

ГЛОБАЛЬНАЯ ИНИЦИАТИВА ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Л.А. Цирульниченко

Южно-Уральский государственный университет, г. Челябинск, Россия

В современных условиях требования к пищевой безопасности постоянно возрастают. Потребители и государственные контролирующие органы предъявляют все более жесткие требования к тому, чтобы пищевые продукты соответствовали высоким нормам качества и безопасности. Компании, гарантирующие безопасность выпускаемой продукции, обладают повышенной степенью доверия со стороны покупателей. GFSI объединяет всех ведущих участников мирового рынка: розничные сети, производителей, перевозчиков и других участников цепи поставок к конечному потребителю, а также специалистов по пищевой безопасности и ученых. 20 крупнейших производителей (Nestle, Danon и др.), как и 20 крупнейших торговых сетей (Carrefour, Tesco, ICA, Metro Cash&Carry, Migros, Ahold, Wal-Mart, Delhaize) составляют «ядро» Глобальной инициативы по пищевой безопасности. Соответствие требованиям к пищевой безопасности достигается внедрением и сертификацией деятельности предприятий и поставщиков по различным стандартам, гарантирующим безопасность продукции. Одной из признанных GFSI схем сертификации для пищевых производств является система FSSC 22000. Схема FSSC 22000 разработана для содействия организациям в установлении и постоянном улучшении систем менеджмента и хороших производственных практик. FSSC 22000 является ведущей международной схемой сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. В июле 2017 года была утверждена новая версия стандарта FSSC 22000 – версия 4.1. Предприятия, у которых есть в наличии сертификаты по предыдущим версиям (3.2 или 4.0) схемы FSSC 22000, должны перейти на новые требования в течение очередного надзорного аудита после анонсированной даты. В статье рассмотрены основные особенности данной системы.

Ключевые слова: безопасность пищевых продуктов, качество, система качества.

Интеграция России в мировую экономику ставит новые задачи перед отечественным производителем пищевой продукции. Во-первых, возникает необходимость мониторинга общемировых трендов к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Во-вторых, потребитель становится все более требовательным и требует от производителя дополнительных гарантий – гарантий выпуска продукции стабильного качества, отвечающей действующим требованиям безопасности [1–3].

В настоящее время в мировой практике определены несколько уровней «пищевых стандартов».

1. Стандарты отдельных компаний (individual company standards) Разрабатываются отдельными организациями, как правило, крупными розничными операторами в пищевой области. Применяются в собственной цепи поставок – Nature's Choice (Tesco); Filiere Qualite (Carrefour); Filiere Controlle (Auchan).

2. Национальные коллективные стандарты (Collective national standards) Разрабатываются коллективными организациями в рамках одной страны, в т. ч. Союзами производите-

лей и неправительственными организациями. Как правило, предназначены для установления специфических требований к пищевым продуктам в отдельной стране или регионе – British Retail Consortium Global Standard (BRC).

2. Международные коллективные стандарты (collective International standards) Предназначены для применения организациями в разных странах. Как правило, в работе организации-разработчика стандарта принимают участие члены разных стран – International Food Standard (IFS); Safe Quality Food (SQF) 1000/2000 [8, 9].

Однако общепризнанным гарантом высокого качества пищевых продуктов является система управления качеством и пищевой безопасностью, в основе которой лежат принципы безопасности пищевой продукции на основе анализа рисков и определения критических контрольных точек – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Данный подход реализуется в таких системах, как:

- ISO 22000 (в РФ ГОСТ Р ИСО 22000) – международный стандарт, разработанный

для пищевой промышленности, включающий принципы HACCP, целью которого является определение требований и правил к менеджменту безопасности пищевых продуктов для любых предприятий – участников продуктовой цепи.

- FSSC 22000 – схема сертификации, объединившая в себе требования ISO 22000 и ISO/TS 22002.

- IFS – немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции на основе HACCP

- BRC – британский стандарт безопасности пищевой продукции на основе HACCP.

