребителям безопасной пищевой продукции.

Оперативная программа предварительных условий (Оперативная ППУ) – идентифицированная при анализе опасностей как существенная для контроля вероятности введения опасностей пищевой продукции в продукцию или производственную среду и/или загрязнения или распространения опасностей пищевой продукции в продукции или производственной среде.

Предупреждающее действие – действие, предпринятое для предотвращения возникновения потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижения вероятности возникновения риска.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление риском – процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка (ККТ) – место в цепочке производства, в котором идентифицирован риск возникновения опасного фактора, способного существенно повлиять на безопасность конечного продукта (то есть, это риск не устраняется или не снижается на последующих этапах производства. Поэтому контроль и (или) управление этим риском имеет критическое значение для безопасности **конечного** продукта).

Критический предел – критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга – комплекс взаимосогласованных процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Аудит – систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренний аудит – проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется аудит.

Процедура – установленный способ осуществления деятельности или процесса.

Записи – документы, которые содержат достигнутые результаты или свидетельства осуществленной деятельности.

Политика в области безопасности пищевой продукции – общие намерения и направления деятельности организации в области обеспечения безопасности, сформулированные, изложенные в документированном виде и официально утвержденные высшим руководством.

Процесс – совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующая входы в выходы.

Продукция - результат процесса изготовления.

Верификация – подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что установленные требования выполнены правильно.

Валидация – подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования к конкретному предназначенному использованию или применению выполнены. (ИСО 9000). Но для области безопасности пищевой продукции больше подходит следующее определение: предоставление доказательств того, что меры контроля, осуществляемые планом НАССР и оперативными ППУ, работают на практике. Также смысл валидации – придать какой-либо деятельности (мере) законную силу (утвердить законом, приказом).

Прослеживаемость – возможность проследить историю, применение или местонахождение рассматриваемого предмета или явления, или способность отслеживать перемещение продовольственного сырья и пищевых продуктов на протяжении всех этапов производства, хранения, перевозки и реализации.

Глава 1. Основы пищевой безопасности

1.1. Что такое безопасность пищевых продуктов?

Есть множество определений в разных нормативных документах безопасности пищевой продукции. Приведем некоторые из них:

- **безопасность пищевой продукции** – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений. Безопасность пищевых продуктов означает отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или иного неблагоприятного воздействия на организм человека;

- **безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов** – совокупность свойств продовольственного сырья и пищевых продуктов, при которых они не являются вредными и не представляют опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений при обычных условиях их использования.

Одним словом, **отсутствие** в пищевой продукции **любых посторонних включений** (физических, биологических, химических) обеспечивает безопасность пищевой продукции.

Качество и безопасность пищевых продуктов должны быть главной целью для всех игроков этого сектора – поставщиков сырья и ингредиентов, производителей, организаций транспортировки, хранения и продавцов пищевых продуктов.



1.2. Что такое HACCP?

HACCP – аббревиатура от английского языка «Hazard Analysis and Critical Control Point», или по-русски - «Анализ рисков и критические контрольные точки».

Те, кто не знаком с принципами HACCP часто считают, что это слишком сложная и замысловатая система, которая может быть внедрена только экспертами и лишь на крупных предприятиях. Несомненно, для внедрения системы HACCP потребуются определенный объем знаний, но в первую очередь, это знания своего продукта, сырья процессов, а также понимание рисков, которые могут угрожать здоровью потребителей.

Методика HACCP - это прямая и логическая система контроля, основанная на предупреждении проблемы – подход здравого смысла к обеспечению безопасности пищевых продуктов.

HACCP представляет собой систему управления и контроля рисков, которые могут возникнуть в ходе всего процесса от доставки сырья до хранения или отгрузки готовой продукции. Поэтому она должна быть систематической, всеохватывающей, полностью исполняемой и постоянно поддерживаемой, и должна базироваться на **7 основных** принципах, определенных в Codex Alimentarius и изложенных ниже:

Принцип 1. Провести анализ рисков

Никто лучше производителя не может определить риски на любом этапе или в любом аспекте производственного процесса. Должны быть идентифицированы и проанализированы риски, ассоциированные не только непосредственно с производственными операциями, но и способные произойти от среды (помещения, водоснабжение, канализация), персонала, используемых материалов, оборудования и проч. Кроме того, этот принцип требует также сбора и анализа информации за пределами производства, например, по поводу неизвестных ранее бактерий или вирусов.

Принцип 2. Определить ККТ

Этот принцип требует определить этап, на котором возникают риски, критически важные для безопасности конечного продукта и которые не могут быть устранены или снижены на последующих этапах производства, а также мероприятия по их устранению или снижению.

Принцип 3. Установить критические пределы для каждой ККТ

Не все риски могут быть устранены полностью, поэтому данный принцип требует определить границы, в которых риск должен быть сведен до приемлемого (минимально допустимого) уровня.

Принцип 4. Установить систему мониторинга для каждой ККТ

Принцип требует проводить запланированные наблюдения или измерения параметров в ККТ для своевременного обнаружения их выхода за пределы и получения необходимой информации для установления предупреждающих действий.

Принцип 5. Установить корректирующие действия

Необходимо установить действие(-я), которое(-ые) нужно предпринять, если параметр ККТ выходит за установленные критические пределы.

Принцип 6. Установить процедуры проверки

Должна быть установлена процедура, позволяющая убедиться, что процесс «возвращен» в установленный режим после проведения корректирующих действий.

Принцип 7. Установить процедуры управления документацией и записями

Принцип требует разработку процедур, определяющих, какие записи и документы необходимы, кто, когда и как их разрабатывает, каков их формат и каков порядок ведения, использования, обновления и хранения (архивирования) этих документов и записей. Процесс разработки и внедрения системы HACCP состоит из следующих этапов:

- предварительные шаги:

1

Сформировать команду HACCP

Команда HACCP должна состоять из разноплановых специалистов компании, которые лучше всех знают тонкости и смогут просчитать риски в разрезе своей личной работы.

2

Определить область применения

В области применения должна быть определена продукция или категория продукции, процессы и производственные площадки, на которые распространяется система менеджмента безопасности пищевой продукции.

3

Описать продукт

В стандартах четко отражается перечень вопросов по описанию сырья, материалов и готовой продукции. Можно, например, подготовить соответствующую форму по пунктам стандарта и заполнить их.

4

Построить технологическую схему процесса

Построение технологической схемы можно поручить и мастеру - это хорошая практика в обучении персонала. Необходимо разбить на этапы весь процесс, по возможности указать температурно-влажностные и другие режимы на каждом этапе. Это в дальнейшем упростит проведение анализа опасностей по процессу.

5

Сверить и подтвердить схему на производстве

Сверка построенной схемы процесса с действительным осуществлением процесса очень важна! Зачастую выявляются неучтенные этапы, которые могут создавать угрозы для безопасности продукта. Так, к примеру, на минипроизводстве пива, при сверке технологической схемы с действительным производством выяснилось, что в схеме не был учтен этап процеживания дрожжей через сито. А при анализе опасностей выяснилось, что чистота сита очень важна для предотвращения микробиологического загрязнения пива, которое в дальнейшем не пастеризуется, то есть реализуется в «живом» виде.

- внедрить принципы HACCP:

6

Провести анализ опасностей

На основании подготовленных данных проводится анализ относительно биологической, химической, физической опасностей, с учетом их вероятности их появления и степенью тяжести последствий, при которых выявляются КТ и ККТ. По таблице Приложения 1 просто определяется ККТ

7

Установить критические контрольные точки (ККТ)

На практике широко используется такой метод выявления ККТ, как «Дерево принятия решений», который приведен в Приложении 2. Отвечая на вопросы, применительно к каждому этапу по технологической схеме в предложенной последовательности, легко определяется КТ или ККТ.

8

Установить критические пределы ККТ

Критические пределы устанавливаются и подтверждаются, по возможности, для каждой ККТ. В некоторых случаях в одной точке может быть установлено сразу несколько критических пределов. Обычно измеряют следующие параметры: температура, влажность, продолжительность, р, Aw, присутствие хлора и определение органолептических параметров, например, внешнего вида и структуры и др.

