Лекция № 12 - Международные нормы и правила к обеспечению безопасности пищевых продуктов специального питания

Основные вопросы:

# Общая информация о HACCP

# Законодательство Европейского союза в области пищевой безопасности

# Общая информация о HACCP

Система HACCP была разработана в 70-х годах ХХ века с целью контроля безопасности пищевых продуктов, предназначенных для американских астронавтов. В то время большинство систем контроля безопасности и качества продуктов основывались на контроле конечного продукта. Но при таком подходе стопроцентная уверенность в безопасности продукта может быть обеспечена только его стопроцентным контролем. В отличие от традиционного подхода, HACCP реализует превентивный подход, направленный на устранение вероятных опасностей до того, как они станут причиной появления некачественной продукции.

Суть HACCP заключается в системе принципов, которые позволяют идентифицировать, оценивать и исключать угрозы, существенные для безопасности продуктов питания. Это осуществляется путем определения критических контрольных точек и целевого управления рисками, присутствующими в процессе производства и поставок продукции.

В 2006 году в Европейском Союзе вступил в силу пакет законов и нормативных актов «О гигиене продуктов питания», закрепляющих систему HACCP в качестве обязательной системы обеспечения безопасности продуктов. Любой предприниматель в Евросоюзе, имеющий непосредственное отношение к производству, переработке или транспортировке продуктов питания, обязан следовать устанавливаемым системой правилам. Это касается всех предприятий общественного питания, киосков, магазинов розничной и оптовой торговли, фирм, осуществляющих хранение и транспортировку, а также производителей продуктов питания.

В 2001 году в России был принят стандарт ГОСТ Р 51705.1–2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования» от 23.02.01 года. Его положения являются рекомендованными для использования в целях повышения безопасности продовольственных товаров, но не закреплены в качестве обязательных для частных предпринимателей и юридических лиц.

Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (п. 2 ст. 10), вступившим в действие с 1 июля 2013 года, установлено, что «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 (ISO 22000:2005)». Это же требование подтверждено и Техническими регламентами Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», оно же действует и в странах-членах ВТО. Предприятиям России придётся, при заключении контрактов и поставке продукции, доказывать выполнение этих требований. При принятии решения о начале разработки и внедрения современных систем менеджмента главное – принять это решение вовремя! Опыт показывает, что эта работа занимает, как минимум, не менее года при наличии не только решения руководства предприятия, но и его непосредственного участия в этой работе.

В основе современной методики НАССР лежит семь главных принципов, последовательная реализация которых позволяет разработать, внедрить и успешно управлять НАССР на предприятии:

Принцип 1. Оценка рисков, связанных с продуктом в течение всего процесса.

Принцип 2. Определение критических контрольных точек, наблюдение в которых минимизирует возникающие риски.

Принцип 3. Определение предельных значений для каждой контрольной точки.

Принцип 4. Определение порядка наблюдения за критическими предельными значениями.

Принцип 5. Планирование мероприятий по коррекции, проводимых в случае выхода значений в критических точках за допустимые пределы.

Принцип 6. Определение порядка проверки правильности работы системы ХАССП.

Принцип 7. Разработка системы эффективного ведения документации по ХАССП.

# Законодательство Европейского союза в области пищевой безопасности

Основополагающим документом Европейского союза в области безопасности пищевой продукции является регламент № 178/2002 Европейского парламента и Совета Европейского союза от 28 января 2002 года. Данный регламент призван установить общие принципы и требования в продовольственном праве, общие понятия пищевого законодательства на уровне ЕС, а также обеспечить последовательный подход в развитии национального пищевого законодательства стран, входящих в ЕС. регламентом также учреждается Европейский орган по безопасности пищевых продуктов (EFSA).

Регламенты, принимаемые институтами Европейского cоюза, являются актами прямого действия, то есть с момента утверждения Советом (Европейской комиссией, Советом совместно с Европарламентом) и вступления в силу регламента ЕС содержащиеся в нем положения становятся непосредственно действующим правом на всей территории Евросоюза, обязательными как для государств-членов, так и для их физических и юридических лиц.

Согласно нормам регламента № 178/2002 пищевые продукты – это все вещества или продукция, которые предназначены или, исходя из здравого смысла, подразумевается, что они предназначены для употребления человеком в пищу в переработанном, частично переработанном или непереработанном виде. К пищевым продуктам относятся в том числе напитки, жевательная резинка, а также все вещества, включая воду, которые добавляют в пищевые продукты при их изготовлении, переработке или обработке.

