

ВОЗМОЖНОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ СТАНДАРТА ГОСТ Р ИСО 22000–2007

И.Ю. Потороко, Л.А. Цирульниченко

Необходимость повышения качества и безопасности пищевой продукции продиктована рядом условий и в настоящее время представляет особую актуальность. Во-первых, решение данной проблемы реализует общенациональные интересы России. Значительным событием стал Указ Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации» (из выступления руководителя Роспотребнадзора главного санитарного врача Г.Г. Онищенко). Кроме того, выход на мировой рынок, присоединение к Европейскому Союзу и Всемирной торговой организации заставляет российского производителя пересмотреть подходы к обеспечению качества продукции в целях повышения ее конкурентоспособности.

Сегодня отечественные производители, стремящиеся выйти на зарубежные рынки, часто сталкиваются с тем, что им предъявляется требование внедрения на предприятии систем менеджмента на основе стандартов ISO 22000:2005.

На уровне Российской Федерации разработан комплекс законодательных документов, ориентированных на оптимизацию деятельности в данном направлении, все они актуализированы с учетом современных подходов. В настоящее время в России в качестве национального стандарта введен в действие ГОСТ ИСО 22000-2007, который интегрирует требования ISO 22000:2005 и системы HACCP.

Цель стандарта заключается в том, чтобы помочь всем типам организаций в цепи производства и поставки пищевых продуктов внедрить систему менеджмента безопасности продуктов питания.

Важным является также то, что принципы и механизмы, заложенные в эту систему, в значительной степени снижают уровни риска возникновения опасностей для жизни и здоровья потребителей продукции.

Международный стандарт ISO 22000:2005 (ГОСТ Р ИСО 22000-2007) содержит требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции (СМКБПП), включающей основные признанные элементы:

- интерактивный обмен информацией;
- систему менеджмента;
- программы создания предварительных условий (программы-предпосылки);
- принципы анализа опасностей по критическим контрольным точкам (HACCP).

Основным процессом СМБПП в соответствии с ИСО 22000 является планирование безопасной продукции, основу для которого создают разработка и внедрение предварительных необходимых программ (ПНП) и установление требований к документации системы. На таком сформированном базисе «надстраивается» система риск-менеджмента – НАССР, создаваемая в полном соответствии с этапами и принципами, изложенными в стандарте Комиссии Кодекс Алиментариус САС / RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) [3].

Ключевыми элементами ГОСТ Р ИСО 22000-2007 составляют принципы НАССР, а выполнение остальных положений позволяет обеспечить соответствие требованиям всех других нормативов в области БПП. Предприятие должно установить точки критического контроля и проводить в них контроль, разработав для этого соответствующие методы, способы или методики.

Правильность и действенность установленных ККТ, критических пределов ККТ, процедур их проверки и мониторинга, а также других критериев системы менеджмента безопасности пищевой продукции должны систематически оцениваться на предмет их актуальности, практической реализации, документированности.

В ходе проверки (верификации) может также выясниться, что существующих процедур может быть недостаточно, либо же они не в полной мере отвечают актуальным требованиям к процессам и продукции со стороны внутреннего и внешнего потребителя. В данном случае следует инициировать доработку документации по НАССР.

Программы в области безопасности пищевых продуктов сосредоточены на концепции «от фермы к столу» в качестве эффективного средства сокращения факторов риска пищевого происхождения. Проблема безопасности пищевых продуктов должна решаться в рамках всей пищевой цепочки путем принятия мер, основанных на разумной научной информации на национальном и международном уровнях. Факторы риска могут быть внесены в пищевую цепочку на ферме и могут вноситься или усиливаться в любом звене этой цепочки до тех пор, пока данный пищевой продукт не поступит к потребителю [1].

Этот общий подход к борьбе с рисками пищевого происхождения предполагает необходимость рассмотрения каждого звена в пищевой цепочке и обмен информацией между ними (см. рисунок).

Конечно, следует понимать, что нельзя никогда добиться нулевого риска, но современное развитие науки и технологий, а также правильное введение достижений в производство позволит приблизиться к этому значению. Но будет соблюдено самое главное – это формирование барьера на пути поступления некачественной, опасной продукции к потребителю, в целях сохранения ее заданных свойств, в том числе и функциональных [5]. Разумная оценка риска обеспечивает понимание характера риска и представляет собой соответствующее средство для определения приоритетности мер вмешательства.



Обмен информацией внутри продуктовой цепи

К пятому ключевому элементу, с нашей точки зрения, следует отнести соблюдение законодательных и регламентирующих требований, связанных с определяемой организацией областью распространения системы менеджмента безопасности производств: требование выявления и соблюдения соответствующих законодательных и регламентирующих актов присутствует в каждом из разделов стандарта.

Анализ формальных требований к документации системы менеджмента свидетельствует об обязательном наличии в составе СМБПП процедур по управлению документацией, по управлению записями, по коррекциям, по корректирующим действиям, по обращению с потенциально небезопасной продукцией, по управлению внутренними аудитами; ведение записей и иных видов документов.

Всемирно признаваемой основой для построения такой структуриро-

ванной системы управления являются восемь принципов менеджмента качества, изложенные в стандарте ИСО 9000, реализация которых в рамках ИСО 22000 обеспечивается за счет гармонизации требований со стандартом ИСО 9001 [1]. В настоящее время также представляется возможность использования и система экологического менеджмента по ИСО 14000.

Следует учитывать, что управление безопасностью пищевых продуктов (БПП), основанное на принципах НАССР, касается только непосредственно процесса производства пищевого продукта в рамках самого предприятия, описывая опасности и методы управления в тех точках, где эти опасности необходимо контролировать.

В то же время стандарт ГОСТ Р ИСО 22000 содержит требования, предъявляемые к управлению системой менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) в целом, т. е. ко всем аспектам деятельности предприятия, которые могут повлиять на безопасность конечного продукта.

Специалисты считают, что наибольшей эффективностью будет обладать СМБПП в случае ее интеграции во все виды управленческой деятельности организации.

Таким образом, внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции, соответствующих требованиям ГОСТ Р ИСО 22000, позволяют предприятиям, которые участвуют в цепи создания пищевой продукции, продемонстрировать свою способность управлять рисками с целью обеспечения безопасности в момент употребления ее человеком. Это, в свою очередь, способствует улучшению имиджа предприятия в глазах потребителей и других заинтересованных сторон, а также повышению конкурентоспособности выпускаемой продукции.

Библиографический список

1. Абрамян, Э.С. Комплексная система управления качеством продукции / Э.С. Абрамян, В.А. Брусов, В.Ф. Добрик. – Техшка, 1976. – 199 с.
2. Ахмин, А.М. Основы управления качеством продукции / А.М. Ахмин, Д.П. Гасюк. – СПб.: Союз, 2002.
3. Внедрение системы управления безопасностью пищевой продукции // Стандарты и качество. – 2008. – № 2. – С. 90–92.
4. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». – М.: Изд-во Стандартиформ, 2007. – 36 с.
5. Елиферов, В.Г. Стандарт ИСО 9001:2000 и процессный поход / В.Г. Елиферов // Все о качестве. – 2004. – № 1(28). – С. 19–31.