



ГАРАНТИЯ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

Система менеджмента пищевой безопасности

Современные условия производства продуктов питания включают значительное количество факторов, влияющих на качество продукции и возможные последствия их употребления, поэтому государственные и надзорные органы устанавливают высокие требования управления опасностями и рисками во всех звеньях продottoвой цепи – от производителя до момента их употребления человеком.

Одним из инструментов, описывающих механизм производства безопасной пищевой продукции, охватывающих деятельность не только самих пищевиков, но и бизнес-окружения, от которого часто зависит результат (например, упаковка, корма, торговые сети), является стандарт ISO 22000:2005 (ГОСТ Р ИСО 22000:2007).

АНО «Международный менеджмент, качество и сертификация» (АНО «ММКС») – учебно-консалтинговый центр, созданный для повышения квалификации специалистов в области качества и сертификации.

Компания АНО «ММКС» основана в 2004 году, а профессиональную деятельность по внедрению систем менеджмента специалисты компании осуществляют с 1997 года. Компания является членом Томской торгово-промышленной палаты и имеет обширную филиальную сеть: «ММКС – Якутия», «ММКС – Бурятия», «ММКС – Ташкент».

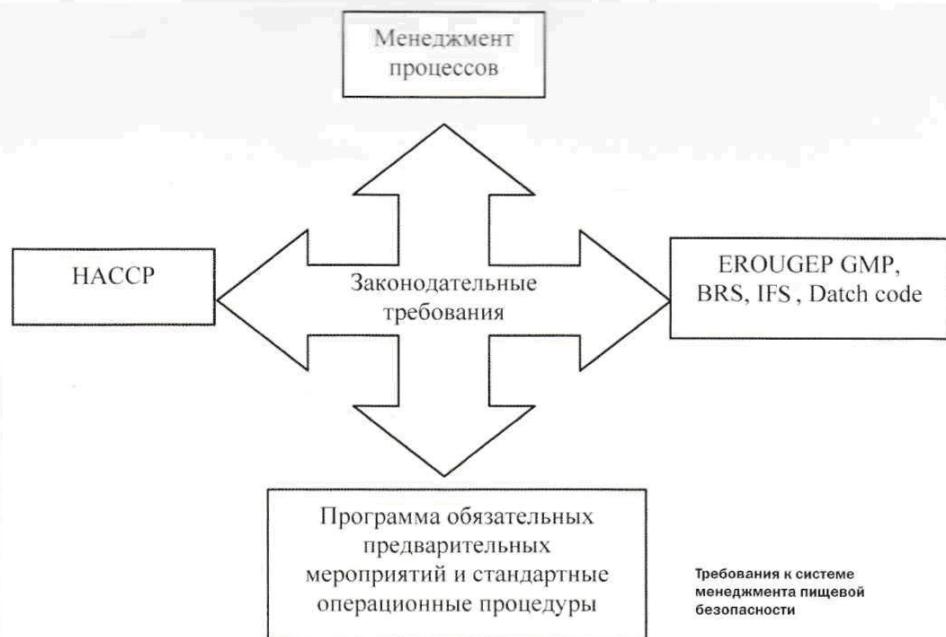
АНО «ММКС» имеет опыт внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции и является одобренным поставщиком консалтинговых услуг Европейского банка реконструкции и развития, а также таких зарубежных органов по сертификации, как Bureau Veritas Certification (BVQI) и TÜV International RUS (TÜV). В проектах по внедрению систем менеджмента работают специалисты, имеющие статус международных аудиторов BVQI и TÜV, в том числе ведущих аудиторов BVQI и TÜV.

Главной особенностью АНО «ММКС» является преподавание европейской практики разработки систем менеджмента. Специалисты компании ведут преподавательскую деятельность в области пищевой безопасности как на территории России (города Москва, Ростов-на-Дону, Новосибирск, Ставрополь, Томск и др.), так и за рубежом. Все читаемые курсы отличаются практичесностью, оригинальностью видения проблем, глубиной проникновения.

