

О РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ И ЭФФЕКТИВНОСТИ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗАНИМАЮЩИХСЯ РАСТЕНИЕВОДСТВОМ

Данная публикация выполнена в рамках реализации Системы конкурсных грантов инвестиционного проекта «Повышение конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции» Министерства сельского хозяйства РК и Всемирного банка



*Шокаева Сауле, главный консультант
ТОО «Казахстанская организация качества»*

Значимость растениеводства как для нашей страны, так и для любой страны мира трудно переоценить. Продукция растениеводства, безусловно, является основой для пищевой отрасли и, безусловно, влияет на уровень жизни населения. Ведь, например, хлеб всегда является главным блюдом на ежедневном столе граждан, а овощи и фрукты обеспечивают основные витамины, необходимые для человеческого организма. Кроме того — продукция растениеводства сказывается на устойчивости развития страны, так как социально уязвимые слои населения сильно зависят от цен на базовые продукты питания. Последние события в Тунисе и Египте лишним раз продемонстрировали это. В дальнейшем ожидается только ухудшение данного вопроса, что связано как с общим ухудшением экологии, так и со стремлением основных производителей растениеводства в развитых странах выращивать культуры для производства биотоплива.

К счастью, Казахстан имеет все возможности для обеспечения собственной продовольственной безопасности, прежде всего огромные территории. Мы можем не только



обеспечивать себя продукцией растениеводства, но и экспортировать ее. А это весомый вклад в повышение конкурентоспособности, как сельского хозяйства, так и страны в целом. Ведь растениеводство составляет возобновляемое сырье, в отличие от нефти. Развивая растениеводство, мы сможем оставить последующим поколениям не только обширные посевные поля, но и технологии и знания. Вот почему

практически все развитые страны имеют также развитую сельскохозяйственную индустрию.

Но у растениеводства, как и у любой пищевой продукции, есть своя «ахиллесова пята», это — безопасность пищевой продукции и кормов. Порча продукции растениеводства может произойти как в процессе выращивания растений, так и в процессе их дальнейшей переработки. Основные факторы безопасности — химические, физические и биологические. Это сорняки, удобрения, опрыскивание, вредители, контаминация и заражение в процессах хранения, производства и упаковки. Например, последний диоксиновый скандал, разразившийся в Германии в январе 2011 года, привел к закрытию более тысяч птицеферм, так как используемые для кур корма содержали диоксин. Это опасное вещество попало из отходов производства биотоплива. Обычно биотопливо производится из рапса.

Учитывая то, что продукты растениеводства ежедневно употребляют миллионы людей, то любая опасность в области безопасности пищевой продукции может привести к катастрофическим по-



следствиям, соизмеримым с применением оружия массового уничтожения. Поэтому недопустима любая халатность и беспечность в области безопасности продукции растениеводства. Основные причины ненадлежащего отношения к вопросам безопасности пищевой продукции, как правило, связаны с незнанием или отсутствием информации по опасностям и последствиям в области безопасности пищевой продукции. Это относится как к производителям и переработчикам, так и к конечным потребителям пищевой продукции. Например, недостаточные знания у потребителей в области безопасности пищевой продукции создают неопределенность, которая в быту переходит либо к полному недоверию, либо к излишней беспечности. Известны факты, когда «продавцы» в продуктовых магазинах переклеивали сроки годности на упаковках. По тем же причинам у зарубежных потребителей могут появляться серьезные опасения по качеству и безопасности пищевой продукции из Казахстана, что, несомненно, оказывает влияние на конкурентоспособность нашей страны

на мировых рынках продовольствия. Поэтому в условиях постоянного нарастания конкуренции и стратегических планов по вхождению в Таможенный союз и ВТО (Всемирную торговую организацию) необходимо уделять пристальное внимание вопросам безопасности пищевой продукции.

Социальный аспект вопроса безопасности пищевой продукции связан с тем, что в Казахстане значительная часть населения живет в сельской местности и занята преимущественно растениеводством и скотоводством. Причем доля сельчан в социально незащищенных слоях Казахстана еще выше, учитывая, что вклад в ВВП сельхозпродукции всего лишь 8%. Поэтому для устойчивого развития страны необходимо принимать меры по повышению эффективности растениеводства, включая вопросы безопасности и качества.

