Підтримку надає:

Федеральне міністерство продовольства і сільського господарства

на підставі рішення Німецького Бундестагу

АТУ Агроторгівля України

Загальний огляд впровадження стандартів з якості та безпеки харчових продуктів

HACCP Hazard Analysis Critical Control Point

IFS International Featured Standards

ISO 22000 International Organization for Standardization

за підтримки

Торгово-промислова палата України

АНК Deutsch-Ukrainische Industrie- und Handelskammer Німецько-Українська промислово-торговельна палата

Офіс з просування експорту України Державна установа

Київ, Берлін – 2021

Замовник: Проект «Агроторгівля України»

Проект «Агроторгівля України» (UKR 15-01 / Консультування України з питань торгівлі сільськогосподарською та харчовою продукцією - у рамках угоди про зону вільної торгівлі між ЄС і Україною) підтримується за рахунок Федерального міністерства харчової промисловості і сільського господарства. Проект впроваджується у співробітництві компаній Agriculture & Finance Consultants GmbH (AFC) та IAK Agrar Consulting GmbH.

Станом на: 2021 р.

Автори: Доктор наук Райнер Фридель (Rainer Friedel), Control Union Academy,

Грифцова Юлія (Глава 5)

Редакція Анастасія Білич

Грифцова Юлія

Богдан Драйхаупт, Control Union Certifications Ukraine

Координація: Андре Піллінг, керівник проекту

Штефані Маак, проектний менеджер, AFC

ЗМІСТ

Вітальне слово 6

Передмова 12

1. Інструменти гарантування безпечності харчових продуктів на переробних підприємствах 13

1.1 Кодекс Аліментаріус 13

1.2 Система HACCP 13

1.2.1 Загальні положення 13
1.2.2 Етапи впровадження та застосування 15
1.2.3 Джерела для самостійної роботи: 21

1.3 Стандарт ISO 22000 21

1.3.1 Загальні положення 21
1.3.2 Вимоги стандарту ISO 22000 22
1.3.3 Порядок та етапи розробки та впровадження 23
1.3.4 Джерела для самостійної роботи: 24

1.4 IFS (Стандарти управління безпечністю і якістю продукції) 24

1.4.1 Огляд стандартів та програм IFS 24
1.4.2 Які можливості відкриває Міжнародний спеціальний стандарт 7 (IFS Food 7) для виробників продуктів харчування? 27

Яким сферам діяльності надається підтримка? 28
- Переваги IFS Food 7 28

1.4.3 Які джерела інформації надаються підприємствам розробником програми в рамках нового IFS Food 7 і як ними слід користуватися? 30
1.4.4 Які заходи вживаються IFS для підтримки виробників харчових продуктів, котрі прагнуть пройти сертифікацію по IFS Food 7? 32
1.4.5 Практичні завдання, що стоять перед підприємствами харчової промисловості 33

- Глибоке розуміння, імплементація й застосування IFS-Food-7 33
- Забезпечення безперервності процесу оптимізації 36
- Усвідомлення значення культури харчової безпеки та втілення її у життя на своєму підприємстві 37
- Менеджмент чужорідних речовин 37

- Розуміння й правильне використання нової системи оцінки за критично важливими критеріями (ко-критеріями) 38
1.4.6 Різноманітні форми підтримки підприємств в рамках IFS Food 7 39

1.5 FSSC 22000 – Схема сертифікації харчової безпеки на базі стандарту ISO 22000 39
1.5.1 Контекст і передумови виникнення FSSC 22000 (схеми сертифікації харчової безпеки) 39
1.5.2 Загальна структура FSSC 22000 40
1.5.3 Стисла характеристика змін при переході від версії V 4.1 до версії V 5 40
- Головні причини змін 40
- Найважливіші зміни 41
- Перехід до нової версії V5 42
1.5.4 Які джерела інформації надаються підприємствам розробником програми і як ними слід користуватися? 42
- Обсяг 42
- Принципово важливі для виробників харчових продуктів елементи FSSC 22000 у версії V5 43
- Забезпечення виконання на організаційному рівні 47
- Забезпечення безперервності процесу оптимізації 48

2. Стандарти з безпечності сільськогосподарської продукції, що призначена для перероблення в харчовій промисловості 49

2.1 Стандарт Global G.A.P. 49
2.1.1 Цілі стандарту GlobalG.A.P. 49
2.1.2 Вимоги Стандарту GlobalG.A.P. 50
2.2 QS (Якість та Безпека) 52
2.2.1 Цілі й функції QS 52
2.2.2 Вимоги QS 54
2.2.3 Джерела для самостійної роботи: 57

3. Стандарти для досягнення відповідних характеристик продукції та соціальної відповідальності на переробних підприємствах 58

3.1 Основні положення стандартів 58
3.2 Огляд найбільш популярних стандартів у харчовому виробництві 58
3.2.1 Стандарти для отримання певних властивостей продукції 58
3.2.2 Стандарти для підтвердження високого рівня соціальної відповідальності підприємства 60

4. Практичні настанови з імплементації й застосування 62

4.1 Яка користь від сертифікації для суспільства, навколишнього середовища й мого підприємства? 62

4.2 Якими є найважливіші кроки у процесі застосування програми сертифікації? 64
4.3 Які можливості для ефективної реалізації програми сертифікації існують на моєму робочому місці? 64
4.4 Зміцнюйте насамперед свій власний фундамент знань 65
4.5 Як виявити програму сертифікації, що найкраще підходить для моєї організації? 67
4.6 Створіть команду з менеджменту 67
4.7 Завдання команди з управління програмою 68
4.8. Забезпечте ресурси, а також наявність потрібних вмінь і навичок у своїх співробітників 69
4.9 Програмне забезпечення з контролю документообігу та управління поточними виробничими процесами у повсякденній роботі з сертифікаці 69
4.10 Залучіть до роботи все підприємство, зацікавлені сторони та опонентів 70
4.11 Управління документообігом 72
4.12 Важливі віхи процесу імплементації 73
4.13 Проведення внутрішніх і зовнішніх аудитів 74
4.14 Захищайте свій ланцюжок доданої вартості 76
4.15 Розробіть концепцію й запровадьте процес безперервного вдосконалення 76
4.16 Як працює процес сертифікації? Які мої завдання в цьому процесі? 77
4.17 Обслуговування програми сертифікації у повсякденній роботі й постійне вдосконалення виробництва харчових продуктів 79
Інтеграція розробки нових продуктів у нормативну базу програми сертифікації 79
- Менеджмент ризику й кризових ситуацій 80
- Рекламації, зворотна відстежуваність, обов'язки із надання звітності 81
- Управління документообігом 82
- Обходи підприємства /внутрішні аудити 83
- Фахове навчання співробітників, комунікація 83
Визначення чотирьох головних понять 84

5. Практична реалізація сертифікації для українських компаній 85

Важлива інформація 88

Додаток: додаткова інформація 91

ВІТАЛЬНЕ СЛОВО

Шановні експортери, підприємці та виробники, шановні партнери та друзі галузі торгівлі сільськогосподарською продукцією України!

