

УДК 338.439.4.

СТАНДАРТИ ТА СХЕМИ СЕРТИФІКАЦІЇ ДЛЯ ПЕРЕРОБНИКІВ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Новікова Наталя Володимирівна

к.с.г.н, асистент кафедри інженерії харчового виробництва ДВНЗ
«Херсонський державний аграрний університет»

Ряполова Ірина Олександрівна

к.с.г.н, доцент, доцент кафедри інженерії харчового виробництва ДВНЗ
«Херсонський державний аграрний університет»

Україна

Анотація. В статті розглянуто суть, зміст та основні принципи системи сертифікації сільськогосподарської та харчової продукції. Наведено схему міжнародних стандартів управління якістю ISO 9000, досліджено три моделі забезпечення якості, що входять до складу стандартів серії ISO 9000, та відображають різні види (поєднання) виробничих етапів підприємства, а також вивчено комплекс міжнародних стандартів якості у харчовій промисловості

Ключові слова: система якості, харчопереробна промисловість, стандарти якості OHSAS 18001, ISO 22000, FSSC 22000 (ISO 22000 + PAS 220), BRC Food, BRC / IoP - , IFS - Food, ISO 22000, BRC, IFS, BRC / IoP , конкурентоспроможність продукції.

Постановка проблеми. Національна інфраструктура з стандартизації відіграє головну роль для забезпечення конкурентоспроможності в секторі експорту.

Споживачі та суспільство очікують на те, що продукція та товари повсякденного попиту на ринку будуть безпечними для їх здоров'я. Проте, на ринок поступає продукція, яка має попит, але є небезпечною для здоров'я і навколишнього середовища. Нещодавні приклади таких значних невдач: продаж червоного м'яса (баранина, свинина, яловичина) в Європі, яке призводить до захворювання коров'ячим сказом. Тому уряд повинен втручатись у ринок, вимагаючи, щоб споживчі товарів відповідали мінімальним стандартам - технічним регламентам, які були зроблені обов'язковими за допомогою певного законодавчого механізму. Подібна ситуація існує стосовно місцевих рослин та тварин, які піддають небезпеці людське життя через внесені пестициди, іноземні рослинні матеріали, бактерії, хвороби. Тому уряд застосовує заходи, щоб захистити рослинний та тваринний світ, а також здоров'я людини проти таких негараздів.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. В Європі та світі винайдено досить дієві механізми щодо безпечності харчових продуктів. Так, в

Євросоюзі вже декілька років діють кодекси документів із стратегії безпеки харчових продуктів – «Зелена» та «Біла» книги, набула чинності родина міжнародних стандартів ISO 22000 «Системи менеджменту безпеки харчових продуктів», що удосконалює систему безпеки продовольства. Вироблені Директива 93/43/ЄЕС від 14.06.93р. «Про гігієну харчових продуктів», та «Кодекс Аліментаріус» та Директива 2001/95/ЄС «Про загальну безпеку продукції» від 03.12.2001 р., що містять вимоги до систем менеджменту безпеки харчових продуктів; а також Директива 2001/18/ЄС від 17.08.2002р. «Про навмисне вивільнення генетично модифікованих організмів у довкілля» (раніше 90/220/ЄС), яка є «матір'ю» всіх законів ЄС щодо генетично модифікованих організмів і встановлює нові стандарти безпеки, спрямовані на захист довкілля та охорону здоров'я громадян. Складено «Рекомендаційний міжнародний звіт правил харчової гігієни» («Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene» - рекомендації CAC / RSP 1- 1969 (Rev.4-2003)).

Основні особливості нових міжнародних документів полягають у відході від рекомендаційного характеру старих документів та обов'язковості виконання нових вимог. Вважають, що

вони є більш гнучкими, але більш суворими.

Мета роботи полягає у визначенні основних міжнародних стандартів управління якістю.

Згідно методики, наведеної в ДСТУ 4161 або ISO 22000 були вивчені комплекс міжнародних стандартів у системі якості у харчовій промисловості.

Викладення основного матеріалу досліджень. Стандартом, що дозволяє підтвердити якість різних аспектів роботи підприємства, є група стандартів ISO 9000 - серія міжнародних

стандартів управління якістю та підтвердження якості, які прийняті більш ніж 90 країнами світу. Стандарти ISO 9000 застосовні до будь-яких підприємств незалежно від їх розміру та сфери діяльності. Стандарти ISO 9000 розроблено Міжнародною організацією зі стандартизацією (International Standard Organization - ISO) і утворюють основу нового підходу до питань якості (Рис. 1). Стандарти викладені у формі вимог (ISO 9001 - 9003) і загальних рекомендацій (ISO 9000 і 9004).



Рис. 1. Схема міжнародних стандартів управління якістю ISO 900

«Стандарти на управління якістю та забезпечення якості. Керівні положення щодо вибору та застосування». Він визначає основні принципи політики керівництва організацій в галузі забезпечення якості, описує три можливих моделі управління, встановлює і роз'яснює взаємозв'язок між різними поняттями в галузі якості.