9

Установить процедуру мониторинга для ККТ

Мониторинг - это плановое измерение или наблюдение ККТ в их сравнении с критическими пределами. Процедуры мониторинга должны позволять выявить потерю управляемости в ККТ. Мониторинг должен своевременно давать информацию для внесения исправлений в случае превышения критических пределов. В тех случаях, если результаты мониторинга говорят о тенденции к потере контроля в ККТ, то сам процесс следует корректировать.

10

Установить корректирующие действия

Получаемые в процессе мониторинга данные должны анализироваться компетентным персоналом, который, при необходимости, имеет право провести корректирующие действия. Если мониторинг проводится периодически, то следует обеспечить, чтобы его масштабы или периодичность были достаточными для гарантированного контроля ККТ. Например, контроль температуры в холодильных камерах хранения скоропортящейся продукции – через каждые 2 часа, с ведением записей.

11

Установить процедуру проверки

Для определения того, насколько правильно функционирует система HACCP, можно применять методы верификации и проверки, а также соответствующие методики и испытание, в том числе выборочный отбор проб и анализ. Периодичность верификации должна дать информацию о том, что система HACCP - работающая.

12

Установить документацию и ведение записей

При применении системы HACCP, большое значение имеет регистрация измеряемых данных. Каждая компания должна описать построение, методику системы HACCP.

1.3. Что такое GMP, GHP?

Чем эти практики отличаются?

Программы **GMP (Good Manufacturing Practice)** и **GHP (Good Hygienic Practice)** - должны обеспечивать соблюдение санитарных и гигиенических требований для пищевого предприятия соответствующего профиля и санитарных требований к оборудованию, зданиям и сооружениям.

GMP (Good Manufacturing Practice) – надлежащие производственные практики или просто правила производства. Отличие GMP от казахстанских санитарных правил и норм в том, что GMP это общий документ для всех предприятий пищевой промышленности, а казахстанские санитарные правила и нормы разработаны конкретно по каждой отрасли пищевой промышленности. GMP определяет требования к производству, хранению и транспортировке продукции, требования к производственным помещениям, технологическому оборудованию, персоналу, санитарно-гигиеническому режиму производств.

GMP определяет следующие аспекты: Контроль вредителей для исключения наличия в помещениях насекомых, грызунов, птиц и т.п. путем применения соответствующих мер борьбы с ними, включая применение ловушек с приманками, инсектицидных ламп, с ведением записей, отчетов.

Личная гигиена персонала определяет требования к защитной одежде, головным уборам, требования к состоянию здоровья персонала, противоэпидемические мероприятия.

- Чистка, мойка, дезинфекция:
 - разработка планы уборки и дезинфекции помещений, машин с указанием периодичности, способов, результатов и ответственных;
 - подбор чистящих и дезинфицирующих средств по определенным характеристикам;
 - соответствующее хранение и разбавление химикатов.
- Проведение контроля по предметам из стекла, пластика, металла, дерева и т.п.
- Профилактика и ремонт оборудования:
 - разработка инструкций для механиков о возможных загрязнениях;
 - применение смазки, пригодной оборудования, используемой в процессе производства пищевой продукции;
 - осмотр оборудования перед началом производства.
- Контроль температурных режимов:
 - определение необходимых процедур мониторинга и регистрации.
 - использование поверенных и калиброванных приборов.
- Прослеживаемость, идентификация при производстве и у потребителя, в случае отзыва продукта при рекламации.
- Зонирование производства для исключения перекрестного загрязнения.
- Определение доступа посетителей в соответствии с правилами для работников данного производства.
- Обеспеченность производства оборудованием и инвентарем по проведению санитарных работ.



GHP (Good Hygienic Practice) Надлежащая гигиеническая практика содержит общие положения гигиены для всех этапов пищевой цепи.

К ним относятся все виды деятельности, относящиеся к условиям

и мерам, необходимым для обеспечения безопасности и соответствия на всех этапах производства продуктов питания.

Для примера приведены основные требования GHP, предъявляемые к некоторым производителям пищевой продукции:

- **производители, занимающиеся разведением скота, охотой или производством сырья животного происхождения**, должны выполнять следующие требования надлежащей гигиенической практики:

- поддерживать в надлежащем гигиеническом состоянии оборудование, использование которого связано с производством сырья и сопутствующими операциями, включая оборудование для хранения, обработки и очистки кормов;



- сохранять чистоту и при необходимости дезинфицировать после очистки оборудование, тару и транспорт;

- обеспечивать чистоту животных, направляемых на убой, и туш животных, предназначенных для производства пищевых продуктов;

- для устранения загрязнения использовать чистую воду;

- обеспечивать подтверждение надлежащего состояния здоровья персонала и прохождение персоналом обучения, связанного с риском для здоровья;

- предотвращать ситуации, в которых животные или вредители могут вызывать загрязнение продовольственного сырья;

- обеспечивать предотвращение загрязнения продовольственного сырья в процессе хранения и обращения с отходами и опасными веществами;

- предупреждать проникновение и распространение заразных заболеваний, передающихся людям через пищу, в том числе принимать меры предосторожности при ввозе новых животных, и обеспечивать предоставление информации органам ветеринарного и санитарного надзора о предполагаемых вспышках таких заболеваний;

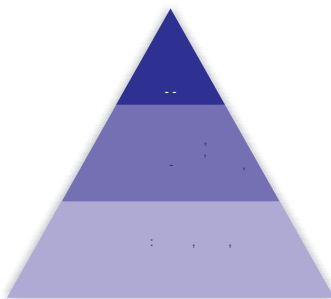
- при разработке и выполнении мероприятий по гигиене учитывать результаты всех соответствующих анализов проб, взятых от животных, или других проб, имеющих значение для здоровья людей;

- использовать пищевые добавки и ветеринарные медицинские препараты в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Глава 2. Национальное законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции

2.1. Государственное нормирование безопасности

Казахстанская законодательная база отличается от европейской. В настоящее время проводится гармонизация казахстанского и законодательства по отношению к европейскому в сфере пищевой безопасности для того, чтобы наши производители пищевых продуктов имели право поставлять свою продукцию на рынок Евросоюза.



Государственное нормирование безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в следующем образом:

Требования к качеству пищевой продукции, ее упаковке, маркировке, методам контроля (анализа), процедурам оценки и подтверждения соответствия качества и безопасности пищевой продукции устанавливаются в нормативных документах, утвержденных уполномоченными государственными органами. Требования к пищевой и энергетической ценности, безопасности пищевых и биологически-активных добавок, пищевых продуктов (кроме продовольственного сырья животного происхождения), а также к условиям изготовления, хранения, перевозки, реализации (торговли) пищевых продуктов и оказания услуг общественного питания устанавливаются государственными (межгосударственными) стандартами и санитарными правилами и нормами. **Требования** к качеству и безопасности при заготовке, хранении, перевозке, переработке и реализации продовольственного сырья животного происхождения устанавливаются государственными (межгосударственными) стандартами и ветеринарно-санитарными правилами. **Требования** к качеству и безопасности продовольственного сырья растительного происхождения устанавливаются санитарными правилами и фитосанитарными правилами.

2.2. Технические регламенты

Закон «О техническом регулировании» направлен на обеспечение безопасности продукции, товаров для жизни и здоровья

людей и окружающей среды. Наряду с другими вопросами данный закон освещает, каким образом создаются и утверждаются технические регламенты. **Технический регламент** – нормативный правовой акт, устанавливающий обязательные требования к продукции и (или) процессам их жизненного цикла, разрабатываемый и применяемый в соответствии с законодательством Республики Казахстан о техническом регулировании. Технические регламенты с учетом степени риска причинения вреда устанавливают минимальные требования, обеспечивающие безопасность продукции, процессов. Технический регламент содержит:

- 1) исчерпывающий перечень продукции, процессов, на которые распространяются его требования;
- 2) требования к характеристикам продукции, процессам, обеспечивающим достижение целей принятия технического регламента.

