

ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Принуждение по самой сущности своей вредно: оно приносит огорчение стесняемому и наказываемому, оно портит его характер, возбуждает в нем досаду на запрещающих и наказывающих, вводя его во враждебные столкновения с ними.

Чернышевский Н.



Алина Петиченко,
генеральный директор
группы компаний
«Международный
менеджмент, качество,
сертификация»

Евгения Лаухина,
начальник отдела качества,
эксперт-консультант
по внедрению систем
менеджмента безопасности
пищевой продукции

Успешное вступление России в ВТО привело к внесению изменений в требования к безопасности пищевых продуктов и здоровья растений и животных, которые регламентируются Соглашением ВТО по применению санитарных и фитосанитарных мер. Также создание Таможенного союза сформировало принципиально новые условия работы пищевых предприятий.

Требования Таможенного Союза к пищевой продукции

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза указано, что «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП...». А согласно главы 2 статьи 7 Технического регламента «1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной», т.е. любое предприятие, производящее пищевую продукцию в странах

участниках Таможенного союза, должно соответствовать требованиям ХАССП (ISO 22000)¹.

Согласно Решению Комиссии таможенного союза №880 от 09.12.11 г. «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» п. 3.3 «До 15 февраля 2015 года допускается производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства – члена Таможенного союза, при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции указанным обязательным требованиям, выданных или принятых до дня вступления в силу Технического регламента», т.е. предприятие, не имеющее внедренную систему пищевой безопасности, основанную на принципах ХАССП (ISO 22000), должно прекратить выпуск продукции².

Экспортерам других стран следует осознать, что аналогичные требования будут предъявляться и к продукции, которая поступает на территорию стран таможенного союза из других стран. Предприятия встали перед необходимостью подтверждения того, что их система разработана и при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, в компании поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Группа компаний ММКС в последнее время активно бьет тревогу в связи с тем, что многие производители до конца не понимают возможных последствий. Данный нетарифный барьер может быть активно использован в конкурентных и политических целях. Производители, имеющие отношение к пищевой промышленности, должны понять, что процесс реального выполнения данных требований займет не менее года.

¹ http://www.tehreg.ru/TP_TC/TP_TC_021_2011/TP_TC_021_2011.htm

² http://www.tehreg.ru/TP_TC/TP_TC_021_2011/reshenie_ktc_880_-_2011_12_09.htm

Таблица 1 Стандарты пищевой безопасности

Стандарт	Наименование	Преимущества
ISO 22000:2005	«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».	Является классическим, легитимным международным стандартом. Существенно повышает безопасность пищевой продукции, повышает конкурентоспособность.
ГОСТ Р ИСО 22000-2007		
ISO/TS 22002-1:2009	Программы предварительных условий обеспечения безопасности продовольствия. Часть 1. Производство продуктов.	Носит рекомендательный характер. Первый шаг внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции, стимулирует предприятие к обновлению инфраструктуры. Очень полезен при разработке PRP (программ обязательных предварительных мероприятий) для производителей пищевой продукции.
ГОСТ Р 54762-2011 ISO/TS 22002-1:2009	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции.	
ISO/TS 22002-2:2013	Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов. Часть 2. Общественное питание.	То же для общепита.
ISO/TS 22002-3:2011	Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов. Часть 3. Сельское хозяйство.	То же для аграриев.
ISO TS 22003:2007	«Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов».	Для компании не несет ключевой информации. Необходим органу по сертификации, проводящему оценку на соответствие требованиям безопасности пищевой продукции. Полезен в комбинации с ISO 17021.
ГОСТ Р 53755-2009		
ISO TS 22004:2005	«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Рекомендации по применению стандарта ИСО 22000:2005».	Носит рекомендательный характер. Стандарт полезен компании при построении системы, особенно по 8 разделу.
ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2008		
ISO 22005:2007	«Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы».	Стандарт крайне полезен как при построении системы менеджмента безопасности пищевой продукции, так и при дальнейшем совершенствовании системы прослеживаемой, как улучшение.
ГОСТ Р ИСО 22005-2009		
FSSC 22000	ISO 22000:2005 + ISO/TS 22002-1:2009	Требует обязательного соблюдения требований ISO/TS 22002.
BRC	BRC Global standard 6 для производителей пищевой продукции BRC IOP4 для производителей упаковки BRC Global Standard for Storage and Distribution Issue 2 (хранение/распределение) The BRC Global Standard for Consumer Products Issue 3 (потребительские товары непищевого назначения)	Нелегитимны в РФ. Нет официального перевода. Иногда востребованы транснациональными корпорациями. В отличие от ISO 22000 полностью содержат требования ISO 9001. Требования к инфраструктуре конкретизированы.

