«Интегрированная система менеджмента»

Лекция № 7-8

Тема: Международные стандарты, использующие принципы НАССР. Пищевое законодательство ЕС. Действующее законодательство ЕС по продуктам питания

Эффективные и результативные законодательно определенные системы контроля пищевых продуктов имеют важное значение для защиты здоровья потребителей. Кроме того, они крайне необходимы для создания условий, в которых страны могут обеспечивать безопасность и качество пищевых продуктов, поступающих на международный рынок, и проверять соответствие импортированных пищевых продуктов национальным требованиям. Бесспорно, одной из мотиваций к внедрению систем HACCP для пищевых предприятий является повышение экспортного потенциала. Европейский рынок является, в силу многих причин, крайне привлекательным для производителей пищевых продуктов из многих стран мира и поэтому знание пищевого законодательства ЕС является для них важным фактором для успешного вхождения на этот рынок.

В 2002 году ЕС утвердил Регламент ЕС 178/2002 «Об установлении общих принципов и требований законодательства для пищевых продуктов, создание Европейского органа по безопасности пищевых продуктов и определения процедур по вопросам безопасности пищевых продуктов», известный также как Общий закон о пищевых продуктах.

После введения данного Регламента в действие был создан Европейский орган по безопасности пищевых продуктов. Эта организация начала свою деятельность в 2003 году, сосредоточив внимание на вопросах анализа рисков и научных консультациях в области безопасности пищевых продуктов.

Безопасность пищевых продуктов рассматривается в Европейском законодательстве в рамках интегрированного подхода по принципу «от поля (стойла) к столу» как единственная непрерывная цепь, которая начинается с производства животных кормов, и включает в себя (но не ограничивается) производство первичной продукции, переработки, упаковки, транспортировки, и сбыт, и заканчивается потреблением пищевого продукта конечным потребителем [121].

Производители пищевых продуктов, независимо от этапа пищевой цепи, на которой они работают, несут полную ответственность за качество и безопасность пищевых продуктов, выпускаемых и поставляемых ними на потребительский рынок.

В случае внесения любых изменений в продукт, процесс, или один из этапов производства, предприятия пищевой отрасли, должны пересмотреть систему HACCP и внести в нее необходимые изменения.

Все предприятия пищевой цепи должны обеспечивать прослеживаемость пищевых продуктов по принципу «шаг назад, шаг вперед».

Негосударственные системы менеджмента безопасности/качества пищевых продуктов

Негосударственные системы менеджмента безопасности/качества пищевых продуктов существенно влияют на все системы обеспечения безопасности пищевых продуктов в целом. Их можно разделить на два типа:

1) основанные на официальных стандартах и процедурах;
2) основанные на частных критериях и программах обеспечения безопасности и качества.

Первый тип систем может способствовать правительственным контролирующим органам и компаниям в обеспечении соблюдения требований законодательства. В данном случае правительство проверяет надежность частного

контроля и контрольных органов. Одним из обычных методов надежной проверки есть аккредитация сертификационного органа. Внутренние системы контроля на производственных предприятиях, такие как (обязательная) система HACCP, могут играть важную роль в минимизации факторов, которые угрожают безопасности пищевых продуктов.

Подавляющее большинство частных систем контроля безопасности пищевых продуктов в той или иной мере основаны на документе CodexAlimentarius «Рекомендуемый международный свод правил «Общие принципы гигиены пищевых продуктов» CAC/RSP 1-1969 (Rev.4-2003).

Ниже приведены краткие описания следующих наиболее популярных и распространенных международных/региональных стандартов менеджмента безопасности/качества пищевых продуктов:

- стандарты серии ISO 22000, включая стандарт ISO 22000:2018;
- BRC;
- IFS.

Стандарты ISO серии 22000

Международный стандарт ISO 22000:2018предназначен для решения вопросов, связанных исключительно с безопасностью пищевых продуктов. Поскольку опасный фактор пищевого продукта может появиться в любом звене пищевой цепи, адекватное управление во всей пищевой цепи является крайне важным. Следовательно, пищевые продукты можно защитить совместными усилиями всех сторон, которые принимают участие в пищевой цепи. Стандарт ISO 22000:2005 устанавливает требования к системе управления безопасностью пищевых продуктов, если организация в пищевой цепи должна продемонстрировать свою способность руководить опасными факторами пищевых продуктов для гарантирования того, что пищевой продукт является безопасным на момент его потребления человеком.

Стандарт ISO 22000 содержит основные положения, а также требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования стандарта ISO 22000 гармонизированы с требованиями других стандартов, например, стандарта в области системы менеджмента качества ISO 9001, и таким образом могут быть внедрены в интегрированную систему менеджмента [121 с. 51].

ISO 22000:2018 устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов, которая совмещает такие общеизвестные ключевые элементы:

- интерактивное информирование;
- системное управление;
- БПР;
- принципы HACCP.

Интерактивное информирование

Чтобы обеспечить результативное интерактивное информирование каждая организация должна прежде всего определить свои место и роль в пищевой цепи. Стандарт требует, чтобы система менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) охватывала и внешнее, и внутреннее, информирование.

Информирование по всей пищевой цепи является существенным для обеспечения идентификации и адекватного управления всеми соответствующими

опасными факторами пищевого продукта на каждом этапе в пределах пищевой цепи, в частности для обеспечения информацией об аспектах безопасности пищевых продуктов организации, которые могут быть уместными для других организаций пищевой цепи. Это предусматривает обмен информацией между организациями, которые находятся как выше, так и ниже в пищевой цепи, между заказчиками и поставщиками, взаимодействуют с законодательными и регуляторными органами и другими уместными организациями.

