

УДК 006.072

Н. А. Дранкова, В. Ф. Сопин

ХАССП В СОВРЕМЕННОЙ СИТУАЦИИ, ПОСЛЕ ВСТУПЛЕНИЯ РОССИИ В ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ И ВТО

Ключевые слова: технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ХАССП, Республика Татарстан.

Статья посвящена новым требованиям, которые регламентированы в техническом регламенте таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а именно разработке и внедрению ХАССП на пищевых предприятиях России. Проанализированы основания, для принятия таких требований. В статье подробно описаны действия для внедрения ХАССП и описан опыт внедрения ХАССП в Республике Татарстан.

Keywords: technical regulations of the customs Union TS TS 021/2011 «About safety of food production», HACCP, Republic of Tatarstan.

The article is devoted to the new requirements, which are regulated under the technical regulations of the customs Union TS TS 021/2011 «About safety of food production», namely the development and implementation of HACCP in the food enterprises of Russia. Analyzed the grounds for making such claims. The article describes in detail the steps for the implementation of HACCP and described the experience of implementation of HACCP in the Republic of Tatarstan.

Введение

В связи с вступлением в силу с 01.07.13. технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) от 9 декабря 2011 года, в работе пищевых предприятий произойдут изменения.

Данный регламент был принят с целью бездефектного изготовления выпускаемой продукции, а также:

- 1) защиты жизни и здоровья человека;
- 2) предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей;
- 3) защиты окружающей среды [1].

ТР ТС 021/2011 ориентирован на подход к обеспечению безопасности на уровне, принятом в Евросоюзе (ЕС) и большинстве стран – членов всемирной торговой организации (ВТО) [2].

Основанием принятия ТР ТС 021/2011, было постановление № 852/2004 "О санитарно-гигиенических правилах производства пищевых продуктов", которое вступило в силу с 01 января 2006 года, в нём регламентируется необходимость комплексного подхода к обеспечению безопасности пищевой продукции на всей цепочке ее создания – от поставщика сырья до конечных потребителей. Установленные в этом постановлении требования применяются и к импортируемой пищевой продукции [3].

Экспериментальная часть

Наибольшего внимания требует глава 3 ТР ТС 021/2011 в которой рассмотрены требования к производству пищевой продукции. Статьей 10, пунктом 2 регламентировано, что при осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и под-

держивать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

ХАССП - Анализ Рисков и Критические Контрольные Точки (Hazard Analysis and Critical Control Points) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции [4].

Особенностью системы ХАССП является то, что с ее помощи изучается каждый этап от производства продукции, хранения и до доставки данной продукции потребителю, выявляются риски и опасности, применяются эффективные методы контроля и мониторинга этих опасностей. Данная система является эффективным средством управления в целях защиты процессов от биологических, химических, физических рисков загрязнения и других негативных факторов.

Основная причина широкого распространения системы ХАССП - возможность управления безопасностью пищевых продуктов и предупреждение случаев отравления пищей. Одной из главных составляющих качества продуктов питания является их безопасность. Если невозможно обеспечить безопасность выпускаемой продукции для потребителя, то и произвести качественную продукцию невозможно.

Введение системы ХАССП является следствием вступления России в ВТО, так как главное в этом процессе — безопасность продукции, распространяющаяся на гигиену пищевой продукции, пищевых добавок, материалов, контактирующих с пищевой продукцией, новых видов продукции и системы контроля [8,9].

Данная система является обязательной в странах ЕС, США, Канаде, Новой Зеландии, Японии внедрение систем ХАССП осуществляется на законодательном уровне. Интерес отечественных предприятий к системе ХАССП ежегодно растёт. Это

связанно с пониманием, у руководства предприятий, необходимости внедрения системы ХАССП так как, данная система позволит отечественным производителям пищевой промышленности составить конкуренцию зарубежным предприятиям, не только на внутреннем, но и на внешнем рынках.

С 2001 г. сертификаты системы ХАССП получили несколько десятков российских предприятий, которые занимают лидирующее положение в пищевой отрасли. В Уральском регионе первыми кто внедрил систему ХАССП стали предприятия Свердловской области. На сегодняшний день, около десяти предприятий, мясной отрасли получили сертификат.