Україна є глобальним гравцем на ринку міжнародної торгівлі. Аграрний сектор України відіграє значну роль у харчуванні світового населення. Поглиблена та всеосяжна Угода про зону вільної торгівлі (ПВЗВТ) між Європейським Союзом та Україною призвела до істотного збільшення товарообігу між Україною та Німеччиною.

Відповідно до рейтингу за 2018 рік (такого порівняння за 2019 рік немає) Україна є номером один у світі за обсягами виробництва та експорту соняшникової олії та соняшникового шроту.

Україна є четвертим найбільшим виробником та третім найбільшим експортером ячменю. Україна утримує восьме місце за обсягом виробництва та четверте за обсягом експорту кукурудзи. Україна є сьомим найбільшим виробником та п'ятим найбільшим експортером пшениці. Що стосується м'яса птиці, то Україна посідає 19-те місце за обсягами виробництва та сьоме за обсягами експорту м'яса птиці. Україна утримує шосте місце за обсягом виробництва та третє місце за обсягом експорту ріпака.

Україна посідає 3-тє місце у світі за обсягом експорту меду, 5-те місце за обсягом експорту вишні та 9-те місце за обсягом експорту цукру.

Наведена вище інформація свідчить про важливість України як партнера на світовому ринку сільськогосподарської продукції, а також для світової харчової промисловості.

Сільське господарство України залишається одним із найважливіших рушіїв української економіки.

- 70% земель України є землями сільськогосподарського призначення (41.5 млн га).
- У 2019 році сільське господарство забезпечило 44,2% експортних надходжень (22,2 млрд доларів).
- Частка сільського господарства (без харчової промисловості) у ВВП склала 9% у 2019 році.

У 2019 році Німеччина імпортувала з України більше сільськогосподарської та харчової продукції (крім сільськогосподарської техніки), ніж експортувала в Україну. У 2019 році Німеччина придбала в Україні сільськогосподарську та харчову продукцію на 929 млн євро. Це вказує на приріст імпорту на 29,3% порівняно з попереднім роком.

Експорт сільськогосподарської та харчової продукції з Німеччини в Україну сягнув у 2019 році 346 млн євро. Порівняно з попереднім роком експорт збільшився на 7,8%. Проте, це лише вдалий початок. Українські та європейські торгові партнери повинні продовжувати використовувати можливості, які пропонує ПВЗВТ, для поглиблення торгових зносин. Зрозуміло, що торгівля в обох напрямках має потенціал для розвитку.

На двосторонньому рівні уряд Німеччини підтримує розвиток сільського господарства України шляхом реалізації низки проєктів двостороннього співробітництва, метою яких є підтримка як державних, так і приватних підприємств аграрного сектору. Одним із таких проєктів, пов'язаних з експортом та торгівлею, є проєкт «Агроторгівля України» (www.agritrade-ukraine).

За останні чотири роки ми взяли участь у більш ніж 80 заходах із понад 3700 учасниками, провели 19 власних тренінгів та влаштували навчання для понад 370 менеджерів ЗЕД. Нам пощастило відвідати 20 областей.

Проєкт взяв участь у кількох міжнародних ярмарках разом з українськими експортерами; ми мали змогу супроводжувати німецьких покупців на їхньому шляху до України.

Ми отримали безпосередні запити щодо пошуку джерел і започаткували співпрацю між ринками гуртової торгівлі овочами та фруктами.

Після впровадження ПВЗВТ частка української продукції на міжнародних ринках зросла; українська продукція здобула репутацію.

ЄС є одним з найбільш безпечних і регульованих ринків світу, коли мова йде про якість та безпеку харчових продуктів. На даний час роздрібні торговельні мережі Європи очікують, що їхні постачальники зможуть задовольнити попит на високоякісне і безпечне виробництво продуктів харчування. Для цього було успішно впроваджено низку всіляких стандартів, які гарантують споживачам постійну та таку, що відповідає сучасним вимогам, якість. У такий спосіб європейське виробництво продуктів харчування здобуло велику довіру клієнтів. Це стосується і випадків, коли мова йде про безпеку в ланцюзі поставок. Система управління якістю на підприємствах роздрібної торгівлі дозволяє їм разом із сертифікованими постачальниками швидко та ефективно реагувати та вилучати пошкоджену продукцію з полиць, а також інформувати громадськість про можливі ризики. Система працює.

Із впровадженням дедалі більшої кількості таких міжнародних стандартів в Україні ми побачимо, що поряд із постійним вдосконаленням вже чудових продуктів українського виробництва зростатиме також імідж та частка переробленої продукції на міжнародних ринках. Протягом останніх років наша проєктна команда побачила, що Україна з її величезним потенціалом та величезним виробництвом сільськогосподарської продукції недостатньо широко представлена в європейських супермаркетах зі споживчими товарами та торговими марками.

Ми всі розуміємо, що в ланцюжку створення вартості саме ці продукти мають подальший потенціал для створення доданої вартості та маржі для української економіки. Інвестиції у сучасне виробництво відповідно до міжнародних стандартів якості та безпечності харчових продуктів та проходження сертифікації не лише дозволять українським виробникам отримати більше шансів на появу їхніх товарів на полицях західних супермаркетів, але й допоможуть надалі покращити свою репутацію та імідж.

Дуже часто після чергового численного заходу в Україні нашу команду запитують, чи буде у нас хвилина, щоб відповісти на деякі запитання стосовно того чи іншого стандарту. Попит на інформацію в Україні все ще величезний.

Ці керівні принципи допоможуть усім зацікавленим особам у галузі виробництва продуктів харчування в Україні сформувати загальне уявлення про найважливіші стандарти, їхній зміст, застосування та відмінності.

Весь колектив проєкту «Агроторгівля України» готовий розвивати професійний дискурс та надавати підтримку в реалізації подальших заходів. У 2020 та 2021 роках ми звертаємо особливу увагу на розвиток сильних палат та бізнес-асоціацій партнерів, які й надалі надаватимуть українським експортерам клієнт-орієнтовані послуги та, де це необхідно, дієву підтримку для їхнього закордонного бізнесу і після завершення проєкту.

Ми хотіли б висловити глибоку вдячність Торгово-промисловій палаті України, Німецько-українській промислово-торговельній палаті та особливо редакторам, які взяли участь у підготовці керівних принципів та підтримували нас і надавали найсвіжішу інформацію, а також долучилися до написання цієї книги.

