

32. СЕРТИФІКАЦІЯ ЗА МІЖНАРОДНИМ СТАНДАРТОМ IFS FOOD ЯК ЕЛЕМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

С.І. Усатюк, к.т.н., доцент
О.Ю. Панченко, студентка магістратури

Національний університет харчових технологій

Висока конкуренція на світовому ринку спонукає виробників кондитерської продукції шукати нові підходи для отримання популярності серед споживачів. Основним напрямком розвитку конкурентоспроможності кондитерської галузі є необхідність значного зростання якості, біологічної цінності і смакових переваг продукції, а також покращення їх асортименту. Завжди актуальним є повне забезпечення потреб народного господарства і населення у високоякісній продукції; проведення технічного переозброєння, вдосконалення та інтенсифікація виробництва кондитерської галузі.

Тому актуальним питанням на сьогоднішній день є використання натуральної вітчизняної сировини, придбання найсучаснішого обладнання, впровадження найновіших технологій для виробництва продуктів високої якості та впровадження найбільш поширених систем: менеджменту якості (стандарт ISO 9001), екологічного менеджменту (стандарт ISO 14001), менеджменту охорони праці та виробничої безпеки (технічна специфікація OHSAS 18001:2010) а також систем харчової безпеки, розроблених на основі принципів HACCP – ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC.

Вимоги до харчової безпеки постійно зростають. Споживачі й державні контролюючі органи висувають все більш жорсткі вимоги до норм якості та безпеки. У разі виникнення проблеми, її джерело мусить бути негайно виявлено і усунуто. Ці вимоги в першу чергу стосуються роздрібної торгівлі, проте за якість і безпеку продуктів харчування несе відповідальність весь ланцюжок постачальників, включаючи виробників харчової продукції, сировини і транспортні компанії.

IFS Food – стандарт управління безпечністю та якістю харчових продуктів, заснований на концепції HACCP розроблений з метою створення єдиної основи для взаємної оцінки постачальників, виробників і продавців товарів продовольчої групи. Основна увага приділяється безпеці продуктів харчування та гігієні. Сертифікат IFS дає найбільш повну гарантію споживачеві, що конкретна харчова продукція відповідає всім необхідним вимогам якості та безпеки.

Вимоги стандарту побудовані на принципах HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – аналіз ризиків і критичні точки контролю, GMP (Good Manufacturing Practice) – належна виробнича практика, GLP (Good Laboratory Practice) – належна лабораторна практика і GHP (Good Hygiene Practice) – належна гігієнічна практика.

Програма IFS передбачає два рівні сертифікації:

1. «Базовий рівень» вважається мінімальним комплексом вимог для харчової промисловості;
2. «Вищий рівень» розглядається як найбільш високий стандарт в харчовій промисловості.

Реалізація стандарту в етапи дозволяє впроваджувати його поступово і більш гнучко, а також демонструвати постійне поліпшення. Критерії оцінювання відповідності до вимог стандарту розбиті на два різних рівня відповідно з двома різними рівнями

сертифікації: «критерії базового рівня» включають 230 пунктів, а «критерії вищого рівня» включають додатково ще 60 пунктів. Крім того, сформульовано 46 рекомендацій для компаній, які бажають продемонструвати найкращу практику в галузі. Кожним критерієм присвоєно певну кількість балів, яка відображає ступінь відповідності та рівень критерію. Сертифікат (базовий або вищий рівень) видається в залежності від кількості набраних балів.

Вимоги стандарту IFS охоплюють 5 наступних тем:

1. Управління якістю (система HACCP, настанова з якості тощо).
2. Відповідальність з боку керівництва (перевірки систем якості і безпечності).
3. Управління ресурсами (людські ресурси, гігієна, побутові приміщення, тощо).
4. Виробничі процеси (розробка продукту, виробниче обладнання, простежуваність тощо).
5. Вимірювання, аналіз, поліпшення (засоби контролю, відкликання продукту).

IFS Food (International Featured Standard) – це міжнародний стандарт, який створює єдину систему оцінки для всіх постачальників продуктів харчування, з єдиними вимогами і процедурами аудиту та взаємним визнанням результатів аудитів з метою створення високого рівня відкритості на кожному етапі «харчового ланцюга». Він визнаний найбільшими мережами світу оптової та роздрібною торгівлі, оборот яких становить 60% всієї світової торгівлі і, зокрема, Глобальною ініціативою з безпеки харчових продуктів (GFSI – Global Food Safety Initiative).

Сертифікація на відповідність вимогам стандарту IFS надає підприємствам кондитерської галузі відмінну можливість постачати власну продовольчу продукцію на європейський ринок. А для тих постачальників, які є членами FCD (Federation companies of retail and distribution – Федерація підприємств роздрібною торгівлі й дистрибуції) або HDE (Handelsverband des Deutschland – Асоціація Членів Німецької Федерації роздрібною торгівлі), сертифікація IFS потрібна для того, щоб незалежно від країни компанії-постачальника підписати договір про співпрацю. Перед виробниками відкриваються нові можливості для реалізації солодощів на європейському ринку. Отримання сертифікату IFS є ще одним підтвердженням того, що підприємство здійснює виробництво безпечної і, головне, якісної продукції. Це утвердження статусу компанії на міжнародній арені, як виробника якісної української продукції.

Так, стандарт IFS Food, якому слідує підприємства роздрібною торгівлі Німеччини, Франції, Австрії, Італії, Іспанії, Польщі, України та інших країн, вимагає комплексного підходу в організації виробництва харчових продуктів, гігієни, здійсненні технологічних процесів, компетентності персоналу тощо.

Таким чином, проведення сертифікації на відповідність продукції стандарту IFS дозволяє підприємствам отримати кілька ключових переваг, що, в свою чергу, надає їм відмінну можливість удосконалювати якість своєї продукції, а також сприятиме отриманню конкурентних переваг на ринку.

У такий спосіб стає зрозуміло, що сертифікація є не лише обов'язковим елементом ефективного збуту кондитерської продукції на українському ринку, але й потужним засобом підвищення її конкурентоспроможності.

Література:

1. Вимоги європейських торгових мереж до національної сільськогосподарської та харчової продукції, що імпортується в ЄС. – К.: Весь Мир, 2015 – 50с.