Что такое HACCP?

Дословно HACCP переводится как «Анализ опасностей и контроль в критических точках (управление в критических точках)».

Требования разработаны в США в 1969 г. и во многих странах являются обязательными на законодательном уровне для допуска на рынок. К примеру, специалисты сфер общепита сдают государственные тесты и экзамены в Департаментах здравоохранения.



Концепция ХАССП была разработана в 60-е годы общими усилиями компании «Pillsbury», Лаборатории вооруженных сил США и Национального управления авионавтики и космонавтики (NASA) во время работы над Американской космической программой. Перед NASA стояла задача разработать систему, исключающую возможность образования токсинов в пищевой продукции, и, как следствие, предотвратить пищевые отравления. Выборочные и даже тотальные испытания конечного продукта или полуфабрикатов не могли гарантировать безопасности продукции, однако существенно усложняли технологический процесс и удорожали производство. Для решения этой проблемы была инициирована разработка концепции ХАССП, представленная компанией «Pillsbury» в 1971 году на Первой Американской Национальной Конференции

по вопросам безопасности пищевых продуктов. С тех пор ХАССП все более широко применяется в пищевой промышленности.

В России в 2001 году был принят ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Также действует ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». Стандарт идентичен международному стандарту ISO 22000:2005 «Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain», при этом они являются добровольными.

Знаменательной вехой в улучшении безопасности пищевой продукции страны данные стандарты так и не стали.

В Казахстане такими стандартами являются СТ РК 1179-2003 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и СТ РК ИСО 22000:2006 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции». Вариант разработки системы ХАССП – более простой по СТ РК 1179-2003, более престижный – по СТ РК ИСО 22000:2006. Применение стандартов также является добровольным, однако государством оказывается поддержка предприятий – возможность получения грантов на внедрение системы. (Прим. Разработаны критерии отбора заявителей, претендующих на получение грантов на внедрение си-

В России в 2001 году был принят ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Также действует ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

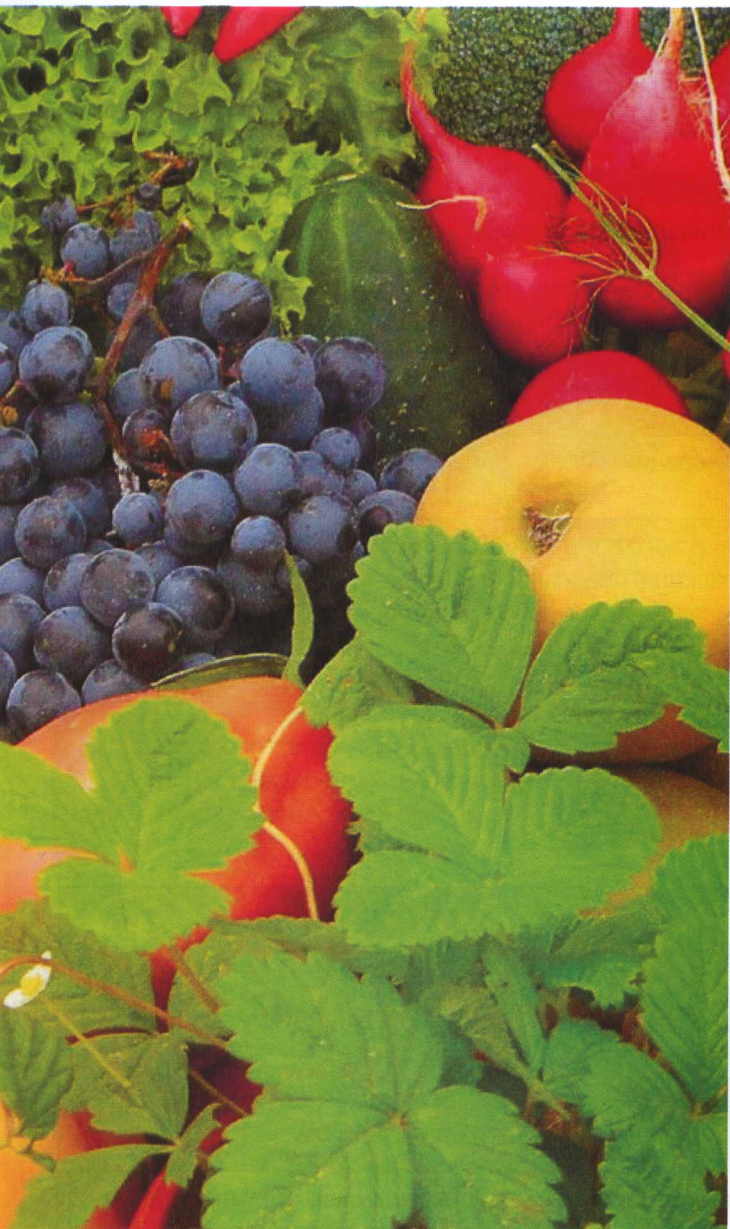
Стандарт идентичен международному стандарту ISO 22000:2005 «Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain», при этом они являются добровольными.