Наша спільна мета – встановити успішні відносини між українськими виробниками та європейськими компаніями, продовжувати створювати можливості для встановлення ділових контактів, а також представляти український продукт та його відмінну якість. Покажімо позитивний настрій нової України як країни! Разом ми покращимо взаєморозуміння для розвитку плідної співпраці в експорті сільськогосподарської продукції України.

Андре Піллінг

Керівник проєкту «Агроторгівля України»

ШАНОВНІ КОЛЕГИ!

Дозвольте від імені Торгово-промислової палати привітати Вас на сторінках даної збірки.

Як відомо, забезпечення безпечності і якості продукції є основною ключовою складовою захисту здоров`я споживачів будь-якої країни.

Сьогодні Україна знаходиться в процесі виконання Угоди про асоціацію з Європейським союзом. Понад 250 актів ЄС, які покликанні сформувати загальні засади відповідності між національними вимогами в сфері безпечності харчових продуктів, кормів та інших санітарних та фітосанітарних заходів, мають бути впроваджені в національне законодавство.

Однією з основних проблем українських виробників залишається недостатні знання щодо стандартів та вимог, необхідних для початку експортної діяльності.

На додаток до застарілості даних, розміщених на інтернет-ресурсах, до сьогодні не існувало платформи, яка б чітко та зрозуміло охоплювала всі аспекти стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції.

Ми переконані, що спрощення доступу до такої інформації є одним з основних кроків на шляху до успішної співпраці з Європейськими партнерами, забезпечення конкурентоспроможності продукції та створення бренду України як надійного виробника та постачальника.

Враховуючи глобальну інтернаціоналізацію бізнесу та розширення можливостей українських експортерів в рамках Угоди про асоціацію між Україною та ЄС, даний збірник надає необхідну інформацію для безперешкодного виведення продукції сільськогосподарського сектору на Європейський ринок.

Сподіваємось, що збірка стане універсальним посібником, який допомагатиме вивести торговельні відносини між Україною та ЄС на новий рівень!

Геннадій Чижиков

Президент Торгово-промислової палати України

ДОРОГІ ДРУЗІ!

Я радий, що останніми роками Україна послідовно нарощувала свій експорт продуктів харчування та іншої аграрної продукції. Усе більше українських підприємств хочуть експортувати свою продукцію, щоб, зокрема, завдяки отриманню іноземної валюти, на довготривалу перспективу впевнено відчувати себе на ногах у фінансовому плані.

Адаптація до стандартів згідно з міжнародними вимогами сприяє підвищенню конкурентоздатності української продукції, створює засади для виходу на міжнародні ринки та забезпечує стабільний розвиток однієї з найважливіших – а може, і найважливішої – галузей країни.

Українські аграрні підприємства вже зараз працюють на деяких ринках із високою конкуренцією, збільшуючи таким чином вироблення продукції з усе більшою часткою доданої вартості. Внаслідок цього процесу зростають впровадження нових технологій і створення робочих місць, що вимагають високого рівня освіти та компетентності.

Німеччина була й залишається одним із найважливіших торговельних партнерів України. Для того, щоб підтримувати репутацію виробника товарів доброї якості, абсолютно вирішальною є умова, аби продукція, яку німецькі підприємства щороку імпортують із України, відповідала необхідним стандартам якості.

Новий довідник має допомогти всім виробникам аграрної та харчової галузі вдосконалити свої виробничі процеси згідно з міжнародними стандартами й тим самим підвищити ринкову вартість своєї продукції.

Я дуже сподіваюся, що після ознайомлення з цією публікацією Ви зробите ще один крок у своїй експортній діяльності, і щиро бажаю Вам успіхів у цьому.

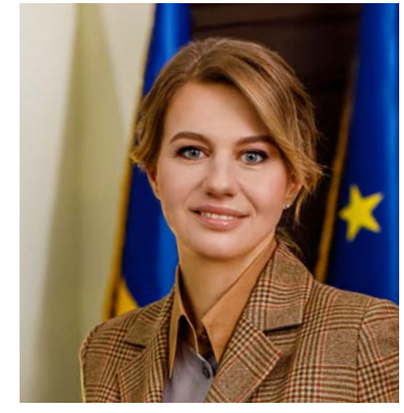
Хайко Крайзель

Президент Німецько-Української промислово-торговельно палати

АНК Deutsch-Ukrainische Industrie- und Handelskammer
Німецько-Українська промислово-торговельна палата

#PartnerForSuccess

ШАНОВНІ КОЛЕГИ!



Безпечність харчових продуктів є вкрай важливим питанням як для внутрішнього ринку, так і для міжнародної торгівлі. Держпродспоживслужба дбає, щоб до споживачів потрапляла тільки якісна і безпечна продукція. Ми контролюємо роботу ринків і наглядаємо за дотриманням прав споживачів, забезпечуємо рівні і прозорі можливості роботи підприємців, сертифікуючи лише якісну продукцію. Ми боремось із підробками та фальсифікатом, щоб українська продукція асоціювалась лише із якістю, та запроваджуємо вищі стандарти, щоб виходити на нові ринки збуту.

Держпродспоживслужба відіграє важливу роль у ефективності українського експорту. Завданням Служби є подолання технічних перешкод у торгівлі та забезпечення державних гарантій щодо дотримання вимог країн експортерів.

Лише за 2020 рік було відкрито 12 нових ринків, погоджено 35 експортних сертифікатів та пройдено 2 аудити ЄС щодо системи оцінки державного контролю за виробництвом риби та рибних продуктів, м'яса птиці та продуктів з нього. Загалом протягом 2020 року активно проводилася робота по відкриттю 100 нових ринків на шести континентах.

Працюючи над відкриттями нових ринків, ми постійно взаємодіємо з бізнесом, профільними асоціаціями та об'єднаннями. Завдяки тісному діалогу та співпраці ми маємо змогу обмінюватися важливою інформацією та оперативно вирішувати питання, які виникають під час міжнародної співпраці.

Впевнена, що цей довідник стане корисним для виробників, які працюють або хочуть працювати з міжнародними ринками. У ньому можна знайти відповіді на поширені питання щодо діючих міжнародних стандартів. Сподіваюся, ознайомлення з наведеною інформацією допоможе українським експортерам у виході на Європейські ринки. Ми ж, зі свого боку, завжди готові в цьому допомагати.

Владислава Магалецька

Голова Держпродспоживслужби

ПЕРЕДМОВА

Питання гарантування безпечності харчової продукції на кожній ланці ланцюгу постачання стає дедалі важливішим в умовах все більш тісної інтеграції міжнародних торгових потоків. Для досягнення цієї мети у світі розроблений та впроваджений цілий ряд допоміжних інструментів. Зобов'язання щодо їх застосування відрізняються: вониможуть бути обумовлені законодавчими актами, використовуватись на добровільних засадах, а також, визначені договірними умовами.

