

Ашырбаева С.Ы.

ХАССП ПРИНЦИПТЕРИНИН НЕГИЗИНДЕ КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН ИШКАНАЛАРЫНА ТАМАК-АШ АЗЫКТАРЫНЫН КООПСУЗДУК МЕНЕДЖМЕНТ СИСТЕМАСЫН КИРГИЗУУ ПРОЦЕДУРАЛАРЫ

Ашырбаева С.Ы.

ПРОЦЕДУРЫ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ОСНОВАННОЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИЯХ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

S. Ashyrbaeva

PROCEDURES FOR IMPLEMENTING A FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM BASED ON HACCP PRINCIPLES AT ENTERPRISES OF THE KYRGYZ REPUBLIC

УДК :631.1(575.2) (04)

Бүгүнкү күндө базарлар тамак-аш азыктарынын коопсуздугун жана анын далилин абдан талап кылып калды. Тамак-аш азыктарынын коопсуздук далили катары ИСО 22000:2018 стандартына ылайык Тамак-аш азыктарынын коопсуздук менеджмент системасынын ХАССПтын принциптеринин негизинде алынган шайкеиштик сертификаты эсептелет. Бул макалада ошол системаны республиканын ишканаларына иштеп чыгуу жана киргизүү жолдору изилденген. ХАССП системасы (НАССР) – «Кооптуулукту талдоо жана критикалык контролдоо пункттары» (коркунучтарды анализдөө жана критикалык контролдоо пункттары) - бул азык-түлүк чийки затынын, технологиялык процесстердин жана даяр продукциянын коркунучтуу факторлоруна баа берүү жана контролдоо системасы, ал жогорку сапатты камсыз кылууга багытталган жана тамак-аш коопсуздугу. Бул система тамак-аш азыктарын кайра иштетүүгө жана өндүрүүгө талдоо жүргүзүүгө, химиялык, физикалык жана биологиялык келип чыгышынын мүмкүн болгон ар кандай тобокелдиктерин таанууга жана аларды көзөмөлдөөгө системалуу мамилени аныктайт.

Негизги сөздөр: тамак-аш азыктары, тамак-аш азыктарынын коопсуздугу, коопсуздук менеджменти, документтелген маалыматтар, ХАССП системасы, уюмдагы чөйрө.

Сегодня рынки остро требуют обеспечения и доказательства безопасности ввозимой и производимой пищевой продукции. Доказательством безопасности пищевых продуктов является наличие сертификата соответствия с требованиями стандарта ISO 22000:2018 Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП. В статье рассмотрены этапы внедрения данной системы и указаны перечень всех документов, необходимых для разработки и внедрения системы безопасности пищевой продукции на предприятиях республики. Система ХАССП (НАССР) – «Анализ рисков и критические контрольные точки» (Hazard Analysis and Critical Control Points) представляет собой систему оценки и контроля опасных факторов продовольственного сырья, технологических процессов и готовой продукции, которая призвана обеспечить высокое качество и безопасность пищевых продуктов. Эта система определяет систематический подход к анализу обработки и производства продуктов питания, распознаванию любых возможных рисков химического, физического и биологического происхождения и их контроля.

Ключевые слова: пищевая продукция, безопасность пищевой продукции, менеджмент безопасности, документированная информация, система ХАССП, среда организации.

Today's markets are in dire need to ensure and prove the safety of imported and manufactured food products. Evidence of food safety is the presence of a certificate of conformity with the requirements of ISO 22000: 2018 Food safety management system based on the principles of HACCP. The article discusses the stages of implementation of this system and provides a list of all documents required for the development and implementation of a food safety system at enterprises republics. The HACCP system (НАССР)- «Hazard Analysis and Critical Control Points» (Hazard Analysis and Critical Control Points) is a system for assessing and controlling hazardous factors of food raw materials, technological processes and finished products, which is designed to ensure high quality and food safety. This system defines a systematic approach to the analysis of food processing and production, the recognition of any possible risks of chemical, physical and biological origin and their control.

Key words: food products, food safety, security management, documented information, system HACCP, organization environment.

