

РОЛЬ СИСТЕМ КАЧЕСТВ В ОБЕСПЕЧЕНИИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В УСЛОВИЯХ ГЛОБАЛИЗАЦИИ ЭКОНОМИКИ

ROLE OF QUALITY SYSTEMS IN PROVIDING OF FOOD SAFETY IN THE CONDITIONS OF ECONOMY GLOBALIZATION

АЙТМУРЗАЕВА Д.
izvestiya@ktu.aknet.kg

Современный этап развития технологий пищевых продуктов характеризуется применением всё большего количества новых видов сырья, различных функциональных ингредиентов и технологических добавок, композитных упаковочных и контактирующих с продукцией материалов, технологических решений. Воздействие некоторых ассортиментов высокотехнологичной готовой продукции на конечного потребителя зачастую неоднозначно, в особенности на представителей иммуноскомпрометированной потребительской группы, к которым относятся дети, беременные женщины, люди преклонного возраста, лица, страдающие заболеваниями различной этиологии.

Одновременно антропогенное влияние на окружающую среду приводит к распространению в ней возбудителей различных заболеваний и, как следствие, повышению вероятности контаминации пищевого или кормового сырья. При этом безопасность пищевой продукции является необходимой характеристикой, которая не возникает сама, а требует управления со стороны организации.

Глобальный рынок пищевых продуктов и кормов нуждается в гармонизации требований к безопасности этих товаров для потребителя. Однако существующие различия в области национального санитарно-гигиенического нормирования не позволяют создать необходимую инвариантную платформу для международной торговли. В такой ситуации наиболее логичным шагом к достижению требуемой гармонизации может стать общепризнанная модель системы менеджмента безопасностью пищевых продуктов (СМБПП), реализованная в виде международного стандарта.

Стандарт ИСО 22000:2005 является новым поколением систем менеджмента безопасности пищевых продуктов, который введен на территории Кыргызской Республики в 2007 году[1].

История международной стандартизации в области менеджмента пищевой безопасности насчитывает сравнительно небольшое количество веков.

В 1997 г. на 29 сессии Комитета по гигиене пищевых продуктов Комиссии Кодекс Алиментариус был принят проект руководящих указаний по применению системы НАССР "Анализ опасностей и критические контрольные точки" (Hazard Analysis and Critical Control Points), впервые на международном уровне изложивший принципы НАССР и этапы разработки таких систем. Данный проект был утверждён на 22 сессии комиссии.

В дальнейшем принципы и этапы системы НАССР и руководящие указания по её применению вошли в качестве приложения в стандарт Комиссии Кодекс Алиментариус САС / RCP 1-1969 (1997 г.) и с ростом в мире интереса к внедрению принципов НАССР были пересмотрены в целях расширения и конкретизации (2003 г.).

Международная организация по стандартизации (ИСО) в 2001 г. приняла стандарт ИСО 15161:2001 «Руководство по применению стандарта ИСО 9001 для отрасли пищевых продуктов и напитков», вошедший в семейство стандартов серии ИСО 9000, в котором впервые была предпринята попытка интеграции системы НАССР в систему менеджмента качества по модели стандарта ИСО 9001:2000.

Последними вехами стали принятие ИСО в 2005 г. международного стандарта ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи» и согласованных с ним технических условий ИСО/ТУ 22004:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению ИСО 22000:2005».

Международный стандарт ИСО 22000 является той моделью системы менеджмента, которая способна послужить основой для гармонизации требований к управлению безопасностью пищевых продуктов на всех этапах их жизненного цикла «от поля до вилки» в условиях любого – локального или транснационального – рынка [6].

Соблюдение требований ИСО 22000 прежде всего позволит организации разработать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, целью которой является обеспечение безопасности пищевой продукции для здоровья конечного потребителя при условии её употребления в соответствии с запланированным использованием.

Стандарт может быть использован при создании СМБПП в любой организации, которая напрямую или опосредовано вовлечена в продуктовую цепь, при этом ИСО 22000 рассматривает продуктовую цепь как последовательность этапов и действий, включённых в производство, переработку, дистрибьюцию, хранение и обращение пищевых продуктов и их ингредиентов, от первичного производства до конечного потребления. В рамки данной концепции включают:

- производителей сельскохозяйственных культур и животноводческие хозяйства,
- производителей кормов, пестицидов, удобрений и ветеринарных препаратов,
- первичных обработчиков пищевых продуктов,
- производителей пищевых продуктов,
- производителей пищевых, технологических и кормовых добавок,
- производителей упаковочных материалов,
- производителей оборудования для пищевых производств и торговли,
- производителей чистящих и дезинфицирующих средств,
- поставщиков услуг в сфере продовольствия – например, организации по предоставлению санитарно-гигиенических услуг, организации по обслуживанию оборудования и пр.