Метою цього посібника є представлення українським виробникам сільськогосподарської та харчової продукції основних міжнародних стандартів/інструментів для впровадження безпечності харчових продуктів з основним акцентом на принципи, які діють на ринках Європейського Союзу.

До таких інструментів відносять:

- Codex Alimentarius
- HACCP
- ISO 22000
- IFS (та інші аналогічні стандарти).

Крім того, стандарти, які застосовуються в ланцюгу постачання сільськогосподарської продукції, призначеної для подальшої переробки:

- Global G.A.P. та
- QS.

Наприкінці посібника, представлені стандарти, які найчастіше використовуються в країнах ЄС на підприємствах харчової промисловості для забезпечення:

- досягнення певних характеристик продукції (наприклад: Органіка, Халяль);
- підтвердження дотримання високого рівня соціальної відповідальності (наприклад: екологічний менеджмент, боротьба з корупцією, тощо).

Впровадження цих стандартів найчастіше є вимогою для отримання доступу на ринок ЄС і запитується імпортерами.

Окрім представлених у посібнику стандартів та вимог, в цьому посібнику також подано огляд практичного досвіду та інструментів для їх успішного впровадження. Для українських виробників наведені поради щодо вибору оптимального стандарту та основні кроки, для впровадження системи, проходження зовнішнього аудиту та отримання сертифікату.

Вся іформація у посібнику взята з відкритих джерел – веб-сайтів стандартів. Наприкінці кожного розділу наведені посилання на офіційні сторінки стандартів. У додатку подається актуальний огляд чинних законодавчих актів ЄС щодо безпечності харчової продукції, а також вказані контакти консультантів з цих питань, які працюють в Україні.

Після ознайомлення з інформацією у посібнику настійно рекомендується поглибити вивчення стандартів шляхом подальшого отримання знань (наприклад шляхом участі в семінарах або обміну досвідом з колегами).

1. ІНСТРУМЕНТИ ГАРАНТУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

1.1 КОДЕКС АЛІМЕНТАРІУС

Кодекс Аліментаріус є збірником міжнародно схвалених принципів з безпечності харчової продукції. Ці принципи у багатьох країнах світу закріплені на законодавчому рівні та є обов'язковими до виконання.

Управління Codex Alimentarius здійснюється Комісією Codex Alimentarius, за участі ФАО (Продовольча та сільськогосподарська організація ООН) та ВООЗ (Всесвітня організація охорони здоров'я ООН). Кодекс Аліментаріус працює на міжнародному рівні з 1963 року з метою гармонізації принципів безпечності харчових продуктів, і наразі - використовується в 188 країнах, для захисту здоров'я споживачів та дотримання принципів чесної торгівлі.

Положення Кодекс Аліментаріус мають рекомендаційний характер, тобто не дотримання цих вимог не передбачає юридичної відповідальності ні для країн, ні для підприємств. Проте, ці положення, є корисними у багатьох аспектах, наприклад: Світова організації торгівлі (СОТ) використовує принципи Кодекс Аліментаріус при вирішенні арбітражних суперечок; ФАО та ВООЗ використовують Кодекс як науково-теоретичне підґрунтя для своїх досьє. Також, у більшості країн керівні принципи Кодекс Аліментаріус схвалені для гарантування безпеки харчових продуктів.

Кодекс Аліментаріус постійно вдосконалюється на міжнародному рівні. Для цього держави співпрацюють, направляючи експертів у міжнародні робочі групи. У багатьох країнах світу, де застосування принципів HACCP є обов'язковим, також загальноприйнятим є застосування основних принципів Кодекс Аліментаріус в харчовій галузі. Тому, коротка характеристика Кодексу представлена на початку цього посібника.

1.2 СИСТЕМА HACCP

1.2.1 Загальні положення

Починаючи з 2005 року застосування принципів HACCP є обов'язковим для харчових підприємств, які працюють в країнах ЄС, що визначено на законодавчому рівні (Регламент ЄС № 178/2002 від 28 січня 2018 року). Також, з цієї дати всі компанії, які експортують продукти харчування до ЄС, повинні виконувати принципи HACCP. Не виняток в цьому питанні й Україна, яка ухвалила Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (редакція від 04.04.2018) щодо обов'язкового впровадження HACCP на внутрішньому ринку. Крім того, з 20.09.2018 року в Укра-

їні набули чинності штрафи за невиконання вимог системи НАССР. При цьому в Україні, як і у багатьох країнах Світу, на законодавчому рівні визначено, що систему НАССР необхідно впроваджувати та підтримувати, але не обов'язково проходити сертифікацію.

Ознайомитись із вимогами Закону ви можете безкоштовно - офіційний текст розміщено на ресурсі zakon.rada.gov.ua. Для впровадження системи, ви можете отримати допомогу з боку органів влади та консультаційних компаній[1]

Впровадження принципів НАССР є важливим для державних органів, що займаються контролем безпечності харчових продуктів, а також для B2B клієнтів. При цьому маркування для споживача, щодо впровадження підприємством цих принципів, як правило, не використовується.

На підприємствах система НАССР є складовою частиною комплексної системи управління безпечністю харчових продуктів (Рисунок. 1; джерело „Публікація Єврокомісії по впровадженню системи управління безпечністю харчових продуктів..." від 30.07.2016р., сторінка 2).

Рис. 1

Складові системи управління безпечністю харчової продукції

Джерело: „Публікація ЄК щодо впровадження систем контролю безпечності продуктів харчування" від 30.07.2016, стор. 2

Система управління безпечністю харчової продукції є цілісною системою, яка складається із заходів запобігання появи небезпечних чинників, готовності до надзвичайних ситуацій, а також системи самоконтролю направлених на гарантування безпечності харчових продктів та створення належних гігієнічних умов на переробних підприємствах. Система має обов'язково включати наступні елементи:

- належні гігієнічні практики (наприклад: прибирання та дезінфекція, особиста гігієна);
- належні виробничі практики (наприклад: правильне дозування інгредієнтів, відповідна температура обробки);

[1] Дивіться також в Додатку на сторінці 43 довідкова інформація

- методи, що засновані на принципах НАССР (застосування статті 5 Регламенту ЄС №852/2004). Ці принципи викладені на наступній сторінці;
- додаткові елементів управління та інформування для забезпечення простежуваності та ефективної системи зворотного зв'язку.

Порядок впровадження на підприємствах системи НАССР та постійного дотримання її основних принципів описано в Регламент ЄС №852/2004 (в Україні наказ № 590 Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012).