Учебно-консалтинговый центр сформировал свой подход консалтингу. Особенность его в том, что специалисты центра разрабатывают процессы системы вместе с работниками предприятий в составе команды, в которой специалист АНО «ММКС» является лидером.

По вопросам внедрения систем менеджмента в области пищевой промышленности АНО «ММКС» работает с такими известными компаниями, как ООО «ПепсиКо Холдингс» (Москва) (ISO 22000), ЗАО «Алтайвитамины» (Бийск) (ISO 9001 + HACCP), СП ОАО «Ташкентский масложировой комбинат» (Ташкент) (ISO 22000), СП «Голден-Винг» (Ташкент) (ISO 22000).

Сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на соответствие требованиям ISO 22000 дает представление надзорным органам и контрагентам об уровне и состоянии управления опасностями и рисками, а также си-



стематизирует работу персонала, направляет их в нужное русло и предотвращает распыление ресурсов.

Стандарт ISO 22000 предъявляет требования к системе обеспечения безопасности пищевых продуктов и полностью совместим с системами ISO 9001:2008, OHSAS 18001:1999, ISO 14001:2004. Поэтому предприятия, сертифицированные на соответствие существующих стандартов, могут легко интегрировать ISO 22000 в свою систему менеджмента.

Преимущество стандарта ISO 22000:2005 состоит в том, что контролируется не столько качество самого продукта, сколько система его производства, меры, предотвращающие возникновение проблем.

Для организаций, работающих на внешний рынок, в особенности на ближнее зарубежье, также выдвигается требование наличия сертификата на соответствие ISO 22000.

Ниже приводится перечень основных стандартов пищевой безопасности:

- ISO 22000 – Системы управления безопасностью продуктов питания. Требования для любой организации в пищевой цепи.
- ISO/TS 22003 – Системы менеджмента для организаций, занимающихся проведением аудита и сертификации систем менеджмента пищевой безопасности.
- ISO/TS 22004 – Система менеджмента пищевой безопасности. Руковод-

ство по применению ISO 22000:2005.

- ISO 22005 – Наблюдение за производством пищевых продуктов и кормов. Основные принципы и требования для разработки и внедрения системы.
- ISO 22006 – Система менеджмента качества. Руководство по применению ISO 9001:2000 для сельхозпроизводителей.

Требования стандарта ISO 22000:2005 базируются на соблюдении требований GMP (надлежащая производственная практика), GHP (надлежащая гигиеническая практика), GLP (надлежащая лабораторная практика).

При разработке учтён опыт действующих европейских стандартов: BRC – British Retail Consortium, IFS – International Food Standard, SQF – Safe Quality Food Standard и системы HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points.

Основное отличие ISO 22000:2005 от HACCP – это наличие в стандарте обязательных предварительных мероприятий, условий и способов повседневного функционирования организации, позволяющих обеспечить необходимые гигиенические требования на всех этапах жизненного цикла пищевых продуктов.

Преимущества внедрения системы менеджмента пищевой безопасности в соответствии с требованиями ISO 22000:

- Анализ рисков и предотвращение производства и поставки потребителю небезопасной продукции.
- Наблюдение за движением материала (кормов, пищевых продуктов, их

ингредиентов и упаковки) и при необходимости осуществление отзывов потенциально небезопасной продукции.

- Идентификация необходимой документации и проведение контроля на каждом этапе производства.
- Формирование адекватной координации различных сторон, участвующих в производстве пищевых продуктов.

• Возможность требовать, чтобы каждая сторона была информирована о своих поставщиках и клиентах.

- Системный подход, обеспечивающий больший экономический эффект, чем продуктовый.

• Оптимизация внутренних ресурсов и взаимодействие в рамках цепочки производства пищевой продукции.

- Определение мер управления опасностями, угрожающими пищевой продукции.

• Более эффективное планирование: меньше усилий на контроль готовой продукции.

- Улучшение документооборота.

• Системное управление программой обязательных предварительных мероприятий.

- Доказательство непричастности предприятия к возникшей проблеме вследствие неправильного употребления.

Алина ПЕТИЧЕНКО,
член-корреспондент
Академии проблем качества,
генеральный директор
АО «Международный менеджмент, качество и сертификация»