

Судьбы наций находятся в зависимости от того, как они питаются.

Сз. Чырльгя-Саварвн



Ирина Тихонова



Алина Петиченко

ПУТЬ Я К ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ

Проблемы и перспективы системы менеджмента пищевой безопасности по ISO 22000:2005

Когда речь идет о стандарте ISO 22000:2005, главным мотивом, на наш взгляд, являются жизнь и здоровье. Вчитайтесь в цифры: каждую минуту более пяти детей в возрасте до пяти лет умирают от заболеваний, вызванных пищевыми продуктами. В Пакистане около полумиллиона детей ежегодно умирает, не достигнув пятилетнего возраста... Распространенные заболевания среди детей - диарея, желудочные отравления, вызванные некачественной водой и антисанитарией (по данным Детского фонда ООН - ЮНИСЕФ). В такой благополучной стране, как США, ежегодно 76 миллионов случаев заболеваний, причиной которых является пища, и 325000 госпитализированных.... Россия находится где-то посередине между США и Пакистаном.

Долгое время руководители предприятий пищевой промышленности России и стран СНГ объективно могли ссылаться на отсутствие дееспособной нормативной базы обеспечения пищевой безопасности, а качество и безопасность того, что они производили, в основном базировались на относительно устаревших стандартах и ТУ на продукцию, а еще больше - на их совести.

Что такое стандарт на продукцию, какой эффект он дает потребителю? Приведем пример, которым часто убеждаем клиентов АНО «ММКС»: действуют две пекарни, одна работает в грязном подвале, там пьяные пекари, мука с жучками, старое оборудование; вторая компания - образец для подражания: новое оборудование, обученный персонал, хорошее сырье. Могут ли эти две организации выпечь хлеб одинакового качества? Ответ утвердительный: да, могут. Только в первом случае для этого потребуются усилия «бабы Маши» с «золотыми руками», а на втором предприятии качество заложено в систему. При этом сертифицировать продукцию смогут обе компании... Преимущество стандарта ISO 22000:2005 состоит в том, что контролируется не столько качество самого продукта, сколько система его производства, меры, предотвращающие возникновение проблем.

ISO 22000:2005 - не единственный стандарт, есть еще BRC (British Retail Consortium), IPS (International Food Standard), SQF - Safe Quality Food Standard HALAL (пища, приготовленная в соответствии с традициями Ислама), системы HACCP. Но ISO 22000:2005, пожалуй, самый структурированный.

Стандарт опирается на требования GMP, Кодекса Элементарийс. При этом существует перечень нормативных требований РФ, которые законодательно регламентируют безопасность пищевых производств.

Основное отличие ISO 22000:2005 от HACCP - это наличие в стандарте предварительных программ ПОПМ (PRP) и ППОПМ (OPRP), условий и способов повседневного функционирования организации, позволяющих обеспечить необходимые гигиенические требования на всех этапах жизненного цикла пищевых продуктов. Первый проект в области безопасности пищевой продукции был реализован АНО «ММКС» в 2006 году. За истекший период успешно завершены целый ряд проектов (Ташкентский масложировый комбинат, птицефабрика Голдне Винг), что позволяет сделать некоторые выводы. В ходе внедрения мы вышли на несколько иной, чем это изложено в стандарте, порядок действий.

1. Принятие руководством решений.
2. Формирование группы СМБПП (ХАССП).
3. Анализ законодательных требований.
4. Обучение.
5. Формулировка политики и целей.
6. Уточнение организационной структуры.
7. Анализ эффективности обмена информацией.
8. Картография месторасположения предприятия.
9. Установление процедур документирования и управления чрезвычайными ситуациями.
10. Анализ инфраструктуры и производственной среды, составление плана схемы цехов предприятия.
11. Анализ мер по управлению (потребуется ли внешний источник).
12. Описание и анализ характеристик продукта, описание этапов процесса и меры контроля.
13. Разработка проектов основное процедур.
14. Описание предназначенного использования (предусмотренного приг.-е-ния).
15. Разработка технологических схем (диаграмм потоков).
16. Анализ опасностей: идентификация опасностей и определение приемлемых