

В.Ф. Могутова, канд. с.-г. наук, доц. (СНАУ, Суми)

АНАЛІЗ НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Впровадження систем управління безпекою харчових продуктів, заснованих на принципах НАССР інтенсивно розпочалось після прийняття Директиви про гігієну харчових продуктів, відповідно якої у кожній країні ЄС були розроблені національні регламенти і стандарти та контроль виконання вимог НАССР з боку уповноважених урядом органів.

Метою роботи був аналіз нормативно-правових актів та нормативних документів, які регламентують законодавче забезпечення та правові аспекти розробки, впровадження й функціонування систем управління безпекою харчових продуктів.

Для дослідження використано методи порівняння, узагальнення, а також аналітичний, логічно-правовий, структурно-системний. Теоретичною базою дослідження були чинні нормативно-правові акти та нормативні документи, які регламентують правове поле систем управління безпекою харчових продуктів.

В Україні загальнодержавна концепція впровадження принципів НАССР в стадії формування. Закон України “Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” регламентує здійснювати заходи щодо поетапного впровадження систем управління безпекою харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості. Сформовано цілу низку національних стандартів щодо систем управління безпекою харчових продуктів, які дещо відрізнялися за змістом, але безумовно включали всі сім принципів НАССР. В 2003 році в Україні вийшов національний стандарт ДСТУ 4161.

Необхідність широкомасштабного впровадження систем управління безпекою харчових продуктів викликано тим, що при виробництві та реалізації саме харчових продуктів задіяна більшість працездатного населення. Міжнародні стандарти ISO серії 9000 на системи забезпечення якості та менеджменту якості завоювали більшу популярність серед виробників харчових продуктів.

Досвід впровадження принципів НАССР та застосування системного підходу до управління безпекою харчових продуктів обумовили прийняття у вересні 2005 році підготовленого технічним комітетом ISO/TS 34 “Food Products” міжнародного стандарту

ISO 22 000. Тому стало питання проведення порівняльного аналізу вимог національного стандарту ДСТУ 4161 з сучасними міжнародно визнаними вимогами до систем управління безпечності харчових продуктів.

Сфера застосування стандартів ISO 22 000 набагато ширша вказаної в ДСТУ 4161. Якщо в ДСТУ 4161 зазначено, що цей стандарт можна використовувати для впровадження систем управління безпечності харчових продуктів та її сертифікації, то сфера застосування ISO 22 000 стосується не тільки для впровадження або сертифікації, але і демонстрації відповідності зацікавленій стороні.

Цей порівняльний аналіз вимог ISO 22 000 і ДСТУ 4161 показує, що на відміну від моделі систем управління безпечності харчових продуктів, заснованої виключно на принципах HACCP. Модель системи управління безпечністю харчових продуктів за ISO 22 000 включає елемент інтерактивної комунікації, системний менеджмент та програми-передумови.

Вимоги стосовно комунікаційних процесів дозволяють забезпечити оперативне врахування найсучасніших даних безпечності харчового продукту при плануванні його виробництва, управлінні небезпечними чинниками.

Аналіз системи менеджменту за стандартами ISO серії 22 000 показує її принципову відповідність універсальній моделі запропонованій в стандартах ISO 9001:94, але з уточненнями стосовно постійного вдосконалення системи менеджменту, врахування найсучасніших вимог безпечності.

Управління небезпечними чинниками шляхом поєднання плану – HACCP, програм-передумов і операційних програм-передумов слід вважати принциповою відмінністю вимог стандартів ISO 22 000 від ДСТУ 4161.

Таким чином, основна відмінність в моделях систем управління безпечності харчових продуктів визначає подальшу різницю вимог, викладених в ISO 22 000 та ДСТУ 4161. Мова йде про впровадження в рамках стандартів ISO 22 000, яке супроводжується стандартами ISO/PDTS 22 003, ISO/TS 22 004, що буде встановлювати єдині критерії до оцінювання відповідності систем управління безпечності харчових продуктів та компетентності органів з оцінки відповідності ISO/DIS 22 005. Впровадження стандартів ISO 22 000 буде сприяти вирішенню взаємного визнання результатів систем управління безпечності харчових продуктів на міжнародному рівні.