

КЛЮЧЕВЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ В МЕЖДУНАРОДНЫХ ПИЩЕВЫХ СТАНДАРТАХ

Специальность: Экономика и управление народным хозяйством

Направление: Экономика пищевой промышленности

Автор: Е.М. ГРИГОРЬЕВА, консультант по системам менеджмента ООО «ИнтерКонсалт», главный редактор портала *foodsmi.com*

В данной работе рассмотрены и проанализированы основные изменения в международных пищевых стандартах, а также причины внесения изменений в новые версии международных стандартов / схем сертификаций.

In this paper, the main changes in international food standards are considered and analyzed, as well as the reasons for making changes to new versions of international standards / certification schemes.

Ключевые слова: безопасность пищевых продуктов, качество пищевых продуктов, международный стандарт, схема сертификации.

Keywords: food safety, food quality, international standard, certification scheme.

Введение

Одними из наиболее популярных стандартов (схем сертификаций) на системы менеджмента безопасности пищевых продуктов являются ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food Safety, IFS Food.

- ISO 22000 – международный стандарт, устанавливающий требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции.
- FSSC 22000 – это схема сертификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, включающая стандарт ISO 22000, а также технические отраслевые спецификации и дополнительные требования схемы сертификации.
- BRC Food Safety – стандарт для производителей пищевой продукции, разработанный Британским консорциумом розничной торговли. Основное внимание в этом стандарте уделяется безопасности и качеству пищевых продуктов.
- IFS Food – международный стандарт, предназначенный для производителей пищевых продуктов. Основное внимание в этом стандарте уделяется безопасности и качеству пищевых продуктов, а также качеству процессов.

Причины, тенденции и особенности изменений в международных стандартах

Новые версии стандартов были разработаны в тесном сотрудничестве с ключевыми заинтересованными сторонами (органами по сертификации, ритейлерами, производителями пищевых продуктов и др.).

Основные причины внесения изменений в новые версии международных стандартов / схем сертификаций – это включение требований к сравнительному анализу GFSI версии 2020.1; усиление процесса лицензирования и программы целостности; незначительные редакционные изменения или поправки к требованиям; процесс постоянного улучшения.

Основные тенденции изменений в международных стандартах заключаются в том, что стандарты становятся более понятными, доступными, уменьшается количество обязательных документов. Кроме того, в стандартах более подробно рассматриваются опасности, а необъявленные проверки становятся обязательными. Также всё больше внимания в стандартах уделяется процессам, переданным на аутсорсинг.

Среди основных особенностей изменений в международных стандартах можно выделить особенности, представленные ниже.

1. В стандартах представлен подход, основанный на оценке рисков. Такой подход позволяет проводить индивидуальную оценку рисков и акцентировать внимание на областях, важных для уникальных процессов каждой компании.
2. В стандартах используется не предписывающий подход. Такой подход позволяет создавать индивидуальные решения, что помогает компаниям определять такие методы контроля опасностей, которые лучше всего подходят именно для их условий.
3. В стандартах добавляется требование по разработке продукта. Процедура проектирования и разработки продукта должна быть установлена, внедрена и поддерживаться для новых продуктов или изменений продукта.
4. В требования стандартов включена культура безопасности пищевых продуктов и усиливаются требования к ответственности высшего руководства в отношении развития и совершенствования культуры безопасности пищевых продуктов.

Культура пищевой безопасности – это общие ценности, убеждения и нормы, которые влияют на образ мышления и поведение в отношении пищевой безопасности в рамках организации.

Элементы культуры безопасности пищевых продуктов – это те элементы системы управления безопасностью пищевых продуктов, которые высшее руководство компании может использовать для поддержания культуры

безопасности пищевых продуктов в компании. Они могут включать в себя, помимо прочего, информирование о политике и обязанностях в области безопасности пищевых продуктов, обучение, отзывы сотрудников по вопросам, связанным с безопасностью пищевых продуктов, и измерение эффективности.