К пищевым продуктам не относятся:

* кормовые средства;
* живые животные, если они не приготовлены для потребления человеком в пищу;
* растения до сбора урожая;
* лекарственные средства в значении Директив 65/65/ЕЭС и 92/73/ЕЭС Совета;
* косметические средства в значении Директивы 76/768/ЕЭС Совета;
* табак и табачные изделия в значении Директивы 89/622/ЕЭС Совета;
* наркотические и психотропные вещества в значении Конвенции ООН о наркотических веществах и Конвенции ООН о психотропных веществах;
* отходы и загрязняющие примеси.

Европейское законодательство в отношении пищевой продукции можно разделить на следующие три основных семейства.

Законодательство в отношении безопасности пищевой продукции, которое распространяется на такие области, как гигиена пищевой продукции, пищевых добавок, материалов, контактирующих с пищевой продукцией, новых видов пищевой продукции, а также на системы контроля. Большинство данных законов имеет горизонтальный характер. Это означает, что требования устанавливаются для широкого диапазона видов продукции и процессов, то есть по горизонтали. Кроме того, данное законодательство включает некоторые положения, являющиеся специфическими для пищевой продукции (то есть, действующие по вертикали).

Второе семейство законов относится к информации для потребителей, которая в основном представляется на этикетках.

Третье семейство законов, устанавливающих требования к качеству, направлено на защиту качества и включает "вертикальные" директивы, т. е. директивы в отношении молочной продукции, диетической продукции и специфической продукции, производимой в отдельных регионах.

Законодательство ЕС отражает его обязательства перед Организацией по международной торговле (WTO) и соответствует требованиям Комиссии "Кодекс Алиментариус", если это уместно (Micossi, 1998).

Стандарты BRC и IFS

Единый стандарт BRC. Британский консорциум предприятий розничной торговли BRC (British Retail Consortium) в 1998 году разработал и внедрил Технический Стандарт и Протокол на пищевую продукцию (the BRC Food Technical Standard). Стандарт был призван стать главным критерием оценки поставщиков розничными торговцами и владельцами компаний, с точки зрения соответствия законодательным требованиям.

В 2003 году BRC несколько изменил формат стандарта и само его название. Он получил название BRC Global Standard – Food (Единый стандарт BRC – Пищевая продукция).

Стандарт предназначен для производителей всех типов пищевой продукции. Все предприятия, в любой стране, поставляющие продукты сетям, входящим в BRC, должны соответствовать данному стандарту.

Стандарт имеет широкую область применения, включая все аспекты безопасности продуктов питания и требования, как к поставщикам, так и к продавцам.

Стандарт базируется на сочетании принципов НАССР, систем управления качеством, а также регламентирует применение надлежащей производственной практики (GMP).

BRC предъявляет требования к:

Системе НАССР. Эта глава определяет критерии применения системы НАССР (ХАССП), основанные на принципах, описанных в CAC/RCP 1-1969

Системе менеджмента качества. Здесь – фокус на процедурах подтверждения качества: управление ответственностью, внутренний аудит, управление ресурсами и т. д.

Принципы надлежащей производственной практики: стандартные требования к производственной среде (здания, территория, освещение, кондиционирование, оборудование, транспорт, поддержание чистоты, порядка и гигиены, борьба с вредителями, утилизация отходов и др.)

Управление продукцией Управление процессами

Требования к персоналу (обучение, личная гигиена, медицинский осмотр, защитная спецодежда)

Преимущества внедрения «BRC Global Standard – Food»:

единый стандарт и правила, позволяющие выполнять оценку с привлечением органов по сертификации, аккредитованных по европейскому стандарту EN450I I (ISO/IEC Руководство 65)

единая проверка, выполняемая поставщиком в соответствии с согласованной периодичностью оценки, позволит поставщику сообщать о своем статусе тем потребителям, которые признают требования стандарта

стандарт имеет комплексный характер и рассматривает все области безопасности продукции и правомерности

стандарт рассматривает часть требований к изучению, как поставщиков, так и предприятий розничной торговли

в рамках Оценочного протокола существует требование к проведению постоянного надзора и подтверждения проверки результатов корректирующих действий, предпринятых по результатам несоответствий

Food· Version6. IFS (International Food Standard) разработан объединенными представителями общества немецкой розничной торговли и федерацией предприятий торговли и дистрибуции Франции. IFS широко распространен в Германии и Франции, также в Австрии, Польше, Швеции, Италии и др. С 2003 года сертифицировано более 3000 предприятий. Цель стандарта IFS: оценка возможности поставщика производить и стабильно поставлять безопасную продукцию в соответствии с ее спецификацией.

Стандарт позволяет оценивать системы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов поставщиков, руководствуясь единым подходом. Стандарт распространяется на все этапы получения продукции от фермы до переработки.

