

ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕХОДА ОТ НАЦИОНАЛЬНЫХ К МЕЖДУНАРОДНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ В СФЕРЕ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

По статистическим данным в настоящее время на территории Беларуси действуют около 1130 предприятий пищевой промышленности, обеспечивающих разнообразными продуктами питания не только население республики, но и поставляющих свою продукцию на экспорт. Качество и безопасность отечественных пищевых продуктов регулируется соответствующими законами Республики Беларусь, санитарными и ветеринарными правилами, гигиеническими нормативами, а также техническими регламентами ЕАЭС. Основное требование во всех этих документах следующее:

- производственный контроль, включая лабораторные испытания, соблюдение санитарно-гигиенических условий производства;
- внедренные принципы НАССР.

Так как Беларусь является одним из ведущих мировых экспортеров продовольствия (7 место – по экспорту масла сливочного; 8 место – по экспорту сыров и творога; 10 место – по экспорту сухого обезжиренного молока; 12 место – по экспорту сухого цельного молока), то становится очевидной необходимость внедрения и применения систем менеджмента качества и безопасности, основанных на требованиях международных стандартов ISO серий 9000 и 22000, а также требований международных сетевых ресторанов быстрого питания (McDonald's (преемник в Беларуси Мак.by) и KFC). Для доказательства того, что применяемые системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) результативны и эффективны, пищевые предприятия запрашивают статус национальной или международной сертификации в соответствующих органах по сертификации систем управления. На рисунке 1 приведены данные по территориальной распространенности сертифицированных в FSSC 22000 и (или) являющихся поставщиками сетевых ресторанов быстрого питания пищевых предприятий. Как видно из представленной гистограммы (рисунок 1), пищевые предприятия, имеющие сертификат FSSC 22000, расположены во всех областях Беларуси, в то время как поставщики сетевых ресторанов быстрого питания находятся лишь в Минской и в Могилевской областях.

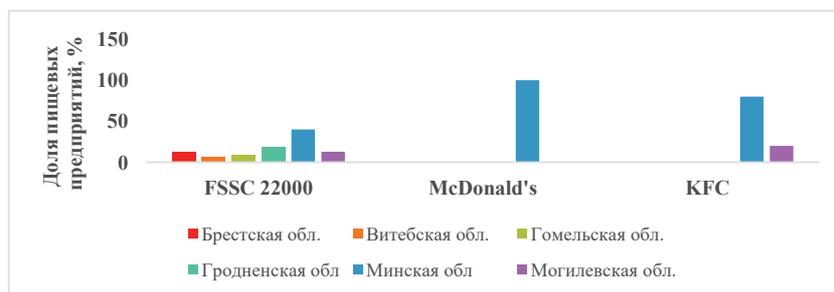


Рисунок 1 – Гистограмма распределения по областям Беларуси пищевых предприятий, сертифицированных в FSSC 22000 и (или) являющихся поставщиками сетевых ресторанов быстрого питания

Так как сертификация систем менеджмента безопасности пищевых продуктов в FSSC 22000 дает перерабатывающим предприятиям экспортные преимущества, представляло интерес определить к каким отраслям пищевой промышленности относятся эти заводы. Результаты приведены на рисунке 2 и свидетельствуют о том, что подавляющее большинство пищевых предприятий, имеющих сертификат соответствия FSSC 22000, относится к переработке молока.