- GMP / GMP+ (B2, B3 и др.) – международные (голландские) стандарты безопасности кормов для животных на основе HACCP.

- GLOBALGAP/EUREPGAP – сертификационный стандарт для фермерских хозяйств, выращивающих фрукты и овощи, цветы, крупный рогатый скот и т. п. [10].

- Стандарты на упаковку и упаковочные материалы (GMP, PAS 223 и т. д.)

В 2000 году CIES выступила с Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI – Global Food Safety Initiative). GFSI является официальным экспертом Комиссии Кодекс Алиментариус ФАО/ВОЗ в области признания стандартов по пищевой безопасности, задает стандарты в области безопасности пищевых продуктов, способствует взаимному признанию стандартов различных компаний.

Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов имеет своей целью гармонизацию сертификации безопасности пищевых продуктов и, таким образом, снижение потребности в большом количестве аудитов поставщиков. С целью признания схем по безопасности пищевых продуктов в Руководящем документе были определены требования, на соответствие которым могут быть оценены схемы по безопасности пищевых продуктов.

FSSC 22000 остается единственной схемой сертификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанной на ISO.

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов FSSC 22000 служит основой для результативного управления ответственностью предприятия в отношении без-

опасности и качества пищевых продуктов. FSSC 22000 полностью признана Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов и основывается на действующих стандартах ISO. Схема демонстрирует, что компания обладает устойчивой и результативной системой менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) для соответствия требованиям регулирующих органов, клиентов и потребителей пищевой промышленности [6].

Система FSSC 22000 предусматривает требования к обеспечению безопасности продукта, экологического менеджмента и охраны труда (см. рисунок).

Эти области определяют требования, необходимые для обеспечения наличия разработанной системы менеджмента для соответствия запросам регулирующих органов, клиентов и потребителей пищевой промышленности.

Организации-участники цепи поставок пищевых продуктов могут получить выгоды от сертификации по FSSC 22000, вне зависимости от их размера и сложности. Они включают в себя организации, которые производят и перерабатывают:

- скоропортящуюся животноводческую продукцию (т. е. мясные продукты, продукты из мяса птицы, яйца, молочные и рыбные продукты);

- скоропортящиеся растительные продукты (т. е. свежие фрукты и фруктовые соки, консервированные фрукты, свежие овощи, консервированные овощи), продукты с длительным сроком хранения при комнатной температуре (т. е. баночные консервы, бисквиты, печенье, сухие завтраки, растительное масло, питьевую воду, напитки, макаронные изделия, муку, сахар, соль);

- пищевые ингредиенты (например, витамины, минералы, биокультуры, ароматизаторы, ферменты и технологические вспомогательные средства).

- упаковку для пищевых продуктов (прямо или косвенно контактирующую с пищевыми продуктами);

- пищевые продукты и корм для животных (например, корм для животных, корм для рыбы);

- первичные продукты животноводства (например, молоко, рыба, яйца, мед) [4];



Основополагающие требования системы FSSC 22000

В июле 2017 года была утверждена новая версия стандарта FSSC 22000 – версия 4.1. Предприятия, у которых есть в наличии сертификаты по предыдущим версиям (3.2 или 4.0) схемы FSSC 22000, должны перейти на новые требования в течение очередного надзорного аудита после анонсированной даты.

Основное различие заключается в том, что были удалены два требования, а именно «Надзор за персоналом» (Supervision of personnel) и «Управление поставляемыми материалами» (Management of supplied materials).

Утвержденная схема FSSC 22000 включает в себя: требования к системе менеджмента пищевой безопасности в цепи производства и поставок, изложенные в стандарте ISO 22000; требования к программам предварительных условий (или пререквизитные программы) конкретного пищевого сектора, изложенные в стандартах серии ISO/TS 22002, и дополнительные требования. В схему FSSC 22000 версии 4.1 включены девять дополнительных требований к операторам пищевой цепочки, которые можно условно разделить на две группы: общие (для выполнения всеми

без исключения участникам) и специальные (их выполнение относится только к конкретным отраслям) [5].

