

*Секція 1. Управління розвитком суб'єктів господарювання в умовах
забезпечення продовольчої безпеки*

НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АСПЕКТИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Страшинська Л.В., д.е.н., проф.

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Для підприємств, які займаються виробництвом харчових продуктів, проблема забезпечення їх безпечності не втрачає своєї актуальності вже протягом декількох останніх десятиліть. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я (World Health Organization) щорічно в світі від вживання в їжу неякісних або небезпечних харчових продуктів помирає близько 420 тис. осіб.

Вирішенню цієї проблеми може сприяти розробка та впровадження на підприємствах нових міжнародних стандартів, норми яких регламентують та посилюють контроль за виробництвом безпечних харчових продуктів. Тому міжнародна організація по стандартизації ISO (International Organization for Standardization) в червні 2018 року випустила нову редакцію стандарту ISO 22000 на Системи менеджменту безпеки харчової продукції.

В ISO 22000:2018 в порівнянні з попередньою версією відбулися деякі зміни. Зокрема, стандарт переведено на «Структуру вищого рівня» ISO (HLS – High Level Structure), що робить будову його розділів в цілому ідентичною до ISO 9001:2015 «Система управління якістю. Вимоги». Прийняття Структури вищого рівня HLS призвело до зрівнювання структур стандартів 22000 та стандартів ISO 9001 або ISO 14001. Тепер ISO 22000:2018 складається з 10 розділів, аналогічно до всіх стандартів систем менеджменту, що спрощує організаціям об'єднувати ISO 22000 з іншими стандартами (наприклад ISO 9001 або ISO 14001). Отже, розробка нової версії ISO 22000 стала спробою полегшити інтеграцію HACCP та ISO 9001.

У версії стандарту ISO 22000:2018 зазначено, що підприємства у своїх системах управління безпечністю повинні керуватися підходом із використанням циклу PDCA, а також ризик-орієнтоване мислення, що є концептуально новим підходом цього стандарту.

Нова ідеологія стандарту полягає в тому, що цикл PDCA застосовується подвійним чином у вигляді окремих циклів, які працюють разом: один покриває систему менеджменту, а інший стосується принципів НАССР. Зауважимо, що будь-яке підприємство, яке на території України займається виробництвом продовольчої продукції, зобов'язане для її безпеки підтримувати процедури НАССР.

Цикл покращання процесів PDCA – планує (Plan), роби (Do), перевіряй (Check), дій/впливай (Act) – відома модель безперервного поліпшення процесів. Цикл є інструментом, який може бути використаний для управління процесами і системами. Це один із найвідоміших способів управління у сфері покращання якості, який названий на честь його розробників – цикл Демінга (Шухарта-Демінга), при застосуванні якого можна ефективно управляти системою управління якістю на системній основі. Методологію PDCA можна коротко описати наступним чином:

P – Plan (Плануй) – встановлення цілей та процесів, необхідних для досягнення результатів відповідно до вимог замовника та політики підприємства: «Що слід робити» і «Як робити» - оцінка можливостей планування необхідних змін, визначення цілей і заходів. Проводиться розробка планів на основі ідентифікації та аналізу проблем, а також оцінка можливостей і планування необхідних змін.

D – Do (Роби/виконуй) – пошук вирішення проблем та здійснення запланованих заходів, а також контроль виконання; реалізація встановлених процесів та пошук вирішення проблем для здійснення запланованих заходів, а також контроль виконання.

C – Check (Перевірй) – моніторинг та вимірювання процесів у взаємозв'язку з цілями та політикою організації, оцінка результатів, формування висновків відповідно до виконання поставлених завдань та звітування про результати.

A – Act (Дій/впливай) – застосування заходів для постійного покращання процесів та прийняття рішень на основі отриманих висновків; якщо зміни не вирішують поставлене завдання – слід повторити цикл, при цьому вносяться корективи в план (підвищення ефективності процесу).

Методологія PDCA використовується як цикл безперервних поліпшень із застосуванням мислення, яке засноване на оцінці ризиків на кожному етапі. Згідно PDCA, суть управління на підприємстві зводиться до постійного вдосконалення, і у зв'язку із цим, зміни цілей, планів, формування нових планових заходів тощо. Методологія циклу може застосовуватись до всіх процесів, усі фази циклу залежать від лідерства і передбачають «мислення на основі ризику» у всіх рішеннях. Ризик-орієнтоване мислення дає змогу підприємству встановити фактори, які можуть викликати відхилення результатів його процесів від запланованих та розробити заходи по попередженню, щоб мінімізувати їх негативний вплив, а також максимально використати можливості, які виникають. Менеджмент ризику у розділі 6.1 стандарту тепер вимагає, щоб компанії визначали ризики, які можуть вплинути (позитивно або негативно) на здатність системи менеджменту досягати намічених результатів, а також вживали заходів управління ризиками.

Новий підхід до ризику є життєво важливою концепцією в харчовому бізнесі. Ця концепція розрізняє ризик на операційному етапі і виявляє бізнес-рівні системи менеджменту. Відтепер компаніям потрібно визначати, розглядати і, при необхідності, вживати заходів для усунення будь-яких ризиків, які можуть вплинути (позитивно або негативно) на здатність системи управління досягати намічених результатів.

