

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ: FSSC 22000 – НОВАЯ СХЕМА СЕРТИФИКАЦИИ НА ОСНОВЕ ISO 22000:2005.

Е.В. Зуева¹

*Санкт-Петербургский государственный университет сервиса и экономики (СПбГУСЭ),
191015, Санкт-Петербург, ул. Кавалергардская, 7*

Аннотация – Рассматриваются стандарты в области сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Ключевые слова: система менеджмента безопасности пищевой продукции; сертификация; программы обязательных мероприятий; ISO 22000:2005; PAS 220:2008; FSSC 22000.

SYSTEM OF MANAGEMENT OF SAFETY OF FOOD PRODUCTION: FSSC 22000 – THE NEW SCHEME OF CERTIFICATION ON THE BASIS OF ISO 22000:2005.

E.V.Zueva□

*St.-Petersburg state university of service and economy (SPbSUSE),
191015, St.-Petersburg, street Kavalergarsky, 7*

Summary – standards in the field of certification of systems of management of safety of food production Are considered.

Keywords: system of management of safety of food production; certification; programs of obligatory actions; ISO 22000:2005; PAS 220:2008; FSSC 22000.

Требования потребителей неуклонно растут. Розничные сети устанавливают для поставщиков обязательное подтверждение безопасности пищевых продуктов. С недавнего времени широко применяются специальные стандарты для оценки поставщиков. Однако в результате этого сложилась ситуация, когда одного производителя проверяют и сертифицируют по множеству стандартов безопасности продуктов питания, и это может вызвать замешательство, как у производителя, так и у потребителя. Один из основополагающих стандартов ISO 22000 : 2005 (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007) «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» является отличным инструментом, позволяющим держать под контролем и уменьшать риски, связанные с производством продуктов питания.

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

включающей основные признанные элементы:

- интерактивный обмен информацией;
- систему менеджмента;
- программы создания предварительных условий (программы-предпосылки);
- принципы анализа опасностей по критическим контрольным точкам (план НАССР) [1].

Выполнение этих элементов обеспечивает пищевую безопасность по всей цепи ее производства и потребления, вплоть до конечного потребителя. Стандарт ISO 22000 : 2005 (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007) объединяет принципы анализа рисков по критическим контрольным точкам и практические шаги, разработанные в Кодексе Комиссии Алиментариус по продуктам питания. Анализ рисков является ключом к эффективной системе менеджмента безопасности пищевой продукции, поскольку его выполнение помогает систематизировать знания, необходимые для создания эффективной комбинации мер контроля. Стандарт требует идентификации и оценки

всех рисков, которые могут обоснованно предполагаться в цепи производства и потребления пищевых продуктов, включая риски, которые могут быть связаны с видом используемого технологического процесса или оборудования. Подход к менеджменту, предлагаемый в данном стандарте, может быть использован также для рассмотрения других вопросов, связанных с пищевыми продуктами, например этических проблем и информированности потребителей.

Стандарт может быть использован при создании системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) в любой организации, которая напрямую или опосредовано вовлечена в продуктовую цепь; при этом ISO 22000 : 2005 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.

Для экономического развития нашей страны чрезвычайно важны международные стандарты, которые консолидировали лучшую международную практику по соответствующим направлениям. С каждым годом растет количество вновь принятых и актуализированных международных стандартов. Но, к сожалению, необходимо отметить наше существенное отставание по их внедрению.

Одним из ключевых этапов разработки СМБПП является анализ опасностей, в результате которого выявляются критические контрольные точки и опасности, которые будут устраняться с помощью производственных программ обязательных предварительных мероприятий [2].

Анализ опасных факторов предусматривает сбор и оценку информации об опасностях и условиях, которые могут привести к их возникновению. В рамках стандарта рассматриваются физические, биологические и химические опасности.

Все идентифицированные опасности оцениваются. Система контроля фокусируется на значимых опасных фак-

торах, которые с разумной долей вероятности могут произойти и могут нанести вред здоровью потребителей. Основываясь на оценке опасностей, выбирают соответствующие мероприятия по управлению (производственные программы обязательных предварительных мероприятий и/или план HASSP).

