

УДК 006.35:[005+006.015.8]:664

ОСОБЕННОСТИ ДОКУМЕНТИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Явкина Д.И., Исаченкова Т.С.

*ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет», Оренбург,
e-mail: minimal-edit@yandex.ru*

Подчеркнута актуальность внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на пищевых предприятиях на основе принципов ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard analysis and critical control points – Анализ рисков и критические контрольные точки). Указаны основные стандарты и схемы сертификации, содержащие принципы ХАССП, применимые для различных предприятий, производящих пищевые продукты. Отражены основные актуальные законодательные и нормативно-правовые акты РФ, регламентирующие безопасность пищевой продукции для человека. Приведены основные национальные документы РФ, отражающие требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции при внедрении СМБПП: ГОСТ Р 51705.1–2001 и ГОСТ Р ИСО 22000–2007. В статье представлены основные виды документов, подлежащих разработке при внедрении СМБПП, указаны основные требования, предъявляемые к документации СМБПП.

Ключевые слова: система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), ХАССП (HACCP), документация СМБПП, ИСО 22000, пищевая продукция

FEATURES OF DOCUMENTATION OF THE SYSTEM OF SAFETY MANAGEMENT OF FOOD PRODUCTS

Yavkina D.I., Isachenkova T.S.

Orenburg State University, Orenburg, e-mail: minimal-edit@yandex.ru

The urgency of implementing a management system of food safety (FSMS) at food enterprises on the basis of the HACCP principles (in English transcription HACARD – Hazard analysis and critical control points – Risk analysis and critical control points) is underlined. The article identifies the main standards and certification schemes that contain HACCP principles applicable to various enterprises producing food products. The main actual legislative and regulatory legal acts of the Russian Federation regulating safety of food products for the person are reflected. The main national documents of the Russian Federation, reflecting the requirements to the organizations participating in the chain of food products in the implementation of food safety management systems: GOST R 51705.1–2001 and GOST R ISO 22000–2007. The article presents the main types of documents to be developed when implementing FSMS, the main requirements for documentation of food safety management systems.

Keywords: management system of food safety (FSMS), HACCP documentation, FSMS, ISO 22000, food products

Здоровье нации, как и здоровье каждого человека – ценный ресурс любого государства, общества в целом и человеческой цивилизации. Забота о здоровье своих граждан со стороны государства выражается в издании, утверждении, вступлении в действие, реализации и государственном контроле и надзоре соответствующих доктрин, концепций, которые чаще всего находят отражение в текстах федеральных законов, постановлениях Правительства, технических регламентах, положениях адаптированных международных и национальных стандартов.

Качеству и безопасности потребляемой пищи уделяется большое значение в поддержке, сохранении и коррекции здоровья человека. И если при производстве продуктов питания качество, как свойство продукта, можно выбрать, то безопасность – необходимо гарантировать.

Выполнение требований по безопасности пищевых продуктов для производственных предприятий является

актуальной задачей, направленной на выполнение требований, как конечных потребителей, так и контрактных требований заказчиков [1].

Вступивший в силу с 1 июля 2013 года ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» установил обязательные требования не только к безопасности конечного пищевого продукта, но и обязательные требования к обеспечению этой безопасности при производстве, хранении, транспортировании, реализации, утилизации пищевой продукции соответствия [2].

Для обеспечения выполнения указанных требований согласно ст. 10 ТР ТС 021/2011 пищевым предприятиям необходимо разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP (ХАССП). На сегодняшний день концепция ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) признана во всем мире как наиболее эффективная система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).

С 15 февраля 2015 года (окончание переходного периода с даты вступления ТР ТС 021/2011) все предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности обязаны разработать и внедрить у себя на предприятиях СМБПП на основе принципов ХАССП и, при необходимости, ее сертифицировать [2].

Таким образом, построение системы управления безопасностью пищевой продукции на основе ХАССП – требование законодательства в области пищевой безопасности, кроме того, внедрение СМБПП позволит производителям пищевой продукции сократить выпуск недоброкачественных товаров.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции направлена на обеспечение организацией соответствия требований к безопасности пищевой продукции, установленных законодательством [3].

На сегодняшний день разработаны стандарты (как международные, так и национальные) и схемы сертификации, содержащие принципы ХАССП, применимые для различных предприятий, производящих пищевые продукты [4]:

– ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

– ГОСТ Р 51705.1–2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

– Международный стандарт GMP («Good Manufacturing Practice» – надлежащая производственная практика) – это свод правил, способствующих обеспечению качественного производственного процесса, в том числе хранения и испытаний продукции;

– FSSC 22000 – схема сертификации СМБПП, разработанная Фондом по сертификации безопасности пищевых продуктов (Нидерланды) по поручению Конфедерации промышленности по производству продуктов и напитков Европейского союза. FSSC 22000 включает в себя требования ISO 22000:2005, ISO/TS 22002–1:2009 «Предварительно необходимые программы по безопасности пищевых продуктов. Часть 1. Производство пищевых продуктов» или BSI-PAS 223 «Предварительно необходимые программы и требования к проектированию для безопасности пищевых продуктов в производстве упаковочных материалов для пищевых продуктов», а также дополнительные требования FSSC;

– BRC – Global Standard for Food Safety, Issue 6 (Международный стандарт по пи-

щевой безопасности, Версия 6), разработан Британским консорциумом ритейлеров (содержит требования, предъявляемые к сетевым магазинам, реализующим пищевые продукты);

– IFS Food, Version 6 (Международный стандарт по пищевой продукции IFS), разработан Немецкой, Французской и Итальянской ассоциациями розничной торговли, а также ряд других стандартов и схем сертификации.