Информирование заказчиков и поставщиков об идентифицированных опасных факторах и мероприятиях по управлению поможет сделать понятнее требования заказчиков и поставщиков (например, относительно выполнимости требований и потребности в таких требованиях и их влияния на конечный продукт). Установлены каналы обмена информацией с законодательными и регуляторными органами является основой для обеспечения общественного признания уровня безопасности пищевых продуктов и для гарантирования надежности организации.

Система внутреннего информирования организации должна обеспечивать достаточной и соответствующей информацией весь причастный персонал. В частности, обеспечивать своевременное информирование группы безопасности пищевых продуктов об изменениях относительно продуктов, сырья, размещения оборудования, помещений, программ мойки, и дезинфекции, законодательных и нормативных требований и требований заказчиков, уровней квалификации персонала и/или распределения ответственности и полномочий, и другой информации по вопросам, которые влияют на безопасность пищевых продуктов.

Системное управление

Стандарт отмечает, что СМБПП будет более результативной при условии внедрения и применения в рамках структурированной системы управления и подключения ее к общей деятельности по управлению организацией. Этот стандарт согласован с ISO 9001 для увеличения совместимости этих двух стандартов и в нем используется тот же системный подход, что и в ISO 9001 и ISO 14001, что облегчает сочетание этих требований в одну интегрированную, основанную на оценке риска систему.

Базовые программы

Стандарт содержит требования к базовым программам (на английском - «prerequisiteprogramme») и операционным базовым программам (на английском - «operationalprerequisiteprogramme»).

Следует обратить внимание на существенное отличие этих двух подобных элементов — базовые программы разрабатываются и внедряются заблаговременно еще до проведения анализа опасных факторов, в частности их идентификации и оценивания, тогда как операционные базовые программы определяются по результатам этого анализа и предназначены для управления идентифицированными (при проведении анализа опасностей) опасными факторами.

Стандарт предоставляет организациям право применять базовые программы, разработанные внешними экспертами, и/или внедрять собственные. Но, в любом случае, внедряя базовые программы, организация должна принять во внимание и использовать соответствующую информацию (например, законодательные и

нормативные требования, требования заказчиков, принципы и кодексы Комиссии CodexAlimentarius, национальные, международные и отраслевые стандарты).

Глобальный стандарт BRC - пищевые продукты

Разработчиком стандарта является Британский консорциум розничных торговцев (BRC) - ведущая ассоциация Великобритании в отрасли розничной торговли (ритейла). Среди его участников — такие всемирно-известные сети как Tesco, Marks&Spencer, Sainsbury's и другие (всего 80-90% предприятий розничной торговли Британии).

В 1998 году BRC, отвечая на потребности отрасли, разработал и представил Технический стандарт BRC для пищевых продуктов. Этот стандарт был предназначен для оценки тех производителей, продукцию которых супермаркеты продавали под своим брендом. Стандарт оказался настолько успешным, что в 2003г. Консорциум опубликовал стандарт по упаковке 4, стандарт по безопасности непищевых продуктов 5, стандарт по хранению и дистрибуции 6, а затем, в сотрудничестве с Британской федерацией производителей пищевых продуктов и напитков, стандарт по обеспечению производства пищевых продуктов без генетически модифицированных организмов.

Стандарт разделен на 6 разделов:

1) система HACCP;
2) система управления качеством;
3) стандарты относительно рабочей среды;
4) управление продукцией;
5) управление процессами;
6) персонал.

Международный стандарт пищевых продуктов (IFS)

Международный Стандарт пищевых продуктов (IFS) был создан в 2002г. немецкой ассоциацией HDE (HauptverbanddesDeutschenEinzelhandels). В 2003 г. французские розничные и оптовые продавцы из Федерации продавцов и дистрибьюторов (FCD) присоединились к Рабочей группе IFS; обе ассоциации совместно разработали действующую версию стандарта.

IFS — стандарт управления безопасностью и качеством пищевых продуктов, основанный на концепции HACCP и предназначенный для производителей любых пищевых продуктов, за исключением первичной продукции, напр. выращивание фруктов и овощей (как и Глобальный стандарт BRC — Пищевые продукты). Равно как и BRC, стандарт IFS был изначально предназначен для производителей пищевых продуктов, которые производятся под брендом супермаркета, и имел целью обеспечение безопасности во всех звеньях производства.

Требования стандарта IFS охватывают 5 следующих тем:

1) управление системой качества (система HACCP, наставление по качеству и тому подобное);
2) ответственность со стороны руководства (проверки систем качества и производства и тому подобное);
3) управление ресурсами (человеческие ресурсы, гигиена, бытовые помещения, и тому подобное);

4) производственные процессы (разработка продукта, производственное оборудование, прослеживаемость и тому подобное);
5) измерение, анализ, улучшение (средства контроля, отозвания продукта, и тому подобное).

Состояние используемой техники также является очень важным для пищевой безопасности. Правильно настроенный опрыскиватель или разбрасывание удобрений способствуют точному и равномерному внесению агрохимикатов, что позволяет избежать химического загрязнения продукции.

Система прослеживаемости продукции дает возможность не только проследить путь продукции от полки супермаркета к производителю, но и определить поле, на котором она выращивалась, и даже найти человека, который ее собирал или упаковывал. Система прослеживаемости является важным инструментом установления доверительных отношений между супермаркетом и производителем. В случае возникновения жалоб на конкретную продукцию она позволяет точно установить причину и источник проблемы. Данная форма контроля существенно уменьшает вероятность ошибки в идентификации причин опасной или спорной по качеству продукции.