Обращение с потенциально опасной продукцией – один из важнейших элементов международного стандарта ISO 22000 : 2005, в соответствии с которым на пищевом предприятии внедряются мероприятия, позволяющие предотвратить поступление несоответствующей продукции в цепочку создания продуктов питания.

При идентификации опасностей указываются стадии производства продукции, на которых возможен фактор риска. Для каждой из идентифицированных опасностей выясняется приемлемый уровень в конечной продукции и оценивается возможность снижения критических параметров до этого уровня.

Особое внимание в стандарте уделяется вопросам мониторинга в контрольных точках, для того, чтобы обеспечить выполнение необходимых изменений и наблюдений, подтверждающих нахождение контролируемых параметров в запланированных пределах [3].

В соответствии с требованиями стандарта ISO 22000 : 2005 организация должна создать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии так называемые программы предварительных условий (ППУ). Программы предварительных условий (программы обязательных предварительных мероприятий) создаются, чтобы помочь контролировать:

- вероятность контаминации пищевых продуктов в производственной среде;
- биологическое, химическое и физическое загрязнение продуктов, включая перекрестное загрязнение;

В пункте 7.2.3. ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 перечислены основные требования, которые предприятие должно учесть при выборе и создании ППУ, например:

1. Планировка помещений и рабочей зоны.
2. Инженерные коммуникации – вода, воздух, электроэнергия.
3. Вывоз отходов.
4. Техническое обслуживание оборудования.
5. Управление закупками.
6. Меры по предотвращению перекрестного загрязнения.
7. Санитарная обработка.
8. Борьба с вредителями.
9. Личная гигиена.
10. Складирование и др.[1].

В ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 мероприятия по управлению разбиваются на три группы:

- программы обязательных предварительных мероприятий, используемые для поддержания гигиены производственной среды;

- производственные программы обязательных предварительных мероприятий – мероприятия по управлению, призванные устранить или уменьшить идентифицированные опасности, которые не управляются планом НАССР;

- мероприятия по управлению, управляемые планом НАССР и призванные устранить или уменьшить идентифицированные опасности при применении в критических контрольных точках ККТ[1].

Программы обязательных предварительных мероприятий для малого предприятия должны соответствовать размеру и типу производства.

Выбор программ должен соответствовать существующим законодательным и регламентирующим требованиям, а также потребностям организации. Примером программы может служить мытье рук при входе в производственное помещение для предотвращения микробиологического загрязнения пищевой продукции или установка прозрачных кожухов на лампы дневного света для предотвращения попадания стекла и ртути в конечную продукцию.

Организации необходимо задокументировать программы предварительных мероприятий (с помощью инструкций, правил и т.д.) и обеспечить к

ним доступ рабочего персонала. Например, можно вывесить плакат у входа в цех, либо разместить их на доске информации. Нежелательно создавать слишком объемные документы, описывающие программы предварительных мероприятий, т.к. излишний объем может затруднить их результативность.

В целях уточнения требований, предъявляемых к самим программам предварительных условий, а также для оказания помощи в создании этих программ был разработан стандарт PAS 220:2008 (Publicly Available Specification).

PAS 220:2008(ISO / TS 22002-1:2009)«Обязательные программы, обеспечивающие безопасность продуктов питания для пищевой промышленности» – это свод общедоступных спецификаций, регулирующих методы контроля рисков, возникающих при производстве продуктов питания для крупных торговых сетей. Идея разработки стандарта PAS 220 : 2008 принадлежит четырем крупным производителям продуктов питания, известным как большая четверка (компании Danone, Kraft, Nestle и Unilever) в сотрудничестве с Конфедерацией производителей продуктов питания и напитков (Confederation of Food and Drink Industries - CIAA). Документ подготовлен Британским институтом стандартов (BSI) для использования совместно со стандартом ISO 22000 : 2005.

Рассмотрим преимущества внедрения и использования стандарта PAS 220 : 2008:

- это эффективный инструмент для изучения и развития рынка;

- это возможность поделиться опытом с другими предприятиями отрасли;

- PAS 220 : 2008 может быть использован при разработке спецификаций продукции, руководств, справочников;

- это возможность быстрого выведения товара на рынок без крупных затрат и в достаточно короткие сроки.