Таблица 2. Отражение требований регламента таможенного союза с Российским стандартом ГОСТ Р ИСО 22000:2007

Требования регламента	Пункт стандарта ГОСТ Р ИСО 22000:2007
Осуществить: 1) Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;	Определить область применения системы (п. 4.1.)
2) Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;	Разработать технологические схемы (п. 7.3.5.)
3) Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства;	Анализ опасностей. Выбор мероприятий по управлению (п. 7.4.)
4) Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;	Сырьевые материалы, ингредиенты и материалы, входящие в контакт с продукцией (п. 7.3.3.1.) Программы обязательных предварительных мероприятий (п. 7.2.)
5) Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;	Программы обязательных предварительных мероприятий (п. 7.2.) Управления мониторингом и изменениями (п. 8.3.)
6) Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;	Управление документацией (п. 4.2.2.)
11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;	
7) Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;	Программы обязательных предварительных мероприятий (п. 7.2.)
8) Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;	
9) Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;	
10) Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;	
12) Прослеживаемость пищевой продукции.	Система прослеживания (п. 7.9.)

стемы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Сумма средств одного гранта для разработки, внедрения, сертификации и функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе стандарта ИСО 22000:2006/СТ РК ИСО 22000, составляет 6 000 000 тенге – около 40 тысяч долларов США).

В Белоруссии применяется СТБ 1470-2004 «Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР)» и СТБ ИСО 22000-2006 «Менеджмент безопасности пищевых продуктов». По данным <http://www.belmarket.by> Система НАССР сегодня внедрена на 250 из



более распространённым и применимым является ISO 22000:2005. В таблице 1 приведены стандарты пищевой безопасности с краткой ремаркой по опыту их внедрения или использования.

Таким образом, на практике доказать наличие реализации принципов HACCP можно будет внедрением стандарта ISO 22000.

Принципы HACCP

У специалистов, знакомых с менеджментом качества, Принципы HACCP вызывают определенную степень недоумения. Они скорее более похожи на шаги и этапы.

Очень часто просят кратко в доступной форме рассказать основные шаги внедрения. Если внимательно посмотреть на принципы HACCP, то они и являются этими шагами.

Единственное, что в качестве 0 принципа следует поставить реализацию PRP программ (ISO/TS 22002).

Если перевести это на более обывательский язык, то получится следующее:

0. Навести порядок в цехах, по гигиене, на предприятии; закупать безопасное сырье.

1. Оценить возможные опасности, которые могут повлиять на безопасность продукции: физические (например, стекло, металл), химические (остатки моющих средств, пестициды, антибиотики, аллергены), биологические (бактерии, вирусы).

2. Определить контрольные критические точки (ККТ), например, варка, пастеризация, жарка, дефектоскопия готовой продукции в стеклянной банке.

