



Ербол Есмуханов,
кандидат технических наук,
аудитор IRCA, PrCert, RR, ГСС
РК, зарегистрированный в IRCA
международный тренер

ВНЕДРЕНИЕ МЕЖДУНАРОДНЫХ СТАНДАРТОВ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Для экономического развития Казахстана чрезвычайно важны международные стандарты, которые консолидировали лучшую международную практику по соответствующим направлениям. С каждым годом растет количество вновь принятых и актуализированных международных стандартов. Но, к сожалению, необходимо отметить наше существенное отставание по внедрению международных стандартов не только относительно постиндустриальных государств, но и от некоторых стран ближнего зарубежья, прежде всего от России.

Если наше отставание по внедрению стандартов качества только через некоторое время отразится на конкурентоспособности наших товаропроизводителей и приведет в основном к экономическим потерям, то отставание по стандартам безопасности вообще является критическим фактором. Особо хотелось бы выделить значимость международных стандартов по безопасности пищевой продукции.

Обеспечение безопасности пищевой продукции является одной из важнейших стратегических задач любой страны, не исключая нашу республику. От безопасности пищевой продукции во многом зависит здоровье нации. Кроме того, безопасность пищевой продукции является обязательным требованием для поставщиков пищевой продукции в развитых странах мира. С ростом образовательного и материального уровня населения нашей республики растет внутренний потребительский спрос на безопасную пищевую продукцию. Также безопасность пищевой продукции является важнейшей задачей в связи с предстоящим вступлением нашей Республики в ВТО (Всемирная торговая организация) и в связи со стратегической целью по вхождению нашей страны в число 50 наиболее конкурентоспособных стран мира.

На то, что имеются проблемы в области безопасности пищевой продукции, указывают события, которые периодически возникают в нашей стране. Например, в марте 2007 г. в вахтовом поселке компании GATE (Атырауская область) несколько сот рабочих отравились в столовой, обслуживаемой турецкой компанией ACB Catering. Другой случай произошел в ясли-саде № 9

города Костаная, где 13 детей попали в детскую городскую больницу с признаками кишечной инфекции. Разумеется, что такие чрезвычайные события с пищевыми отравлениями не возможно скрыть, они получают широкую огласку и по ним проводятся расследования. Гораздо сложнее обстоит дело с пищевыми продуктами, которые наносят вред здоровью человека постепенно - небольшими порциями. Такой вред часто остается незамеченным, хотя последствия могут быть огромными. В таких случаях обеспечение безопасности пищевой продукции является вопросом государственной важности, который можно успешно решать только на системной основе.

Законодательная основа для обеспечения безопасности пищевой продукции в нашей стране создана - с 1 января 2008 года действует Закон Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции», который возлагает основную ответственность на производителей пищевой продукции. Следующая задача заключается в реальных действиях по внедрению Закона. При этом стратегической ошибкой будет рассчитывать только на «карательные» действия исполнительных органов. Да, такие действия необходимы для недобросовестных поставщиков пищевой продукции, но для большинства отечественных предприятий нужен другой подход, основанный на внедрении международных стандартов и практики в области безопасности пищевой продукции.

Международные стандарты по безопасности пищевой продукции требуют внедрения системного подхода, предполагающего, что производители пи-

щевой продукции будут на добровольной основе анализировать риски и внедрять соответствующие программы по предупреждению возникновения опасностей в критических контрольных точках, которые также называют планом HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points — Анализ рисков и критические контрольные точки).

С 2005 года действует новый международный стандарт ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к любым организациям в продуктовой цепи», который был создан для гармонизации требований международного стандарта CODEX ALIMENTARIUS и национальных требований, например, в области санитарии и гигиены. Этот стандарт вместе с другим международным стандартом ИСО 22004 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению ИСО 22000:2005» содержит требования и рекомендации касательно внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

К этой серии относится и стандарт ИСО 22005, содержащий общие принципы и руководящие указания по проектированию и разработке систем, обеспечивающих прослеживаемость в кормовой и продуктовой цепи.

Дополнительный международный стандарт ИСО 22003 устанавливает требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Таким образом, организации, внедрившие систему менеджмента безопасности пищевой продукции, могут пройти международную сертификацию на соответствие требованиям ИСО 22000 в уполномоченных органах по сертификации.

Внедрение международных стандартов серии ИСО 22000 предполагает обязательное применение национальных законодательных и нормативных требований. Поэтому возникла потребность в разработке рекомендаций по внедрению международных стандартов ИСО 22000 в конкретных отраслях производства пищевой продукции. С этой целью по инициативе Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан были разработаны руководящие указания по применению системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000:2005 при производстве и переработке зерна, плодов и овощей, мясных и молочных продуктов. Главным разработчиком этих руководящих указаний является наша консалтинговая компания «Казахстанская организация качества».

Международные стандарты серии ИСО 22000 распространяются на участников всей продуктовой цепи, т. е. по принципу «от фермы до вилки». Например, в область распространения системы менеджмента безопасности пищевой продукции могут быть включены следующие виды деятельности:

- производство сельскохозяйственной продукции;
- внесение удобрений для повышения плодородности почвы;
- использование средств борьбы с вредителями;
- сбор и хранение урожая;
- переработка сырья;
- транспортировка и хранение сырья;
- производство пищевой продукции;
- хранение готовой продукции;
- транспортировка и распространение готовой продукции;
- общественное питание.

Внедрение международных стандартов серии ИСО 22000 позволяет получить организациям следующие преимущества:

- признание безопасности пищевой продукции со стороны потребителей;
- преимущества в получении заказов от других компаний, требующих от своих поставщиков сертифицированной системы безопасности пищевой продукции;
- расширение рынка сбыта продукции, включая ее реализацию на зарубежных рынках, где безопасность пищевой продукции является обязательным требованием;
- дополнительные конкурентные преимущества в тендерах и конкурсах;
- достижения большего соответствия международным требованиям, что особенно актуально в преддверии вступления в ВТО;
- использование мирового опыта в области систем менеджмента безопасности пищевой продукции;
- создание эффективной системы внутреннего контроля по безопасности пищевой продукции;
- повышение инвестиционной привлекательности на основе уверенности инвесторов в большей устойчивости организации;
- снижения затрат, связанных с производственным браком, отзывами продукции, судебными разбирательствами и штрафами.

Организации при внедрении международных стандартов часто прибегают к услугам консалтинговых организаций, что связано с:

- отсутствием собственных экспертов по внедряемой системе менеджмента;
- необходимостью внедрения системы менеджмента в кратчайшие сроки;
- финансовыми соображениями по снижению общей стоимости внедрения системы менеджмента;
- желанием получить объективную оценку системы менеджмента от сторонней организации.

При выборе консалтинговой организации необходимо учитывать такие показатели, как: опыт работы, сертификаты, членство в международных организациях, компетентность и стоимость услуг. Компетентность организации демонстрируется, как сертификатами, так и участием, например, в проектах по разработке государственных стандартов, а также публикациями. Например, наша консалтинговая компания уже имеет большой опыт по внедрению систем менеджмента безопасности пищевой продукции в десятках Казахских организациях. С нами можно связаться по телефонам 8 (7272) 60-87-68, 60-87-69 или по электронной почте kok@kok.kz.