В данном документе устанавливаются требования создания, внедрения и поддержания программ обязательных мероприятий (предварительных условий),

необходимых для управления следующими вопросами:

- вероятностью возникновения рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов вследствие производственных условий;

- биологического, химического, физического загрязнения продукции, включая перекрестное загрязнение пищевых продуктов;

- уровня безопасности пищевых продуктов и условий обработки [4].

В качестве программ обязательных мероприятий могут использоваться положения стандарта GMP. По сути, GMP - это совокупность ряда российских ГОСТов и СНИПов (строительных, санитарных и пожарных норм). Однако есть в этом перечне и такие требования, которые российские стандарты не предусматривают. Например, создание "особо чистых цехов" - помещений с особым режимом фильтрации воздуха и входными шлюзами.

Основополагающие правила GMP:

- 1) описание всех технологических процессов на производстве и их контроль;

- 2) валидация каждого этапа производственного процесса;

- 3) обеспечение производства соответствующими помещениями, оборудованием, обученным персоналом;

- 4) контроль качества сырья, упаковки, вспомогательных материалов, их правильного хранения и транспортировки;

- 5) регулярное обучение персонала по технологической программе;

- 6) личная гигиена персонала;

- 7) обеспечение контроля стекла и пластика, используемых на производстве;

- 8) планировка помещений и план расстановки оборудования;

- 9) контроль состояния оборудования (план ремонтно-профилактических работ);

- 10) контроль качества и безопасности воды и воздуха;

- 11) контроль потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью исключения возможного перекрестного загрязнения продукции.

В одной связке с программами GMP идут другие, не менее важные для обеспечения безопасности пищевой продукции, программы предварительных мероприятий:

- практика прослеживаемости производимой продукции, начиная с поля и заканчивая конечным потребителем,

- процедура отзыва продукции,

- санитарно-гигиеническая практика (GHP),

- программа борьбы с вредителями (дератизация и дезинсекция),

- контроль химических препаратов, используемых на производстве,

- программа работы с жалобами и рекламациями потребителей,

- программа контроля и оценки поставщиков,

- программа поверки и калибровки оборудования,

- программа внутренних и внешних аудитов.

В этой связи необходимо сделать акцент на программе санитарно-гигиенических мероприятий или хорошей гигиенической практике. Хорошая гигиеническая практика определяется как основные гигиенические мероприятия, проведение которых должно соответствовать производству пищевых продуктов с приемлемым уровнем безопасности. Она подразумевает наличие регулярных процедур контроля здоровья персонала, гигиеническое обучение сотрудников, микробиологический контроль воды и поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией, мероприятия по мойке и дезинфекции.

На предприятии пищевой промышленности (общественного питания, торговли) должна быть разработана процедура проведения мероприятий по мойке и дезинфекции производственных помещений, оборудования и инвентаря, которая должна включать список моющих и дезинфицирующих средств, правила их использования, рекомендуемые концен-

трации и периодичность обработки. Дезинфекция подразумевает максимально полное уничтожение патогенных и других бактерий, но в отличие от стерилизации полное уничтожение не достигается. Эффективная дезинфекция снижает численность микроорганизмов до уровня, безопасного для здоровья потребителей.

Программы по мойке и дезинфекции должны гарантировать, что все части помещения соответствующе обработаны и должны включать обработку самого моющего оборудования.

Важный фактор в обеспечении безопасности продукции - предотвращение перекрестного загрязнения готового продукта различными микроорганизмами. С этой целью на предприятии должны быть четко выделены маршруты передвижения персонала, а также любые перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, должны быть созда-

ны такие конструктивные условия, которые полностью исключат перекрестное загрязнение.

Обучение правильному мытью рук – существенная часть санитарной программы.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции очень важно создать условия, при которых продукты, упаковочные материалы и контактирующие с ними поверхности надежно защищены от различных микробиологических, химических и физических загрязнителей. Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности выпускаемой продукции разрабатывается применительно к каждому конкретному производству с учетом его особенностей.

Рекомендуемая форма программы обязательных мероприятий представлена табл.1.

Таблица 1 -Общий план мероприятий

№ п/п	Наименование мероприятия	Исполнение			контроль			Регламентирующие документы	
		период	ответственные	записи	период	ответственные	записи	внутренние	внешние

Сертификация на соответствие требованиям стандарта PAS 220 : 2008 без внедренного ISO 22000 : 2005 невозможна.