Сім принципів НАССР:

1. Ідентифікація небезпечних чинників, які необхідно уникати, виключати або знижувати до прийнятного рівня (аналіз ризиків).
2. Визначення критичних точок контролю (КТК) на всіх процесах виборництва, в яких необхідний контроль для уникнення, виключення або знижування ризику до прийнятного рівня.
3. Встановлення критичних меж для КТК, які відділяють прийнятні та неприйнятні показники
4. Встановлення та впровадження ефективної системи моніторингу КТК.
5. Визначення коригувальних дій, у разі, якщо в ході моніторингу було виявлено, що КТК вийшли з-під контролю.
6. Встановлення регулярних процедур перевірки для визначення відповідності правилам, викладеним у принципах 1-5.
7. Розроблення документації та ведення записів, які можуть продемонструвати відповідність принципам 1-6. Записи мають відповідати типу і розміру харчового підприємства.

За бажанням підприємства можуть пройти добровільний аудит щодо дотримання принципів НАССР в незалежних органах з сертифікації та за умови дотримання вимог системи - отримати сертифікат. Це підтвердження відповідності третьою стороною забезпечує додаткову прозорість та впевненість в тому що постачальники працюють за правилами у ланцюгах постачання.

В ЄС передбачено, що малі за розміром підприємства та підприємства з низьким рівнем ризику можуть скористатися спрощеною процедурою впровадження НАССР. Якщо Ви вважаєте, що можете скористатися даною системою, будь ласка, ознайомтеся з правилами в додатку. Перед використання спрощеної процедури проконсультуйтесь з фахівцем. Не використовуйте цю інформацію на власний розсуд, адже під час перевірки ви можете отримати штраф за невідповідність вимогам.

1.2.2 Етапи впровадження та застосування

1. Навчання персоналу вимогам системи НАССР

Для впровадження системи НАССР керівництво підприємства має гарантувати, що залучений персонал достатньо компетентний та діє у рамках, встановлених за-

коном норм. У зв'язку з цим керівництво підприємства несе відповідальність за навчання персоналу.

Долучіть професіональних консультантів до навчання ваших фахівців. Як правило, керівнику групи НАССР достатньо буде декількох днів навчання, а також ознайомлення з досвідом роботи підприємств, на яких вже декілька років працює система НАССР. Для інших працівників (членів групи НАССР) достатнім є навчання впродовж двох днів на момент початку впровадження системи. Це навчання необхідно щорічно повторювати. Його проведення необхідно документально підтверджувати – наприклад збір підписів присутніх на навчанні.

2. Реалізація програм-передумов (ПП)

Наступний крок – впровадження заходів із забезпечення належних гігієнічних умов (програм передумов) направлених на запобігання появи небезпечних чинників в продукції відповідно до вимог Регламенту ЄС 178/2002. Ці заходи є основою кожної системи управління безпечністю харчових продуктів та мають функціонувати, до того, як будуть впроваджені 7 принципів НАССР. Першочергове впровадження ПП є важливим, оскільки вони є фундаментом вище визначених принципів.

Підготовка складаються з оцінки існуючого стану та завдань щодо усунення можливих ризиків:

а) будівлі, комунікації та обладнання, наприклад, близьке розташування будівель до джерел забруднення, водонепроникні матеріали підлоги, дверей та стін, використання пристроїв для миття рук, облаштованих санітарних кімнат, вбиралень;

Джерело: Значення стандартів IFS, BRC. BLL – Симпозіум. Контроль якості продуктів харчування сьогодні та завтра.д-р. Ангела Моріц. REWE Group

б) можливі ризики при застосуванні мийних засобів, вибір обладнання для прибирання та методів очищення;

в) моніторинг та боротьба зі шкідниками, та попередження їх появи. Наприклад: закриті захисними сітками вікна та двері, захист при завантаженні та розвантаженні, план розташування пасток, забезпечення належного зберігання засобів для боротьби зі шкідниками;

г) уникнення забруднень алергенами. Наприклад: окремі секції на складі, різні виробничі лінії, підвищення рівня знань персоналу стосовно роботи з алергенами.

Джерело: www.tatortreinigung-bremer-haven.de/schaedlingsbekaempfung

д) уникнення перехресного забруднення харчових продуктів фізичними сторонніми предметами (Наприклад: бите скло, металева стружка, елементи пластику, а також хімічними речовинами, що можуть спричинити забруднення (мастило, друкарська фарба та інше).

е) забезпечення належної практики щодо утилізації

Джерело:https://www.friedrich-sailer.de/de/reinraumeinrichtungen_93/

відходів:

- складання переліку всіх видів відходів, які утворюються;
- утилізація відходів з дотриманням правил безпеки для довкілля,
- складання план збору та утилізації відходів,
- навчання відповідальних співробітників.

є) технічний огляд:

Технічне обслуговування та калібрування обладнання: перш за все, необхідно забезпечити процедури уникнення аварійних ситуацій, за допомогою залучення кваліфікованих кадрів. Для технічного обслуговування слід запровадити певні гігієнічні правила (також це стосується і підрядників);

ж) контроль за комунікаціями - вода та повітря: регулярний мікробіологічний і хімічний аналіз (включаючи підготовлену питну воду);

з) гігієна та стан здоров'я персоналу:

i. інформування про всі захворювання (особливо захворювання шлунково-кишкового тракту, гепатит та рани),
ii. спецодяг відповідно до вимог системи НАССР (рукавички з матеріалів придатних для використання в харчовій промисловості);
iii. миття рук після користування туалетом, перерви в роботі та збору і утилізації відходів;
iv. захист для волосся та бороди;
v. мінімальна кількість відвідувачів, захисний одяг для відвідувачів.

Джерело: https://www.loex.de/medizin.html

і) зменшення ризиків при закупівлі сировини[2], харчових добавок, пакувальних матеріалів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами; а також вибір постачальників та узгодження специфікацій з постачальниками.

[2] Дивіться також стандарти Global G.A.P. та QS в главі 2 цієї книги

ї) контроль температурного режиму: автоматичний моніторинг температури та вологості при зберіганні, транспортуванні та під час виробничих процесів; архівування даних.

й) чіткі робочі інструкції; інструктажі; контроль за виконанням; система штрафів за значні порушення.

У цьому посібнику вказані далеко не всі важливі заходи із забезпечення належних гігієнічних умов, попри значну кількість вказаних прикладів. На практиці існує набагато більше програм-передумов (ПП), які слід впроваджувати та виконувати. Для отримання повної картини усіх чинників, які необхідно опрацювати, рекомендовано обмінюватися досвідом з колегами та проходити навчання на семінарах за системою НАССР.

3. Підготовча робота

Першочерговим завданням з реалізації семи основних принципів системи НАССР є ретельна підготовча робота. Основні її кроки:

а) Формування групи із впровадження системи НАССР: Залежно від розмірів підприємства в групі мають працювати співробітники з різних відділів (виробничий підрозділ, лабораторія, технічний відділ, а також співробітники відповідальні за зберігання та збут). Керівництво підприємства має призначити відповідального на посаду керівника групи НАССР. Він має пройти спеціальні навчання, наприклад, тренінги, обмін досвідом з колегами, участь в конференціях.