Во многих странах мира и в России наибольшее распространение получил международный стандарт ISO 22000:2005. В настоящее время актуальна версия ISO 22000:2018. Стандарт создан на основе принципов ХАССП с учетом методологии рисков и мирового опыта в системном менеджменте, и в настоящее время является самым прогрессивным способом управления, который обеспечивает выпуск безопасной пищевой продукции.

ХАССП можно внедрить в виде системы качества или системы менеджмента качества. При этом руководствуются документами национального уровня (ГОСТ Р), а также соответствующими техническими регламентами Таможенного Союза (ТР ТС). Методология ХАССП заложена в двух национальных документах: ГОСТ Р 51705.1–2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и ГОСТ Р ИСО 22000–2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Проектирование СМБПП – это создание комплекта документации; проведение обучения руководства предприятия, руководителей структурных подразделений, членов рабочей группы ХАССП; разработка комплекта документов: документируемые процедуры; карты производственного процесса; план ХАССП с указанием контрольных критических точек, перечня потенциально опасных факторов, предельно допустимых параметров; процедур мониторинга, описания корректирующих действий, схем и процедур контроля, процедур записи результатов мониторинга; отчет по анализу рисков; разработка обязательных предварительных мероприятий; разработка процедур по действиям в чрезвычайных ситуациях.

Требования СМБПП предусматривают разработку обязательных документированных процедур по управлению документацией и записями. Если на предприятии уже функционирует система менеджмента качества, также предусматривающая обязательное управление документацией и записями,

то эти документы могут быть расширены и дополнены [1]. То есть для внедрения СМБПП, соответствующей требованиям ГОСТ Р ИСО 22000–2007, организации также могут использовать существующую систему (системы) менеджмента.

Документация СМБПП должна включать [3]:

- документально оформленное заявление в области обеспечения безопасности пищевой продукции и о соответствующих целях организации – документированную политику и цели в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Такая документация отражает обязательства организации, связанные с безопасностью пищевой продукции. К основным пользователям этой документации относят руководство организации, покупателей, поставщиков, службы и персонал организации;

- документированные процедуры, отражающие соответствие принципам ХАССП и записи, подтверждающие их применение. В такой документации отражается описание работ, необходимых для реализации требований. Документированными процедурами и записями пользуются службы и подразделения организации;

- документы, необходимые организации для эффективной разработки, внедрения и актуализации СМБПП. К ним относятся различные инструкции, методики, план ХАССП и прочая документация, основным пользователем которой выступает персонал организации.

Управление документацией СМБПП предполагает анализ всех предложенных изменений в документы до их внесения с целью определения результирующего воздействия на безопасность пищевой продукции и на СМБПП в целом.

При управлении документацией СМБПП следует применять установленную процедуру, позволяющую определить виды управления. Необходимость наличия такой процедуры продиктована требованиями к документам, процедура должна:

- обеспечить одобрение документов в отношении адекватности до их издания;

- способствовать анализу, актуализации по мере необходимости, а также повторно одобрению документов;

- гарантировать, что вносимые изменения и текущий статус пересмотра документов идентифицированы;

- гарантировать, что соответствующие версии применяемых документов будут в наличии в местах их использования;

- гарантировать, что документы остаются четкими и легко идентифицируемыми;

- гарантировать, что соответствующие документы внешнего происхождения будут идентифицированы и распределены под контролем;

- предотвращать непреднамеренное использование устаревших документов и гарантировать, что они будут надлежащим образом идентифицированы, если будут оставлены на хранение по какой-либо причине.

К записям предъявляют особые требования в части управления – их следует создавать и вести таким образом, чтобы иметь свидетельства соответствия требованиям и свидетельства эффективной работы СМБПП. Записи должны быть четкими, легко идентифицируемыми, их поиск не должен быть сложным. Следует также применять установленную процедуру, позволяющую определить меры, необходимые для идентификации, хранения, защиты, поиска, продолжительности хранения и расположения записей [3].

Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП также регламентируется ГОСТ Р 51705.1–2001.

В целом, документация СМБПП должна включать:

- политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции;

- приказ о создании и составе группы безопасности пищевой продукции;

- информацию о продукции;

- информацию о производстве;

- отчеты группы безопасности пищевой продукции с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;

- рабочие листы СМБПП;

- процедуры мониторинга;

- процедуры проведения корректирующих действий;

- программу внутренней проверки СМБПП;

- перечень регистрационно-учетной документации.