Ключевые изменения в международных стандартах

1. ISO 22000:2018

Изменения:

- добавлены ссылки на цикл PDCA (планируй – делай – проверяй – улучшай), внесены пояснения по процессному подходу, циклу PDCA и риск-ориентированному мышлению;
- добавлены принципы, свойственные стандартам серии ISO;
- добавлена вводная информация относительно высокоуровневой структуры стандарта и построения документа;
- внесены изменения в терминологию и добавлены новые термины;
- добавлены разъяснения отличий валидации, верификации и мониторинга;
- добавлены требования для определения внешних и внутренних вопросов, связанных с целью организации и ее возможностью добиться намеченных результатов;
- расширены обязательства высшего руководства;
- добавлены новые требования касательно определения рисков и возможностей, действий, необходимых для решения возникших вопросов, а также связанного с ними планирования;
- включены требования к определению целей по SMART (цели должны быть точными, измеримыми, достижимыми, актуальными и определенными по времени);
- расширены требования в части определения и документирования контроля процессов, отданных на аутсорсинг, добавлены требования касательно оценки, выбора, мониторинга выполнения/ повторной оценки внешних поставщиков;
- добавлены дополнительные требования по объему внутреннего и внешнего обмена информацией, добавлены новые требования по внешнему обмену информацией с клиентами;
- добавлено требование о наличии документов, которые необходимы согласно требованиям органов государственного контроля и надзора;

- добавлены минимальные требования по организации системы прослеживаемости и по верификации и испытанию эффективности системы прослеживаемости;
- изменено словосочетание "аварийная ситуация" на "происшествия", включено требование относительно наличия документации по управлению этими ситуациями;
- расширен объем исходных данных, которые должны конкретизироваться в технологических схемах;
- добавлена рекомендация по наиболее подробному рассмотрению опасностей;
- объединены в одном документе План HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки) и документ OPRP (операционные программы предварительных условий) под названием «План контроля опасности»;
- добавлены требования по валидации программного обеспечения, используемого для мониторинга и измерения в рамках СМБПП (системы менеджмента безопасности пищевой продукции), включая документально подтвержденную информацию по валидации;
- уточнено требование для оценки каждой партии потенциально небезопасного продукта, добавлен дополнительный потенциальный механизм использования несоответствующего продукта (для альтернативного использования);
- добавлены требования относительно ответственности организации по контролю запланированных и незапланированных изменений, а также процессов аутсорсинга;
- внесены новые требования, связанные с ответственностью организации за определение процессов измерения и мониторинга, целью которых является оценка выполнения и эффективности СМБПП;
- расширены вводные данные для создания программы аудита: изменения в СМБПП и результаты мониторинга и измерения должны быть приняты во внимание при разработке программы аудита;
- изменена структура и количество вводных данных для анализа со стороны высшего руководства.

2. FSSC 22000 (5.1)

Изменения в ISO 22000:

- добавлены ссылки на цикл PDCA (планируй – делай – проверяй – улучшай), внесены пояснения по процессному подходу, циклу PDCA и риск-ориентированному мышлению;

- добавлены принципы, свойственные стандартам серии ISO;
- добавлена вводная информация относительно высокоуровневой структуры стандарта и построения документа;
- внесены изменения в терминологию и добавлены новые термины;
- добавлены разъяснения отличий валидации, верификации и мониторинга;
- добавлены требования для определения внешних и внутренних вопросов, связанных с целью организации и ее возможностью добиться намеченных результатов;
- расширены обязательства высшего руководства;
- добавлены новые требования касательно определения рисков и возможностей, действий, необходимых для решения возникших вопросов, а также связанного с ними планирования;
- включены требования к определению целей по SMART (цели должны быть точными, измеримыми, достижимыми, актуальными и определенными по времени);
- расширены требования в части определения и документирования контроля процессов, отданных на аутсорсинг, добавлены требования касательно оценки, выбора, мониторинга выполнения / повторной оценки внешних поставщиков;
- добавлены дополнительные требования по объему внутреннего и внешнего обмена информацией, добавлены новые требования по внешнему обмену информацией с клиентами;
- добавлено требование о наличии документов, которые необходимы согласно требованиям органов государственного контроля и надзора;
- добавлены минимальные требования по организации системы прослеживаемости и по верификации и испытанию эффективности системы прослеживаемости;
- изменено словосочетание "аварийная ситуация" на "происшествия", включено требование относительно наличия документации по управлению этими ситуациями;
- расширен объем исходных данных, которые должны конкретизироваться в технологических схемах;
- добавлена рекомендация по наиболее подробному рассмотрению опасностей;
- объединены в одном документе План HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки) и документ OPRP (операционные программы предварительных условий) под названием «План контроля опасности»;

- добавлены требования по валидации программного обеспечения, используемого для мониторинга и измерения в рамках СМБПП (системы менеджмента безопасности пищевой продукции), включая документально подтвержденную информацию по валидации;
- уточнено требование для оценки каждой партии потенциально небезопасного продукта, добавлен дополнительный потенциальный механизм использования несоответствующего продукта (для альтернативного использования);
- добавлены требования относительно ответственности организации по контролю запланированных и незапланированных изменений, а также процессов аутсорсинга;
- внесены новые требования, связанные с ответственностью организации за определение процессов измерения и мониторинга, целью которых является оценка выполнения и эффективности СМБПП;
- расширены вводные данные для создания программы аудита: изменения в СМБПП и результаты мониторинга и измерения должны быть приняты во внимание при разработке программы аудита;
- изменена структура и количество вводных данных для анализа со стороны высшего руководства.