б) Детальний опис готової продукції підприємства, включаючи інформацію щодо безпечності, наприклад:

i. Походження сировини (чи існують ризики забруднення?)
ii. Склад продукції (сировина, інгредієнти, добавки, алергени);
iii. Процеси обробки (підігрів, охолодження, соління, копчення; небажані зміни продукту);
iv. Умови зберігання;
v. Забезпечення якості;
vi. інше.

в) Призначення кінцевого продукту (особливі вимоги до безпечності),

г) Опис процесу виробництва (наприклад, у вигляді блок-схеми),

д) Підтвердження блок-схеми на місці – для кожного етапу виробництва.

4. Впровадження основних принципів системи НАССР

а) Аналіз небезпечних чинників (Принцип 1)

- *Перелік небезпечних чинників*

Необхідно ідентифікувати та скласти перелік будь-яких значних потенційних біологічних, хімічних або фізичних небезпечних чинників, виникнення яких можна очікувати, хоча б на одній зі стадій процесу виробництва продукції. Для цього доцільно використовувати зовнішні джерела інформації (наприклад, система швидкого реагування для харчових продуктів та кормів, якщо така існує). На підставі складеного переліку група НАССР проводить аналіз виявлених потенційних небезпечних чинників та визначає, заходи контролю щоб, виключити їх виникнення або мінімізувати до прийнятного рівня, необхідного для отримання безпечних харчових продуктів (кінцеві продукти).

- *Заходи контролю*

Після ідентифікації небезпечних чинників встановлюються заходи контролю, які необхідні для запобігання виникнення, зменшення до прийнятного рівня або усунення кожного з небезпечних чинників. Заходи контролю необхідно затвердити.

Для забезпечення ефективного проведення контрольних заходів вони повинні супроводжуватися детальними описами та технічними характеристиками.

б) Визначення КТК (Принцип 2)

При визначенні КТК робоча група НАССР повинна виконати 2 речі:

- Забезпечити, щоб відповідні заходи контролю були ефективно розроблені та впроваджені. Якщо на рівні процесу виявлено небезпечний чинник, контроль якого є важливим для безпечності продукції, і для цього чи наступного етапу виробничого процесу не визначено заходів контролю, то продукт або процес повинні бути змінені на необхідних етапах;
- Створення та впровадження системи моніторингу для кожної КТК.

Правильне визначення критичних контрольних точок впливає на ефективність усієї системи НАССР. Для цього потрібен значний професійний досвід. Обмінюйтеся досвідом та знаннями з більш досвідченими групами НАССР. Вони також отримують користь від такого обміну, оскільки матимуть свіжий погляд на свою систему.

в) Критичні межі для КТК (Принцип 3)

Для кожного заходу контролю, який визначено як критичну контрольну точку, необхідно встановити критичні межі. Ці граничні значення повинні відповідати самим крайнім значенням, які є прийнятними з точки зору безпечності продукції. Вони є межею між прийнятними й неприйнятними величинами. Граничні величини встановлюються за вимірними параметрами, які можуть продемонструвати, що ця критична точка контролюється. Прикладами цих параметрів: температура, тривалість процесу, водневий показник, вологість, вміст добавок, консервантів або солі, а також сенсорні параметри, такі як зовнішній вигляд або стан продукту та інше.

г) Процедури моніторингу критичних контрольних точок (Принцип 4)

Для кожної критичної контрольної точки уповноважені особи мають розробити та впровадити програму моніторингу (план НАССР) для впевненості в тому, що встановлені критичні межі знаходяться під контролем. Якщо результати моніторингу критичної контрольної точки вказують на втрату контролю, то процес необхідно максимально скоригувати.

План НАССР має описувати та визначати методи, частоту моніторингу та вимірювань, а також, процедуру реєстрації результатів моніторингу КТК.

Частота моніторингу повинна визначатися на основі рівня ризику.

Записи моніторингу КТК повинні вестись особами, які здійснюють моніторинг, а також - якщо записи перевіряються - працівниками компанії, відповідальними за внутрішній аудит.

д) Коригувальні дії (Принцип 5)

Коригувальні дії повинні включати:

- призначення відповідальних осіб за здійснення коригувальних дій;
- інструменти та заходи, що використовуються для корекції виявленого відхилення;
- заходи, які слід провести відносно продукції, яка була вироблена в той час, коли процес не контролювався;
- ведення записів щодо проведених коригувальних дій (наприклад, дата, час, вид заходу, виконавці, а також подальша перевірка ефективності).

Під час контролю може з'ясуватися, що превентивні заходи або процеси та контрольні точки необхідно змінити.

е) Процедури верифікації та валідації (Принцип 6)

На цьому етапі група HACCP повинна визначати методи та процедури, необхідні для перевірки функціональності системи HACCP. Використовуються наступні методи: чаналіз зразків, розширені аналізи чи тести в критичних точках контролю, поглиблений аналіз проміжного продукту та готової продукції, визначення фактичних умов зберігання, збуту та продажу, а також фактичне використання продукту.

Верифікація повинна проводитися настільки часто, наскільки це необхідно для підтвердження ефективності системи HACCP.

Приклад: пастеризація молока

- Валідація (перед виробничим процесом): експериментальне підтвердження того, що при режимі нагрівання молока – (температура 72°C витримка 15 секунд) була знищена бактерія Coxiella burnetii. Для цього можна застосувати: контроль відкаліброваним термометром, мікробіологічні дослідження та аналіз мікробіологічних тенденцій.
- Моніторинг (під час виробничого процесу): система контролю параметрів (витримка - температура - тиск – швидкість потоку), що дозволяє підприємству перевіряти, чи технологічні параметри не виходять за критичні межі (72 ° С, 15 сек.) в процесі нагрівання.
- Верифікація (безперервного циклу впродовж року): періодичний мікробіологічний контроль кінцевого продукту, регулярна перевірка температури моніторингового пристрою для пастеризації за допомогою відкаліброваного термометра.

г) Документація та записи (Принцип 7)

Документація та записи повинні відповідати характеру та сфері діяльності підприємства. Вони є доказом правильності впровадження та ведення процедур заснованих на принципах HACCP. Для цілей оперативного контролю, та як доказ виконання процедур HACCP для компетентних органів, слід зберігати документи та записи протягом тривалого періоду. Рекомендований час зберігання – протягом терміну придатності продукту.