В Республике Татарстан самыми прогрессивными в вопросах подтверждения качества и безопасности пищевой продукции являются организации производящие хлебобулочные изделия. Производители хлеба первыми в 1993 г. стали сертифицировать свою продукцию, а в настоящее время первыми сертифицируют систему ХАССП. Число предприятий Республики Татарстан, которые сертифицировали систему ХАССП составляет 14 и 8 предприятий, которые сертифицировали систему менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) на соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 [5].

В категории малого бизнеса в 80 - 90% случаев данной системы нет. Для малого бизнеса внедрение системы ХАССП экономически невыгодно.

Не менее важным аспектом является то, что существуют крупные предприятия, на которых система ХАССП внедрена формально, при отсутствии реально работающей системы.

На сегодняшний день уровень внедрения системы ХАССП в России относительно невысок. Также наблюдается некоторое ограничение информации по данному вопросу и большая часть литературы представлена в виде перевода с английского. ПРО ССЫЛОЧКУ НЕ ПОНЯЛА?!НУЖНА ССЫЛКА НА СТАТЬЮ ПЕРЕВОДНУЮ?

Опыт хлебобулочных предприятий Республики Татарстан по разработке и внедрению систем ХАССП может оказать неоценимую помощь при внедрении данной системы на других предприятиях России.

Внедрение системы ХАССП обеспечит переход от дорыночных форм контроля к рыночным. Мы живем в рыночных условиях "свободного выбора". Свобода предполагает ответственность как производителей, так и потребителей.

Со времён СССР функции выбора, контроля, регулирования выполняло государство. Система ГОСТ решала проблему безопасности продуктов питания. С течением времени, произошли изменения. Динамика поступления на рынок новых видов продуктов, новых производителей слишком велика. В России формируется "западная" культура потребления, при слабой юридической базе и системе государственного контроля.

Потребители не пишут жалобы, столкнувшись с некачественной продукцией. Они заменяют, товар одного производителя, на аналогичный про-

дукт, другого производителя. Таким образом, забота о качестве и безопасности продукции переходит в зону ответственности самих производителей. Система ХАССП дает возможность предотвратить такого рода события, снизить риски и обеспечить выпуск безопасной и качественной продукции.

Технология ХАССП едина и работает на всех предприятиях, где она внедрена. Грамотное внедрение технологии ХАССП обеспечивает безопасность и качество продукции предприятий, а также качество жизни потребителей. Кроме того, контроль надзорных органов на таких предприятиях обычно сводится к минимуму. В зависимости от численности предприятия, оборудования, объемов производства и прочих факторов процесс внедрения ХАССП обычно занимает от шести и до двенадцати месяцев. Необходимо последовательно пройти ряд этапов, затраты при этом могут составить примерно от 50 до 100 тыс. долларов.

Согласно принципам системы ХАССП, указанным ГОСТ Р ИСО 22000-2007, а также ТР ТС 021/2011 предприятие обязано обеспечить выполнение ряда требований. В пункте 3 статьи 11 ТР ТС 021/2011 обозначены требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе производства [1].

СМБПП - это документальная система управления факторами оказывающими влияние на безопасность пищевой продукции на всех стадиях ее производства от закупки сырья, до транспортирования и реализации.

Разработанная и внедрённая СМБПП увеличит конкурентоспособность предприятий, которые в дальнейшем результативно и эффективно обеспечат безопасность пищевой продукции на уровне общепризнанных мировых стандартов.

Для того, чтобы эффективно применить принципы, положенные в основу СМБПП, необходимо пройти этапы разработки и внедрения:

1 этап: обучение группы по безопасности. Успех системы ХАССП зависит от обучения персонала. Эффективное обучение — важная предпосылка к успешному выполнению плана ХАССП. Персонал должны понимать суть ХАССП, и получить навыки, необходимые, для разработки и внедрения.

