



И. Г. Окрепилова,
д.э.н., профессор, директор
органа по сертификации
систем менеджмента
ООО «Тест-С.-Петербург»

Ключевые слова: безопасность пищевой продукции, система ХАССП, сертификация, система менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП), схема FSSC 22000.

СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПО СХЕМЕ FSSC 22000

В статье рассматривается одна из самых актуальных на сегодняшний день проблем – безопасность продукции, которая обеспечивается внедрением системы менеджмента безопасности пищевых продуктов с учетом требований современных стандартов в этой отрасли, а также принципов ХАССП. Кроме того, в связи с ужесточением требований к качеству пищевой продукции необходимо внедрять появившиеся в последние годы новейшие схемы сертификации продукции, признаваемые GFSI, в частности схема FSSC 22000, позволяющая обеспечить безопасность продукции во всем мире на основе стандартов ISO серии 22000.

Высокий уровень защиты человеческой жизни и здоровья является одним из фундаментальных принципов европейского законодательства в области производства пищевой продукции. Это нашло отражение в Постановлении (ЕС) № 852/2004, которое заменило Директиву 93/43 ЕС. В данном Постановлении содержатся общие принципы в отношении обязанностей изготовителей и компетентных органов, а также требования к структуре, работе и санитарно-гигиеническим правилам предприятий, выпускающих пищевую продукцию, требования к маркировке, условиям хранения, транспортировке, состоянию здоровья животных и т. д.

Из основополагающих принципов данного регламента можно выделить следующие:

- ▶ основная ответственность за безопасность пищевой продукции возлагается на оператора пищевого бизнеса;

- ▶ безопасность пищевой продукции должна обеспечиваться на всех этапах цепочки создания пищевой продукции, начиная с этапа производства;

- ▶ повсеместное внедрение процедур, основанных на принципах ХАССП, а также установившейся санитарной практики должны усилить ответственность операторов пищевого бизнеса. Руководства по установившейся практике представляют собой ценный инструмент, который поможет операторам пищевого бизнеса на всех уровнях цепочки создания пищевой продукции производить ее в соответствии с правилами санитарии и гигиены питания с применением принципов ХАССП;

- ▶ необходимо установить микробиологические критерии и требования к контролю за температурой, которые, в свою очередь, базируются на научно обоснованной оценке риска.

Примечателен тот факт, что Европейский парламент и Совет Европейского союза, осуществляя реформу европейского законодательства в пищевой отрасли, построили его на основе системы ХАССП, подтвердив тем самым ее официальное признание в рамках ЕС. Кроме того, систему признала и международная комиссия «Кодекс Алиментариус», которая, в свою очередь, является главным законодателем в области пищевых продуктов.

Напомним, что ХАССП – русская транслитерация английской аббревиатуры НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point System), то есть система анализа опасностей и критических контрольных точек. Эта система возникла в 1959 г. в США в рамках космической программы при производстве продуктов питания для астронавтов. Опасности в пищевой продукции могут возникнуть на любой стадии пищевой цепочки, и в связи с этим безопасность продукции обеспечивается путем совместных усилий всех сторон, участвующих в производстве продукции. Во многих странах принята и успешно внедряется на предприятиях пищевой промышленности предупредительная модель управления безопасностью пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП.

Главная идея ХАССП – сконцентрировать внимание на тех этапах процессов и условиях производства, которые являются критическими для безопасности пищевых продуктов и гарантии того, что их продукция не нанесет ущерб потребителю.

Остановимся на основных принципах ХАССП.

1. *Анализ рисков.* Идентификация опасных факторов, начиная с получения сырья и включая все стадии жизненного цикла продукции с целью выявления условий возникновения рисков и установления необходимых мер для их контроля.

2. *Определение критических контрольных точек (ККТ).* Выявление критических контрольных точек для устранения (минимизации риска) или возможности его появления.

3. *Введение критических пределов для каждой контрольной точки.* Установление и соблюдение в документах системы ХАССП предельных значений параметров для под-

тверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

4. *Мониторинг.* Разработка системы мониторинга, позволяющей обеспечить контроль критических контрольных точек.

