

ит в том, что организация должна убедиться в эффективности программы обязательных предварительных мероприятий (PRP), план HACCP и производственные программы обязательных предварительных мероприятий как пазлы «четко закрывают всю поверхность» существующих и потенциальных опасностей.

Ниже приведен пример формы для мер контроля.

К сожалению, даже в ведущих компаниях накоплен относительно небольшой опыт в этой сфере.

В целом предложенный алгоритм обеспечивает последовательный и эффективный процесс построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствие с ISO 22000:2005.

Следует отметить ряд препятствий для реализации проекта:

- Системный подход может показаться малым компаниям со слабым менеджментом трудным.
- Внедрение анализа опасностей производства пищевой продукции.
- Меры управления завязаны на анализ опасностей.
- Потребуется вложения. (Но они - в самих себя!)

Что такое совесть главы пищевого производства? Это личные ценностные качества. Часто можно слышать реплики: «Мы не готовы заниматься благотворительностью, мы должны зарабатывать». Конечно, бизнес преследует цель прибыли, а благотворительность возможна в ситуации, когда прибыль присутствует. Однако мы спокойно едим и пьем продукцию того предприятия, директора которого знаем лично и в чьей порядочности уверены. Потому что само предприятие есть яркое отражение того, кто им управляет и владеет.

В настоящее время ссылка на отсутствие инструмента канула в прошлое, появился стандарт ISO 22000:2005 (ГОСТ Р ИСО 22000:2007), описывающий механизм производства безопасной пищевой продукции, охватывающий деятельность не только самих пищевиков, но и бизнес-окружения, от которого часто зависит результат (упаковка, корма, торговые сети и т.д.). Стандарт ISO 22000:2005 легко интегрируется с ISO 9001:2000, OHSAS 18001:1999, ISO 14001:2004, более того, проще вводит-ся на базе существующих.

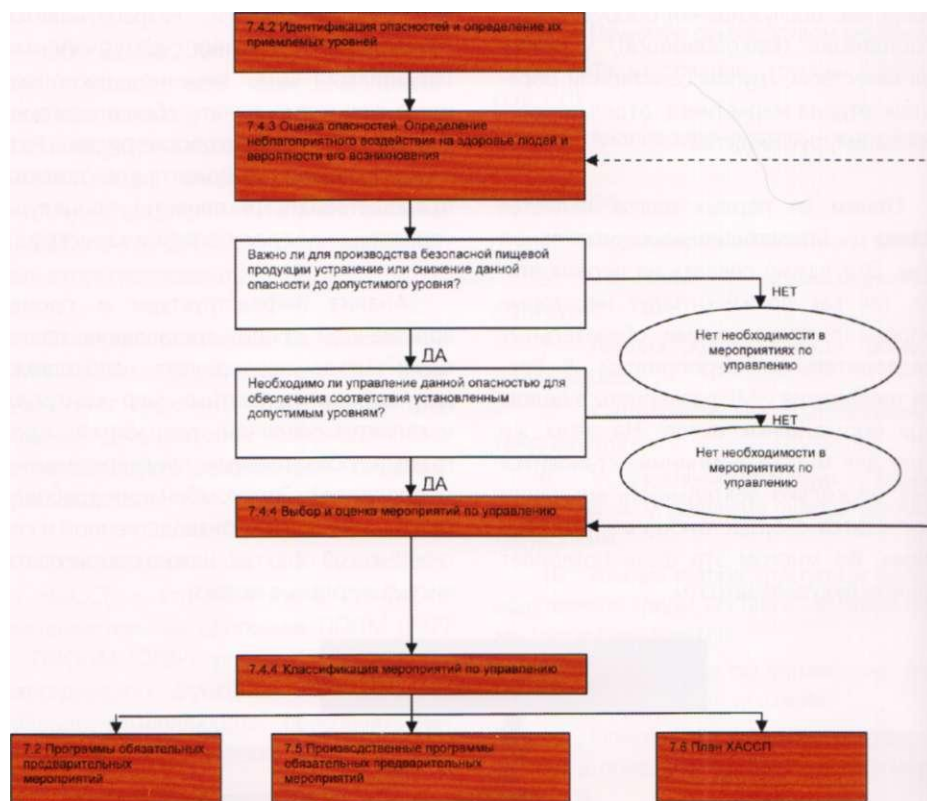
Таблица 2. Форма валидации мер контроля

Продукт		
Контролируемые опасные факторы		
Меры контроля	ПОПМ, план HACCP, ППОПМ	
Методы валидации	Применим (да/нет)	Комментарии
Научное подтверждение, полученное другими специалистами	Нет	В отрасли ранее не использовался
Производственный опыт, полученные знания	Да	Комбинация существующих методов исследований гарантировала выпуск качественной и безопасной продукции
Имитация условий производства	Нет	Нет условий
Сбор данных в типичных производственных условиях	Да	В ходе аудитов, корректирующих действий
Методы (в т.ч. лабораторные анализы), используемые в производственной практик	Да	Эффективны
Статистика	Да	Динамика по годам
Математическое моделирование	Нет	Нет апробированных методов
Собственные научные исследования		
Заключение. Внутренняя валидация необходима? Если да, то каким методом?	Да. С использованием производственного опыта, статистических данных за период существования компании, анализа корректирующих действий и результатов аудита	

При этом он базируется и предполагает соблюдение требований GMP (хорошей производственной практики), GHP (хорошей гигиенической практики), GLP (хорошей лабораторной практики), Кодекса Элементарийс¹.

Соблюдение ISO 22000:2005 позволяет многое, но самое главное, не кормить

стимуляторами роста для свиней своих детей, не бояться сальмонеллеза, не бояться за свое здоровье. А кроме того, отлаженная система позволяет более эффективно планировать, меньше усилий тратить на контроль готовой продукции и доказать при необходимости непричастность предприятия к возникающим проблемам неправильного питания.



В 2 В; управлені

Рисунок 2. Выбор мер контроля

¹ Комиссия Кодекс Элементарийс - совместный проект Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) и Продуктовой и сельскохозяйственной организации при ООН (ФАО), образованный в 1961 году для изучения лучших производственных практик в области пищевых продуктов а всём мире и создания на их основе стандартов, способных послужить научно обоснованным оун даментом как для санитарно-гигиенического нормирования, так и для международной торговл*