Следует отметить усилия Правительства по вопросам повышения эффективности сельского хозяйства и ее конкурентоспособности как внутри, так и за пределами страны. Так, например, проект «Повышение конкурентоспособности сель-

скохозяйственной продукции» на период 2006-2010 годов является значительной стратегической инициативой по решению основных проблем сельского хозяйства. Данный проект реализуется совместно с Всемирным банком. Основной целью проекта является повышение конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции на основе внедрения мировых стандартов, современной системы контроля качества продукции, развития агро-маркетинга, создания системы распространения знаний и внедрения современных технологий, совершенствования аграрной науки. В частности, Казахская организация качества принимает активное участие в данном проекте касательно внедрения международных стандартов качества и безопасности в сельскохозяйственной отрасли.

Безопасность пищевой продукции требует системного подхода, т.е. разработки, внедрения, поддержания и постоянного улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Ведь опасность, относящаяся к безопасности пищевой продукции, связана со многими факторами, которые могут

различаться не только от вида производства, но и от применяемого сырья, методов и технологий. Поэтому невозможен унифицированный подход ко всем производственным процессам, а необходимо создавать систему, специфичную к конкретному производственному процессу и к конкретной организации.

Сложность ситуации связана с быстро изменяющейся бизнес средой. Ужесточаются требования по вопросам безопасности пищевой продукции, появляются новые технологии и методы, а также изменяются сами опасности. Например, как в вышеприведенном случае с диоксиновым скандалом, новая опасность была связана именно с новым методом переработки продукции растениеводства — с производством биотоплива. Не следует забывать, что микроорганизмы, сорняки и вредители постоянно эволюционируют и становятся более устойчивыми к применяемым средствам обработки. Поэтому задача по постоянному совершенствованию системы менеджмента безопасности является жизненно необходимой.

Создание системы менеджмента безопасности пищевой продукции не является простой задачей, где необходимо широко применять передовой опыт и методы. К счастью, существуют международные стандарты на системы менеджмента безопасности пищевой продукции (далее — СМБПП), такие как ИСО 22000 и IFS Food 5. Эти стандарты содержат детальные требования и рекомендации по построению современной СМБПП, но в то же время достаточно гибкие для применения местного законодательства и учета особенностей производственных процессов. Кроме того, применение этих стандартов позволяет добиться формального признания посредством сертификации на соответствие СМБПП.

Наличие сертификата соответствия СМБПП не является гарантией реальной результативности и эффективности СМБПП. Во многом результативность и эффективность СМБПП зависит от высшего руководства, от его приверженности вопросам безопасности пищевой продукции. Анализируя данные по СМБПП, собираемые организацией, высшее руководство принимает решения, следуя принципам безопасности пищевой продукции, а также законодательным и нормативным требованиям. Причем СМБПП должна быть направлена на постоянное совершенствование и на повышение результативности и эффективности через меры, предпочтительно предупреждающего, нежели реагирующего характера.

Высшее руководство должно обеспечить разработку стратегии в области СМБПП, включающую политику, измеримые цели и задачи в области безопасности пищевой продукции, а также конкретные планы СМБПП. Далее необходимо вести мониторинг по исполнению планов, по результативности целей и задач, а также по применимости политики СМБПП. Результаты такого мониторинга должны подвергнуться анализу со стороны руководства с целью принятия решений, включая решения по выделению необходимых ресурсов.

Принятые решения должны доводиться до сотрудников организации, например, на плановых производственных совещаниях. Разъяснения принятых решений должны основываться на важности выполнения любых применимых законодательных и нормативных требований, например требований ИСО 22000, равно как и требований потребителей, связанных с безопасностью пищевой продукции. Кроме того, в повестку этого совещания

могут включаться вопросы по статусу корректирующих действий, жалобам потребителей, производственной гигиене и санитарии, результативности планов по СМБПП и т.п. Информирование сотрудников способствует пониманию требований и ответственности персонала по вопросам СМБПП.

Разработка СМБПП должна опираться на существующие и потенциально возможные опасности. Должен быть проведен тщательный анализ производственного процесса от «входа» (сырья) до «выхода» (продукции) с целью выявления потенциально опасных мест и опасностей, связанных с ними. ИСО 22000 требует для анализа процесса составить блок-схему с указанием всех потенциально опасных мест, называемых ККТ (критические контрольные точки) и соответствующих им опасностей. На следующем этапе необходимо будет провести оценку опасностей и определить необходимые меры для предотвращения загрязнения пищевой продукции. Меры могут включать, но, не ограничиваясь этим, технические условия на продукцию, разработанные процедуры и инструкции, блок-схему, перечень ККТ и опасностей, относящихся к безопасности пищевой продукции, средства гигиены и т.п. Меры должны соответствовать уровню опасности, т.е. для высокой опасности должны приниматься более жесткие меры или их комбинация, а для низкого уровня опасностей — более простые. В первом случае обеспечиваются необходимые гарантии для безопасности пищевой продукции, а во втором случае предупреждаются излишние затраты. Итогом документом может стать план HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points — Анализ опасностей и критические контрольные точки), как составная часть плана СМБПП.