В связи с нахождением Кыргызской Республики в ЕАЭС возникает проблема обеспечения и доказательства безопасности производимой пищевой продукции нашей страны. В соответствии с техническим регламентом «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) при осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

В современном мире предъявляются высокие требования к качеству пищевых продуктов. Но в отличие от требований к качеству, которые могут изменяться в зависимости от требований конкретных групп потребителей, требования к безопасности пищевой продукции, являются неизменными

Идея ХАССП впервые была введена в середине 60-х годов, когда при разработке космических программ США потребовался надежный способ производства продуктов питания с гарантией отсутствия в ней патогенных микроорганизмов

Система ХАССП (НАССР) – «Анализ рисков и критические контрольные точки» (Hazard Analysis

and Critical Control Points) представляет собой систему оценки и контроля опасных факторов продовольственного сырья, технологических процессов и готовой продукции, которая призвана обеспечить высокое качество и безопасность пищевых продуктов.

ХАССП – это предупреждающая система, которая используется в пищевой промышленности как гарантия безопасности производимых продуктов. Эта система определяет систематический подход к анализу обработки и производства продуктов питания, распознаванию любых возможных рисков химического, физического и биологического происхождения и их контроля.

Система ХАССП запроектирована таким образом, чтобы позволить внедрить ее на каждом производственном предприятии (организации), независимо от его величины, степени совершенства производства или ассортимента. Данная идея исходила из того, что большинство субъектов, функционирующих на рынке, борется с рисками, однако не все они реализуют это систематическим и формально оформленным образом.

Научное исследование положения и состояния предприятий, производящих пищевую продукцию и оказывающих услуги питания позволит:

1. Выявить целостную картину об информированности о системе менеджмента по безопасности пищевой продукции (СМБПП) и готовности к ее внедрению.

2. Оказать помощь в подготовке производства и документов к внедрению системы менеджмента по безопасности пищевых продуктов (СМБПП) по системе ХАССП используя методы и инструменты управления качеством и современного менеджмента TQM

3. Выработать стратегическое направления развития предприятия и государства по обеспечении Продовольственной безопасности.

В настоящее время из действующих предприятий пищевой отрасли нашей республики не более 15% получили сертификат в соответствии с требованиями стандарта ISO 22000:2018, более 5% пред-

приятий находятся в процессе разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов основанные на принципах ХАССП и остальным 80% производителям пищевой продукции необходима помощь по подготовке производства и документации к разработке и внедрению системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, особенно нужна помощь производителям отдаленных регионов.

При процедурах внедрения СМБПП возникают следующие проблемы:

– проблема доступа к комплексной достоверной и объективно-действующей документации о системе безопасности пищевой продукции по принципам ХАССП (СМБПП);

– недостаточно полное понимание важности и значимости внедрения систем менеджмента качества и безопасности продовольственных товаров как инструментов обеспечения гарантии конкурентоспособности, экспорт ориентированности производимой продукции;

– отсутствие информации о доказательстве безопасности продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям;

– отсутствие доступной научной литературы по СМБПП;

– мало изученность данной темы

– низкий уровень развития исследовательских пищевых лабораторий.

Также возникают проблемы при экспорте продукции в страны-члены Таможенного Союза.

Система ХАССП, таким образом, обязывает участников рынка внедрять именно эти системные элементы, чтобы обеспечить возникновение такой ситуации, когда обеспечение безопасности пищевых продуктов становится не только случайным результатом.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры в соответствии с перечнем документов и информации, необходимой для разработки ХАССП (табл. 1).

Таблица 1

Перечень документации и информации, необходимой для разработки системы ХАССП

№ пп	Перечень документов и информации
1.	Реквизиты организации
2.	Место нахождения предприятия с указанием почтового адреса, банковских реквизитов
3.	Организационно-структурная схема (при ее отсутствии копия штатного расписания)
4.	Историческая справка об организации
5.	Перечень сырья с указанием ТНПА (технические нормативные правовые акты)
6.	Перечень упаковочных материалов, контактирующих с пищевым продуктом с указанием ТНПА (если упаковочные материалы принимаются по качественному удостоверению, то качественное)