- транспортные, складские организации,
- организации ресторанного бизнеса,
- оптовых и розничных продавцов.

Конкретные требования стандарта детализируют концепции ряда ключевых элементов. Наибольшее признание в мире с позиций результативности управления краткосрочными рисками, связанными с пищевой продукцией, получила система НАССР, позволяющая идентифицировать возможные опасности, оценить связанные с ними риски и управлять теми опасностями, которые являются значимыми для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Как свидетельствует опыт, результативное внедрение системы НАССР невозможно без соблюдения так называемых надлежащих практик, включая надлежащую гигиеническую деятельность [5].

Данные надлежащие практики – предварительно необходимые программы (ПНП) в терминах стандарта – являются условиями и способами повседневного функционирования организации, позволяющими обеспечить необходимые гигиенические требования на всех этапах жизненного цикла пищевых продуктов. Такие программы создают основу автономности СМБПП по модели ИСО 22000, что является коренным отличием от СМБПП, включающей только принципы НАССР, например в соответствии со стандартом ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» [2,7].

Наибольшей эффективностью будет обладать СМБПП в случае её интеграции во все виды управленческой деятельности организации. Всемирно признаваемой основой для построения такой структурированной системы управления являются восемь принципов менеджмента качества, изложенные в стандарте ИСО 9000, реализация которых в рамках ИСО 22000 обеспечивается за счёт гармонизации требований со стандартом ИСО 9001:2000. Одним из аспектов гармонизации является структура ИСО 22000 [3], требования которого к СМБПП изложены в разделах:

- Общие требования (4.1).
- Требования к документации (4.2).
- Ответственность руководства (5).
- Менеджмент ресурсов (6).
- Планирование и реализация безопасной продукции (7).
- Валидация, верификация и улучшение системы (8).

Как показывает изучение материалов главными отличиями от требований ИСО 9001:2000 в ИСО 22000:2005 являются:

- разработка и поддержание в рабочем состоянии процедур по готовности к аварийным ситуациям и реагированию на них;
- планирование, проведение и оценка отдельных результатов верификации;
- обязательная прослеживаемость партий продукции и их связь с поставками сырья;
- подтверждение и регистрация результативности обязательных документированных процедур по изъятию.

-обязательная прослеживаемость партий продукции и их связь с поставками сырья;
-подтверждение и регистрация результативности обязательных документированных процедур по изъятию, которые позволяют улучшить деятельность предприятий, внедривших систему менеджмента безопасности пищевых продуктов ИСО 22000:2005.

Международная организация по стандартизации ИСО не включила стандарт ИСО 22000:2005 в число стандартов серии ИСО 9000, была создана новая серия международных стандартов 22000. Пополнение нового семейства осуществлялось за счёт следующих разработанных стандартов:

- ИСО 22003:2007 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов» (введен на территории Кыргызской Республики в 2010 году);

- ИСО 22004:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению ИСО 22000:2005» (введен на территории Кыргызской Республики в 2008 году).

- ИСО 22005:2007 «Прослеживаемость в кормовых и продуктовых цепях. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем» (введен на территории Кыргызской Республики в 2010 году).

Разработан и принят новый стандарт в данной серии ИСО 22002-1:2009 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Базовые элементы гигиены для предварительно необходимых программ в организациях, занимающихся производством и обращением пищевой продукции», принятие которого в качестве национального стандарта Кыргызской Республики в настоящее время прорабатывается Национальным органом по стандартизации Кыргызской Республики - Центром по стандартизации и метрологии при МЭР КР.

Аргументируя актуальность внедрения в Кыргызской Республике СМБПП, следует упомянуть об истории развития законодательных требований к системам управления опасностями в развитых странах.

Обязательное применение предприятиями пищевой промышленности систем собственного контроля, основанных на принципах НАССР, регламентировано в США, Канада, Европейском экономическом сообществе, Австралии, Новой Зеландии, Японии. На данный момент в Кыргызстане отсутствуют аналогичные обязательные требования.