Розроблені профільними експертами рекомендації щодо впровадження системи HACCP (наприклад, внутрішній посібник HACCP, специфічна для цього сектору ринку) можуть застосовуватися у рамках базової документації за умови, що в них показані процеси, характерні для даного підприємства. Документи системи HACCP мають бути затверджені підписом керівництва.

1.2.3 ДЖЕРЕЛА ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ:

- Україна: http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12
- ЄС: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&from=DE

1.3 СТАНДАРТ ISO 22000

1.3.1 Загальні положення

У 2005 році Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO) був виданий стандарт ISO 22000, який надав виробникам харчових продуктів певний набір інструментів для гарантування безпечності харчових продуктів на чітко визначеному рівні. Офіційна публікація цього стандарту зробила ці інструменти загальнодоступними. Застосування стандарту є добровільним. У вересні 2018 року стандарт було переглянуто та видано редакцію - ISO 22000:2018 (виключно англійською мовою).

У стандарті ISO 22000:2018 чітко визначені вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, за якими можна пройти сертифікацію. Стандарт описує, що повинна робити організація, щоб продемонструвати здатність контролювати ризики стосовно безпечності харчової продукції, з якими вона може зіткнутися в результаті своєї діяльності. Стандарт може застосовувати будь-яка організація, незалежно від її розміру та розташування у ланцюгу постачання та виробництва харчових продуктів.

За змістом стандарт ISO 22000 має дві основні складові:

а) Принципи HACCP (дивіться також пункт 1.2 цього посібника; захист харчових продуктів від фізичних, хімічних та біологічних небезпечних чинників, які можуть спричинити ризик для здоров'я споживача)

б) Стандарт ISO 9001 (система управління якістю) надає в розпорядження цілий ряд елементів управління, за допомогою яких можна ефективно виконати вимоги, викладені в першому пункті.

При правильному та повному виконанні вимог стандарту ISO 22000 підприємством виконуються також вимоги системи HACCP. У випадку, якщо впроваджено стандарт ISO 22000, додаткове впровадження системи менеджменту якості відповідно до вимог стандарту ISO 9001, як правило є не доцільним.

У корпоративних відносинах клієнти/покупці включають вимогу відпопідності ISO 22000 до договору поставки. Це робить впровадження системи якості обов'язковою для постачальника.

Підприємства, які впровадили ISO 22000 можуть добровільно пройти сертифікацію на відповідність вимогам стандарту та за умови підтвердження відповідності - отримати сертифікат. Це підтвердження відповідності від третьої сторони надає додаткової прозорості та довіри до роботи постачальника в ланцюзі постачань.

Стандарт ISO 22000 є інструментом B2B[3], який застосовується виключно в ланцюгах постачань. За допомогою стандарту постачальник може надати своїм клієнтам доказ дотримання ним відповідних вимог щодо безпечності харчових продук-

[3] B2B – від бізнесу до бізнесу; в інструменті B2C (бізнес для споживача) виконується інформування споживача за допомогою відповідного маркування продукції

тів. Якщо за результатами аудиту акредитований сертифікаційний орган підтверджує відповідність вимогам стандарту, то виданий сертифікат стає інструментом, що збільшує довіру від до підприємств-контрагентів.

1.3.2 Вимоги стандарту ISO 22000

(Структура стандарту)

Зміст

Вступ

Передмова

1. ***Сфера застосування***
2. ***Нормативні посилання***
3. ***Терміни та визначення***
4. ***Структура та специфіка організації***
   - 4.1 Розуміння організації та її структури
   - 4.2 Розуміння потреб та очікувань зацікавлених сторін
   - 4.3 Визначення сфери використання системи управління безпечністю харчової продукції
   - 4.4 Система управління безпечністю харчової продукції
5. ***Лідерство та управління***
   - 5.1 Лідерство та прихильність
   - 5.2 Політика управління підприємством
   - 5.3 Функції, відповідальність та повноваження організації
6. ***Планування***
   - 6.1 Дії щодо ризиків та можливостей
   - 6.2 Цілі системи управління безпечністю харчових продуктів та планування їх досягнення
   - 6.3 Планування змін
7. ***Підтримка***
   - 7.1 Ресурси
   - 7.2 Компетентність
   - 7.3 Інформованість
   - 7.4 Обмін інформацією
   - 7.5 Ведення документації
8. ***Виробництво***
   - 8.1 Планування та управління виробництвом
   - 8.2 Програми-передумови (ПП)
   - 8.3 Система простежуваності
   - 8.4 Готовність до аварійних ситуацій
   - 8.5 Управління ризиків небезпечними факторами
   - 8.6 Оновлення інформації щодо PRP та план контролю ризиків
   - 8.7 Контроль моніторингу та вимірювання
   - 8.8 Верифікація PRP та плану управління ризиками
   - 8.9 Управління продукцією та процесами, що не відповідають вимогам
9. ***Оцінка ефективності***
   - 9.1 Моніторинг, вимірювання, аналіз та оцінювання
   - 9.2 Внутрішній аудит
   - 9.3 Аналіз з боку керівництва
10. ***Вдосконалення***
    - 10.1 Заходи щодо усунення невідповідностей та коригувальні дії
    - 10.2 Постійне вдосконалення
    - 10.3 Оновлення системи управління безпекою харчової продукції

Додаток А Перехресні посилання між CODEX HACCP та цим документом

Додаток В Перехресні посилання між цим документом та ISO 22000:2005

Бібліографія

1.3.3 Порядок та етапи розробки та впровадження

Для впровадження стандарту ISO 22000, пройдіть наступні кроки:

1. Виконуйте усі основні кроки із впровадження стандарту ISO 22000 згідно з Розділом 7 цього посібника. Ці поради є універсальними та підходять для впровадження всіх типів стандартів, які описані в даному посібнику, (окрім Кодексу Аліментаріус та HACCP[4]).

Першочерговим завданням є придбання тексту стандарту. Тексти усіх стандартів ISO можна придбати у Міжнародної Організації зі стандартизації (https://www.iso.org/standard/65464.html) або у національних представників. Копіювання тексту заборонено; окрім змісту стандарту.

2. Для виконання вимог розділів 4-7 та 9-10 стандарту:

а) Розробіть внутрішній посібник щодо управління системою, які повинні включати всі елементи, описані в розділах 4-7 та 9-10 стандарту з метою виконання вимог розділу 8.

б) Дійте системно, щоб усі вимоги стандарту (глави 4-10) були повністю включені у внутрішній посібник/керівництво. Допущені помилки на підготовчому етапі можуть спричинити проблеми при проведенні зовнішнього аудиту з метою сертифікації.

Приклад: Для хлібопекарського підприємства з кількістю співробітників 100 чоловік, для створення Настанов і узгодження їх з усіма підрозділами підприємства, групою із впровадження ISO 22000, у складі двох осіб, знадобиться орієнтовно 3-4 місяці. Текст Настанов з управління системою охоплює приблизно 30 сторінок. Даний приклад може відрізнятися для різних підприємств, якщо, наприклад, Ваша компанія менше або більше за розміром, має складніше за структурою виробництво (наприклад, через більший асортимент продукції).