Общие дополнительные требования к операторам пищевой цепочки теперь включают следующее:

- управление услугами;
- маркировка продукции;
- защита пищевых продуктов;
- предупреждение пищевого мошенничества;
- использование логотипа FSSC 22000;
- управление аллергенами.

Специальные дополнительные требования для конкретных операторов пищевой цепочки теперь включают следующее:

- мониторинг окружающей среды;
- формула продуктов (только для домашних животных – корма для собак и кошек);
- рациональное использование природных ресурсов (только для продукции животноводства).

Схема FSSC 22000 разработана для содействия организациям в установлении и постоянном улучшении систем менеджмента и хороших производственных практик. FSSC 22000 является ведущей международной схемой сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. FSSC 22000:

- полностью включает в себя существующие стандарты ISO, отраслевые технические условия, HACCP, регулирующие требования и принципы HACCP Кодекса;
- полностью признана Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов;
- позволяет интегрировать менеджмент безопасности и качества пищевых продуктов с другими системами менеджмента, такими как экологический менеджмент, менеджмент устойчивого развития и менеджмент профессиональной безопасности и охраны труда;
- регулируется некоммерческим Фондом и управляется независимым Советом заинтересованных сторон;
- повышает прослеживаемость на протяжении цепи поставок пищевых продуктов;
- позволяет меньшим и/или менее развитым организациям внедрять устойчивую СМБПП, признанную во всем мире [7].

Литература

1. Бойкова, Ю.А. Формирование системы управления организации на основе интегративного подхода / Ю.А. Бойкова, Е.И. Куценко // Вестник магистратуры. – 2016. – № 3-2 (54). – С. 46–48.
2. Жемчугов, А.М. Оптимальная организационная структура предприятия / А.М. Жемчугов, М.К. Жемчугов // Проблемы экономики и менеджмента. – 2015. – № 5. – С. 6–28.
3. Махнова, Г.Ю. Совершенствование организационной структуры управления предприятием / Г.Ю. Махнова, С.А. Шевченко // Интеллект. Инновации. Инвестиции. – 2013. – № 1. – С. 77–80.
4. Международная схема сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. – <http://www.fssc22000.com/documents>
5. Новая версия fssc 22000 версии 4.1 важнейшие векторы развития менеджмента пищевой безопасности. – www.sgs.com
6. Ступникова, И.Ю. Совершенствование организационной структуры управления как условие обеспечения конкурентоспособности организации / И.Ю. Ступникова, Е.И. Куценко // Теория и практика современной науки. – 2016. – № 2 (8). – С. 404–409.
7. Food safety system certification 22000 version 4.1: July 2017. – <http://www.fssc22000.com/documents/standards/downloads.xml>
8. SQF Fundamentals Program. – <https://www.sqfi.com/what-is-the-sqf-program/sqf-fundamentals-program/>
9. Why use the BRC global standard? – <https://www.brcglobalstandards.com/brc-global-standards/agents-and-brokers/>
10. Cultivating the Future of the Planet. – https://www.globalgap.org/uk_en/

Цирульниченко Лина Александровна, кандидат технических наук, доцент кафедры «Пищевые и биотехнологии», Южно-Уральский государственный университет (г. Челябинск), tcirulnichenkola@susu.ru

Поступила в редакцию 4 сентября 2018 г.