5. *Корректирующие действия.* Действия, которые необходимо предпринять в случае отрицательных результатов мониторинга.

6. *Верификация.* Разработка, внедрение и проведение процедур проверок, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы.

7. *Документирование.* Разработка и внедрение процедур документирования всех процедур, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Необходимо подчеркнуть, что данные принципы являются общим базисом для санитарно-гигиенических правил при производстве всей пищевой продукции. В дополнение к этому общему базису для некоторых видов пищевой продукции необходимы специфические санитарно-гигиенические правила. Основной целью общих и специфических санитарно-гигиенических правил является защита прав потребителя посредством обеспечения высокого уровня безопасности пищевой продукции. Нужно также учитывать, что данная система не снижает риск до нуля, ее основная цель – минимизация опасных факторов, которые угрожают безопасности пищевой продукции.

В 2005 г. Международная организация по стандартизации ИСО приняла стандарт ISO 22004:2005 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению». Данный стандарт предлагает создание системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) для любых предприятий, участвующих в производстве и обращении пищевых продуктов, включая поставщиков оборудования, тары, упаковки, пищевых добавок, кормов, удобрений и т. д. Стандарт предназначен также для использования в розничной торговле, ресторанном бизнесе, бизнесе по предоставлению различных услуг – проведению мойки, дезинфекции, мероприятий по борьбе с вредителями, хранению, транспортированию и распределению продукции.

Основной целью стандарта является глобальная гармонизация способов управления безопасностью пищевых продуктов в рамках продуктовой цепочки, начиная с сельскохозяйственной фермы и заканчивая розничным магазином.

Необходимость разработки данного стандарта была вызвана:

- ▶ увеличением числа заболеваний, связанных с ухудшением качества пищевых продуктов;
- ▶ реальной угрозой здоровью и жизни людей;
- ▶ увеличением экономических затрат на медицинское обслуживание, а также компенсаций и выплат в результате болезней от потребления людьми недоброкачественных продуктов;
- ▶ увеличением потерь компаний в результате отсутствия сотрудников на рабочих местах и выплат по нетрудоспособности и др.

Таким образом, ISO 22000:2005 – это один из первых стандартов, который включает следующие документы:

- ▶ ИСО/ТС 22004:2005 «Системы менеджмента пищевой безопасности – Руководство по применению ИСО 22000:2005». Данный стандарт дает важные рекомендации для малых и средних предприятий;
- ▶ ИСО/ТС 22003:2007 «Системы менеджмента пищевой безопасности. Требования для органов, проводящих аудит и сертификацию систем менеджмента пищевой безопасности». Он дает гармонизированное руководство по аккредитации (одобрению) сертификационного органа ИСО 22000 и определяет правила по аудиту системы менеджмента пищевой безопасности на соответствие стандарту;
- ▶ ISO 22005 «Прослеживаемость в цепи пищевых продуктов и кормов – Общие принципы и руководство по проектированию и разработке».

Необходимо подчеркнуть, что основным процессом СМБПП в соответствии с ИСО 22000 является планирование безопасной продукции, основу для которого создают разработка и внедрение необходимых программ и установление требований к документации системы. На таком сформированной базисе «надстраивается» система риск-менеджмента – ХАССП, которая со-

здается в полном соответствии с этапами и принципами, изложенными в стандарте комиссии «Кодекс Алиментариус» САС// RCP 1-1969, Rev.4 (2003). При этом ИСО 22000:2005 требует, чтобы все опасности, возникновение которых обосновано может ожидать в продуктовой цепи, были идентифицированы и оценены. Сам проведенный анализ опасностей является ключом к результативной системе менеджмента безопасности пищевых продуктов, т. к. он помогает систематизировать знания, требуемые для установления эффективной комбинации управляющих воздействий. Основная цель таких воздействий – предотвращение, устранение или снижение до приемлемого уровня опасностей для потребителя.

