

О НЕОБХОДИМОСТИ ВНЕДРЕНИЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ СТАНДАРТОВ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ



**Ербол Есмуханов, директор
ТОО «Казахстанская организация
качества», ктн, эксперт-аудитор,
зарегистрированный в ГСТР РК,
IRCA, PrCert**

**Бахыт Ескендилова, руководитель
Астанинского представительства
ТОО «Казахстанская организация
качества»; эксперт-аудитор,
зарегистрированный в ГСТР РК**

Наша страна имеет огромную территорию, пригодную в основном для ведения сельского хозяйства. В Казахстане имеются значительные посевные территории, а также пищевая отрасль по переработке продуктов сельского хозяйства. В условиях постоянного роста цен на продукты питания, в частности связанные с глобальным потеплением и ростом населения, чрезвычайно важно для страны воспользоваться имеющимися преимуществами.

Последние данные глобального мониторинга четко продемонстрировали, что средняя температура планеты уже поднялась почти на 2 градуса. А при потеплении на 6 градусов предсказывают прекращение жизни на земле, кроме самых примитивных ее форм. Глобальную катастрофу следует ожидать уже при повышении температуры всего лишь на 4 градуса. Таким образом, до серьезных проблем осталось ждать не очень долго. В наше время некоторые районы мира становятся настолько

жаркими, например, в Австралии, что превращаются в практически непригодную территорию для ведения посевного хозяйства. Другие районы планеты, наоборот, превращаются в болота из-за непомерно увеличившихся осадков, и так же становятся не пригодными для сельского хозяйства. К сожалению, эту ситуацию усугубляет проблема с генетическим фондом посевных культур. В погоне за продуктивностью повсеместно проводилась интенсивная селекция, которая в результате вытеснила древние сорта культур, предложив взамен новые — более эффективные. Как было обнаружено недавно, но слишком поздно, эти новые сорта оказались не устойчивыми к новому засушливому периоду. А выращивание древних культур могло бы позволить получать урожаи и при ухудшающейся экологической ситуации.

Одновременно с нарастающими экологическими проблемами происходит рост населения, прежде всего, в странах третьего мира. Для растущего населения требуется все больше и больше посевных площадей. С одной стороны площади для посевов



отнимаются у природы (лесов становится все меньше и меньше), а с другой стороны эти площади уменьшаются и превращаются в пустыню. Но ресурсы планеты не безграничны, а, следовательно, растет нагрузка на еще пригодные к обработке сельскохозяйственные территории.

Все эти неблагоприятные мировые тенденции приводят к росту спроса на сельскохозяйственную продукцию. Казахстан может и должен внести свой вклад в международную торговлю сельскохозяйственной продукцией. С другой стороны, поставка только сырья не столь выгодна, как поставка пищевой продукции с высоким уровнем готовности. Следовательно, нам нужна и мощная пищевая индустрия.

Необходимо понимать, что на глобальном рынке пищевой продукции Казахстану придется конкурировать со многими другими странами мира. Ведь пищевая продукция, в отличие от нефти и газа, является возобновляемым ресурсом. Ее выгодно производить и продавать, тем более, если растет спрос, а, следовательно, и эффективность сельского хозяйства и пищевой промышленности. В этом направлении наиболее сложным вопросом будет — обеспечение безопасности пищевой продукции, так как это является обязательным требованием для поставщиков пищевой продукции в развитых странах мира. Кроме того, безопасность пищевой продукции является основным критерием ее конкурентоспособности.

От безопасности пищевой продукции во многом зависит здоровье нации. Даже в условиях текущего финансового кризиса в Казахстане продолжает расти внутренний потребительский спрос на безопасную пищевую продукцию. Каждый инцидент, связанный с пищевыми отравлениями или заболеваниями, получает широкую огласку и по ним проводятся расследования.

Например, в Китае в 2008 году виновники массового отравления детей пищевыми продуктами из молока даже были приговорены судом к смертной казни.

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.

Несомненно, что безопасность пищевой продукции большинство людей соотносят с концепцией качества жизни. В тех странах, где безопасности пищевой продукции придается стратегическое значение, достигаются более высокие результаты в области безопасности пищевой продукции и в итоге достигается большая продолжительность жизни. Например, Япония, имеющая самую высокую в мире среднюю продолжительность жизни — 85 лет, также является страной с наилучшими достижениями в области 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.

Законодательная основа для обеспечения безопасности пищевой продукции в нашей стране была создана с 1 января 2008 года, когда стал действовать 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 пищевой 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 предназначен 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 стала 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 во время нарастания международной конкуренции;
- 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.

В последнее время все большую популярность приобретает стандарт IFS Food 5 «Международный пищевой стандарт». Ценность данного документа заключается в интегрированном подходе к вопросам качества и безопасности пищевой продукции. Например, на внутреннем рынке Казахстана уже присутствуют производители пищевой продукции других стран, сотрудничество с которыми очень значимо с коммерческой точки зрения, которые для подтверждения стабильности качества и безопасности поставляемой ими пищевой продукции предъявляют к своим поставщикам дополнительные требования, как по качеству, так и по безопасности продукции. Но зачастую законодательства различных стран в отношении одной и той же пищевой продукции могут расходиться, например, какой-либо показатель по отношению к продукту в регламентирующих документах одной страны может не лимитироваться в регламентирующих документах другой страны. Для преодоления таких разногласий и предназначены международные стандарты такие, как IFS.

Организации при внедрении международных стандартов привлекают консалтинговые организации, что связано с:

- отсутствием собственного опыта по внедрению системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- необходимостью внедрения в кратчайшие сроки системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- финансовыми соображениями по снижению общей стоимости внедрения и последующего поддержания системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- желанием получить объективную оценку системы менеджмента безопасности пищевой продукции от сторонней организации.

При выборе консалтинговой организации необходимо учитывать такие показатели, как: опыт работы по внедрению систем менеджмента безопасности пищевой продукции и по проведению соответствующих семинаров и тренингов, наличие международных сертификатов на системы менеджмента, членство в международных организациях и компетентность консультантов. Компетентность консультантов организации, прежде всего, демонстрируется успешными проектами в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции, а также участием в проектах по разработке государственных стандартов в области систем менеджмента и пищевой безопасности.

Несомненным лидером на рынке консалтинговых услуг Казахстана по внедрению международных стандартов является Казахстанская организация качества, которая имеет опыт более 400 успешных проектов, включая более 40 успешных внедрений систем менеджмента безопасности пищевой продукции. 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 20 000 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 телефонам:
8 (727)260-87-68, 260-87-69
или e-mail: kok@kok.kz.

