

ЭКОЛОГИЯ, ЭКОНОМИКА И ПРАВО



Л.И. ПАНКРУТСКАЯ

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ЧАСТЬ 2. НАЧАЛО В № 4 2006 Г.)

Информация, необходимая для проведения анализа рисков, должна характеризовать опасные агенты, которые могут быть обнаружены в исследуемых пищевых продуктах, значение их влияния и вероятность появления, отражать допустимые уровни их содержания и условия, которые могут привести к недопустимому уровню. Причинно-следственный анализ, как правило, показывает, что основными проблемами являются человеческий фактор, технология, оборудование, сырье.

В пищевой промышленности особые требования предъявляются к такому сырьевому ресурсу, как вода, поскольку ее качество непосредственно оказывается на продукции. Требования, предъявляемые к качеству воды, могут быть различными для разных предприятий пищевой промышленности. Например, технологическая вода не должна содержать нитраты, которые уже при концентрации 0,0005 % задерживают, а при концентрации 0,02 % прекращают развитие дрожжей. Присутствие железа, наличие кальция и магния, нитратов и нитритов отрицательно сказываются на процессе брожения в пивоварении, вызывая помутнение и ухудшение вкусовых качеств пива. Технологическая вода для мясной, мясоконсервной, рыбной, молочной отраслей должна соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде, и, кроме того, быть более бактериологически чистотой, отличаться невысокой жесткостью и отсутствием железа, которое даже в минимальных количествах вызывает нежелательные изменения запаха и вкуса продукции.

В связи с такими требованиями к качеству воды пищевой промышленности даже при значительных расходах в технологическом процессе ее повторное использование невозможно. Поэтому необходимо применять все известные способы экономии водных ресурсов и повышать качество очистки производственных сточных вод перед сбросом в городскую канализацию или поверхностные водные объекты.

Поскольку предъявляются столь жесткие требования к качеству воды, речь идет о понятии "лимитирующий предел", превышение которого приведет к тому, что заданная критическая контрольная точка выйдет из-под контроля и может возникнуть опасность. Все лимиты по тем или иным показателям долж-

Лариса Ивановна ПАНКРУТСКАЯ, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры экономики природопользования Белорусского государственного экономического университета.

ны соответствовать установленным нормативам. Соответствие лимитов проверяется при проведении мониторинга, объекты и параметры которого следует запротоколировать и записать в журнал с указанием контрольных критических точек и корректирующих действий в случае их отклонения от предельных значений.

Опыт внедрения систем качества на основе анализа рисков и контрольных критических точек на предприятиях пищевой промышленности позволяет выделить 5 этапов работы:

- 1) подготовка исходной информации,
- 2) анализ и совершенствование действующих процедур по обеспечению качества и безопасности продукции,
- 3) анализ риска,
- 4) установление критических контрольных точек и оформление рабочих листов,
- 5) внедрение в производство и внутренний аудит.

Руководство организации определяет область распространения системы НАССР применительно к определенным видам (группам или наименованиям) выпускаемой продукции и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, транспортировка, оптовая и розничная продажа и потребление, включая сферу общественного питания, и несет персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции с учетом действующего национального законодательства.

В Республике Беларусь проводимые в настоящее время работы по присоединению к ВТО обязывают привести действующее законодательство страны в соответствие с международными нормами и обязательно соблюдать требования системы НАССР экспортёрами продуктов питания.

Требования к качеству и безопасности продуктов питания в Республике Беларусь регламентированы определенными законами (рис. 2).



Рис. 2. Законы Республики Беларусь, регламентирующие требования к безопасности продуктов питания

Для повышения безопасности пищевых продуктов и экспортных возможностей предприятий пищевой и сельскохозяйственной продукции в Республике Беларусь активизировались работы по внедрению на этих предприятиях международной системы НАССР.

Внедрение этой системы в нашей стране началось с разработки национального стандарта в соответствии с требованиями международной и европейской систем стандартизации и сертификации.