Три моделі забезпечення якості, що входять до складу стандартів серії ISO 9000, відображають різні види (поєднання) виробничих етапів підприємства, які можуть бути сертифіковані Рис.2. Вони дозволяють зробити обґрунтований вибір замовнику і постачальнику продукції, а також коректно зафіксувати взаємні зобов'язання в договорі(контракті) на розробку, поставку або випробування продукції.

Перша модель - стандарт ISO 9001 «Система якості. Модель забезпечення якості на стадіях розробки (проекування, виробництва, монтажу та обслуговування)». Він використовується тоді, коли виробник (постачальник) повинен

забезпечити відповідність продукції встановленим вимогам на всіх стадіях життєвого циклу продукції - від проектування до обслуговування. Область організаційного застосування - договір (контракт) на поставку, який включає проведення дослідно-конструкторських робіт. Вимоги до продукції виражаються в основному з позицій експлуатаційних характеристик. Дана перша модель якості містить найбільш повний набір вимог при строгому дотриманні всіх елементів управління якістю.

Друга модель - стандарт ISO 9002 «Система якості. Модель забезпечення якості на стадіях виробництва і монтажу». Стандарт застосовується в умовах, коли вимоги до продукції встановлюються з точки зору вже розробленого проекту. У цих випадках необхідно підтвердити можливості виробника (постачальника) в частині виробництва і монтажу продукції. Хоча в договорі (контракті) рекомендується використовувати повний набір вимог, строгість дотримання деяких з елементів управління якістю може бути ослаблена.



Рис. 2. Стандарти ISO 9000

Третя модель - стандарт ISO 9003 «Система якості. Модель забезпечення якості на стадії контролю і випробування готової продукції». Ця модель встановлює можливості та обов'язки виготовлювача (постачальника) в частині контролю та випробування продукції, що поставляється. Третя модель якості може містити повний набір вимог чи тільки частина найбільш важливих елементів.

Сьогодні існує комплекс міжнародних стандартів якості у харчовій промисловості:

FSSC 22000 (ISO 22000 + PAS 220) - міжнародна система управління безпекою харчових продуктів, що визнається Глобальною ініціативою харчової безпеки (GFSI).

BRC Food - міжнародна схема сертифікації в харчовій галузі, визнана GFSI BRC / IoP - визнана GFSI міжнародна схема сертифікації для пакувальних

матеріалів, що використовуються в харчовій галузі

IFS - Food - міжнародний стандарт, що визнається GFSI, в області роздрібною торгівлі для харчової промисловості;

НАССР - Система управління безпекою харчових продуктів (аналіз ризиків і критичні точки контролю)

BRC / IoP - визнана GFSI міжнародна схема

сертифікації для пакувальних матеріалів, що використовуються в харчовій галузі.

Питанням якості і безпеки харчових продуктів приділяється особлива увага у всьому світі, як на рівні міждержавних організацій, органів державного управління, так і на рівні виробників і продавців харчових продуктів.

GFSI - організація, створена провідними світовими ритейлерами і виробниками для гармонізації стандартів у сфері якості та безпеки харчової продукції. Система GFSI встановлює вимоги до стандартів, відповідність яким необхідно для їх визнання.

Гасло GFSI - «Сертифікований одного разу - визнаний всюди». Компанії, які приєдналися до GFSI, рівнозначно визнають сертифікати будь-якого зі стандартів, затверджених GFSI. Тобто, наприклад, виробнику, який пройшов сертифікацію за стандартами FSSC 22000, немає необхідності додатково сертифікуватися по IFS.

Висновки. Проблема забезпечення якості має міжнародний характер, тому зусилля фахівців різних країн, їх постійна співпраця дозволить сконцентрувати весь прогресивний досвід менеджменту якості в міжнародних стандартах ISO серії 9000 та 22000 які дозволяють виготовляти конкурентоспроможну продукцію.

Список використаних джерел:

1. Басаков М.И. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии / М.И. Басаков // Учебн. пособие. – Ростов н/Д, 2000. - 211с.
2. Боженко Л.І., Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції / Л.І. Боженко, О.Й. Гутта // Навчальний посібник. – Львів: ПТБФ «Афіша», 2001. – 176с.
3. Системи управління. Основні положення та словник (ISO 9000-2001, IDT) : ДСТУ ISO 9000-2001. – [Чинний від 2001-01-01]. – К. : Держстандарт України 2001. – 21 с. – (Національний стандарт України)

4. Система якості відповідно до норм міжнародних стандартів ISO 9000. - 2011 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://toplutsk.com/articles-article 379.html>

STANDARDS AND SCHEMES FOR CERTIFICATION FOR AGRICULTURAL AND FOOD PROCESSORS

Summary. The article highlights the basics of functioning of the EU system of standardization and certification, the ways of integration of agricultural standards and food industry into the national legislation have been distinguished according to the requirements of the Association Agreement with the EU. The dynamics and volume of agricultural and food products to be exported have been analyzed as well as the possibility to increase exporting opportunities of these branches due to coordination of Ukraine's legislation and the European one, especially in the field of standardization and certification, has been emphasized. The analysis of the condition of implementation of the EU standards and their harmonization in Ukraine has been made as well as the main trends of harmonization of normative legal acts have been defined.

Keywords: *standard, certification, agriculture, food industry, implementation, GlobalG.A.P*