РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ ИСО 22000

DEVELOPMENT AND IMPLEMENTATION OF ISO 22000

УДК 338

Лоскутова Оксана Валерьевна, старший менеджер центра “Гортест Урал” в области сертификации деятельности, г. Екатеринбург
Атрохов Сергей Валерьевич, главный редактор центра “Гортест Урал”, г. Екатеринбург

Loskutova O.V. o.barhudaryan@astratest.ru
Atrokhov S.V. o.barhudaryan@astratest.ru

Аннотация

Статья посвящена требованиям к системе управления пищевой безопасностью (СМБПП) и ее сертификации. Рассматриваются цели и задачи ХАССП, преимущества системного подхода при ведении деятельности. Затронуты вопросы, связанные с порядком внедрения системы безопасности ИСО 22 000, и законодательное обоснование процедуры. Особый акцент делается на административной ответственности предпринимателей, нарушивших требования ТР ТС 021/2011. Статья помогает сделать выводы о необходимом уровне функционирования пищевых производств, который защитит потребителя от некачественной продукции.

Annotation

The article is devoted to the requirements for a food safety management system (FSMS) and its certification. The goals and objectives of HACCP, the advantages of a systematic approach in the conduct of activities are considered. The issues related to the implementation of the ISO 22000 security system and the

legislative basis for the procedure are discussed. Particular emphasis is placed on the administrative responsibility of entrepreneurs who have violated the requirements of TR CU 021/2011. The article helps to draw conclusions about the required level of functioning of food production, which will protect the consumer from low-quality products.

Ключевые слова: ХАССП, ИСО 22000, сертификация СМБПП, ТР ТС 021/2011, Роспотребнадзор, предприниматель, пищевое производство/ HACCP, ISO 22000, SMBPP certification, TR CU 021/2011, Rospotrebnadzor, entrepreneur, food production.

Keywords: HACCP, ISO 22000, FSMS certification, TR CU 021/2011, Rospotrebnadzor, entrepreneur, food production / HACCP, ISO 22000, SMBPP certification, TR CU 021/2011, Rospotrebnadzor, entrepreneur, food production.

Какие документы запрашивает Роспотребнадзор при проверках? С таким вопросом в наш центр сертификации запросы поступают практически каждый день. При этом большинство предпринимателей понимает, что на пищевую продукцию декларация о соответствия - это обязательный документ, а вот про систему ХАССП, которая должна быть разработана и внедрена в обязательном порядке, знают далеко не все.

Так что же такое ХАССП?

Начнем с того, что это требования к системе управления пищевой безопасностью (СМБПП). Данная система разрабатывается на основании международного стандарта ISO 22000, предназначенного для любых предприятий пищевой промышленности, включая действующие в смежных отраслях, таких как производство оборудования, упаковочных материалов, чистящих средств, пищевых добавок и ингредиентов. На сегодняшний день большинство продуктов питания неоднократно пересекает национальные границы - международные стандарты необходимы для обеспечения безопасности глобальной сбытовой производственной сети.

В результате применения ISO 22000 происходит гармонизация процессов внутри предприятия, и, как следствие, все участники пищевой цепи могут говорить на «едином языке». ISO 22000 поддерживает идею постоянного улучшения производственных практик и позволяет осуществлять интеграцию с системами, уже внедренными на предприятии (например, ISO 9001 или 14001).

Цель стандарта ISO 22000 состоит в том, чтобы создать набор требований, при соблюдении которых предприятие сможет гарантировать высокое качество работы, надежность и безопасность изготавливаемой продукции.

Одна из главных задач ISO 22000 – это обеспечение безопасности пищевой продукции на всех этапах, улучшение качества товара и ликвидация ошибок в работе. Задача системы менеджмента безопасности пищевых продуктов – это не только контроль производства каждой единицы товара, а контроль над всеми процессами предприятия в целом.

Что дает внедрение стандарта?

Внедрение ISO 22000 требуется организациям, которые хотят создать и развивать систему управления пищевой безопасностью на своем предприятии, а также получить выход на новые рынки сбыта. Также внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции актуально для тех компаний, которые планируют выпуск продуктов на мировой рынок или отдельные сегменты иностранного рынка и хотят пройти независимую оценку соответствия высоким европейским стандартам, принятым в мире.