Постановлением Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь (с мая 2006 г. — Государственный комитет по стандартизации) от 30.06. 2004 г. № 29 утвержден и введен в действие с 01.01. 2005 г. государственный стандарт СТБ 1470-2004 “Системы качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек. Общие требования”. Он устанавливает требования к управлению качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов системы НАССР.

Введение методологии системы НАССР в Республике Беларусь продиктовано необходимостью обеспечить безопасность выпускаемой продукции с целью защиты потребителя и содействовать отечественным предприятиям в международной торговле.

Подтверждением того, что предприятие внедрило систему НАССР, т.е. имеет все условия и выполняет необходимые требования для выпуска безопасной продукции, служит сертификация, которую в Республике Беларусь проводят аккредитованные в Национальной системе подтверждения соответствия органы по сертификации систем управления качеством на основе анализа рисков и критических контрольных точек. Сертификация систем НАССР гарантирует, что все виды деятельности внутри организации, которые могут влиять на качество и безопасность продукции, согласованно определены (документированы), эффективно выполняются и соответствуют требованиям СТБ 1470-2004.

Документированные процедуры, разрабатываемые предприятием, включают:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о внедрении системы;
- приказ о создании группы;
- информацию о продукции;
- информацию о производстве;
- отчеты с идентификацией потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбора ККТ;
- рабочие листы НАССР;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения предупреждающих и корректирующих действий;
- процедуру управления несоответствующей продукцией;
- процедуру управления документацией;
- процедуру проведения внутренних проверок;
- перечень регистрационно-учетной документации.

Проверка и оценка системы НАССР осуществляется комиссией органа по сертификации непосредственно на предприятии. В состав комиссии включаются эксперты-аудиторы НАССР и технические эксперты, являющиеся специалистами в оцениваемых областях деятельности (технологи по отраслям промышленности, микробиологи, химики и другие специалисты).

Комиссия оценивает:

соответствует ли представленная документация системы НАССР условиям производства;

выполняются ли требования, установленные в документации системы НАССР;

проводятся ли мероприятия по обеспечению безопасности продукции в рамках существующей на предприятии системы мониторинга, корректирующие и предупреждающие действия.

Если комиссией зарегистрировано хотя бы одно существенное несоответствие, связанное с возможностью появления недопустимого риска, то вывод по результатам сертификации будет считаться отрицательным. При положительных результатах предприятию выдается сертификат соответствия на систему НАССР сроком на 3 года.

Для подтверждения прохождения процедуры соответствия используется знак — сертификация систем качества на основе принципов НАССР согласно правилам маркировки знаком соответствия, которые регламентированы ТКП.5.1.08-2004 (рис. 3).



Рис. 3. Знак соответствия, применяемый при сертификации систем НАССР

формации о претензиях к безопасности продукции предприятием;

- поступления информации о неправомочном применении сертификата соответствия на систему НАССР;
- внесения существенных изменений в документы системы качества, конструкторскую, технологическую и нормативную документацию, в организационную структуру предприятия и в случаях других изменений, влияющих на стабильность уровня безопасности и качества изготавливаемой продукции;
- появления необходимости проверить устранение несоответствий, выявленных при плановом инспекционном контроле.

Система НАССР на предприятии может внедряться автономно или совместно, путем интеграции ее в действующую или разрабатываемую здесь систему управления качеством, соответствующую СТБ ИСО 9001-2001. Совместное внедрение и сертификация системы НАССР и системы управления качеством, обеспечивает высокую эффективность управления процессами на предприятии, полноту выполнения требований НАССР, экономию финансовых ресурсов и времени.