Нормы и стандарты иностранных государств, международных и региональных организаций могут применяться в качестве основы при разработке технических регламентов полностью или частично. В технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда могут содержаться специальные требования к объектам технического регулирования.

2.3. Санитарно-эпидемиологические правила

Как ранее было отмечено санитарные правила регламентируют основные требования к организации пищевых производств с целью создания необходимых условий для производства безопасной продукции. Требования санитарных правил схожи с международными требованиями GMP, отличие в том, что санитарные правила определены по конкретным отраслям.

Санитарные правила являются нормативными правовыми актами в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, устанавливающими санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания, предпринимательской и иной деятельности, продукции, работ и услуг для человека), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

В настоящее время санитарные правила актуализированы, гармонизированы с международными нормами по основным

требованиям. Санитарные правила **обязательны к исполнению** всеми участниками пищевого бизнеса.

2.4. Государственные стандарты, стандарты организации

Государственные стандарты СТ РК, согласно законодательству являются обязательными в том случае, если законы или технические регламенты Республики Казахстан содержат указания об этом.

Стандарты организации разрабатываются и утверждаются организациями самостоятельно. Стандарты организаций имеют добровольный для применения характер и не должны противоречить требованиям, установленным нормативными правовыми актами в области технического регулирования (*Выдержки из Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года №603 «О техническом регулировании»*).

Глава 3. Международное законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции

3.1. Ключевые международные организации

Организация ООН по продовольствию и сельскому хозяйству ФАО (FAO Food and Agriculture Organization). Самое крупное автономное агентство в ООН, участниками которого являются 174 государства. Организация оказывает помощь в распространении информации, направляет в правительства рекомендации по стратегии и планированию, организует международный форум по продовольственным и сельскохозяйственным вопросам. Создает в своем составе, а также совместно с другими организациями правила, требования, нормы, которые впоследствии рекомендуются правительствам государств-членов организации для применения в качестве обязательных или добровольных.

Комиссия Codex Alimentarius. Совместная комиссия ФАО/ВОЗ, образована ООН в 1962 г. для разработки Кодекса стандартов продуктов питания для всех государств (Codex Alimentarius), по развитию пищевой промышленности в мире и защиты здоровья потребителей.

Вспомогательные органы Комиссии Codex Alimentarius включают:

- Комитеты общих глобальных задач.
- Комитеты по продуктам.
- Региональные координирующие комитеты.

Всемирная организация здравоохранения ВОЗ (WHO World Health Organization). Основана в 1948 как специализированное агентство ООН. ВОЗ содействует технической кооперации стран в вопросах здоровья, выполняет программы по контролю и искоренению болезней, а также улучшению качества жизни людей.

Совместное ФАО/ВОЗ заседание по остаткам пестицидов. Образовано в 1963 г., следуя решению Конференции ФАО, что Комиссия Codex Alimentarius должна рекомендовать максимальные пределы остатков пестицидов и загрязнителей окружающей среды в специфических продуктах питания, для гарантии безопасности этих остатков. Ее членами являются выдающиеся независимые ученые - эксперты в области пестицидов, химических загрязнителей окружающей среды и их остатков.

Совместная ФАО/ВОЗ экспертная комиссия по пищевым добавкам. Основана в 1955 г. для рассмотрения химических,

токсикологических и других загрязнителей и остатков ветеринарных препаратов в продуктах питания и является независимой от Комиссии Codex Alimentarius. Членами данной комиссии являются эксперты в области пищевых добавок, загрязнителей и остатков ветеринарных препаратов, а также независимые ученые.

Международное Эпизоотическое Бюро (МЭБ).

World Organization for Animal Health OIE международная межправительственная организация, основной задачей которой является предотвращение инфекционных болезней животных. Штаб-квартира организации находится в Париже. МЭБ разделено на 5 региональных комиссий: по странам Европы, Америки, Африки, в четвертую входят представители Азии, Дальнего востока и Океании, пятая - по Ближнему востоку. Европейская комиссия состоит из представителей 52 стран, разрабатывает все противоэпизоотические мероприятия в странах Европы. Имеются специальные комиссии: по ветеринарному кодексу, по стандартам и нормам, по болезням рыб, по ящуру и другим инфекционным болезням животных. Комиссия по стандартам утверждает методики работы лабораторий, стандарты по диагностическим препаратам и вакцинам, занимается решением конфликтных вопросов на международном уровне.

Международный Политический Совет IPC (International Policy Council) по сельскохозяйственным Продуктам и Торговле.

Основан в 1987 г. как независимая группа влиятельных лидеров 20 развитых и развивающихся стран, имеющих богатый опыт в сельском хозяйстве, агробизнесе, правительственных и академических структурах. IPC (International Policy Council) доводит свои рекомендации непосредственно до политиков, путем персональных контактов, а также публикует разнообразные статьи и исследования по сельскому хозяйству, продовольствию и торговле.

Международная Организация по Стандартизации (International Standards Organization).

Неправительственная всемирная федерация национальных органов по стандартизации, созданная в 1947 г. Миссия ISO - содействие развитию стандартизации и соответствующей деятельности в мире с точки зрения облегчения международного обмена товарами и услугами, и развития кооперации в сферах интеллектуальной, научной, технологической и экономической деятельности. Результаты работы ISO - международные соглашения, опубликованные как международные стандарты. ISO непосредственно занимается разработкой и распространением международных стандартов.

Международная Сеть Сертификации. Ассоциация мировых органов сертификации первого класса, обеспечивающих оценочные и сертификационные услуги организациям любого размера, рода деятельности и социального сектора по всему миру.

Международная Кооперация по аккредитации лабораторий. (International Laboratory Accreditation Cooperation, ILAC). Главный мировой международный форум по разработке механизмов, правил и процедур взаимного признания национальных систем аккредитации и лабораторий.

Европейские Региональные Организации

- Европейский Центр Управления Качеством
- Европейская Организация Оценки Соответствия
- Европейская Организация Проверки и Сертификации
- Европейская Организация по Упаковке и Окружающей среде
- Европейская Организация по Качеству
- Европейская Организация по Аккредитации

По материалам сайта консультационно-методического центра «СЕРТИКОМ».

3.2. Международные органы по сертификации

	<p>DNV (Det Norske Veritas) Независимое классификационное и сертификационное общество Det Norske Veritas (DNV) было основано в Норвегии в 1864 году. DNV в настоящее время — организация, представляющая собой сеть из 300 отделений более чем в 100 странах. Свыше 7000 сотрудников DNV работают в ключевых точках Европы, Северной и Южной Америки, Азии и Австралии. www.dnv.com</p>
	<p>BSI (British Standards Institution) Британский Институт Стандартов основан в 1901 году и недавно отпраздновал свой столетний юбилей. С момента своего создания BSI превратилась из национальной британской организации, предоставляющей услуги по стандартизации железнодорожных габаритов, в глобальную сеть, состоящую из дочерних компаний, предоставляющих многочисленные услуги по стандартизации и сертификации продукции и систем менеджмента BSI Group. Центральный офис расположен в Лондоне. www.bsi-global.com</p>

	<p>Bureau Veritas Certification Bureau Veritas Certification был основан 1988 году в ответ на растущий спрос на независимую сертификацию систем менеджмента качества. Располагая штатом свыше 5700 высококвалифицированных аудиторов по всему миру и предоставляя услуги более чем в 100 странах, Bureau Veritas Certification является ведущим в мире независимым сертификационным органом, выдавшим более 100 000 сертификатов. www.bureauveritas.com</p>
	<p>TUV Rheinland TÜV Рейнланд Груп появилась во второй половине 1900 г. Тогда дальновидные предприниматели основали «Дампфкессель-Убервахунгс-Ферайне» (ДЮФ). Это была независимая организация, предоставлявшая услуги в области технической безопасности. 10000 сотрудников по всему миру работают в более 100 филиалах, обеспечивая присутствие в 50 странах мира. www.tuv.com</p>
	<p>Lloyd's Register Регистр Ллойда был основан в Лондоне в 1760 г. с целью инспектирования коммерческих судов и их классификации, в зависимости от их состояния. Регистр Ллойда (Lloyd's Register), как Группа компаний, действует независимо от каких-либо правительственных и прочих органов и является некоммерческой структурой. Во всем мире Регистр Ллойда имеет около 200 офисов (представительств), в которых работает около 5000 сотрудников. www.lrfairplay.com</p>
	<p>SGS (Societe Generale de Surveillance) СЖС основано в 1878 году. На сегодняшний день в 1000 офисах и лабораториях СЖС по всему миру, работают более 50 000 сотрудников. Штаб-квартира СЖС находится в Женеве, Швейцария. www.sgs.com</p>

