

Системи менеджменту на базі стандартів у харчовій промисловості

Сіднєва Ж.К., к. е. н., доцент

Національний університет харчових технологій

На сьогоднішній день глобалізація ринків харчових продуктів призвела до необхідності вирішення проблеми безпечності та якості харчової продукції, зменшення ризиків їх негативного впливу на здоров'я людини. Враховуючи масштабність і актуальність цієї проблеми Урядом України безпечність продукції віднесено до пріоритетів розвитку вітчизняного агропромислового комплексу.

Останнім часом в Україні зроблено помітні кроки у законодавчому забезпеченні та посиленні контролю за якістю і безпечністю харчових продуктів, продовольчої сировини, зокрема прийнята нова редакція Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», який відповідає принципам СОТ, Закони України «Про ветеринарну медицину», «Про карантин рослин»¹, що є гармонізованими до міжнародних вимог, Угоди СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів.

Важливим інструментом вирішення проблеми виробництва високоякісної і безпечної харчової продукції є створення і впровадження систем менеджменту на базі міжнародних стандартів. Ці системи застосовуються практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпеки.

Зараз система менеджменту базується на базі нової версії міжнародних стандартів ISO 9001:2015. Ця версія стандартів розглядається як стандарт для систем менеджменту бізнесу, в той час як попередня версія стандарту ISO 9001:2008 розглядалась як стандарт менеджменту якості². Тобто, системи

¹ Верховна Рада України [Електронний ресурс] : Web-сайт. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>.

² Міжнародна організація зі стандартизації [Електронний ресурс] : Web-сайт. – Режим доступу: <http://www.iso.org>.

менеджменту на базі стандартів ISO 9001 версії 2015 року дозволяють більш повно розкрити потенціал організації, ефективно управляти постійними поліпшеннями діяльності організації і зменшувати ризики.

Останнім часом провідні компанії широко поширюють впровадження інтегрованих систем менеджменту, які відповідають вимогам декількох стандартів, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності та ефективності діяльності цих компаній.

Розроблення інтегрованих систем менеджменту для вітчизняних підприємств харчової промисловості знаходиться на початковому етапі, що обумовлено складністю виконання робіт по їх розробленню, недостатньою кількістю кваліфікованих спеціалістів. У галузі формуються переважно системи менеджменту, які відповідають вимогам міжнародних стандартів ISO 9001 і ISO 14001. Ці стандарти подібні за структурою, що полегшує їх застосування.

Головні переваги інтегрованих систем менеджменту в харчовій промисловості полягають в тому, що вони дозволяють мінімізувати функціональну відокремленість окремих підрозділів, виключити дублювання прийняття управлінських рішень.

Практичний досвід свідчить, що існує два варіанта створення і впровадження інтегрованих систем менеджменту. Перший варіант передбачає створення базової моделі системи менеджменту на базі стандартів ISO 9001, а до неї послідовно додаються, наприклад, система екологічного менеджменту (стандарти ISO 14001), система управління професійною безпекою і здоров'ям (на основі стандартів OHSAS 18001), а також соціальний менеджмент (стандарт SA 8000, ISO 26000) (адитивний підхід). За другим варіантом всі складові інтегрованої системи менеджменту об'єднуються в єдину систему одночасно (модель одночасного інтегрування). Це – найбільш результативний шлях. Однак, для побудови цієї моделі, крім вимог стандартів на систему менеджменту враховуються інші вимоги зацікавлених сторін. При цьому використовуються різні інноваційні методи, такі як бенчмаркінг, самооцінка, збалансована система показників та ін. Таким чином, інтегровані системи

менеджменту сприяють досягненню синергетичного ефекту, тобто загальний ефект такої системи переважає сумарний ефект усіх компонентів, які діють відокремлено, також скорочується функціональна відокремленість на підприємстві через дію різних систем; має місце більш висока ступінь залучення персоналу в процесі поліпшення діяльності; зменшується кількість розроблюваних документів; витрати на розробку і сертифікацію інтегрованих систем менші ніж сумарні витрати на розроблення декількох систем менеджменту; обслуговування інтегрованої системи, як правило, менш трудомісткі, ніж обслуговування декількох паралельних систем.

Незважаючи на свою універсальність міжнародні стандарти ISO 9000 не охоплюють всього комплексу проблем, які виникають під час їхнього впровадження, не враховують особливості окремих галузей промисловості. Ці обставини вимагають розроблення і впровадження нормативних документів для харчової промисловості, які б враховували галузеві проблеми.

