

МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ЕДИНСТВО И РАЗНООБРАЗИЕ

З.Е. ЕГОРОВА

Сегодня уже очевидно, что международные стандарты занимают важное место во многих областях нашей жизни. Даже неспециалистам известны слова “ИСО серии 9000, ИСО серии 14000”, а работники электротехнической промышленности и автомобилестроения, наверное, не представляют своей деятельности без международных стандартов МЭК, ИСО, Правил ЕЭК ООН. Все, кто занимается сертификационными испытаниями продукции, должны получить аккредитацию на соответствие требованиям международного стандарта ИСО/МЭК 17025. Подобные примеры можно приводить и дальше. Но остановимся на роли международных стандартов в пищевой промышленности.

По некоторым прогнозам [1] пищевой науки в ближайшем будущем нас ожидает неисчерпа-

емое многообразие продуктов питания (рис. 1).

Из других источников [2] следует, что современные пищевые продукты подразделяются на:

- натуральные пищевые продукты;
- биологически активные добавки;
- натуральные пищевые продукты с использованием генетически модифицированных источников пищи;
- генетически модифицированные продукты.

По сути эти две классификации мало чем отличаются друг от друга и свидетельствуют о том, что современный и особенно будущий продовольственный рынок – это пищевые продукты, различающиеся не только по функциональному назначению, но и по биологическому (генетическому) происхождению. Поэтому очень важно в этом разнообразии обеспечить оптимальный, приемле-

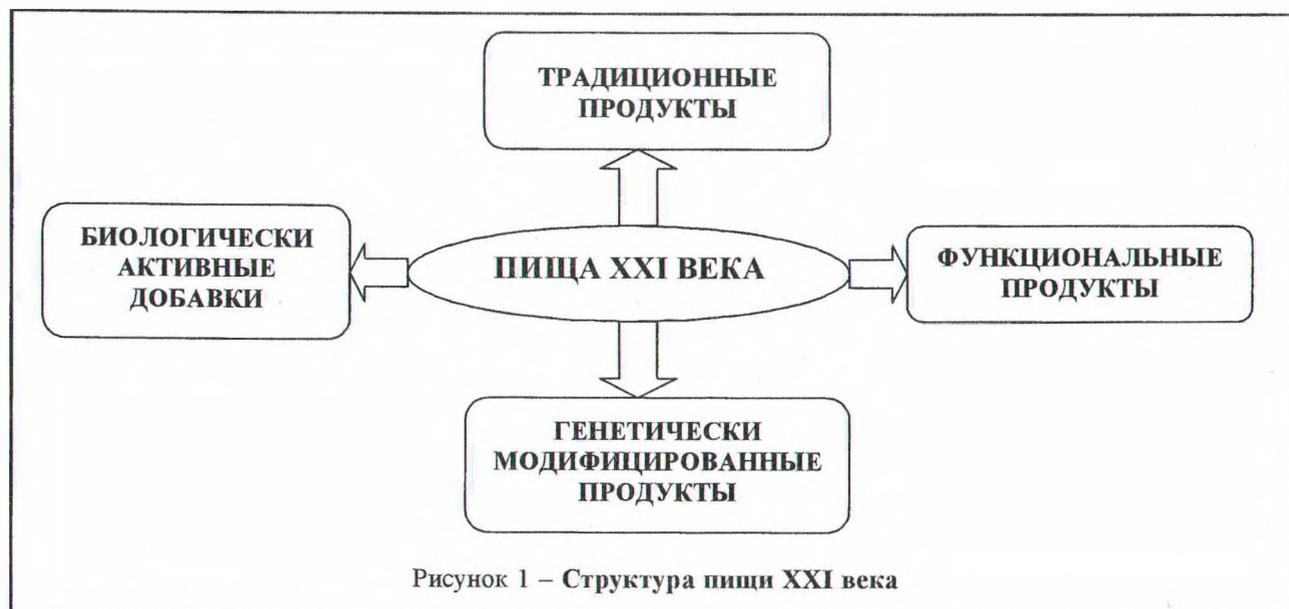


Рисунок 1 – Структура пищи XXI века

мый для любого потребителя уровень доброкачественности пищевой продукции.

Известно, что гармонизация законодательных требований, в частности требований безопасности, к продуктам питания в международных и даже региональных (ЕС, СНГ) рамках сталкивается с определенными трудностями. Это объясняется тем, что в каждой стране действует свое продовольственное законодательство, которое, по мнению ряда специалистов, содержит достаточно значительное количество аналогичных, схожих между собой правил и норм. Найти эти общие точки соприкосновения и объединить усилия в обеспечении всеобщего высокого уровня качества и безопасности любых пищевых продуктов помогут международные стандарты.

Например, для традиционных (натуральных) пищевых продуктов характерными в любой стране, а следовательно, общими для всего мирового сообщества проблемами являются:

- качество и безопасность;
- фальсификация;
- идентификация.