3.3. Комиссия Codex Alimentarius

Для разработки международных стандартов и облегчения торговли продовольственным сырьем и продуктами питания на конференции ФАО (FAO Food and Agriculture Organization – организация ООН по вопросам продовольствия и сельского хозяйства) в 1961 году была создана специальная Комиссия Codex Alimentarius. В 1962 г. была создана Объединенная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты, исполнительным органом которой стала Комиссия Codex Alimentarius. Она является межправительственным органом, открытым для всех членов ФАО и ВОЗ, в котором решения принимают правительства, но при разработке стандартов учитываются мнения

всех членов. Стандарты Комиссии Codex Alimentarius по безопасности продуктов специально указаны в Соглашении ВТО о применении санитарных и фитосанитарных мер (СФС). Рекомендации Codex Alimentarius используются как основа для разработки национальных нормативов, предусматриваемых положениями Соглашения о технических барьерах в торговле (ТБТ). Стандарты, технические нормы и правила Комиссии Codex Alimentarius также представляют собой рекомендации государственным органам, которые позволяют вести торговлю безопасными продуктами питания. Стандарты Codex Alimentarius содержат рекомендации по следующим направлениям: по составу продуктов (определения, характеристики), и нормам обращения при производстве, хранении, продаже (методологии, техники, способы). Система НАССР является примером такого стандарта. Стандарты Codex Alimentarius являются рекомендациями государственным учреждениям, решение об их использовании принимают сами правительства. Данные стандарты могут использоваться непосредственно при разработке национальных нормативов, либо в виде ссылок.

3.4. Директивы ЕС в области пищевой продукции

Для упрощения товарооборота между государствами страны Европейского Союза используют Директивы, определяющие требования к безопасности пищевых продуктов. Требования Директив носят общий характер и не касаются непосредственного производства группы однородной продукции, т. е. не описывают процедур, методик соответствия данным требованиям. Нормативные положения и директивы должны внедряться в национальное законодательство отдельных стран-членов ЕС, касающееся обеспечения реализации, санкций и назначения компетентного органа. Нормативные положения устанавливаются непосредственно для стран и не требуют дополнительных толкований, тогда как директивы могут внедряться в соответствии с национальной политикой. Например, на национальном уровне следует предусматривать введение санкций, которые могут быть наложены на предпринимателя, если он не установил адекватную систему отслеживания продуктов, и назначение компетентных органов для проведения инспекций и контроля. Требования Директив должны конкретизироваться каждым предприятием, исходя из технологии производства и целесообразности реализации мероприятий.



3.5. Белая книга о безопасности питания

Начиная с 2000 года, Европейский союз распространил **Белую книгу о безопасности пищевых продуктов** в качестве начального этапа создания новой правовой основы, регулирующей надлежащее производство продуктов питания и животных кормов и контроль безопасности пищевых продуктов. Белые книги представляют собой документы, содержащие предложения о принятии Европейским Сообществом мер в конкретных областях. Иногда белые книги выпускаются вслед за зеленой книгой, издающейся с целью организации консультативного процесса на европейском уровне. Тогда как в зеленых книгах излагается широкий круг идей, предназначенных для общественных обсуждений и дискуссий, в белых книгах содержится ряд официальных предложений по конкретным областям политики, а сами белые книги используются в качестве средства разработки данных предложений.

В Белой книге предлагается в качестве общего принципа подвергать все звенья цепи производства продуктов питания обязательному официальному контролю. Ответственность за производство и контроль безопасных пищевых продуктов несут совместно предприниматели, национальные органы власти и Европейская комиссия. Предприниматели отвечают за соблюдение законоположений и за минимизацию рисков по собственной инициативе. Национальные органы власти несут ответственность за обеспечение того, чтобы предприниматели соблюдали стандарты безопасности продуктов питания. Они (Национальные органы) должны внедрять системы контроля для гарантирования соблюдения правил ЕС и, в случае необходимости, обеспечения их соблюдения.

Глава 4. Международные стандарты по пищевой безопасности

4.1. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции»

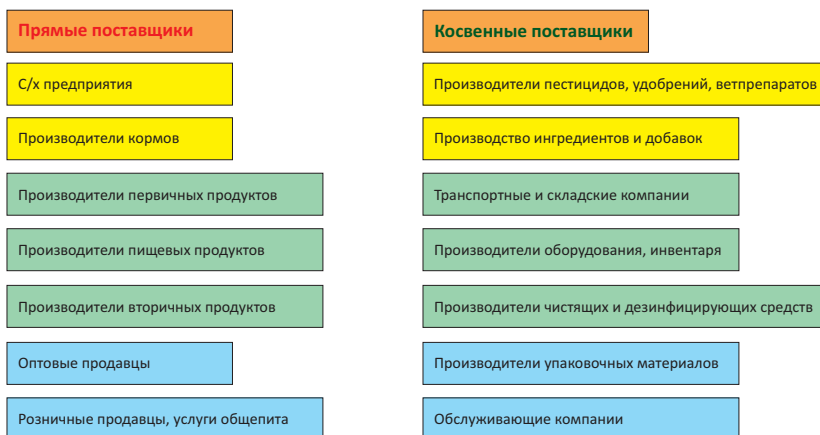
Стандарт ISO 22000:2005 основан на системе HACCP с предварительно необходимыми программами – базовыми условиями и деятельностью, необходимыми для поддержания по всей продуктовой цепи гигиенической окружающей среды. Вид конкретных предварительно необходимых программ будет зависеть от сектора продуктовой цепи, в котором функционирует организация, и типа организации. К таким программам относят, так называемые, надлежащие практики: надлежащая сельскохозяйственная практика (Good Agricultural Practice, GAP), надлежащая ветеринарная практика (Good Veterinary Practice, GVP), надлежащая производственная практика (Good Manufacturing Practice, GMP), надлежащая торговая практика (Good Trade Practice, GTP), надлежащая гигиеническая практика (Good Hygienic Practice, GHP) и др.

Цель стандарта - гармонизация способов управления безопасностью пищевых продуктов в рамках продуктовой цепи, начиная от сельскохозяйственной фермы и заканчивая розничным магазином. Международный стандарт ISO 22000:2005 может быть применён независимо от других стандартов на системы менеджмента. При этом он построен на основе стандарта ISO 9001 для усиления совместимости двух стандартов, что облегчает создание интегрированных систем менеджмента качества и безопасности.

Добровольная сертификация и получение международно-признанного сертификата от компании с международной аккредитацией будет означать признание соответствия Вашей системы безопасности пищевых продуктов на высоком уровне везде, где бы Вы ни вели свою коммерческую деятельность.

Ниже приведена «пищевая цепочка» создания пищевых продуктов, с так называемой концепцией «от фермы до вилки». Если не будут учтены требования, обеспечивающие безопасность продукции в любом перечисленном звене, независимо, от того, прямой это поставщик, или косвенный, безопасность продукции на последующих звеньях не будет обеспечена.