	удостоверение)
7.	Ассортиментный перечень готовой продукции с указанием ТНПА (ГОСТ)
8.	Копии технологической документации (рецептур, технологических инструкций / технологического описания / технологических карточек
9.	Ген. план организации, план производственных, вспомогательных, бытовых помещений. Со спецификацией.
10.	План расстановки оборудования со спецификацией (перечень оборудования)
11.	План холодного и горячего водоснабжения. План канализации.
12.	План вентиляции. Инструкция по очистке вентиляционных систем и замене фильтров.
13.	Наличие инструкции по обращению с пищевыми отходами (приложить)
14.	Схема лабораторного контроля (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)
15.	Перечень журналов с указанием номеров (начиная от склада сырья и материалов заканчивая складом готовой продукции)
16.	Перечень санитарных инструкций. Копии санитарных инструкций.
17.	Процедура входа на производство (основного и вспомогательного персонала, третьих лиц)
18.	Копия процедуры по борьбе с вредителями.
19.	Копия инструкции по обращению с несоответствующей продукцией (браком) о начале разработки системы ХАССП;
20.	Приказ об определении области распространения системы ХАССП;

В процессе производства пищевой продукции производитель обеспечивает безопасность продукции путем проведения контроля самостоятельно и (или) с участием третьей стороны (органов по сертификации, испытательных лабораторий).

Для этого производитель должен определить:

- 1) Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к загрязнению продукции;
- 2) Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции и показателей безопасности сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы (т.е. выявить ККТ в какой момент технологического процесса может быть риск загрязнения продукции для ее предотвращения и устранения);
- 3) Предельные значения параметров, контролируемых в ККТ;
- 4) Порядок мониторинга ККТ;
- 5) Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;
- 6) Периодичность проведения проверки на соответствие продукции требованиям технических регламентов ТС;
- 7) Периодичность проведения уборки, мойки,

дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства;

8) Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность не переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи

При внедрении системы ХАССП на предприятии можно привлечь к работе международных или местных консультантов, которые знакомы с местными условиями.

Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) по принципам ХАССП в соответствии с требованиями стандарта ISO 22000:2018, осуществляется по этапно (табл. 2).

Таблица 2

План по разработке и внедрению системы ХАССП

Этап 1 (обязательный)	Проведение анализа предприятия и сбор информации о производственной деятельности	
Проводимые работы	Специалист Посещает организацию. Анализирует производство на соответствие требований СанПиН. Изучает и анализирует технологическую документацию. Собирает необходимую документацию для разработки системы ХАССП.	Представитель заказчика Сопровождает специалиста во время посещения организации. Предоставляет копии всех запрашиваемых специалистом документов, схем планов
Результат этапа	Заключение о результатах анализа Собранный пакет документов для разработки	
Этап 2 (обязательный)	Разработка документации системы ХАССП	
Проводимые работы	Специалист На основании предоставленной технологической документации специалист разрабатывает пакет документов по системе ХАССП в соответствии с Перечнем документов входящих в состав системы ХАССП	Представитель заказчика Предоставляет специалисту дополнительные документы и комментарии по запросу. Осуществляет согласование разработанных документов по системе ХАССП
Результат этапа	Согласованный пакет документов по системе ХАССП	
Этап 3 (обязательный)	Внедрение системы ХАССП	
Проводимые работы	Специалист Повторно посещает организацию; Выдает рекомендации по внедрению системы Выдает рекомендации по ведению записей в рамках системы; Разъясняет сотрудникам особенности работы в системе ХАССП.	Представитель заказчика Обеспечивает коммуникацию со специалистами организации; Готовит утверждению приказы
Результат этапа	Приказ о внедрении системы ХАССП	
Этап 4 (по решению заказчика)	Сопровождение процедуры сертификации системы ХАССП	
Проводимые работы	Специалист Специалист совместно с представителем заказчика собирает и готовит пакет документов и заявку для старта процедуры сертификации. Налаживает коммуникацию с аккредитованным органом по сертификации. Сопровождает сертификационный аудит. Оказывает помощь в разработке корректирующих действий по результатам аудита. При необходимости предоставляет результаты в орган по сертификации.	Представитель заказчика Совместно со специалистом собирает и готовит пакет документов и заявку для старта процедуры сертификации. Готовит организацию к проведению сертификационного аудита. Сопровождает сертификационный аудит. Оформляет корректирующие действия по результатам аудита. Контролирует выполнение корректирующих действий. Самостоятельно или при помощи специалиста предоставляет результаты в орган по сертификации.
Результат этапа	Сертификат соответствия системы ХАССП	