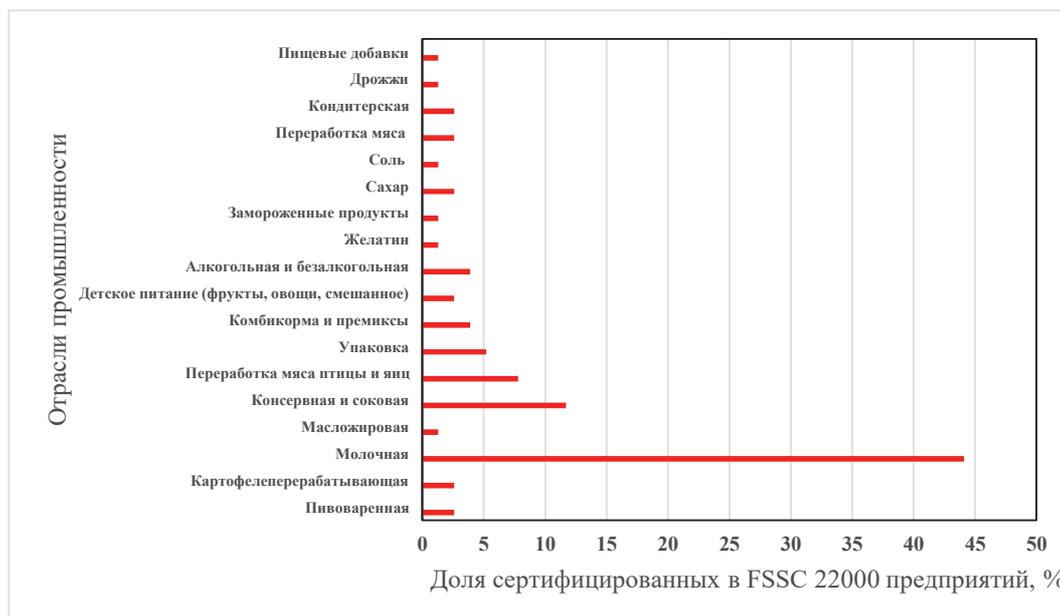


Рисунок 2 – Гистограмма распределения по отдельным отраслям перерабатывающей промышленности сертифицированных в FSSC 22000 предприятий

Для понимания разницы в содержании сертификатов соответствия Национальной системы подтверждения соответствия (НСПС) и между-

народной схемы сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов (FSSC 22000 v. 6.0), мы сравнили требования этих систем оценки соответствия, а также требования Системы менеджмента качества поставщиков McDonald's (McDonald's Supplier Quality Management System v. 5 – SQMS) и требования к качеству и безопасности KFC (Yum! Brands, Inc. («Ям! Брэндс, Инк.»)). Результаты представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Сравнительный анализ национальных и международных требований к системам менеджмента безопасности пищевых продуктов

Требования к СМБПП, установленные			
НСПС	FSSC 22000 v. 6.0	SQMS v. 5	Yum! Brands, Inc. 2022
СТБ ISO 22000	ISO 22000	Система менеджмента качества и безопасности (7 разделов)	QSA 2022 – Yum! Quality Systems Audit (11 разделов).
СТБ ISO/TS 22002-1	ISO/TS 22002-1	Обязательные требования для всех поставщиков	FSA 2022 – Yum! Food Safety Audit (14 разделов).
	Дополнительные требования (всего – 18)	Отраслевые требования к поставщикам пищевых продуктов и полуфабрикатов	DC 2022 – Yum! Аудит пищевой безопасности и качества дистрибуции (8 разделов).

Из приведенных данных видно, что для соответствия международным подходам к пищевой безопасности, недостаточно соответствовать требованиям только международных стандартов, следует учитывать запросы заинтересованных сторон, сформулированные в дополнительных требованиях FSSC 22000 и в отраслевых требованиях (SQMS, Yum! Brands, Inc.) (таблица 2).

Таблица 2 – Краткая характеристика некоторых дополнительных требований FSSC 22000

Требование	Содержание требования
1	2
Управление услугами икупаемыми материалами	Закупки в чрезвычайных ситуациях Процесс рассмотрения спецификаций продукции
Управление аллергенами	Документально оформленный план управления аллергенами (оценка рисков, внедрение мер контроля, валидация и верификация мер контроля). Систематическое обучение персонала.
Защита пищевой продукции	Оценка угроз. План защиты и его систематическое обновление.

Продолжение таблицы

1	2
Смягчение последствий фальсификации пищевых продуктов	Оценка уязвимости. План по смягчению последствий фальсификации.
Мониторинг окружающей среды	Программа мониторинга, основанная на оценке риска. Оценка эффективности мер по предотвращению загрязнения окружающей среды микроорганизмами и аллергенами. Ежегодная проверка программы мониторинга.
Культура безопасности и качества пищевой продукции	Цели культуры безопасности и качества. План по культуре безопасности и качества.
Контроль качества	Политика и цели в области качества. Параметры качества. Анализ и оценка результатов контроля параметров качества. Процедуры запуска и переналадки производственных линий.
Проектирование изделий и разработка продукции	Оценка воздействия на СМБПП. Испытания на конец срока годности.
Продовольственные потери и пищевые отходы	Политика и цели, детально описывающие стратегию по сокращению продовольственных потерь и пищевых отходов в рамках своей организации и в соответствующей цепочке поставок. Меры управления продукцией, переданной некоммерческим организациям, сотрудникам и другим компаниям; и гарантия того, что данные продукты безопасны для употребления.

Анализируя данные таблицы 2, следует отметить более широкий взгляд на менеджмент безопасности пищевых продуктов, чем это требуется стандартом ISO 22000. Международное сообщество считает, что эффективный менеджмент пищевой безопасности на предприятии не может быть без культуры качества и пищевой безопасности, без снижения продовольственных потерь и пищевых отходов, без защиты выпускаемой продукции от преднамеренного заражения и фальсификации и т.д. Все вышесказанное позволяет сделать вывод о том, что применение международных требований к СМБПП позволит улучшить качество и повысить гарантии безопасности выпускаемой продукции за счет изменения психологии работников, создания команды единомышленников, а также результативной модернизации и совершенствования технической базы предприятия.