Необходимо отметить, что требования ИСО 22000 не ограничиваются только планом НАССР. Для соответствия законодательным и нормативным требованиям необходима ПНП (предварительно необходимая программа). Например, вопросы общей санитарии могут быть включены в ПНП. Кроме того, на рабочих местах могут потребоваться конкретные рабочие ПНП, например, по очистке и поддержанию оборудования в рабочем состоянии. Сочетания ПНП и плана НАССР позволяет добиться большей результативности и эффективности нежели, чем применение только ПНП или только плана НАССР.

Планы и программы СМБПП должны включать следующее:

- необходимые знания и опыт;
- ответственность и полномочия;
- необходимые ресурсы;
- показатели результативности и эффективности СМБПП;
- методы и средства по улучшению СМБПП;
- необходимую документацию и записи.

Для обеспечения результативного и эффективного выполнения планов СМБПП необходимо получить одобрение заинтересованных лиц, например, посредством традиционных процедур согласования и утверждения планов высшим руководством. При внесении изменений в планы их надо повторно согласовать и утверждать.

Планы СМБПП наряду с установленными показателями служат критериями для измерения результативности и возможно эффективности СМБПП. Для этого высшему руководству следует проводить оперативные анализы СМБПП, например, на производственных совещаниях. Такие совещания могут обеспечить своевременное принятие оперативных решений и необходимых корректирующих действий для приведения результатов в соответствии с планами.

Из-за того, что оперативные анализы СМБПП могут охватить только отдельные вопросы без восприятия картины в целом, необходимы также более глубокие анализы СМБПП. Например, анализы по краткосрочным и долгосрочным периодам. В процессе таких анализов со стороны руководства можно критически оценить результативность и эффективность СМБПП в целом для принятия принципиальных решений стратегического уровня. Такие решения могут касаться изменений элементов системы, где это необходимо.

Периодичность анализа со стороны руководства следует устанавливать с учетом потребностей организации для подтверждения результативности и эффективности как реализации планов СМБПП, так и системы в целом. При установлении периода между анализами более одного года весьма затруднительно получать актуальные и своевременные решения.

Часто при внедрении международных стандартов привлекаются консалтинговые организации с целью:

- получения опыта по внедрению СМБПП;
 - быстрого и надежного внедрения СМБПП;
 - снижения затрат по внедрению СМБПП;
 - получения независимой оценки СМБПП.
- Выбор консалтинговой организации основывается на следующих критериях:
- опыт работы в области консалтинга по внедрению СМБПП;
 - наличие международных сертификатов;
 - членство в международных организациях;
 - компетентность консультантов, т.е. количество успешных проектов в области СМБПП.

Например, Казахстанская организация качества является бесспорным лидером на рынке консалтинговых услуг Казахстана по внедрению международных стандартов, имеющая опыт реализации более 500 успешных проектов, в том

числе более 40 успешных внедрений СМБПП. Причем имеются успешные внедрения практически по всем направлениям пищевого производства Казахстана, включая производство и переработку плодов и овощей, зерна, мяса и мясной продукции, молока и молочной продукции, рыбы, масложировой продукции и так далее. Кроме того, Казахстанская организация качества разработала десятки СТ РК — стандартов Республики Казахстан, включая стандарты по безопасности пищевой продукции.

Казахстанская организация качества организует большое количество бизнес семинаров по системам менеджмента, включая системы менеджмента безопасности пищевой продукции, как для специалистов, так и для высшего руководства. Эти семинары посетили более 25 000 слушателей из всех регионов Казахстана. Темы и программы семинаров постоянно совершенствуются, например, проводятся семинары для организаций, которые уже внедрили и сертифицировали систему менеджмента безопасности пищевой продукции.

За профессиональной помощью в области внедрения международных стандартов по системам менеджмента безопасности пищевой продукции, равно как и по другим системам менеджмента, лучше всего обращаться к Казахстанской организации качества по тел.: 8 (727)260-87-68, 260-87-69 или e-mail: kok@kok.kz.