Изменения в доп. требованиях FSSC:

1) Управление услугами икупаемыми материалами:

- добавились требования к внутренней лаборатории;
- необходима процедура закупок в случае чрезвычайных ситуаций;
- требуется контроль запрещенных веществ для убойных животных;
- необходимо проводить анализ спецификаций.

2) Маркировка продукции:

- маркировка должна соответствовать всем применимым законодательным и нормативным требованиям в стране предполагаемой продажи;
- необходимо учесть требования относительно наличия аллергенов;
- необходимо учесть индивидуальные требования потребителей.

3) Хранение и складирование:

- необходимо организовать систему оборота товарных запасов в соответствии с принципами FEFO (First Expire, First Out –

«Первым истек — первым уходит») и FIFO (First In, First Out – «Первым пришёл — первым ушёл»);

- добавлены новые требования ко времени и температуре охлаждения или замораживания продуктов после убоя.

4) Контроль опасностей и меры по предотвращению перекрестного загрязнения:

- должны быть разработаны особые требования в случае использования активных материалов;
- должен проводиться осмотр животных в процессе убоя.

5) Верификация ППУ (программы предварительных условий).

Должны проводиться регулярные инспекции объекта и проверки ППУ (для категорий C, D, G, I, K).

6) Разработка продуктов.

Должна быть установлена, внедрена и поддержана процедура проектирования и разработки продукта для новых продуктов и изменений продукта или производственных процессов, чтобы гарантировать производство безопасных и законных продуктов.

7) Состояние здоровья персонала.

Необходимо внедрить процедуру, которая гарантирует отсутствие неблагоприятного воздействия здоровья персонала на операции по производству кормов (для категории D).

8) Культура пищевой безопасности.

Внедрение культуры пищевой безопасности – новое требование GFSI. Культура пищевой безопасности по GFSI – это общие ценности, убеждения и нормы, которые влияют на образ мышления и поведение в отношении пищевой безопасности в рамках организации.

3. BRC Food Safety (8)

Изменения:

- внедрение культуры безопасности продуктов;
- усиление требований к ответственности высшего руководства;
- расширение требований к мониторингу окружающей среды;
- усиление требований в отношении программы внутренних аудитов;

- поощрение предприятий для дальнейшего развития систем безопасности и защиты продуктов питания;
- акцентирование внимания к рискам, которые связаны с сырьевыми материалами животного происхождения (в частности, по отношению к ветеринарным лекарственным препаратам, пестицидам и тяжелым металлам);
- расширение требований по выбору поставщиков сырьевых и упаковочных материалов;
- добавление четкости к требованиям для зон риска, относящимся к категориям высокого риска, риска с повышенными санитарными требованиями, риска с условиями окружающей природной среды;
- установление нового подхода к процессу аудита и аудиторской отчетности.

Программы аудитов без уведомлений остаются добровольными.

4. IFS (7)

Изменения:

- повышенное внимание к оценке на месте, меньшее внимание к документации и меньшее количество требований;
- многие требования, относящиеся к документации, были удалены или объединены. Для некоторых разделов все еще необходимо предоставить документацию, например, НАССР, продовольственное мошенничество и продовольственная защита;
- пересмотренная версия стала более простой для понимания всеми пользователями;
- изменена структура Протокола сертификации;
- четко структурированный аудиторский отчет и улучшенная система оценки;
- каждый третий сертификационный аудит будет без объявления;
- культура безопасности пищевых продуктов включена в требования;
- процедура проектирования и разработки продукта должна быть установлена, внедрена и поддерживаться для новых продуктов или изменений продукта или производственных процессов, чтобы гарантировать производство безопасных и законных продуктов.

Список литературы

1. ISO 22000:2018. Food safety management systems: Requirements for any organization in the food chain [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/standard/65464.html>.
2. FSSC 22000. Scheme documents – version 5.1 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.fssc22000.com/scheme/scheme-documents-version-5-1/>
3. BRCGS Food Safety Global Standard / BRCGS [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.brcgs.com/our-standards/food-safety/>.
4. IFS Food 7 / IFS Management GmbH [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards/4128-ifs-food-standard-en>.