Область распространения стандарта



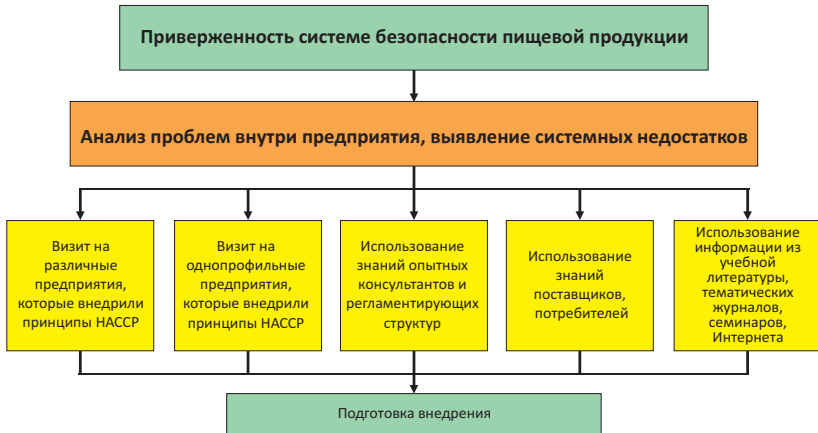
Внедрение и сертификация системы безопасности пищевых продуктов на соответствие требованиям стандарта ISO 22000:2005 позволит предприятию:

- предотвратить, устранить или снизить до приемлемого уровня риски, связанные с опасностями для здоровья потребителей продовольственного сырья, готовой продукции;
- обеспечить стабильную безопасность пищевых продуктов благодаря системной работе по управлению рисками на всех этапах жизненного цикла продукции;
- разработать и применять эффективные схемы управления технологическими процессами с позиций обеспечения безопасности вырабатываемой продукции;
- установить в рамках осуществляемой деятельности обоснованные ККТ и систему их мониторинга, которые обеспечат контроль соблюдения требований, как с позиций технологии, так и гигиены.

Общие аспекты внедрения НАССР



В данной диаграмме приведены главные темы и их «подводные камни», от которых зависит эффективность системы НАССР.



Для начала нужно принять обеспечение безопасности пищевой продукции, как систему. Затем провести анализ текущей ситуации внутри предприятия в разрезе обеспечения безопасности пищевой продукции. Далее нужно использовать любую возможность для получения новых знаний, информации, которые в будущем будут полезно применены при внедрении.

4.2. BRC (British Retail Consortium) Global standard-Food

Британский Консорциум Ритейлеров (British Retail Consortium) – ведущая торговая ассоциация, которая представляет интересы самого широкого круга предприятий розничной торговли, начиная с независимых продавцов, супермаркетов и сетей и заканчивая крупными торговыми центрами. Одно из основных направлений BRC состоит в разработке и обновлении национальных стандартов в области обеспечения пищевой безопасности. Созданные для применения на территории Великобритании единые Стандарты BRC сегодня используются во всем мире.

Стандарты определяют минимальные требования, выполнение которых делает возможным безопасное производство, упаковку, хранение и дистрибуцию пищевых продуктов и потребительских товаров.

Единые Стандарты BRC включают в себя:

- безопасность пищевой продукции;
- потребительские товары;
- упаковка и упаковочные материалы;
- хранение и дистрибуция.

Пищевой стандарт BRC (**Global standard – Food**) был разработан для обеспечения выполнения законодательных требований о защите потребителей путем создания единой основы для проверки компаний-производителей пищевой продукции, поставляющих эту продукцию на рынок (супермаркеты, сети питания, выставки, и др.).

Стандарт требует от поставщиков пищевой продукции:

- наличия надлежащим образом функционирующей системы HACCP
- документированной и работающей системы менеджмента качества
- осуществления контроля над производственной средой, персоналом, продукцией, процессами и экологическими аспектами.

Стандарт BRC состоит из следующих разделов:

1. Система HACCP
2. Система менеджмента качества
3. Стандарты производственной среды
4. Управление продуктом
5. Управление производственным процессом
6. Персонал

По каждому разделу стандарта существуют три уровня оценки:

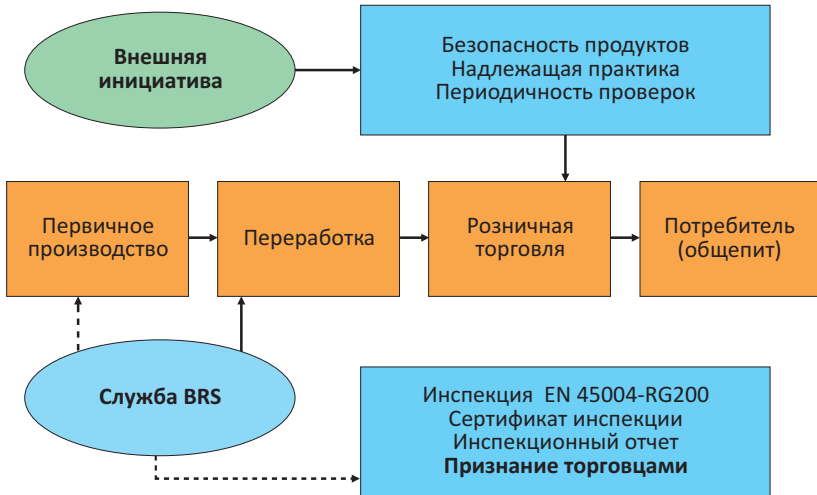
- основной уровень (обязательные критерии),

- высший уровень (выполняются критерии основного уровня и специфические для высшего уровня),
- рекомендации по надлежащей практике (рекомендуемые критерии для уровня самой лучшей практики промышленности).

Данный стандарт в основном распространен в Англии, а также в странах Европейского Союза.

Все предприятия, в любой стране, поставляющие продукты сетям, входящим в BRC должны соответствовать данному стандарту.

Как действует стандарт BRC



Преимущества стандарта BRC

- интегрированный стандарт и одновременно протокол, используемый инспекционным органом, аккредитованным по европейским нормам;
- интегрированная проверка поставщика,
- стандарт охватывает требования во всех областях безопасности продукта и законодательства.
- стандарт международно признаваем и применим.

Introduction to BRC Standard

4.3. IFS (International Food Standard)

В настоящее время очень популярен и востребован стандарт IFS Food 5 «Международный пищевой стандарт». Важность данного

документа заключается в интегрированном подходе к вопросам качества и безопасности пищевой продукции. Например, на внутреннем рынке Казахстана уже присутствуют производители пищевой продукции других стран, сотрудничество с которыми очень значимо с коммерческой точки зрения, которые для подтверждения стабильности качества и безопасности поставляемой ими пищевой продукции предъявляют к своим поставщикам дополнительные требования, как по качеству, так и по безопасности продукции. Но часто требования различных стран в отношении одной и той же пищевой продукции могут расходиться, например, какой-либо показатель по отношению к продукту в регламентирующих документах одной страны может не нормироваться в документах другой страны. Для преодоления таких разногласий и предназначен международный стандарт IFS.

(International Food Standard) - новый единый международный стандарт производства пищевых продуктов, призванный помочь предприятиям пищевой отрасли в обеспечении высокого качества производимой продукции.

IFS возник на основе принципов Надлежащей производственной практики (GMP), HACCP и стандартов ИСО и в настоящее время является наиболее эффективным инструментом управления качеством сырья, упаковки и производства пищевых продуктов.

Инициатором его создания в 2002 г. стал Союз немецкой розничной торговли (HDE). В рабочую группу IFS включены такие компании как Edeka, Rewe, Metro, Auchan, Carrefour и другие. IFS признается предприятиями розничной торговли Германии, Франции, Австрии, Италии, Испании, Польши.

Цели International Food Standard (IFS):

- Создание оценочной базы для всех поставщиков торговой сети.
- Единая форма проведения аудита и взаимное признание его результатов.
- Абсолютная сопоставимость результатов внутри цепочки поставщиков.

Структура IFS

- Требования к системе обеспечения качества.
- Требования к ответственности менеджмента.
- Требования к управлению ресурсами.
- Требования к процессу изготовления.
- Требования к измерениям, анализу, улучшению.

В период с июля 2006 г. по январь 2007 г. рабочие подгруппы Франции, Германии и Италии изучали анкеты и работали над детальной разработкой нового Стандарта. Тщательный пересмотр Стандарта, а также работа, направленная на выполнение указанных целей, привели к ряду изменений. В результате новый Стандарт был значительно улучшен по сравнению с 4-ой версией.

