
Е.Н. ЧЕРНИГИНА

*ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ АНАЛИЗА
РИСКОВ И КОНТРОЛЯ КРИТИЧЕСКИХ
ТОЧЕК В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ОТРАСЛИ*

Приоритетами политики Республики Беларусь по-прежнему остаются стабильные равноправные отношения с развитыми демократическими государствами, уважение суверенитета, независимости и территориальной целостности других стран, формирование эффективной экономической и социальной системы, активное научно-техническое сотрудничество. Между тем состояние экономики позволяет обнаружить некоторые тенденции в хозяйственной деятельности, создающие угрозу экономической безопасности в стране и способствующие формированию зависимой экономики.

В первую очередь это относится к продовольственной сфере. Ведь обеспечение населения продовольствием в оптимальном по научным нормам количестве, качестве и ассортименте — одна из самых актуальных задач суверенных государств и мирового сообщества. Решение продовольственной проблемы в Республике Беларусь неизменно считается стратегической и экономической целью, а также практической задачей, активно решаемой правительством. В настоящее время данная проблема обострилась из-за неблагоприятных явлений в мире в целом из-за наметившихся усилий стран-экспортеров продовольствия проводить целенаправленную политику, ведущую к повышению цен на свою продукцию.

На наш взгляд, роль качества в геополитическом и геоэкономическом пространстве неуклонно возрастает. Именно оно будет определять причинно-следственные связи и вектор выхода на траекторию преодоления затянувшегося переходного периода экономики Беларуси.

Работы по повышению качества и конкурентоспособности выпускаемой в республике продовольственной продукции, созданию условий для ее доступа на мировой рынок требуют овладения современными подходами к оценке рынка и запросов потребителя.

Опыт развитых стран свидетельствует об активном использовании для решения этой задачи процесса повышения качества товаров. Для этого из того же количества сырья следует выпустить продукцию, более полно удовлетворяющую общественные потребности. Эффективность использования этой формы отношения к регулированию процессов и результатов деятельности во всех сферах научно-технических, производственных, торгово-экономических, социальных и других отношений находит подтверждение на международном уровне, в расширяющихся масштабах работ, связанных с качеством, в развитых и развивающихся странах.

На наш взгляд, вопрос обеспечения высокого качества неотделим от безопасности продовольственных товаров.

Болезни, вызванные некачественными продовольственными товарами, могут отрицательно сказаться не только на состоянии отдельно взятого индивида, но и привести к сокращению торговли, туризма, отрицательно повлиять на коммерческую деятельность поставщиков продуктов питания. Комиссией “Кодекс Алиментариус” в настоящее время отмечен рост числа заболеваний, связанных с пищевыми отравлениями. Предполагается, что эта ситуация связана с определенным несовершенством системы санитарно-гигиенического контроля продукции на соответствующих предприятиях.

Данная ситуация весьма актуальна и для нашей республики. Об этом, в частности, свидетельствуют регулярные проверки Центра гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья (*Тарасевич И.А.* Как работают рынки // Сов. Белоруссия. 2003. 5 июня. С. 3.).

Так, в Минской области, по данным за второй квартал 2003 г., при проверке 2737 торговых мест получены следующие параметры: 32,12 % из общего числа предприятий, реализующих продовольственные товары, не соответствуют требованиям НТД. Из них 33,7 % реализовывали продукцию, не подтвержденную соответствующей документацией о качестве продовольственных товаров, 9,3 % — с истекшим сроком годности, 22,4 % торговых предприятий содержались в неудовлетворительном состоянии, в 13,2 % проверенных торговых местах у работников отсутствовали санитарные книжки, 21,4 % торговых предприятий имели прочие нарушения. В их число входят такие нарушения, как несоблюдение товарного соседства, неполное отражение характеристик реализуемых товаров на ценниках, а также их неправильное оформление.

