

СИСТЕМИ І СТАНДАРТИ, ЩО ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Коб'яков С.М., канд. с.-г. наук, доцент

Найдьонова С.В., магістрант

Херсонський державний аграрно-економічний університет

В сучасних світових умовах гостро постає питання не тільки забезпечення зростаючого населення планети необхідною кількістю харчових продуктів, а й забезпечення якості та безпеки даних харчових продуктів встановленим вимогам. Залежно від регіону, країни, культури дані вимоги будуть мати, часом, значні відмінності, які приведуть до ряду труднощів у розвитку торгівлі за межами державного кордону тієї чи іншої країни. Тому для впровадження принципів якості та безпеки харчової продукції на всій протяжності ланцюга поставок, необхідно спиратися на єдині підходи виробництва якісної та безпечної харчової продукції.

Розроблений ритейлерами і який можна застосовувати для використання всіма типами організацій, BRC є провідним світовим брендом на ринку, який допомагає зміцнити довіру до ланцюжка поставок.

Історія Глобальних стандартів BRC почалася в 1996 році, коли Британський Консорціум Роздрібної Торгівлі (BRC) у відповідь на потреби промисловості розробив технічний стандарт BRC Food, який вперше був опублікований в 1998 році. Нова 8 версія Міжнародного стандарту BRC з безпеки харчових продуктів вийшла в 2018 році.

Даний стандарт схвалений Глобальною ініціативою з безпеки харчових продуктів (GFSI), що грає важливу роль для компаній, які планують поставляти або постачають свою продукцію великим міжнародним харчовим компаніям, великим ритейлерам, таким як Tesco, Wal-Mart, Carrefour, Metro і ін.

Стандарт включає в себе вимоги не тільки до безпеки, а й до якості харчової продукції. Він був розроблений, щоб допомогти ритейлерам і виробникам продукції випускати на ринок безпечні продукти харчування стабільної якості.

Нова редакція Міжнародного стандарту BRC з безпеки харчових продуктів, концентрує все більше увагу на:

- формування культури безпеки харчових продуктів;
- збільшення певної ролі моніторингу виробничого середовища і відображення зростаючу важливість цього методу;
- сприяння в подальшому розвитку систем безпеки і захисту харчових продуктів;
- чіткості вимог до зон ризику для харчової продукції в умовах виробництва;
- чіткості для підрозділів компанії, які виробляють корм для домашніх тварин;

- забезпечення глобальної застосовності в рамках Глобальної ініціативи з безпеки харчових продуктів (GFSI).

Міжнародний стандарт BRC з безпеки харчових продуктів включає в себе 4 частини, які містять:

1. Систему управління безпекою харчових продуктів.
2. Основні вимоги, що пред'являються до системи управління безпечністю харчових продуктів.
3. Протокол аудиту.
4. Управління та керівництво стандартом, включаючи вимоги до органів з сертифікації.

Основні вигоди від впровадження та сертифікації за вимогами Міжнародного стандарту BRC з безпеки харчових продуктів:

- наявність міжнародного визнання, відповідного вимогам GFSI;
- наявність єдиного стандарту і протоколу, за яким органи з сертифікації проводять авторитетний аудит, що дозволяє отримати надійну незалежну оцінку систем безпеки і якості харчових продуктів компанії;
- можливість включення сертифікованих компаній в загальнодоступний розділ каталогу BRC Global Standards Directory, а також можливість використання відповідного логотипу для ринкових цілей;
- стандарт охоплює такі області як якість, відповідність вимогам законодавства та безпеки харчових продуктів;
- стандарт дає можливість контролювати своїх постачальників на предмет дотримання належних практик управління безпечністю харчових продуктів;
- стандарт пропонує кілька варіантів аудиту (в тому числі програми аудиту з попереднім повідомленням і без попереднього повідомлення), що дозволяє задовольняти вимоги замовників за допомогою схеми, яка максимально узгоджується з робочими процедурами і характером систем безпеки харчових продуктів компанії.

Будь-який стандарт вимагає, щоб в рамках безпеки харчової продукції організація обов'язково виконувала будь-які відповідні вимоги, встановлені законодавчими та регулятивними органами. Введення в харчові галузі системи технічного регулювання, менеджменту якості та безпечності харчової продукції дозволяє забезпечити поліпшення якості продуктів харчування.