Теория управления рисками предполагает обязательный обмен информацией между сторонами, которые могут оказывать управляющее воздействие, направленное на предотвращение, устранение или снижение выявленных опасностей до приемлемого уровня. Необходимо учитывать то обстоятельство, что существует возможность возникновения опасности для здоровья конечного потребителя на любом этапе продуктовой цепочки, поэтому необходимо согласованное управление безопасностью, что возможно только при четком обмене информацией между всеми участниками цепи. В ИСО 22000 требования, относящиеся к диалоговому обмену информацией, определяют п.5.6 и 7.10.43.

Таким образом, эффективный обмен информацией о выявленных опасностях на всех этапах жизненного цикла является одним из важнейших инструментов для достижения безопасности пищевой продукции. И посредством риск-менеджмента стандарт обеспечивает безопасность продукции для конечного потребителя.

Стандарт требует, чтобы все опасности были идентифицированы и оценены. Завершающим этапом при анализе опасностей является определение стратегии, с помощью которой будет осуществляться управление значимыми опасностями; такая стратегия должна включать сочетание различных рабочих программ и плана ХАССП.

По нашему мнению, разработка ISO 22000:2005 ознаменовала собой значитель-

ный прогресс в достижении единообразия требований к управлению безопасностью пищевых продуктов на всемирном уровне. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов призваны обеспечить организации знаниями об эффективных системах управления безопасностью пищевых продуктов, что позволит достичь наилучших результатов в этой области и выполнить экономические цели. Данные системы могут быть интегрированы с другими системами менеджмента, например, менеджмента качества на базе стандартов ISO 9000 или экологического менеджмента на базе стандартов ISO 14000 и др.

Отметим основные преимущества внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов:

- ▶ изменение подхода к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, что значительно снижает потери от брака и отзыва продукции;
- ▶ однозначно определяется ответственность за обеспечение безопасности пищевых продуктов;
- ▶ документально подтверждается уверенность относительно безопасности, что особо важно при участии в судебных разбирательствах;
- ▶ обеспечивается системный подход, включающий все параметры безопасности продукции от сырья до конечных потребителей;
- ▶ более экономно используются ресурсы для управления безопасностью, существенно снижаются финансовые издержки, связанные с выпуском качественной продукции;
- ▶ повышается доверие потребителей к выпускаемой продукции;
- ▶ обеспечивается оптимальный режим работы системы контроля в частности и предприятия в целом;
- ▶ открываются новые возможности по выходу на новые и расширению существующих рынков сбыта;
- ▶ повышается конкурентоспособность продукции предприятия;
- ▶ появляются дополнительные преимущества при участии в важных тендерах;
- ▶ зарубежные инвесторы идут охотнее на инвестиции;

▶ обеспечивается репутация производителя качественного и безопасного продукта питания.

Мы уже отмечали, что в основе данной системы лежат принципы ХАССП, определенные «Кодексом Алиментариус». Хорошо известно, что системы ХАССП уже на протяжении многих лет применяются в пищевой индустрии по всему миру. В России отечественная система появилась в 2001 г. В системе безопасности пищевых продуктов особое значение уделяется разработке эффективного плана ХАССП и необходимости мониторинга критических контрольных точек, который, как известно, является слабым местом систем ХАССП.

Необходимо отметить, что стандарт ИСО 22000 разработан для того, чтобы унифицировать требования к управлению пищевой безопасностью для предприятий пищевой промышленности. Данный стандарт предназначен для организаций, которые хотят создать свою систему управления пищевой безопасностью более точным, последовательным и интегрированным образом, чем это обычно предусмотрено в законах. Стандарт обязывает организации соблюдать все требования нормативно-правовой базы, имеющие отношение к системе пищевой безопасности. ИСО 22000 может быть использован при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции в любой организации, которая напрямую или опосредованно вовлечена в продуктовую цепочку; при этом стандарт ИСО 22000, как и ХАССП, рассматривает продуктовую цепь как последовательность этапов и действий, включенных в производство, переработку, дистрибуцию, хранение и обращение пищевых продуктов.