Его характеристиками являются:

- наличие одного проверочного списка (чек-листа);
- требования, по подходу к анализу рисков, и больше внимания уделяется процессам и методикам;
- система баллов упрощает сравнение результатов, а также обеспечивает прозрачность в отношениях между компаниями, подлежащими аудиторской проверке;

Этапы внедрения стандарта IFS на предприятии:

1. Назначение специалиста, ответственного за внедрение стандарта;
2. Создание рабочей группы HACCP;
3. Четкое обозначение и документальное оформление всех производственных процессов (производство, снабжение, сбыт, управление качеством, исследование и развитие, обработка рекламаций, управление документами и т.д.). Написание инструкции для всего процесса производства;
4. Установление системы HACCP согласно Кодекс Алиментариус и ее документальное оформление. Определение всех критических контрольных точек производства, их документирование, контроль;
5. Документально оформление единого справочника качества (руководство по качеству), содержащего цели и общую структуру предприятия, методы управления документацией и обработки жалоб, информацию о закупках/снабжении, производстве, сбыте и т. д., или внедрение на предприятии ИСО 9001.

Стандарты IFS и BRC похожи, но не идентичны. Например, IFS устанавливает требования к мониторингу субподрядчиков, валидации оборудования, управлению ГМО (генетически модифицированными организмами), а BRC (British Retail Consortium) не устанавливает. В свою очередь, BRC устанавливает требования к мониторингу входящих материалов, управлению продуктами, составляющими специфичную группу (органические и т.п.), а IFS не устанавливает.

Глава 5. Это важно (полезные советы)

5.1. С чего начать?

Принимая решение создать систему менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), в соответствии с международными стандартами, руководство данной компании принимает на себя ответственность за применение определенного документированного стиля управления. От руководства зависит, принесет ли система пользу, будет ли она результативной и эффективной, или останется дань моде или временному успеху (получение сертификаты, выигрыш в тендере и пр.) Обычно, хорошо работающие системы безопасности приносят такую пользу компании:

- результативность/эффективность;
- удовлетворенность работников;
- рост компетентности персонала;
- лучший, рациональный контроль деятельности, процессов;
- стандартизация процессов;
- определение этапов, которые подлежат основному контролю (ККТ);
- гармонизация отношений между подразделениями;
- поддержка качества продукции (услуги).

Без четкого определения процесса – эффективное улучшение невозможно. А эффективное улучшение процессов в конечном итоге ведет к улучшению общей деятельности компании. Это происходит автоматически. Такая мотивация внедрения СМБПП обычно наиболее действенна, экономит денежные средства. Следствие улучшения процессов - экономия средств за счет:

- сокращения убытков, брака;
- сокращение отходов;
- улучшения исполнения запланированных мероприятий, графиков;
- сокращения затрат на непредвиденный ремонт ит.п.

Многим руководителям трудно понять, что СМБПП экономит деньги. Причиной этого являются первоначальные расходы на внедрение. Но, внедрив и поддерживая систему HACCP, предприятие будет иметь уверенность в том, что безопасность соблюдается. Оно будет иметь возможность избежать применения в процессе производства потенциально опасных материалов, биологических, химических и

физических угроз для здоровья людей, непроизводительных затрат финансовых средств, издержек вследствие порчи, неправильного производства, неправильного употребления продукции покупателем. И если компания будет идти до конца, то успех обеспечен, и достигнутые преимущества будут стоить того.

И совсем необязательно использовать консалтинговую компанию. Если в организации есть грамотный специалист в области СМБПП или сотрудники прошли обучение и имели опыт работы в организациях, уже внедривших систему, достаточно будет провести обучение коллектива разработки и внедрения системы, а также обучение внутренних аудиторов.

Но руководители предприятий чаще склоняются к привлечению консалтинга по двум причинам: первая – нет времени вникать в детали, вторая – освободить и без того загруженный персонал от дополнительной работы. Но такой подход обречен на провал. Все процедуры, замечательные формы, шаблоны, которые предоставляются консультантами, очень часто не применимы в отдельно взятой компании. Их обязательно необходимо адаптировать к своим процессам, принятым практикам, своей системе управления документами и записями. Здесь нужны будут знания самого производственного процесса до мельчайших деталей. Сами стандарты требуют определенной квалификации и компетенции привлекаемых экспертов, консультантов и разработчиков. В каждой компании накоплен некий позитивный опыт ведения производства, и он может отличаться от организации к организации и только руководители процессов могут четко определить те индикаторные точки, по которым необходимо вести мониторинг и регламент самого мониторинга, установленного согласно требованиям, предъявляемым к самому процессу. Здесь очень важен производственный опыт сотрудников компании, их понимание НАССР и основных принципов систем менеджмента. Вот почему компании, уже внедрившие ИСО 9001 находятся в более выгодном положении, так как их сотрудники имеют производственный опыт и опыт работ в рамках системы, дисциплины управления процессами и документами, ведения соответствующих записей. К тому же сотрудники уже имеют навыки описания процессов, построения блок – схем, написания инструкций и процедур.

Для сотрудников, понимающих и знающих свое производство, но не имеющих знаний и опыта внедрения международных стандартов следует организовать полный курс обучения, а при создании

мультидисциплинарной команды НАССР организовать постоянный «всеобуч» для всех членов команды. И хорошо если среди них будут те производственники, которые заслужили уважение коллектива и руководства, которые могут не только возглавить работы по внедрению стандартов, но аргументировано доказывать и объяснять руководству необходимость тех или иных действий и/или связанных с ними затратами.

Технологи, которые по роду своей деятельности всегда заняты производственными технологическими линиями, должны очень серьезно изучить стандарт ИСО 22000 (НАССР), сопутствующие международные и национальные нормативы.

Один из основных принципов систем менеджмента – это лидерство руководства. Поэтому вдвойне важно чтобы в команду вошел и представитель топ – менеджмента, чтобы он прошел специализированное обучение и имел четкое представление о системе безопасности пищевой продукции. От него зависит принятие решений, а оно должно основываться только на фактах, а факты надо корректно анализировать, а для этого надо очень хорошо понимать стандарт, изучать его постоянно.

И если все-таки было принято решение привлечения консалтинга, то при заключении договора с консалтинговой фирмой, обратите внимание на следующие советы:

- консалтинг стоит выбирать не только по имиджу или возрасту компании, но и по компетентности консультантов, их опыта и участия в проектах, аудитах;

- не устанавливайте критерий оценки консалтинговой фирмы по шкале: «самая низкая цена», «короткие сроки»;

- обязательно познакомьтесь с предполагаемым закрепленным консультантом до подписания контракта. При выборе консультантов можете использовать также стандарт ISO 10019:2005 «Руководство по выбору консультантов по системе менеджмента качества и использованию их услуг»;

- изучите опыт работы консультанта по внедрению систем менеджмента безопасности пищевой продукции и по проведению соответствующих семинаров и тренингов;

- удостоверьтесь в наличии международных сертификатов на системы менеджмента, членства в международных организациях и компетентность консультантов.

Компетентность консультантов организации, подтверждается

успешными проектами в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Компетентность организации определяется как имеющимися сертификатами, публикациями, так и участием в проектах по разработке технических регламентов, государственных стандартов.

По международным правилам консалтинговые и сертификационные услуги не должна предоставлять одна и та же организация. Поэтому в последующем при желании сертифицировать для сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции следует также выбрать орган по сертификации.

Но не спешите менять все и сразу, так как лучше Вас никто не знает собственное производство. Важно научиться читать и понимать требования нормативно-законодательной базы и постараться учесть их в своем производстве. **Нижеприведенные шаги** помогут Вам эффективнее использовать время и средства для улучшения производства и обеспечения выпуска безопасной продукции.

1) Для начала наведите и поддерживайте порядок и чистоту на территории, в офисе, а в первую очередь в санузлах, на производстве. Для этого необходимо установить периодичность уборки и ответственных за уборку. Как показывает практика, важно, чтобы производственный персонал сам проводил уборку на своем рабочем месте. Тогда работник будет работать намного аккуратнее.