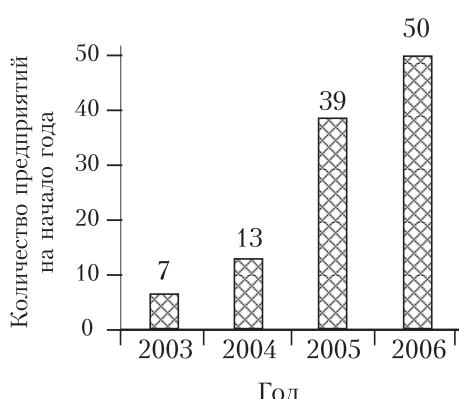


Рис. 4. Количество белорусских предприятий, внедривших стандарт СТБ 1470-2004

В течение всего срока действия сертификата соответствия органом по сертификации осуществляется плановый инспекционный контроль за системой НАССР по ежегодному графику с периодичностью не менее одного раза в год.

Может проводиться также внеплановый инспекционный контроль в случаях:

- поступления обоснованной ин-

формации о претензиях к безопасности продукции предприятием;

- поступления информации о неправомочном применении сертификата соответствия на систему НАССР;
- внесения существенных изменений в документы системы качества, конструкторскую, технологическую и нормативную документацию, в организационную структуру предприятия и в случаях других изменений, влияющих на стабильность уровня безопасности и качества изготавливаемой продукции;
- появления необходимости проверить устранение несоответствий, выявленных при плановом инспекционном контроле.

В соответствии с заданиями государственной программы "Качество" на 2004—2006 гг. (утверждена постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 11.05.2004 г., № 546) создана необходимая инфраструктура для осуществления работ в этом направлении, разработаны руководящие документы, устанавливающие требования к системе НАССР и порядок ее сертификации, обучены специалисты.

На 30.08. 2006 г. работы по созданию систем и их сертификация на основе принципов НАССР проведены на 67 предприятиях пищевой промышленности (рис. 4) [8].

Приведем перечень организаций, сертифицировавших свое производство по системе НАССР (на начало 2006 г.):

СП ООО “Санта-Бремор” (2 производства)
 ОАО “Брестский молочный комбинат” (2 производства)
 ОАО “Оршанский мясоконсервный комбинат”
 ОАО “Мозырьсоль”
 ОАО “Гродно Молкомбинат”
 РПУП “Минский завод игристых вин”
 УП “Гормолзавод № 3”
 ОАО “Гродненский Мясокомбинат”
 СП ООО “АкваТрайпл”
 ПЧУП “Дарида”
 ИП “Кока-Кола Бевриджиз Белоруссия”
 СП ОАО “Спартак”
 ОАО “Коммунарка”
 ОАО “Кондитерская фабрика “Сладыч””
 ОАО “Березовский мясоконсервный комбинат”
 УДП “Слонимский винодельческий завод”
 ОАО “Кобринский маслодельно-сыродельный завод”
 ОАО “Волковыский мясокомбинат”
 ОАО “Пинский молочный комбинат”
 ОАО “Могилевский молочный комбинат”
 РУП “Гродненский ликероводочный завод”
 ИЧПТУП “Крабэкс”
 Волковыское ОАО “БЕЛЛАКТ”
 ООО “Инко-Фуд”
 ОАО “Красный Мозырянин”
 ОАО “Городской молочный завод № 1”
 КПУП “Минскхлебпром”, хлебозавод № 6
 ОАО “Молоко” г. Витебск
 РУП “Минск Кристалл”
 СП ООО “Трансоэкспресс”
 ОАО “Красный пищевик”
 РУППХП “Гомельхлебпром”, хлебозавод № 1
 КДУП “Гомельский винодельческий завод”
 КДУП “Гомельский ликероводочный завод”
 ОАО “Мозырские молочные продукты”
 ОАО “Малоритский консервно-овощесушильный комбинат”
 Белорусско-австрийское совместное ЗАО «Стеклозавод “Елизово”»
 ОАО “Глубокский мясокомбинат”
 КПУП “Пинский мясокомбинат”
 ОАО “Березовский сыродельный комбинат”
 ОАО “Полоцкий молочный комбинат”
 ОАО “Витебский мясокомбинат”
 ООО “Рогачевский молочно-консервный комбинат”
 СООО «Малиновицненский спиртоводочный завод ”Аквадив”»
 ОАО “Поставский молочный завод”
 РУП “Витебский ликероводочный завод” и его филиал РУП “Богушевский спиртзавод”
 ОАО “Витебская бройлерная птицефабрика”
 ОАО “Лидские пищевые концентраты”
 Следует отметить, что внедрение и сертификация системы НАССР на белорусских предприятиях требуют:
 совершенствования технологий и освоения новых видов продукции с улучшенными потребительскими свойствами и более длительными сроками хранения;