Системи менеджменту в харчовій промисловості перш за все спрямовані на забезпечення безпечності і високої якості продукції. Держави-члени СОТ обмежують доступ на свій ринок українських товарів, які не відповідають вимогам цих країн щодо безпечності та якості. Для одержання конкурентних переваг на міжнародному ринку вітчизняним підприємствам необхідно впроваджувати передові новітні розробки в цій сфері.

Найефективнішим методом забезпечення безпечності харчової продукції нині у світі визнана система НАССР (*Hazard Analysis and Critical Control Points* – *Аналіз ризиків у контрольних критичних точках*). НАССР була розроблена в США у 1960 р. і застосовувалась для контролю якості і безпеки продуктів харчування для космонавтів. У країнах Європейського Союзу впровадження НАССР почалось з Директиви Ради Європи з гігієни продуктів харчування № 93/43 ЄС від 14 червня 1993 р., яка вимагала розроблення підприємствами харчової промисловості системи забезпечення системи забезпечення безпечності продукції на основі принципів НАССР для надійного захисту споживачів від небезпечної продукції. Система НАССР застосовується

практично у всіх цивілізованих країнах світу. Сертифікація НАССР третьою стороною на добровільній основі існує в Австрії, Новій Зеландії, деяких країнах Європи, Індії, Бразилії тощо. Вона також впроваджується в деяких країнах Середнього Сходу, Південної Азії та Латинської Америки. Широкому застосуванню концепції НАССР сприяла її ефективність при вирішенні конфліктів щодо безпечності продукції.

В Україні впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР розпочато ще у 2002 році. Через рік введено в дію національний стандарт України ДСТУ 4161-2003 «Систем управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги»³. Вимоги стандарту призначені для застосування організаціями харчової та переробної промисловості, громадського харчування та іншим організаціям, діяльність яких пов'язана з харчовими продуктами. Цей стандарт можна використовувати як для впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів (продовольчої сировини) так і для сертифікації цих систем.

В основі системи НАССР лежить управління небезпечними факторами різного походження (біологічного, хімічного або фізичного), які впливають на безпечність продукції в процесі виробництва, шляхом створення механізмів контролю в кожній точці виробничої системи. Підхід НАССР полягає у контролі сировини і самого процесу виробництва. Він відрізняється від тестування лише готової продукції тому, що вибірковий контроль не завжди дає об'єктивну інформацію щодо наявності браку. А виправити ситуацію після повного завершення технологічного процесу не завжди можливо, що призводить до зайвих витрат. Таким чином, система управління якістю на основі концепції НАССР переносить контроль із лабораторії безпосередньо на виробництво, тим самим контроль стає безперервним. Вона базується на безумовному виконанні організацією – виробником вимог чинних санітарних норм і правил.

³ Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги: ДСТУ 4161-2003. [Чинний від 2003 – 07-01].

Система HACCP може бути розроблена і впроваджена на підприємстві як самостійна система. На тих підприємствах, де функціонує система управління якістю відповідно ISO 9000 система HACCP може бути її складовою частиною. Багато складових частин системи HACCP, наприклад, моніторинг, корегуючі дії, аудит та інші, увійшли до складу стандартів ISO 9000. Деякі підприємства використовують ISO 9000 та систему HACCP як інтегровану систему безпеки харчових продуктів та управління якістю, що більш ефективно.

Звичайно, HACCP не може бути абсолютною гарантією безпеки харчових продуктів, але надає впевненості у тому, що підприємство успішно управляє безпекою своєї продукції.

Для впровадження системи HACCP технічний персонал підприємства повинен знати на професійному рівні всі основні етапи виробничого процесу, що відносяться до безпеки продукції. Водночас важливо докладати всіх зусиль для впровадження нових методів роботи у корпоративну культуру підприємства.

У харчовій промисловості найбільш визнаними стандартами, які встановлюють вимоги до систем менеджменту відносяться такі стандарти, як ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRS, GMP⁴.

У 2005 р. Міжнародною організацією зі стандартизації був опублікований Міжнародний стандарт ISO 22000:2005 "Система менеджменту безпеки харчових продуктів – вимоги до організацій ланцюга виробництва і поставок" (*Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*)⁵.