2) Проведите обучение персонала, ответственного за разработку системы НАССР. Необходимо прослушать специальные тематические курсы с последующим тестированием. Изначально очень важно понимание принципов НАССР.

3) Если у Вас внедрена система менеджмента качества, то 70% разработки и внедрения стандарта выполнено. Желательно внедрить МС ИСО 9001:2008, а далее только вносить дополнения, которые требуются международными стандартами, в основные обязательные процедуры.

4) Как требует система НАССР, создайте группу по разработке системы безопасности пищевой продукции. Члены группы НАССР должны обладать достаточными знаниями и опытом в области обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию. При необходимости привлекайте внешних консультантов в необходимой области компетентности.

5) Изучите законодательство, в области безопасности пищевой продукции, которое регламентирует Вашу деятельность. Требования, которые не выполняются должны быть внесены в план улучшения

производства для дальнейшего их выполнения.

6) Последовательно выполняйте этапы внедрения системы НАССР, приведенные МС ИСО 22000:2005.

7) Разработайте программы обучения для всех категорий работников. Очень эффективен и интересен разработанный собственными силами курс обучения работников с фотографиями с рабочих мест. Темы могут быть различны, например, по производственной санитарии, по правилам личной гигиены, по мойке и дезинфекции оборудования и помещений, условиям хранения, соблюдению технологии и т.д.

8) В разрабатываемой документации четко распределите ответственность по каждому этапу процесса, с обязательным указанием в должностной или рабочей инструкции работника. Рабочие инструкции, должны быть изложены просто и доходчиво. И правильно их размещать на каждом рабочем месте, хорошо, если они будут выглядеть схематично, в форме простых последовательных шагов.

9) Приучайте каждого работника контролировать свою работу, не создавайте «армию» контролеров. Установите доверительные отношения с персоналом. Очень важно также вовлечь весь персонал в эту деятельность. Кружки качества прекрасно справляются с этой задачей. Работник не должен бояться признаться в совершенных ошибках.



Ответственность и полномочия должны быть четко определены по каждой рабочей инструкции. Необходимо на более раннем этапе остановить производство опасной продукции.

10) Используйте всевозможные инструменты улучшения производства. Приведем некоторые из них:

Кружки качества

В основном состоят из 6-11 работников, которые добровольно встречаются для решения возникших проблем в непосредственной работе. Обычно руководитель кружка качества не является руководителем подразделения. Кружки качества на каждом уровне производства прорабатывают и вносят предложения по улучшению производства, повышению качества, безопасности и производительности труда.

Система 5S

Для начала, нужно ответить на следующие вопросы:

- Как долго вы ищите нужные Вам материалы, инструменты, документы?
- После использования, где Вы их оставляете?
- Кому нужны, кроме Вас данные материалы, инструменты, документы?
- У Вас идеальный порядок на рабочем месте?

Название система получила от пяти японских терминов, начинающихся на «s»:

seiri (сэйри) - сортировка (разборка) – нужно определить необходимое для работы, все лишнее убрать.

seiton (сэйтон) - упорядочивание (расстановка) – разместить необходимое самым удобным образом для обеспечения эффективной работы.

seiso (сэйсо) - систематическая уборка – поддержание рабочей зоны в чистоте.

seiketsu (сэйкэцу) – стандартизация - разработка инструкций с пошаговым описанием действий и методов.

shitsuke (сицукэ)- поддержание и постоянное улучшение всем персоналом установленных правил в компании.

Статистические методы контроля качества

Базируются на применении математической статистики. Это эффективный инструмент сбора и анализа любой интересующей информации, в частности о качестве и безопасности продукции.

Основаны на понимании статистического мышления – теории variability, принятия решения о том, нужно или нет вмешиваться в процесс, если нужно, то на каком этапе и с какой целью.

Изучение, разработка и внедрение международных стандартов в области пищевой безопасности - не простая, но интересная, творческая работа, которая увлечет весь персонал и не оставит никого равнодушным.

5.2. Проблемы при внедрении

Перечислим некоторые трудности, с которыми на практике сталкиваются при внедрении и управлении системы HACCP в производствах.

Приверженность персонала системе HACCP на всех уровнях:

Если нет заинтересованности в системе высшего руководства - система внедрения обречена на провал. Первоначально, высшее руководство должно утвердить политику в области пищевой безопасности, которая должна быть «встроена» в общую миссию и видение дальнейшего развития вашей компании. Напишите ее простыми словами для людей, для ваших сотрудников, чтобы они ее понимали и легко могли, не заучивая объяснить.

Обучение персонала: большие проблемы имеют предприятия с большим числом персонала и высоким уровнем текучести кадров. Необходимо внедрить первоначальное обучение персонала, включить вопросы безопасности пищевых продуктов в программы адаптации. Объясните, почему пищевая безопасность важна для персонала, и членов их семей. Необходимо сделать это их личным делом. Без хорошей системы обучения HACCP не будет работать.

Вовлечение персонала: если персонал не вовлечен, то возникает проблема непонимания своей роли и значимости, а это в свою очередь приводит к плохому ведению записей, контролю, наблюдением за ККТ, а также несоответствующему исполнению корректирующих действий.

Выполнение обязательных предварительных мероприятий: первоначально, если не созданы необходимые условия для выпуска безопасной продукции, т.е. не работают GMP, GHP (санитарные программы) продукция – небезопасна.

Необходимо убедиться, что основа всей системы – созданные необходимые условия для производства безопасной продукции, внедрена.

Обмен информацией:

информационный обмен не всегда находится на необходимом уровне. Обмен информацией внутри предприятия требует значительных усилий. Очень трудно обеспечить доведение информации до каждого члена коллектива. Необходимо

организовать и утвердить коммуникационную систему. Примером данной системы могут быть: еженедельные обсуждения проблем,



текущего состояния дел группой НАССР, электронная почта и т.п.

Корректирующие действия: важно выявить и устранить причину появления опасной продукции, а не искать виновных. Зачастую руководители обходятся персональными штрафами, взысканиями, а опасная продукция появляется вновь и вновь. Чаще всего специалисты путают коррекцию с корректирующими действиями. Моментальное исправление не может предотвратить или снизить риск повторного возникновения несоответствия.

Документирование, ведение записей

Очень важно, чтобы инструкции были написаны простым, доходчивым языком с однозначным толкованием. Инструкции по управлению ККТ обязательно должны описывать следующие вопросы:

- назначение каждой ККТ;
- критические пределы по ККТ;
- каким образом проводится мониторинг ККТ;
- кто проводит мониторинг;
- как часто, куда и кто делает записи по результатам мониторинга.

В практике не существует абсолютно правильного, лучшего способа внедрения системы НАССР, но избежать многие трудности помогут следующие моменты:

- важна заинтересованность руководителя компании (организации);
- залог успеха – верный подбор команды НАССР, в команде были представлены все подразделения, вовлеченные во внедрение системы НАССР.
- необходимо использовать любую полезную информацию, в том числе максимально используйте клиентов для проведения проверок и получения советов по улучшению. Не забывайте про Интернет. Не бойтесь отвергнуть совет, если он, по вашему мнению, ошибочен;
- перед внедрением НАССР необходимо убедиться, насколько эффективны программы обязательных предварительных условий (GMP, GHP, санитарные программы).
- необходимо привлечь к разработке и внедрению НАССР персонал с производства, который в будущем будет отвечать за мониторинг критических контрольных точек. Если персонал будет вовлечен в написание процедур, то в последующем не будет никакого сопротивления по выполнению требований данных процедур.

- необходимо систематизировать обучение работников всех уровней по требованиям систем безопасности пищевой продукции.
- важна вовлеченность персонала всей организации, необходимо искоренить безразличие персонала к производству безопасной пищевой продукции. Абсолютно все работники на предприятии должны быть бдительны по отношению к опасностям, которые могут возникнуть при производстве продукции.

5.3. Что будет искать аудитор

Аудитор (инспектор) при оценке системы НАССР на предприятии не будет выискивать нарушения, а будет стараться найти доказательства или подтверждение того, что вы в состоянии производить продукцию стабильно высокого качества, в том числе безопасную. В первую очередь аудитор обратит внимание на следующие аспекты:

Порядок и чистота

Всегда легко определить, каким образом организованы порядок и чистота – к случаю, или систематически.