На основе двух стандартов ISO 22000 : 2005«Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и PAS 220 :2008«Обязательные программы, обеспечивающие безопасность продуктов питания для пищевой промышленности» была создана схема сертификации FSSC 22000. Кроме требований, содержащихся в вышеперечисленных документах, FSSC 22000 включает в себя дополнительные требования:

- перечень применимых законодательных требований;

- нормы и правила по оказанию услуг, по контролю персонала при внедрении принципов безопасности пищевых продуктов.

FSSC 22000 является новейшей схемой сертификации для производителей продуктов питания. Разработанный при поддержке Конфедерации отраслей пищевой промышленности Евросоюза (CIAA), стандарт FSSC 22000 был одобрен Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI) и рекомендован к повсеместному внедрению.

Система FSSC 22000 предназначена для изготовителей пищевых продуктов, которые поставляют или планируют поставлять свою продукцию крупным ритейлерам или крупным международным пищевым компаниям. Те организации, в которых уже внедрена система ме-

менеджмента безопасности продовольствия, сертифицированная в соответствии с ISO 22000 : 2005, имеют некоторые преимущества при получении сертификата FSSC 22000. Им необходимо лишь провести дополнительный аудит в соответствии с PAS 220 : 2008, а затем получить документы, подтверждающие сертификацию по FSSC 22000, без прохождения лишних процедур. Другие предприятия, чья система управления безопасностью продукции основана на принципах GMP или HACCP, могут использовать имеющуюся систему в качестве основы и внедрить дополнительные требования стандартов ISO 22000 : 2005 и PAS 220 : 2008.

Многие изготовители пищевых продуктов испытывают давление со стороны клиентов по выполнению самых разных требований. Это может привести к необходимости многократных аудиторских проверок и наличия нескольких систем контроля, так что издержки могут быть весьма обременительными. Поскольку система FSSC 22000 была одобрена Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI), компании, которые внедрят у себя данную систему и пройдут сертификацию по FSSC 22000, смогут удовлетворять требованиям большинства международных розничных сетей и известных пищевых брендов.

Разработка такого стандарта вызвана необходимостью обеспечения безопасности пищевой продукции, обусловленной наличием опасностей, вызываемых пищевыми продуктами в момент потребления пищи. Возникновение опасностей, связанных с пищевой продукцией, может произойти на любой стадии ее производства и потребления, поэтому очень важен адекватный контроль на протяжении всей цепи производства и потребления. В этой связи безопасность пищевой продукции может гарантироваться объединенными усилиями всех участников цепи ее производства и потребления. Цепь производства и потребления пищевой продукции включает в себя огромный диапазон организаций и

предприятий - от производителей кормов и сырья, изготовителей пищевых продуктов, предприятий, транспортирующих и хранящих пищевую продукцию, субподрядчиков до магазинов розничной торговли и предприятий общественного питания, а также таких взаимосвязанных с ними организаций, как производители оборудования, упаковочных материалов, моющих средств, пищевых добавок и ингредиентов, организации, предоставляющие услуги.

Итак, к основным преимуществам использования FSSC 22000 относятся следующие:

- FSSC базируется на признанных стандартах;
- это международная схема безопасности пищевых продуктов;
- схема сопоставлена с аналогами и утверждена GFSI;
- обеспечивает допуск товаров в магазины крупных международных торговых сетей или дает «лицензию» на реализацию;
- снижаются риски в области безопасности пищевых продуктов;
- эффективно управляются внутренние процессы, снижается риск возвратов.

Литература

1. ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
2. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования/Пер. с англ. О.В. Замятиной. - М.: РИА «Стандарты и качество», 2006.
3. Сборник материалов по управлению рисками и применению системы ХАССП. - М.: ВНИИС Госстандарта России, 2000.
4. PAS 220 : 2008 «Обязательные программы, обеспечивающие безопасность продуктов питания для пищевой промышленности».

¹ Зуева Елена Викторовна – кандидат технических наук, доцент кафедры «Логистика и управление качеством» СПбГУСЭ, тел.: (812) 568-43-64; e-mail: e_vik_z@mail.ru.