Рабочая группа должна подготовить следующий перечень документов входящих в состав системы ХАССП:

План-график по разработке документов системы ХАССП;

Приказы в рамках системы ХАССП;

Политика в области безопасности пищевых продуктов;

Цели в области безопасности продукции;

Руководство по системе ХАССП;

Документированная процедура «Формирование и порядок информирования группы ХАССП»;

Документированная процедура «Информирование заинтересованных сторон»;

Документированная процедура «Отзыв опасной продукции»;

Документированная процедура «Внутренний аудит»;

Документированная процедура «Управление документацией»;

Документированная процедура «Управление записями»;

Инструкция о прослеживаемости пищевой продукции при производстве;

Программа предварительных условий (только для СТБ 22000);

Описание готовой продукции;

Описание сырья и вспомогательных материалов;

Блок-схемы технологических процессов производства продукции;

Протоколы верификации блок-схем;

Идентификация и анализ опасностей;

Определение критических контрольных точек (ККТ);

Оформление Планов ХАССП:

– установление локализации для каждой ККТ;

– установление критических пределов для каждой ККТ;

– установление системы мониторинга для каждой ККТ;

– установление коррекций и корректирующих действий для каждой ККТ;

– установление процедур проверки (верификации) для каждой ККТ;

Протоколы валидации Планов ХАССП;

План верификации системы ХАССП;

Отчет о проведении внутреннего аудита;

Отчет о результативность внедренной системы ХАССП.

Шаблоны журналов.

Необходимость внедрения элементов ХАССП на предприятиях производящих пищевую продукцию, национальным законодательством была предусмотрена в 2013 году с принятием Закона КР «Тех-

нический регламент «Гигиена производства пищевых продуктов» от 1 июня 2013 года №88, в соответствии с которым хозяйствующие субъекты по производству пищевых продуктов должны организовывать, применять и поддерживать систему производственного (собственного) контроля, основанную на принципах системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (глава 4).

Приняты НПА:

- Распоряжение Правительства Кыргызской Республики от 27.08.09 №476-р, по стимулированию предприятий, внедряющих эффективные системы менеджмента качества в соответствии с различными международными стандартами ИСО 9000, ИСО 14000 и ИСО 22000 и др. (Письмо МФКР исх. № 10-1/1887 от 10.02.17, НТК КР исх. №10-1/1886 от 10.02. 17);

- Постановление Правительства Кыргызской Республики от 22 июня 2016 года № 346 «Об утверждении Концепции развития национальной инфраструктуры качества Кыргызской Республики на период до 2020 года».

В целях оказания методического содействия предприятиям пищевой промышленности приказом министерства утверждены Рекомендации по внедрению системы менеджмента качества согласно требованиям стандартов ИСО 9000 (приказ МЭ от 14.10.08 г. № 200) и по внедрению на предприятиях пищевой промышленности основных положений программы производственного контроля (программ-предпосылок), необходимых для результативного функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (приказ МЭ № 39 от 21.12.15 г.).

Кроме того, в целях обеспечения прослеживаемости продукции в Кыргызской Республике в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза при содействии проекта ЛСА был разработан проект Мастер-плана по улучшению системы контроля качества, безопасности молока и молочных продуктов. При его разработке в составе рабочих групп приняли участие представители научного и бизнес-сообществ, испытательных лабораторий и было проведено ряд семинаров, тренингов.

Литература:

1. Закон КР «Технический регламент «Гигиена производства пищевых продуктов» от 1 июня 2013 года №88.
2. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
3. ИСО 2200-2018 Система менеджмента безопасности пищевой продукции.
4. Баумгартен Л.В. анализ методов определения конкурентоспособности организаций и продукции. - М., 2018.
5. Подлипаев Л.П. и др. Высокие технологии. Организация внедрения системы менеджмента качества на предприятии. - М.: Гелиос АРВ, 2017.