3. Определить предельные показатели в этих точках (критические пределы), например, температуру, время, давление пара.

4. Определить, чем будем измерять (оборудование, например, термометр, хронометр), кто будет измерять, с какой периодичностью.

5. При несоблюдении пределов проводить корректирующие действия (переварить, выбросить).

6. Оценить жизнеспособность разработанных мероприятий (доказать, что разработанные мероприятия не дают появиться браку).

7. Вести записи в ККТ (вести журнал по выбранным параметрам).

Конечно, шаги представлены очень укрупненно и включают только основные вехи. Необходимая документация включает в себя План HACCP, OPRP и PRP программы.

Обязательные процедуры:

управление документацией и управление записями, управление потенциально опасной продукцией, изъятие/отзыв, коррекция и корректирующие действия, внутренний аудит,

более 700 пищевых предприятий.

В Узбекистане принят стандарт O'zDSt ISO 22000:2009, внедрение которого также является добровольным.

В настоящее время HACCP больше является концепцией, а Принципы HACCP изложены в целом ряде стандартов пищевой безопасности, из которых наи-

Принципы HACCP

1. Проведение анализа опасностей.
2. Определение критических контрольных точек (ККТ).
3. Определение критических пределов.
4. Разработка системы мониторинга для критических контрольных точек.
5. Определение корректирующих действий в ККТ.
6. Разработка процедуры верификации для подтверждения результативности работы системы HACCP.
7. Разработка документации.

управление чрезвычайными ситуациями.

Необходимо выбрать единую методику оценки рисков возникновения опасностей на предприятии и ее задокументировать. Процедуры отзыва, прослеживаемости должны быть протестированы, а результаты документированы.

Данный перечень может быть дополнен в зависимости от специфики деятельности предприятия.

Внедрять – не внедрять?

У предприятий возникает естественный и старый как мир вопрос «Что делать?».

Скептики говорят, что, на самом деле, Регламент Таможенного союза вроде и не требует системы безопасности пищевой продукции, а регламентирует разработку процедур. При этом процедура ≠ документ.

В соответствии с определением, процедура – это установленный способ осуществления деятельности или процесса (п. 3.4.5. ГОСТР ИСО 9000)³.

То есть предприятие должно определить порядок действий в соответствии с принципами HACCP.

В таблице 2 приведены требования регламента таможенного союза соотнесенные с Российским стандартом ГОСТ Р ИСО 22000:2007.

В любом случае, решение остается за собственниками, внедрять или уйти с рынка. В заключении хочется добавить, что нужно начинать эту работу уже сейчас. Зная общепринятую практику на постсоветском пространстве, можно предположить, что некоторые предприятия наверняка надеются купить сертификат.

Но хочется напомнить, что любые негативные последствия для здоровья населения могут повлечь за собой уголовную ответственность, и если уже возникли внешние требования, то имеет смысл выполнить их с пользой для предприятия.

Преимущества внедрения ISO 22000:2005 (или резюме)

Преимущества внедрения ISO 22000:2005 масса. Не будем говорить высокопарных фраз о здоровье нации и культуре питания. Прежде всего, это обезопасит предприятие от судебных исков, а общество от пищевых отравлений и инфекций.

Внедрение стандарта ISO 22000:2005 стимулирует повышение качества и безопасности рабочих мест в пищевой промышленности, позволяет руководству более эффективно использовать ресурсы. На предприятии выстраивается логичная система документооборота, компания получает дополнительный импульс к увеличению прибыли и экономическому росту.

³ По многим определениям ISO 22000 апеллирует к стандартам ISO 9000 и ISO 19011.



Очень хорошо, что мы подходим к этапу, когда нерадивые собственники, работающие в условиях антисанитарии, будут вынуждены уйти с рынка или научиться работать цивилизованно.

А завершить данную статью хотелось бы цитатой Омара Хайяма:

*Выше всех поучений и правил, как правильно жить,
Две основы достоинства я предпочел утвердить:
Лучше вовсе не есть ничего, чем есть что попало;
Лучше быть в одиночестве, чем с кем попало дружить.* ■