Внедрение ISO 22000 представляет массу преимуществ для пищевой промышленности, а кроме того:

- решает основные проблемы, существующие на предприятии:
- обеспечивает единый подход к безопасности всей пищевой цепи;
- связывает пищевую безопасность с бизнес-процессами предприятия;

- интегрирует принципы ХАССП (анализ опасностей и критические контрольные точки – система, в рамках которой осуществляются идентификация, оценка и меры управления опасными факторами);
- позволяет организации свободно определять нужные методы и подходы для выполнения требований стандарта.

Преимущества для компании, внедряющей ISO 22000, затрагивают как производственную область: повышение безопасности и качества продукции, устранение потерь, сокращение издержек, снижение уровня брака на производстве, так и рыночную сферу деятельности: преодоление торговых барьеров и доступ на мировые рынки, увеличение рыночной доли, повышение имиджа организации, повышение инвестиционной привлекательности и конкурентоспособности. Снижение негативного воздействия на экологию за счёт применения технологий с минимальным воздействием на окружающую среду, снижение издержек и, как следствие, минимизация использования природных ресурсов – все это является весомым преимуществом для организаций, которые заботятся не только о качестве своей продукции, но и о влиянии своего производства на окружающую среду.

Этапы внедрения



Рисунок 1 – Этапы внедрения ISO 22000

Внедрение СМБПП начинается с проведения анализа производства, в ходе которого выявляются факторы, влияющие на качество конечного продукта, и обучения сотрудников организации. Затем проводится

сопоставление всех этапов производственного процесса и существующих опасностей, где эксперты обязаны выявить все моменты, в которых возможно ухудшение качества продукта, начинается работа по разработке документации. Третьим этапом проходит внедрение разработанной документации и проведение анализа и оценки выявленных рисков. Следующий шаг – проведение внутреннего аудита, осуществление коррекции и корректирующих действий, а также анализ системы со стороны руководства. По прошествии всех этапов подаются документы в сертифицирующие органы, проводится технический аудит организации, разрабатываются корректирующие действия и выносится окончательное решение. Дополнительным подтверждением внедрения системы СМБПП на производстве служит сертификат по ХАССП, а также сертификаты об обучении персонала.

Необходимость внедрения: требования закона

В Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» для всех изготовителей пищевой продукции на территории Таможенного союза утверждено требование о внедрении и поддержании процедур, основанных на принципах ХАССП. На данный момент ХАССП - это одни из обязательных документов, которые должны быть на каждом пищевом предприятии при проверке Роспотребнадзора.

Статьей 10 ТР ТС 021/2011 установлена обязанность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП, поэтому организация должна не только разработать и внедрить пакет документов, но и обучить персонал, и поддерживать по всей цепочке своей производственной деятельности.

Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека только сертификата ХАССП будет недостаточно - Роспотребнадзор запросит разработанные процедуры ХАССП и документы, подтверждающие их работоспособность и функционирование на

предприятии. Плановые проверки проводятся 1 раз в 3 года. В последнее время, со стороны контролирующих органов участились внеплановые проверки, которые могут быть инициированы по жалобе потребителей или других органов государственной власти, поэтому организация должна быть готова к тому, что в любой момент сотрудники Роспотребнадзора могут приехать на объект с проверкой.

Административная ответственность

За несоблюдение производителем пищевой продукции требований ТР ТС 021/2011 установлена административная ответственность в соответствии с ч.ч.1–3 статьи 14.43 Кодекса РФ об административных правонарушениях в виде административного штрафа до 1 млн рублей или административного приостановления деятельности на срок до 90 суток.

Заключение

Только путем сочетания государственного надзора в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и систем управления пищевой безопасностью в современных условиях можно создать должный уровень функционирования пищевых производств.

На сегодняшний день создание действующего механизма управления безопасностью пищевых продуктов является для предприятий данной отрасли первостепенной задачей, положительно влияющей на производственную деятельность организации и обеспечивающей охрану здоровья потребителей.

Обратитесь в наш центр, чтобы провести внедрение и сертификацию ХАССП строго в соответствии с законодательством. Срок действия официального сертификата - 3 года.

Литература

1. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

2. ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000.

Literature

1. GOST R ISO 22000-2019 Food safety management systems. Requirements for organizations involved in the food chain.

2. GOST R ISO 22004-2017 Food safety management systems. Guidance on the application of ISO 22000.