

## 2. Схема сертифікації FSSC 22000 для ПрАТ «Оболонь»

Влада Шмигора, Оксана Шульга

*Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна*

**Вступ.** Food Safety System Certification (FSSC) 22000 – міжнародна схема сертифікації системи менеджменту безпечності харчових продуктів, вимоги якої базуються на міжнародному стандарті ISO 22000:2018, принципах HACCP і вимогах до програм-передумов, детально викладених в технічних умовах ISO/TS 22002-1:2019 [1].

**Матеріали і методи.** Використано методи досліджень: аналіз, узагальнення, систематизація. З метою розроблення необхідної документації та проведення необхідних заходів для підготовки оператора ринку до сертифікації за FSSC 22000 використано вимоги зазначеного стандарту [1].

**Результати.** З метою підготовки оператора ринку ПрАТ «Оболонь» до сертифікації за схемою сертифікації FSSC 22000 необхідно реалізувати такі аспекти:

- вимоги ISO 22000 для будь-якої організації в харчовому ланцюгу;
- вимоги ISO 9001 (де потрібно FSSC 22000 – якість);
- відповідні програми-передумов, які базуються на технічних специфікаціях для відповідного сектора;
- додаткові вимоги FSSC 22000, визначені зацікавленими сторонами [1].

Додаткові вимоги FSSC 22000 складаються з таких пунктів: менеджмент послуг і закуплених матеріалів; маркування продукту; захист продуктів харчування (TACCP); пом'якшення харчового шахрайства (VACCP); використання логотипу; менеджмент алергенів; моніторинг середовища; формулювання продуктів; транспорт і доставка; зберігання і складування; управління небезпечними чинниками і заходи попередження перехресної контамінації; верифікація програм-передумов; розробка продуктів; стан здоров'я; вимоги до організацій, що сертифікують безліч майданчиків.

З метою реалізації додаткової вимоги FSSC 22000 щодо захисту харчових продуктів може застосовуватися метод CARVER+Shock або вимоги PAS 96:2017.

Завдяки сертифікації системи управління безпечністю харчових продуктів за вимогами FSSC 22000 організація отримує такі переваги: підвищення конкурентоспроможності продукції ПрАТ «Оболонь» за рахунок визнання з боку GFSI, EA і наявності визнаного на міжнародних ринках сертифіката і логотипу FSSC 22000; можливість участі в ланцюзі створення харчової продукції для великих міжнародних торгових мереж і здійснення поставок клієнтам, які наполягають на незалежній перевірці; усунення бар'єрів в торгівлі на європейському та міжнародному ринку і проблем взаємного визнання результатів оцінки відповідності в галузі безпеки харчових продуктів; придбання маркетингового інструменту для залучення більшого числа лояльних споживачів і нових ділових партнерів; формування репутації ПрАТ «Оболонь» якісної і безпечної продукції.

**Висновки.** FSSC 22000 дає ПрАТ «Оболонь» можливість продемонструвати на міжнародному рівні, що вони мають комплексну систему управління, яка відповідає вимогам споживача і регуляторних органів щодо безпечності виробництва пива та безалкогольних напоїв, у даному випадку виробництва пива темного «Zlata Praha».

### Література.

1. FSSC 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: 22000/<https://www.fssc22000.com/> – Дата звернення 11.04.2022 р.