Как уже отмечалось, начиная с 2005 г. на пищевых производствах стали внедряться системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям международного стандарта ISO 22000:2005, с 2007 г. – на соответствие введенному в России идентичному международному стандарту ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Но уже с 2010 г. торговые сети России стали ужесточать требования к качеству и

безопасности поставляемой для реализации продукции. К 2012 г. сети Metro и Real ввели для всех российских поставщиков продукции обязательное требование по сертификации продукции под собственными торговыми марками на соответствие международным стандартам, признаваемым Глобальной инициативой по пищевой безопасности (GFSI). К 2013 г. эти требования будут распространены на всю поставляемую в сети продукцию.

Производители продуктов питания нацелены на удовлетворение нужд своих потребителей, поэтому вынуждены проводить множество проверок и внедрять различные системы контроля качества. В большинстве случаев это достаточно обременительно для компаний. По нашему мнению, для России самой приемлемой из признаваемых GFSI схем обеспечения безопасности продукции является схема FSSC 22000. FSSC 22000 – это сокращение от: Система Сертификации Безопасности Пищевой Продукции (Food Safety System Certification) 22000.

Новейшая схема сертификации FSSC 22000 одобрена GFSI, что позволяет компаниям, имеющим сертификат FSSC 22000, сотрудничать с крупными сетевыми компаниями по всему миру. Это обусловлено единым стандартом управления безопасностью продукции. Примечательно, что система сертификации FSSC 22000 подразумевает как сертификацию производителей продуктов питания, так и компании, занимающиеся переработкой продуктов и их составляющих. Схема сертификации систем безопасности пищевых продуктов FSSC 22000 предусматривает выполнение требований стандарта ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», стандарта ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции» и дополнительных требований FSSC 22000.

Целью разработки схемы FSSC 22000 является обеспечение во всем мире безопасности пищевых продуктов на основе стандарта ISO 22000, также она признана служить альтернативой частным стандартам по безопасности питания на рынке сертификации.

Назовем основные причины разработки данной схемы сертификации.

Во-первых, для более широкого признания ISO 22000 и ISO/TS 22002-1 / PAS 220 сетевыми поставщиками пищевых продуктов необходимо, чтобы они были признаны GFSI в качестве эквивалента другим общепризнанным схемам.

Во-вторых, чтобы отвечать требованиям GFSI, необходимо больше, нежели просто приемлемый стандарт – должна существовать схема сертификации и аудиторский протокол, и они должны «принадлежать» соответствующей организации.

Несомненно, данная схема имеет ряд преимуществ:

- ▶ FSSC 22000 принадлежит некоммерческому фонду.

- ▶ FSSC управляет Совет Заинтересованных Участников, в котором представлены все основные международные участники во главе с независимым председателем. Это делает FSSC 22000 независимой от какого-либо отдельного заинтересованного участника и гарантирует выполнение международных обязательств.

- ▶ Сертификация позволяет производителям сосредоточить свои усилия по безопасности пищевой продукции на научном и техническом совершенствовании, а аудиторские ресурсы направить на улучшение.

- ▶ Поскольку в основе схемы лежит стандарт ISO, она имеет действительно мировой авторитет; улучшает коммуникацию в системе снабжения, обеспечивает систематический управленческий регламент по нормативным программам, при этом контроль фокусируется на том, что действительно необходимо. Кроме того, она дает уверенность другим заинтересованным участникам в том, что организация способна определять и контролировать угрозы, связанные с безопасностью пищевых продуктов, и, наконец, она обеспечивает достаточную гибкость для того, чтобы специфические требования заказчика могли приниматься во внимание.

Таким образом, у производителей появился еще один способ продемонстрировать свою состоятельность и удовлетворить самых взыскательных заказчиков, не исключая розничные сети. Для того чтобы эта 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.

В заключение хотелось бы подчеркнуть, что все системы исходя из поставленных целей должны быть выполнимыми с технической и экономической точек зрения. 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.

© И. Г. Окрепилова