Особливістю цього стандарту є те, що він призначається для використання організаціями усього ланцюга виробництва продуктів харчування: сільськогосподарськими підприємствами (виробництво кормів і

⁴ Міжнародна організація зі стандартизації [Електронний ресурс] : Web-сайт. – Режим доступу: <http://www.iso.org>.

⁵ Система управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, ІДТ): ДСТУ ISO 22000:2007. – К.: Держспоживстандарт України, 2017. – 17 с.

харчової сировини); підприємствами харчової промисловості; транспортними і складськими організаціями; підприємствами роздрібної торгівлі і сфери обслуговування, включаючи організації, які виготовляють обладнання, пакувальні матеріали, харчові добавки та інгредієнти. Він базується, як вже відмічалось, на принципах HACCP і спрямований тільки на аспекти безпечності харчових продуктів.

Треба підкреслити, що міжнародний стандарт ISO 22000 описує рекомендації щодо створення системи управління безпечністю харчової продукції (FSMS). Він має структуру, яка подібна іншим стандартам ISO на системи менеджменту, що спрощує для підприємств застосування декількох стандартів. Додатково до міжнародного стандарту ISO 22000 розроблено стандарт ISO 22004, який не включає нових вимог, а є керівництвом і більш детально розшифровує окремі області.

Достатньо повна система менеджменту безпечності харчових продуктів формується на основі міжнародних стандартів FSSC 22000 «Система менеджменту безпеки харчової продукції» (*Food Safety System Certification*), який повністю включає вимоги стандартів ISO 22000 та принципи HACCP. Споживачі харчових продуктів висувають жорсткі вимоги щодо її безпечності не тільки до виробників, але і до підприємств роздрібної торгівлі. Стандарт FSSC 22000 дозволяє забезпечити дотримання вимог ряду глобальних компаній з роздрібного продажу в рамках єдиної міжнародної системи управління безпечністю харчових продуктів.

Порівняно новим стандартом є міжнародний стандарт IFS (*International food standard*), який розроблено за ініціативи Союзу німецької роздрібної торгівлі, і який спрямований на забезпечення безпечності продукції і пакування. Він підтримується торговими компаніями Metro Group, Auchan. Мета стандарту полягає в зниженні витрат і забезпеченні прозорості усього ланцюга виробництва продукції.

Консорціумом роздрібних торговців Великобританії у 1998 р. було розроблено Глобальний стандарт BRC – Харчові продукти (*BRC Global standart*

– *Food*), який повинен стати головним критерієм оцінки постачальників харчової продукції підприємствами роздрібною торгівлі з точки зору відповідності законодавчим вимогам. Спочатку стандарт було створено головним чином для постачальників фірмової продукції, а пізніше він став широко застосовуватися і в інших галузях харчової промисловості, включаючи підприємства ресторанного господарства та виробників інгредієнтів. Нова версія стандарту BRC (2006 р.) охоплює більше сфери та включає питання якості, гігієни та безпеки продукції, містить вимог відносно коригуючи дій при виникненні невідповідностей. Відповідальність за безпеку та якість продукції розділено між виробником (постачальником) та продавцем. Стандарт BRC охоплює такі важливі аспекти, як: система HACCP; управління якістю; вимоги до виробничого середовища; управління процесами; управління продукцією; вимоги до персоналу. Важливим моментом є те, що стандарт BRC може використовуватись в сполученні з ISO 9001 та системою HACCP.

Остання версія цього стандарту робить акцент на дотримання вимог загальновідомого стандарту GMP (*Good Manufacturing Practice*), який являє собою систему норм і правил, які поширюються як на виробництво продуктів харчування, так і на лікарські засоби, харчові добавки, активні інгредієнти.

Як відмічають фахівці, стандарти IFS і BRC схожі, але не ідентичні. Приблизно 50% вимог стандартів IFS повністю співпадають з вимогами BRC, 30% – частково відрізняються, а 20% критеріїв стандартів IFS взагалі не присутні в BRC. Система менеджменту безпечності харчової продукції на основі стандартів IFS і BRC сприяють гарантуванню якості і безпечності продукції як постачальниками (виробниками), так і підприємствами роздрібною торгівлі.

Отже, розроблення прогресивних стандартів з безпечності харчових продуктів дозволяють учасникам усього харчового ланцюга впроваджувати інтегровані системи менеджменту на базі міжнародних стандартів, що дає змогу підвищити рейтинг вітчизняної продукції на міжнародному ринку, забезпечити продовольчу безпеку країни.