DOI: 10.14529/food180404

GLOBAL INITIATIVE ON FOOD SAFETY

L.A. Tcirulnichenko

South Ural State University, Chelyabinsk, Russian Federation

Under modern conditions, requirements to food safety are constantly becoming more demanding. Consumers and state control authorities place more and more strict demands for food products to comply with high standards of quality and safety. Companies that warrant safety of the released products possess enhanced volume of customers' trust. GFSI unites all leading figures of the world market: retail chains, manufacturers, transport operators and other participants of the chain of supplies to the end customer, as well as food safety specialists and scientists. 20 largest producers (Nestle, Danon, etc.) just like 20 largest commercial networks (Carrefour, Tesco, ICA, Metro Cash&Carry, Migros, Ahold, Wal-Mart, Delhaize) are forming the "core" of the Global initiative on food safety. Compliance of requirements to food safety is achieved by implementation and certification of activities of enterprises and suppliers on various standards which warrant safety of products. One of the acknowledged GFSI certification scenes for food industries is the FSSC 22000 system. The FSSC 22000 scheme was developed in order to assist organizations in establishment and constant improvement of management systems and successful production experiences. FSSC 22000 is the leading international scheme for certification of food safety management systems. In July of 2017, a new version of the FSSC 22000 standard was approved – the version 4.1. Enterprises which have certificates of the previous versions (3.2 or 4.0) of the FSSC 22000 scheme must switch to new requirements within the next compliance audit after its date has been announced. Main features of this system are reviewed in the article.

Keywords: food safety, quality, quality system.

References

1. Boykova, Yu.A., Kutsenko E.I. [Formation of a company management system on the basis of the integration approach]. *Vestnik magistratury* [Bulletin of Master's department], 2016, no. 3-2 (54), pp. 46–48. (in Russ.)
2. Zhemchugov A.M., Zhemchugov M.K. [Optimal organizational structure of an enterprise]. *Problemy ekonomiki i menedzhmenta* [Problems of economics and management], 2015, no. 5, pp. 6–28. (in Russ.)
3. Makhnova G.Yu., Shevchenko S.A. [Improvement of organizational structure in business management]. *Intellekt. Innovatsii. Investitsii* [Intellect. Innovations. Investments], 2013, no. 1, pp. 77–80. (in Russ.)
4. *Mezhdunarodnaya skhema sertifikatsii sistem menedzhmenta bezopasnosti pishchevykh produktov* [International certification scheme of food safety management systems]. Available at: <http://www.fssc22000.com/documents>
5. Novaya versiya fssc 22000 versii 4.1 vazhneyshiye vektory razvitiya menedzhmenta pishchevoy bezopasnosti [New version of FSSC 22000; version 4.1: the most important vectors of development of food safety management]. Available at: www.sgs.com
6. Stupnikova I.Yu., Kutsenko E.I. [Improvement of organizational management structure as a condition of ensuring competitiveness of a company]. *Teoriya i praktika sovremennoy nauki* [Theory and practice of modern science], 2016, no. 2(8), pp. 404–409. (in Russ.)
7. *Food safety system certification 22000 version 4.1*: July 2017. Available at: <http://www.fssc22000.com/documents/standards/downloads.xml>
8. *SQF Fundamentals Program*. Available at: <https://www.sqfi.com/what-is-the-sqf-program/sqf-fundamentals-program/>
9. *Why use the BRC global standard?* Available at: <https://www.brcglobalstandards.com/brc-global-standards/agents-and-brokers/>
10. *Cultivating the Future of the Planet*. Available at: https://www.globalgap.org/uk_en/

Lina A. Tcirulnichenko, Candidate of Sciences (Engineering), Associate Professor of the Department of Food Technology and Biotechnology, South Ural State University (Chelyabinsk), tcirulnichenkola@susu.ru

Received September 4, 2018

ОБРАЗЕЦ ЦИТИРОВАНИЯ

Цирульниченко, Л.А. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов / Л.А. Цирульниченко // Вестник ЮУрГУ. Серия «Пищевые и биотехнологии». – 2018. – Т. 6, № 4. – С. 29–33. DOI: 10.14529/food180404

FOR CITATION

Tcirulnichenko L.A. Global Initiative on Food Safety. *Bulletin of the South Ural State University. Ser. Food and Biotechnology*, 2018, vol. 6, no. 4, pp. 29–33. (in Russ.) DOI: 10.14529/food180404