II этап: издание приказа о создании рабочей группы по разработке системы ХАССП. Группа ХАССП должна состоять из людей, у которых есть специальные знания и опыт по работе с соответствующими продуктами и процессами. Группа должна включать специалистов из таких областей, как инжиниринг, производство, санитария, оценка качества, и микробиология пищевых продуктов. Необходимо вовлечь в процесс разработки и внедрения ХАССП операторов производственных линий, технологов, инженера - механика, персонал производственно – технологической лаборатории, то есть тех, кто впоследствии будет отвечать за мониторинг критических контрольных точек.

В составе рабочей группы ХАССП должны быть: координатор и технический секретарь, а также при необходимости, консультант соответствующий

щей области компетентности. Рекомендуемая структура группы ХАССП представлена на рис. 1.

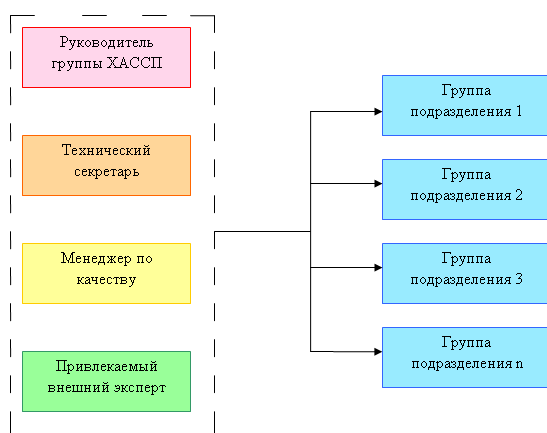


Рис. 1 – Структура группы ХАССП

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы;
- координирует работу группы;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;

ки;

- представляет группу в руководстве организации.

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой [4].

Основными задачами рабочей группы, отвечающей за внедрение системы ХАССП, на производстве являются:

- описание пищевого продукта;
- описание технологии производства;
- определение предполагаемого целевого потребителя;

потребителя;

- определение видов опасностей;
- определение анализа рисков;
- разработка планово-предупреждающие действия;
- выделение критических контрольных точек;

чек;

- установление критических пределов;
- разработка системы мониторинга;
- создание рабочих листов ХАССП;
- проведение внутренних проверок системы ХАССП.

ХАССП.

III этап: разработка документации, которая должна включать:

- документально оформленную политику предприятия в области безопасности выпускаемой продукции. Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора, а также ожиданиям потребителей;

- руководство СМБПП. Если на предприятии существует внедренная и сертифицированная система менеджмента качества (СМК) на соответствие требованиям ГОСТ ISO 9001–2011 «Системы менеджмента качества. Требования», применение ХАССП в рамках СМК может сделать более результативной систему безопасности пищевых продуктов.

Требования стандарта ISO 22000 гармонизированы с требованиями стандарта в области СМК ISO 9001, таким образом, целесообразно интегрировать данные системы. Интегрированная система менеджмента (ИСМ) представляет собой совокупность двух и более систем менеджмента, функционирующих как единое целое.

ХАССП легко интегрируется с СМК, так как соответствует структуре стандартам (ISO 22000, ISO 14001 и другим) и включает в себя аналогичные разделы:

- область применения;
- нормативные ссылки;
- термины и определения;
- ответственность руководства;
- менеджмент ресурсов;
- валидация, верификация и улучшение.

Интеграция обеспечит согласованность действий внутри организации, усиливая тем самым синергетический эффект, заключающийся в том, что общий результат от согласованных действий выше, чем простая сумма отдельных результатов, сократит необходимость разработки всего пакета документов:

- отчеты группы ХАССП;
- рабочие листы ХАССП;
- перечень регистрационно-учётной документации.

Организация обеспечить:

а) идентификацию, оценивание и управление опасностями, которые угрожают безопасности пищевой продукции и которые могут возникнуть в отношении продукции, входящей в область применения СМБПП;

б) периодический анализ и актуализацию, когда это необходимо [6].

V этап: разработать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии процедуры управления потенциально возможными чрезвычайными обстоятельствами и аварийными ситуациями, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции [6].

VI этап: вовлечение персонала. Персонал предприятия должен быть ответственным за внедрение и управление системой ХАССП.

Соответствие системы ХАССП установленным требованиям может подтверждаться:

- сертификацией независимым органом.