Система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с IFS основывается на следующей методологии:

* идентификация процессов, необходимых для системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;
* определение последовательности и взаимодействия этих процессов;
* определение критериев и методов, требуемых для обеспечения;
* эффективного функционирования и контроля этих процессов;
* обеспечение доступности информации, необходимой для осуществления и мониторинга этих процессов;
* измерение, мониторинг и анализ этих процессов, и выполнение необходимых действий для достижения запланированных результатов и постоянного улучшения.

На национальном и международном уровнях были приняты и другие меры по повышению качества и безопасности пищевой продукции. Группа высших должностных лиц, занимающихся розничной торговлей на международном уровне и встревоженная вспышками заболеваний, вызванных диоксином, BSE, сальмонеллами и кишечными Е-бактериями, выступила с так называемой Всемирной инициативой в отношении безопасности пищевой продукции, предполагающей работу по обеспечению безопасности пищевой продукции в трех направлениях:

* Потребители,
* Сельское хозяйство и международная торговля,
* Менеджмент в цепочке поставок.

Президент компании, включающей более 20 крупных предприятий розничной торговли, заявил, что в настоящее время безопасность пищевой продукции является такой комплексной проблемой, осложненной повышающимся риском и возникновением скандалов, что необходимо найти новый подход к ее решению. Основными приоритетами данной инициативы являются:

* разработка бенчмаркинговой модели с целью создания стандарта безопасности пищевой продукции;
* разработка международной системы быстрого оповещения;
* обеспечение прослеживаемости;
* содействие всемирному сотрудничеству между организациями розничной торговли пищевой продукцией и национальными и пан- национальными правительствами и органами;
* разработка модели хорошей практики розничной торговли пищевой продукцией на основе гигиенических требований к работе магазинов, которую также можно предложить для использования в развивающихся странах.

Кодексы практики хорошей работы (GP) включают рекомендации, направленные на выполнение минимальных приемлемых требований и условий переработки и хранения продукции. Кодексы GP не имеют юридического статуса, но, тем не менее, их часто рекомендуют для использования в качестве основы для других систем.

Система анализа опасностей и управления в критических точках (ХАССП) представляет собой системный подход к идентификации, оценке и управлению на тех стадиях производства пищевой продукции, которые являются критически важными для обеспечения безопасности пищевой продукции. Она представляет собой аналитический инструмент, позволяющий руководству внедрить и постоянно выполнять затрато- эффективную программу обеспечения безопасности пищевой продукции. Основной целью системы ХАССП является обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе производства на основе предупреждения ошибок, а не с помощью контроля качества.

В настоящее время система ХАССП получила всемирное признание и повсеместно применяется как качественная субъективная система, в которой большинство решений основывается на качественных, а не количественных данных. Несколько проведенных исследований показали, что более количественный подход к системе ХАССП улучшит научную базу анализа опасностей.

# 3. Технические регламенты Евразийского экономического (Таможенного) союза в области безопасности пищевой продукции

Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» с 1 июля 2013 года определен новый порядок и перечень пищевой продукции, подлежащей государственной регистрации.

Так, подлежат государственной регистрации:

* 1. пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;
	2. пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;
	3. минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм3 или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;
	4. пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;
	5. биологически активные добавки к пище (БАД);
	6. пищевая продукция нового вида.

При этом государственная регистрация природной столовой минеральной воды, бутилированной питьевой воды, расфасованной в емкости; тонизирующих напитков, пищевых добавок, комплексных пищевых добавок, ароматизаторов, растительных экстрактов в качестве вкусоароматических веществ и сырьевых компонентов, стартовых культур микроорганизмов и бактериальных заквасок, технологических вспомогательных средств, в том числе ферментных препаратов; пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно- модифицированных (трансгенных) организмов, в том числе генетически модифицированных микроорганизмов, предусмотрена до 15 февраля 2015 года (Решение комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

В соответствии с указанным порядком при государственной регистрации продукции заявителем представляются, в том числе, документы, подтверждающие соответствие продукции требованиям, установленным техническим регламентом «О безопасности пищевой продукции», а также требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Так с 1 июля 2013 г. также вступили в силу технические регламенты Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, на масложировую продукцию, о безопасности зерна, о пищевой продукции в части ее маркировки, о безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

Основные вопросы для самоконтроля:

1. Система принципов HACCP
2. Главные принципы НАССР для разработки, внедрения и управлении на предприятии
3. Основополагающие документы Европейского союза в области безопасности пищевой продукции
4. Основные семейства Европейского законодательства в отношении пищевой продукции
5. Технические регламенты Евразийского экономического (Таможенного) союза в области безопасности пищевой продукции