модернизации действующих и введения новых технологических линий и схем производства;

оснащения современными контрольно-измерительными средствами производственных и испытательных лабораторий, их аккредитации и аттестации, применения современных методов контроля продуктов и сырья;

внедрения новых процессов упаковки и маркировки продукции.

Все это влечет за собой значительные трудовые и финансовые затраты. Финансирование осуществляется из инновационного фонда и собственных средств предприятий.

Однако реализация заданий по внедрению системы НАССР позволит:

- повысить безопасность пищевых продуктов, их качество и конкурентоспособность;
- расширить экспорт белорусских товаров;
- создать благоприятный имидж белорусских предприятий;
- совершенствовать работу по организации производства в соответствии с международными требованиями.

По словам председателя Госстандарта В.Н. Корешкова, “внедрение и сертификация систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек позволяет снижать производственные потери за счет совершенствования управления производством и повышения качества и безопасности продукции. Практика показывает, что 85 % брака выпускаемой продукции (несоответствующей) связано с неэффективным управлением качеством на предприятиях” [9].

Таким образом, к числу наиболее эффективных средств, способствующих повышению качества и безопасности продукции, а также обеспечению ее доступа на международные рынки, относятся создание и сертификация систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек в соответствии с международными требованиями.

Литература и электронные публикации в Интернете

1. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь, 9 янв. 2002 г., № 90-З. Изм. и доп. 20 июля 2006 г., № 162-З [Электрон. ресурс]. Мин., 2006. Режим доступа: <http://ncpi.gov.by>
2. О радиационной безопасности населения: Закон Респ. Беларусь, 21 дек. 2005 г., № 72-З [Электрон. ресурс]. Мин., 2006. Режим доступа: <http://ncpi.gov.by>
3. О безопасности генно-инженерной деятельности: Закон Респ. Беларусь, 9 янв. 2006 г., № 96-З [Электрон. ресурс]. Мин., 2006. Режим доступа: <http://ncpi.gov.by>
4. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Респ. Беларусь, 29 июля 2003 г., № 217-З. Изм. и доп. 20 июля 2006 г., № 162-З [Электрон. ресурс]. Мин., 2006. Режим доступа: <http://ncpi.gov.by>
5. Об оценке соответствия требованиям технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации: Закон Респ. Беларусь, 5 янв. 2004 г., № 269-З. Изм. и доп. 20 июля 2006 г., № 162-З [Электрон. ресурс]. Мин., 2006. Режим доступа: <http://ncpi.gov.by>
6. О санитарно-эпидемическом благополучии населения: Закон Респ. Беларусь, 23 нояб. 1993 г., № 2583-XII; в ред. 29 июня 2003 г., № 217-З [Электрон. ресурс]. Мин., 2006. Режим доступа: <http://ncpi.gov.by>
7. О техническом нормировании и стандартизации: Закон Респ. Беларусь, 5 янв. 2004 г., № 262-З. Изм. и доп. 20 июля 2006 г., № 162-З [Электрон. ресурс]. Мин., 2006. Режим доступа: <http://ncpi.gov.by>
8. Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь [Электрон. ресурс]. Мин., 2006. Режим доступа: <http://www.gosstandart.gov.by/rus/tech/index.php?page=53>
9. Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь [Электрон. ресурс]. Мин., 2006. Режим доступа: <http://www.gosstandart.gov.by/rus/info/?page=1>