Процесс сертификации начинается с подачи заявки в орган по сертификации и заключение договора на проведение процедуры сертификации. Орган по сертификации рассматривает представленные документы, проводит предварительный аудит на предприятии, а затем сертификационный аудит. При положительных результатах предприятие получает сертификат соответствия на свою систему сроком на 3 года;

- проверкой государственным контролирующим органом. Главой 4, статьёй 2 ТР ТС 021/2011 установлено, что для целей подтверждения соответствия процессов производства применяется государственный контроль (надзор) [1]. В соответствии с Федеральным законом от 22 декабря 2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" запрещается проводить надзор чаще, чем раз в три года [7];

- оценкой (аудитом) второй стороной, т.е. заказчиком. Аудит второй стороной проводится в порядке, аналогичном порядку проведения аудита независимым органом. В ходе проверки документации и условий производства экспертами выявляются слабые и сильные стороны процессов производства, а также даются рекомендации по улучшению деятельности. По результатам проведенной проверки экспертной комиссией оформляется подробный отчет о состоянии производства, который предоставляется обеим сторонам - заказчику и поставщику.

Внедрив и поддерживая систему ХАССП, предприятие обладает уверенностью в том, что безопасность соблюдается. Оно имеет возможность избежать применения в процессе производства большого спектра потенциально опасных материалов, биологических, химических и физических угроз для здоровья людей, непроизводительных затрат финансовых средств, издержек вследствие порчи, неправильного производства (саботажа), неправильного употребления продукции покупателем.

Внедрение СМБПП на предприятии обеспечивает выполнение внешних требований, таких как:

- удовлетворение требований западных рынков. Что является актуальным, так как многолетний процесс присоединения России к ВТО уже закончился, страна в настоящее время является полноправным участником. Следовательно, вопрос выполнения Россией международных или не выполнения требований уже не актуален, страна должна выполнять общие правила торговли.

- выполнение требований ТР ТС 021/2011;
- выполнение требований ретейлеров (торговых сетей).

А, также внутренних требований самого предприятия:

- повышение степени доверия у потребителей к выпускаемой продукции;
- возможность выхода на новые рынки, в том числе и на международные а также возможность расширения уже существующего рынка сбыта;
- повышение общей конкурентоспособности продукции предприятия;
- рост инвестиционной привлекательности;

- создание репутации производителя безопасного и качественного продукта;

- использование предупреждающих мер по исправлению возникшего брака продукции;

- степень ответственности за обеспечение безопасности продуктов пищевого производства;

- возможность безошибочно выявить критические процессы, и как следствие, концентрация на них основных усилий и ресурсный потенциал предприятия;

- снизить долю брака в общем объеме производства продукции за счёт экономии и снижения издержек производства.

В связи с этим (с выше изложенным) на хлебобулочном предприятии города Магнитогорска, с учётом опыта внедрения системы ХАССП в Республики Татарстан, будет разработана СМБПП, а в дальнейшем интегрирована с СМК.

Внедрение данного прогрессивного инструмента на сегодняшний день необходимо для российских предприятий пищевой промышленности. Это связано с повышением безопасности и качества отечественных продуктов питания, а также с конкурентоспособностью на внутреннем и внешнем рынке. И как следствие этого, повышение удовлетворенности потребителей и получение экономических выгод предприятием.

Литература

1. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 года;
2. Журнал Методы Оценки Соответствия №11-2012 с 9;
3. Постановление (ЕК) № 852/2004 от 29 апреля 2004 «О санитарно-гигиенических правилах производства пищевых продуктов»;
4. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
5. Журнал Методы Оценки Соответствия №11-2012 с 14;
6. ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
7. Федеральный закон от 22 декабря 2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
8. Безбородова И.В., Москвичева Е.Л., Лаптев Н.И., Купцов П.В., Абдуллин И.А. Инновационный менеджмент: сертификация систем менеджмента в международных органах - фактор повышения конкурентоспособности промышленных предприятий в условиях вступления в ВТО // Вестник Казанского технологического университета. № 12013. С. 235;
9. Стяжкина Е.И., Горелова Е.Н. Стратегические изменения на промышленных предприятиях в условиях вступления России в ВТО // Вестник Казанского технологического университета. № 18; 2012. С. 285.