Поддержание порядка и чистоты должно быть прописано в так называемых, Санитарных программах или программах GMP, GHP.

Документация и записи

- инструкции, процедуры, положения;
- планы производственных помещений;
- схемы поточности производства, отсутствие перекрестного загрязнения;
- схемы технологических процессов;
- описание сырья и готовой продукции;
- записи по мониторингу НАССР;
- данные, связанные с верификацией;
- анализ опасных факторов;
- план НАССР

Обучение персонала внутреннее и внешнее

«Под рукой» должна быть следующая информация:

- информация по обучению пищевой гигиене (например, графики, тематические планы обучения, отчеты по проведенным обучением);
- информация по обучению производственной санитарии;

- информация по обучению требованиям системы НАССР.

Наличие квалифицированного персонала

Важно, чтобы персонал, отвечающий за мониторинг ККТ, контрольных точек, обладал соответствующими знаниями, мог четко ответить на вопросы, или предоставить сведения по оборудованию, по критическим пределам ККТ, по корректирующим действиям в случае отклонения критических пределов. Необходимо подтвердить осведомленность персонала, отвечающего за мониторинг ККТ. Каким способом – решает компания самостоятельно. Как варианты подтверждения – отчет о тренинге, внесение в рабочие инструкции, беседа с персоналом и т.п.

Проведение мониторинга ККТ

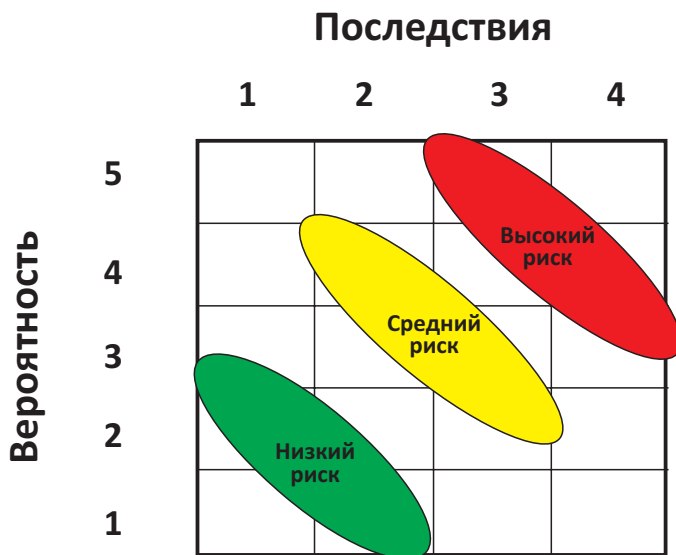
Важно продемонстрировать, что на предприятии налажено необходимое наблюдение, персонал обучен и в состоянии эффективно контролировать работу оборудования. Используемые меры контроля адекватны, подтверждены (требования валидации).

И еще раз, НАССР – система, объединяющая в себе научный подход со здравым смыслом. Преданность этой идее от руководителя до простого рабочего – основной залог успеха. Необходимо поменять общую культуру компании, принять эту концепцию на всех уровнях и сделать обеспечение безопасности пищевых продуктов главной целью всех сотрудников. Когда это будет выполнено – успех гарантирован.

Приложение 1

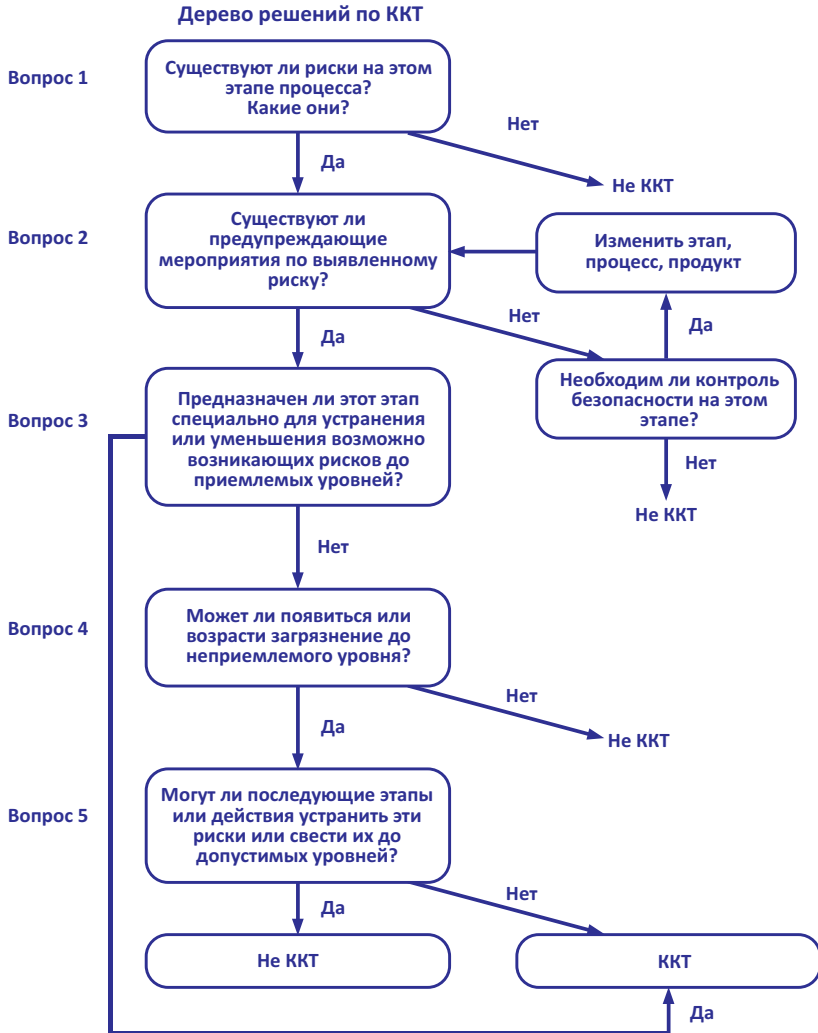
Метод определения ККТ

Вероятность	Последствия
5 часто (ежедневно)	4 очень тяжелые (смерть)
4 вероятно (еженедельно)	3 высокие (болезнь)
3 случайно (ежемесячно)	2 средние (повреждение)
2 маловероятно (ежегодно)	1 незначительные (без повреждений)
1 невероятно (каждые 10 лет)	



Вероятность X Последствия (при попадании в зону высокого риска) = ККТ

Приложение 2



Список литературы

«Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других» Т. Мейес, С. Мортимор. Изд. «Профессия» Санкт-Петербург, 2005.

«Упорядочение. Путь к созданию качественного рабочего места» В. Растишин, Т. Куприянова. РИА «Стандарты и качество», Москва, 2004.

«Качество делает деньги. Как вовлечь персонал в процесс обеспечения качества» П. Таунсенд, Дж. Гебхардт. РИА «Стандарты и качество», Москва 2009.

«Команда + лидер. Повышаем доход, не увеличивая штата» П. Таунсенд, Дж. Гебхардт РИА «Стандарты и качество», Москва 2009.

«Применение прикладных статистических методов при производстве продукции (для управляющих на уровне цеха)» Приоритет, Нижний Новгород, 2004.

«Системы анализа рисков и определения критических контрольных точек. НАССР/ХАССП. Государственные стандарты США и России». Москва, 2002

«Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования». РИА «Стандарты и качество», Москва, 2006.

«Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР» В. Кантере, В. Матисон, М. Хангажеева, Ю. Сазонов. Типография РАСХН, Москва, 2004.

«Руководство по разработке и внедрению системы менеджмента качества в соответствии с ИСО 9001:2008 для менеджера проекта. Методический материал» Ж. Бидибеева. Изд. ТОО РПИК «Дәуір», Алматы, 2010.

«Безопасность пищевой продукции» Л. Донченко, В. Надыкта. Изд. ДеЛи принт, Москва, 2005.