Однак підхід, встановлений в стандарті, використовується також для організації управління і регулювання інших аспектів виробництва харчової продукції, таких як, наприклад, етичні питання (культура і традиції харчування різних народів, релігійні харчові приписи яких спрямовані на профілактику та лікування захворювань). Дотримання харчових приписів в різних релігіях викликає відхилення від збалансованого харчування, з одного боку, а з іншого – для багатьох людей ці відхилення недоцільні.

Велика увага до якості продукції приділяють сьогоденні покупці, а також різні громадські організації, що захищають інтереси споживачів. Тому контроль

якості і безпеки продукції перетворився в складну систему. Такими системами, що забезпечують контроль якості продукції, що виробляється на всіх етапах виробництва, є НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points – система аналізу ризиків по критичним контрольним точкам - ККТ), тобто вона передбачає контроль за якістю при виробництві харчових виробів за рівнем критеріїв ризику, а також і Міжнародна організація по стандартизації ISO серії 9000.

Система забезпечує контроль всіх етапів виробництва, упаковки, доставки і зберігання харчової продукції. Тобто весь шлях починаючи від виробництва сировини, до викладки готової продукції на полиці в магазині.

ISO 22000: 2005 Система управління безпекою харчової продукції – даний стандарт поширюється на всіх учасників ланцюга поставок харчової продукції. Основне завдання стандарту – контроль ризиків для харчової продукції.

Стандарт призначений для харчових підприємств, що прагнуть впровадити передові безпечні технології та отримувати продукцію високої якості. У промислово розвинених країнах для харчової промисловості розроблені кодекси доброї практики (GHP); система менеджменту безпеки харчових продуктів (МС ІСО 22000: 2005), а також комбіновані системи, такі як система ВРС (система Британського консорціуму роздрібної торгівлі).

Біотехнологічне виробництво продуктів являє собою складну виробничу систему, і від того, наскільки правильно вона функціонує, залежить, який саме кінцевий продукт отримає споживач. Складовими виробничої системи є виробничі процеси, ресурси, продукція. Виробничі процеси включають технологічні аспекти, які визначаються ходом технологічного процесу і етапом переробки сировини в готову продукцію. Контрольовані умови виробництва являють собою фактори, що забезпечують реалізацію виробничих процесів відповідно до регламентованих вимог і критеріїв.

При цьому контроль доцільно встановити на основні складові результатів: працівник - методи роботи - обладнання - моніторинг і безпека - вихідний матеріал - готовий якісний продукт.

Сутність стандартів полягає в об'єднанні розрізнених заходів в єдину систему контролю циклу харчової продукції.

Відмінності НАССР та ISO 22000

НАССР – це метод управління ризиками підприємства, що складається з листів НАССР, що містять інформацію про контрольні крапки. На підставі цих листів проводиться аналіз ризиків.

ISO 22000 – це система контролю і управління безпекою, а методи НАССР є частиною цієї системи. Тому окремого сертифіката НАССР немає, і після отримання сертифікату ISO 22000 можна маркувати продукцію знаком: ISO 22000: 2005 (НАССР).

Стандарт ISO 22000 призначений для сертифікації систем менеджменту організацій, що виробляють:

- харчові продукти малого і тривалого терміну зберігання;
- харчові інгредієнти / сировина;
- упаковку для харчової продукції;
- тваринницьку продукцію;
- обладнання для харчової продукції;
- а також ті, хто бере участь в доставці і зберіганні харчової продукції.

Сертифікат ISO 22000 потрібен в разі:

- вимог законодавства;
- участі в тендері;
- виконання умов клієнта;
- поставок товару в великі торгові мережі;
- експорту товару за кордон (обов'язкова умова в ЄС і ТС);
- підвищення іміджу компанії і конкурентоспроможності.

Література:

1. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18 травня 2017 р., № 2042-VIII // Відомості Верховної Ради України. – 2017. – № 31. – ст. 343.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23 грудня 1997 р., № 771/97-ВР // Відомості Верховної Ради України. – 1998. – № 19. – ст. 98.
3. Кордзая Н. Государственное регулирование продовольственной безопасности / Н. Кордзая, Б. Егоров // Товары і ринки. – 2016. – № 2 (22). – С. 45-56.
4. Голуб Б. Концепции управления безопасностью пищевых продуктов / Б. Голуб // Товары і ринки. – 2018. – № 2 (26). – С. 5-13.
5. Особенности сертификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, построенной на принципах HACCP// <https://intercert.com.ua/management-system-certification/certification-haccp>.