В каждой стране качество и безопасность пищевых продуктов регламентируются национальными нормами и требованиями, установленными в соответствующих технических нормативных правовых актах. Вместе с тем в Соглашении по СФС четко и однозначно указано, что для целей международной торговли приемлемы и оптимальны те требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, которые установлены в стандартах и соответствующих текстах Комиссии FAO/ВОЗ Codex Alimentarius (таблица 1).

Таблица 1 – Перечень стандартов Codex Alimentarius [3]

Область применения стандартов Codex Alimentarius	Количество
Стандарты общего характера, в том числе: по пищевой гигиене, по остаточному содержанию пестицидов и ветеринарных препаратов, по анализам и отбору проб	62
Переработанные и быстрозамороженные фрукты и овощи	60
Тропические свежие фрукты и овощи	20
Фруктовые соки и смежные продукты	27
Зерновые, бобовые и их производные, и овощные протеины	20
Растительные масла и смежные с ними продукты	7
Рыба и рыбные продукты	28
Мясо и мясные продукты, включая супы и бульоны	14
Молоко и молочные продукты	35
Сахар, какао-продукты, шоколад и другие продукты	16

Как видно из данных таблицы 1, область применения нормативных документов Кодекса охватывает не только конкретные группы пищевых продуктов, но и распространяется на общие для этих групп аспекты, связанные с обеспечением безопасности по всей пищевой цепи.

Важным дополнением к стандартам Codex Alimentarius являются международные стандарты, принятые *Международным Офисом по эпизоотии (ОИЕ)*, и международные стандарты фитосанитарных мер, принятые *Международной Конвенцией по защите растений (IPPC)*, которые также могут оказать большую помощь в регламентации национальных требований безопасности к продовольственным товарам.

Очевидно, что соответствия пищевой продукции установленным нормам и правилам добиваются разными путями, методами и способами. Однако и в данном аспекте на помощь могут прийти международные стандарты, а именно:

– ISO 15161:2001 Руководство по применению ИСО 9001:2000 в пищевой промышленности;

– **ISO 22000:2004 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования.**

Учитывая тот факт, что пищевая продукция имеет существенные отличия от других видов продукции не только по своему назначению, но и в производстве и управлении качеством, появилась необходимость в руководстве по применению требований ISO 9001:2000 в отраслях, относящихся ко всем аспектам пищевой промышленности, в том числе поставке сырья, переработке и упаковке пищевых продуктов и напитков. Этим руководством на данный момент является международный стандарт ISO 15161, который может использоваться параллельно с некоторыми другими общепринятыми в этой области системами, например системой управления качеством и безопасностью на основе принципов HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Целью международного предстандарта ISO 22000 является гармонизация требований менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой промышленности и связанных с ней отраслях на мировом уровне. В частности, он предназначен для применения организациями, которые стремятся к использованию более ориентированной, гармоничной и интегрированной системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Тем не менее этот международный стандарт не предназначен для применения в качестве минимальных требований в законодательных целях.

Следует отметить, что при разработке ознакомительной версии проекта стандарта ISO 22000 “Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования” (ISO/CD 22000 “Food safety management systems – Requirements”) были учтены требования стандартов Кодекс Алиментариус, другие документы ФАО/ВОЗ, а также “Руководство по обоснованию и разработке стандартов по системам менеджмента” и все части соответствующих национальных стандартов.

Новый предстандарт ISO 22000 окажет существенную помощь всем видам организаций в системе жизненного цикла пищевых продуктов, начиная от изготовителей пищевых продуктов и изготовителей оборудования и заканчивая оптовой продажей и розничными магазинами в применении принципов HACCP, не уменьшив рентабельности производства.

Таким образом, международные стандарты ISO 22000 и ISO 15161, взаимно дополняя друг друга, станут эффективным инструментом для производства безопасных продуктов питания, соответствующих законодательным требованиям, ожиданиям потребителя и самого производителя.

*Зинаида Евгеньевна ЕГОРОВА,
кандидат технических наук,
доцент кафедры физико-химических
методов сертификации продукции БГТУ*

Литература

1. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов. Учебник. 3-е изд., исправлен и дополн. – Новосибирск, Сибирское университетское изд-во, 2002. – 556 с.
2. Христенко В.И. Основные принципы формирования государственной стратегии развития продовольственного рынка с учетом современного состояния здоровья населения Украины / Материалы международной научно-технич. конференции «Разработка и производство продуктов функционального питания, инновационных технологий и конструирования оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, культура питания населения Украины» 21 – 23 октября 2003 г., г. Киев, НУПТ.
3. Продовольственные стандарты и присоединение к ВТО. /Отчет Agritechno – AFC - ASA/ – Материалы службы Тасис DGIA . – 2000. – 36 с.

*Продолжение статьи будет опубликовано в последующих номерах журнала.
В ней будут рассмотрены вопросы фальсификации пищевых продуктов.*