В условиях глобализации Республика Беларусь ведет планомерную работу по присоединению к ВТО, последовательно гармонизируя законодательство с ее правилами и приводя внешнеторговый режим в соответствие с нормами организации. Целью этой работы является достижение на основе баланса прав и обязательств условий, отвечающих долговременным интересам страны. Одно из направлений данной работы — внедрение системы НАССР в республике как фактора, содействующего международной торговле. НАССР (*Hazard analysis and critical control points*), или АРККТ (система анализа рисков и контроля критических точек), представляет собой документированную систему, обеспечивающую идентификацию опасных факторов, установление предупреждающих мер и критических контрольных точек, внедрение системы проверок и, как следствие, гарантирующую безопасность пищевых продуктов. Данная система признается во всем мире как оптимальная и наиболее эффективная форма контроля качества и безопасности продуктов питания. Разработанная НАСА в 70-х гг. совместно с военными лабораториями в США (в Натике) для обеспечения безопасности еды астронавтов, система НАССР стала признанным во всем мире способом гарантированного производства безопасных пищевых продуктов. Изначально она была разработана для обеспечения микробиологической безопасности продовольствия, а затем расширена, чтобы охватить также химические и физические опасности, которые может заключать в себе продовольствие. Требования международных стандартов ИСО серии 9000 в случае применения их на пищевых предприятиях недостаточно, поскольку, являясь универсальными, они не учитывают специфики данного производства. Основополагающие принципы НАССР — не сегодняшнее открытие. Они смещают акцент с малоэффективного контроля качества уже произведенной продукции в структуру процесса, управляя качеством пищевых продуктов на основе предупредительного контроля критических точек производства продукции. Таким образом, главная идея состоит в том, чтобы разбить весь процесс производства на участки и установить контроль на промежуточных этапах изготовления продукции. НАССР легко может вписываться в систему менеджмента качества на предприятии. Она дает четкую методологию для разработки плана его обеспечения, но не охватывает все аспекты менеджмента. ИСО 9000 фокусируется на потребностях и ожиданиях потребителей, а одно из наиболее важных его ожиданий (которое в большей степени подразумевается, чем непосредственно заявляется) — иметь безопасные продукты питания. ИСО 9000 позволяет интегрировать свою систему менеджмента качества с внедрением системы безопасности продукции — системы НАССР. Их совместное использование гораздо эффективнее, чем по отдельности.

Полное внедрение системы состоит из 14 этапов: определение области разработки НАССР, создание рабочей группы по разработке и созданию НАССР, сбор данных о продукции, определение ожидаемой области применения продукции, построение производственной блок-схемы, ее проверка, составление перечня опасных факторов и предупреждающих действий, определение критических конт-

рольных точек, установление для них пределов безопасности, создание системы мониторинга для каждой контрольной точки, разработка плана корректирующих действий, документации, проверка и пересмотр.

Особый интерес в этой области представляет восьмой этап, связанный с определением критических контрольных точек. Под ними понимают этапы или процедуры производственного процесса, которые могут контролироваться и благодаря которым можно предотвратить появление опасного фактора, устранить его или уменьшить до допустимого уровня. Их количество зависит от вида и сложности процесса, попадающего в область анализа. Данный этап определяется как критический в том случае, если может устранить выявленный на предыдущем этапе опасный фактор, либо свести возможность его проявления до приемлемого уровня.

Несмотря на то, что система НАССР не является обязательной в некоторых странах, покупателей, как правило, интересует наличие на предприятии механизма контроля критических точек. Внедрение данной системы становится важным фактором в конкурентной борьбе, и, кроме того, в ряде стран Европейского Союза оно установлено юридически. Например, в Германии не допускается в реализацию продукция, не прошедшая процедуру соответствия Директиве 93/43ЕЭС по гигиене пищевых продуктов (в ней содержатся основные посылки системы НАССР), а в Великобритании, где данная система вообще не является обязательной, 90 % пищевых предприятий всех форм собственности внедрили ее (Анализ рисков и контроль критических точек при производстве пищевых продуктов. Мн., 2002. С. 12.). ВТО считает, что даже если принятие и применение стандартов Комиссии “Кодекс Алиментариус” (они отражают международный консенсус в отношении требований к защите здоровья человека и рисков, связанных с пищевыми продуктами) остается необязательным, несоответствие этим стандартам является потенциальной причиной возникновения разногласий и фактором, сдерживающим развитие торговых отношений.

Основные преимущества от внедрения данной системы:

- контроль по всей цепочке производства продукции, обеспечение большего к ней доверия;
- предотвращение или снижение до приемлемого уровня риска возникновения опасности для потребителей;
- стабильность качества пищевой продукции и продовольственного сырья за счет упорядочения и координации работ по управлению рисками при производстве, транспортировании, хранении и реализации;
- содействует международной торговле, особенно в тех странах, где система НАССР является обязательной.

В Республике Беларусь система внедрена на ИП “Кока-кола Бевриджиз Белоруссия” и “Аустробел”. Работы по ее введению ведутся на ОАО “Млитепс” и ООО “Памакс”. Белорусские производители разрабатывают системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с требованиями СТБ ГОСТ Р 51705.1-2001 “Система качества. управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Общие требования”. Внедрение НАССР предприятиями Республики Беларусь позволит достаточно успешно решить ряд актуальных задач. Например, даст возможность контролировать всю цепочку производства пищевой продукции; обеспечит большее доверие потребителей к безопасности продукции; приведет к рациональному управлению опасными факторами, возникающими при производстве пищевой продукции; обеспечит переход от корректирующих действий к предупредительным мерам по обеспечению качества; решит проблемы безопасности на основе единого подхода; создаст условия для участия в европейской и международной торговле, определит наличие документированных доказательств контроля над процессом; подтвердит соблюдение требований технических условий, ГОСТов или законодательства; даст возможность предупреждения негативных ситуаций в области безопасности продуктов питания, которые могут отрицательно воздействовать на мнение покупателей и деятельность предприятия.

Таким образом, применение принципов НАССР — перспективное и приоритетное направление в развитии экономики Республики Беларусь.