Документирование СМБПП включает в себя: построение структурной модели системы управления, составление плана-графика разработки документов системы управления, описание регламентов процессов, проведение консультаций для членов группы по разработке/доработке документов, проведение аудита адекватности документов. При этом при разработке и внедрении документации к ней предъявляют специальные требования, отраженные на рисунке.

Адекватность специфике организации

Адекватность требованиям стандартов

Однозначность требований

Простота документации

Понятность документации

Краткость документации

**Актуальность (соответствие современным требованиям
законодательства и нормативных документов)**

Полнота документации

Требования к документации СМБПП

Внедрение документированной СМБПП дает организации ряд преимуществ:

- сохранность пищевых продуктов на каждом этапе технологического процесса;
- контроль над всеми параметрами, влияющими на безопасность исходной продукции;
- экономию за счет снижения выпуска несоответствующей продукции;
- распределение ответственности за обеспечение мер безопасности производства и хранения пищевой продукции;
- концентрацию основных усилий и ресурсов предприятия на выявленных критических и контрольных точках;
- повышение конкурентоспособности предприятия и продукции и другие преимущества [5].

При разработке документации важно понимать, что документация разрабатывается для эффективного функционирования СМБПП, а не наоборот: система для документации. В противном случае, фиктивно

работающая система СМБПП, не сможет гарантировать должное качество и безопасность пищевой продукции.

В настоящее время выпуск безопасной пищевой продукции в РФ регламентируется следующими федеральными законами: «О защите прав потребителей», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О техническом регулировании».

Для выпуска безопасных пищевых продуктов производитель должен руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», выполнение которых обеспечит легитимность и конкурентоспособность выпускаемой продукции на отечественном рынке. Для того чтобы создать и внедрить СМБПП необходимо опираться не только на требования стандартов, но и на требования технических регламентов и федеральных законов, отражающих безопасность пищевой продукции для человека (таблица) [5].

Требования, регламентирующие безопасность пищевой продукции для человека, закрепленные в законодательных и нормативно-правовых актах

Законодательные и нормативные документы РФ	Характеристика документа
ФЗ РФ «О защите прав потребителей» № 2300–1 от 07.02.92.	Закрепляет требования к реализации продукции, регламентирует безвредность готовой продукции, применяемого сырья, материалов для населения и получаемых отходов для окружающей среды
ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52–ФЗ от 30.03.99	Определяет главные направления в области сохранения санитарного благополучия населения России, включая санитарные вопросы безопасности продуктов и сырья
ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29–ФЗ от 02.01.00.	Регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека
ФЗ РФ «О техническом регулировании» № 184–ФЗ от 27.12.02	Закрепляет требования к безопасности продукции, процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» № 880 от 09.12.11.	Требования безопасности и к объектам технического регулирования
ГОСТ Р ИСО 22004–2017 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000»	Представляет собой руководство по применению ИСО 22000 в четырех частях: планирование, внедрение, верификация и улучшение.
ГОСТ Р ИСО 22000–2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»	Устанавливает требования к транспортировке, хранению, производству и реализации пищевой продукции.
ГОСТ Р ИСО 22005–2009 «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы»	Содержит описание системы прослеживаемости в цепочке производства пищевых продуктов, выбор системы.
ГОСТ Р 51705.1–2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования»	Устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

Таким образом, документирование СМБПП представляет собой основной элемент её функционирования, определяющий эффективность работы с ней.

Можно констатировать, что в настоящее время создана законодательная и нормативная база, отражающая различные аспекты безопасности пищевой продукции для человека.

В вопросах обеспечения безопасности пищевой продукции при документировании СМБПП не следует пренебрегать отдельными документированными процедурами и записями, поскольку их вклад определяется особенностями их применения на различных этапах их разработки.

Работа выполнена под руководством профессора кафедры метрологии, стандартизации и сертификации Оренбургского государственного университета – члена-корреспондента РАН, д.т.н., доцента Третьяк Л.Н.

Список литературы

1. Система менеджмента безопасности пищевой продукции на малых предприятиях в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 22000:2005 (НАССР) : учеб. пособие / В.С. Егоров [и др.] – М.: ЗАО «Межрегиональный Центр промышленной субконтракции и партнерства» 2009. – 82 с.
2. Разработка и внедрение СМБПП, ХАССП. [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://ntc-certifica.ru/uslugi/tazrabotka-i-vnedrenie-smbpp-khassp> – 25.12.2018.
- 3 ГОСТ Р ИСО 22000–2007. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. – Введ. 2008–01–01. – М.: Стандартинформ, 2012. – 30 с.
4. Белова Л.В. О внедрении системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в современных условиях / Л.В. Белова, Р.С. Васильев // Здоровье населения и среда обитания. – 2014. – № 6 (255) – С. 10–13.
5. ГОСТ Р ИСО 22004–2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000. – Введ. 2018-04-01 / Стандартинформ, 2012. – 36 с.