Вступление Кыргызской Республики в ВТО в 1998 году предоставляет не только возможность выхода отечественных предприятий на внешний рынок, но и появление на кыргызском рынке конкурирующих товаров зарубежных производителей. В наиболее экономически развитых странах предприятия вынуждены работать с учётом управления краткосрочными рисками своих процессов и продукции уже на протяжении более 10 лет, следовательно, их системы управления в достаточной степени эффективны.

Другие важные причины, побуждающие предприятия внедрить СМБПП на основе требований ИСО 22000, достаточно традиционны. К ним можно отнести:

- требования потребителей и инвесторов;
- стремление повысить эффективность функционирования предприятия;
- упрощение процедуры получения кредитов;
- преимущества при участии в различных тендерах;
- стремление к понижению вероятности выпуска небезопасной пищевой продукции.

Создание, внедрение и функционирование СМБПП, основанной на требованиях ИСО 22000:2005, даёт предприятию ряд следующих преимуществ:

- использование современного системного подхода к управлению безопасностью продукции, доказавшего свою результативность и эффективность на множестве предприятий, применивших принципы системного менеджмента;
- выполнение в рамках системы обязательных законодательных и регламентирующих требований, что обеспечивает обоснованную уверенность перед проверками надзорных органов;
- создание автономной СМБПП на базе существующих в организации гигиенических программ и планов производственного контроля, требуемых регламентирующими документами;
- повышение уровня подготовки персонала и, как следствие, снижение количества несоответствий в его деятельности и повышение эффективности производства или оказания услуг;
- замена в деятельности организации общепринятого выборочного контроля готовой продукции, характеризующегося элементом неопределённости, на предупредительный контроль процессов производства, позволяющий управлять характеристиками всего объёма выпускаемой продукции или оказываемых услуг, и, как следствие, управлять возникновением потенциальных причин несоответствия продукции;
- повышение эффективности управления основной деятельностью;
- применение СМБПП, построенной на всемирно признаваемых требованиях, – на модели, предлагаемой стандартом ИСО;
- исключительно высокая степень гармонизации со стандартом ИСО 9001:2000, что в значительной степени облегчает создание интегрированных систем менеджмента качества и безопасности.

Сертификация СМБПП, потребность в которой может определяться различными факторами, является инструментом, предоставляющим организации дополнительные преимущества:

- улучшение имиджа организации в глазах заинтересованных сторон, в т. ч. повышение доверия потребителей всех уровней благодаря соответствию их запросам в области обеспечения безопасности пищевых продуктов;
- повышение инвестиционной привлекательности и стоимости бизнеса;
- демонстрация заинтересованным сторонам производственной стабильности;
- возможность выхода на новые, в т. ч. международные рынки сбыта;

- снижение стоимости расходов на потребляемые страховые услуги за счёт признания страховыми компаниями компетентности аудиторов органа по сертификации, осуществляющих независимую оценку системы менеджмента;

- использование независимой оценки системы менеджмента в качестве инструмента для определения направлений возможных улучшений [4].

Повышение качества и безопасности пищевой продукции – насущная проблема мировой экономики. Сегодня потребители отдают предпочтение безопасным продуктам питания, обладающим оздоравливающими свойствами и ценными характеристиками.

В настоящее время перед отечественными предприятиями пищевой отрасли Кыргызской Республики стоит непростая задача обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов и повышения их конкурентоспособности. Решению данной проблемы будет способствовать внедрение на предприятиях системы менеджмента безопасности на основе международных стандартов ИСО серии 22000 и системы НАССР.

Использованная литература

1. Айтмурзаева Д.Т. Менеджмент качества как средство повышения конкурентоспособности организации// Сборник материалов международной научно-практической конференции, посвященной 80-летию национальной системы стандартизации. 2007 г. С.86.

2. Бессонова Л.П., Дунченко Н.И. Управление безопасностью в пищевой промышленности на основе системы прослеживаемости // Стандарты и качество. 2010. №5. С. 82 – 85.

3. ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

4. ИСО 22003 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов».

5. ИСО 22004:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению ИСО 22000:2005».

6. ИСО 22005:2007 «Прослеживаемость в кормовых и продуктовых цепях. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем»

7.ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

Айтмурзаева Динара Турдакуновна,

начальник отдела развития менеджмента качества

Центра по стандартизации и метрологии при МЭР КР.