[4] Кодекс Аліментаріус не застосовується на підприємствах; впровадження HACCP описано в главі 1.2 цього посібника

3. При цьому працюйте за тими ж принципами, що і при впровадженні системи управління якістю відповідно до стандарту ISO 9001. Якщо у вас бракує досвіду для цього, скористайтеся допомогою консультанта або радьтеся з колегами з компанії, яка має дієву систему менеджменту ISO 22000. Вимоги розділу 8 реалізуються так, як це описано в розділі 1.2.2 Принципи HACCP.

4. Після впровадження системи, проведіть внутрішні аудити із залученням усіх відділів вашого підприємства, задокументуйте невідповідності, а також розробіть та проведіть коригувальні дії. Корисно також провести попередній передсертифікаційний аудит відповідно до вимог стандарту ISO 22000.

5. Якщо ви хочете, щоб ваша система управління безпечністю харчової продукції була сертифікована відповідно до вимог стандарту ISO 22000, розпочніть пошук акредитованого органу з сертифікації. Це дасть вам більше інформації щодо реалізації системи. Але, не розраховуйте на детальну консультацію органу сертифікації, оскільки це заборонено в контексті правил акредитації. Орган сертифікації може порадити вам консультанта.

1.3.4 Джерела для самостійної роботи:

https://www.iso.org/standard/65464.html (Kosten (Sept. 2018)): CHF 158,00)
https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-2:v1:en

1.4 IFS (СТАНДАРТИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ І ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ)

1.4.1 Огляд стандартів та програм IFS

Наразі IFS складаються із шести стандартів та трьох програм. Вони адресовані всім учасникам ланцюжка поставки продуктів харчування. Сертифікація може охоплювати виробників харчових продуктів, брокерів, спеціалістів з логістики, виробників побутових товарів, предметів особистої гігієни, а також оптових продавців.

Цей практичний посібник по IFS[5] Food 7 стосується головним чином виробництва харчових продуктів, бо його головною цільовою групою є виробники харчової продукції. Однак, з метою загального ознайомлення спочатку пропонується огляд всіх елементів IFS.

[5] Три літери IFS мають два значення.

a) нинішнє: в рамках подальшого вдосконалення IFS з 2000 року з'явилися нові стандарти й програми безпеки харчових продуктів у ланцюжку виробництва продуктів харчування. Їхня сукупність отримала назву International Featured Standards (абревіатура: IFS). Окремі елементи відрізняються між собою в залежності від сфер застосування додатковим позначенням, наприклад, IFS Продовольство (Food), IFS Логістика і т. д. Цифра 7 над IFS Food означає нову, просунуту, сьому за ліком версію IFS Food.

b) історичне: на початку 2000-х років Федеральний німецький союз з питань торгівлі (HDE) та Об'єднання підприємств з торгівлі й збуту (FCD) Франції розробили Міжнародний стандарт харчових продуктів (скорочення: IFS) як еталонний показник забезпечення якості та безпеки харчових продуктів своїх власних марок, який вперше був оприлюднений у 2003 році. Він був спрямований на уніфікацію процесу перевірки систем забезпечення якості й харчової безпеки постачальників. До запровадження IFS ділові відносини між постачальниками та покупцями врегульовувалися індивідуальними аудитами постачальників, тобто кожен закупівельник був змушений здійснювати перевірку якості й безпеки кожного постачальника за своєю власною системою. Це зумовлювало великі витрати як для постачальників, котрі постачали продукцію багатьом продавцям, так і для закупівельників, що отримували товар від багатьох постачальників. Їх вдалося нівелювати завдяки застосуванню IFS.

Огляд елементів IFS	
IFS Food	IFS Food 7 (нова версія з жовтня 2020) Оцінювання (атестація)[6] в рамках сьомої версії IFS Food може проводитися з 1 березня 2021 року. Запровадження всіма сертифікованими підприємствами стає обов'язковим з 1 липня 2021 року. Що є новим? • Нове найменування: аудит перетворюється на оцінювання (атестацію) з акцентом на відповідність підходів до організації процесу й виробництва продукції в рамках IFS вимогам ISO/IEC 17065. • Більша увага до оцінювання на місцях, а не до документації. • Скорочення числа вимог на 15 %. • Покращення структури з орієнтацією на потреби причетних сторін (стейкголдерів) IFS. • Перелік вимог до оцінювання (атестації) приведено у відповідність з останніми еталонними вимогами[7] Глобальної ініціативи харчової безпеки[8] у версії 2020.1, а також Закону США про модернізацію безпеки харчових продуктів[9] та директивами ЄС. • Покращена й точніше визначена система оцінки. • Звіт про оцінювання/атестацію має більш чітку структуру і є зручнішим для користувачів. • До переліку вимог в рамках процедури оцінювання (атестації) було включено культуру безпеки харчових продуктів. • Кожна третя атестація з метою отримання сертифікату проводилася без попереднього повідомлення. • Обов'язкова наявність глобального ідентифікаційного номера (GLN) для підприємств Європейської економічної зони та Великобританії.
IFS Food	IFS Food 6.1 (застосування закінчується з 1 липня 2021 року) IFS Food 6.1 - це стандарт із аудиту підприємств з переробки продовольчих продуктів або підприємств з упаковки сипучих продовольчих продуктів. IFS Food 6.1 застосовується лише в разі «переробки чи обробки» продукту або в разі небезпеки зараження продуктів при первинній упаковці

[6] Визначення кількома рядками нижче.

[7] Benchmarking (контрольні параметри, еталонні показники) – метод порівняння показників з дотримання різноманітних вимог, наприклад, рамкових вимог процедури сертифікації.

[8] Глобальна ініціатива харчової безпеки (Global Food Safety Initiative - GFSI) приватна організація, що підтримує (технічно обслуговує) систему порівняння еталонних показників в галузі стандартів харчової безпеки серед виробників, а також стандарти виробничого страхування.

[9] FSMA - Закон США про модернізацію безпеки харчових продуктів (Food Safety Modernization Act). Федеральний закон Управління з контролю за продуктами й ліками (FDA), спрямований на модернізацію безпеки харчових продуктів з метою покращення захисту громадського здоров'я шляхом посилення системи безпеки продуктів харчування.

	IFS Food поширюється на: • переробку й обробку і/або • обробку сипучих продуктів і/або • процеси первинної упаковки.
IFS Global Markets Food	IFS Global Markets Food IFS Global Markets Food – програма з оцінки безпеки продуктів харчування для малих і /або мало розвинутих підприємств. Мета полягає у полегшенні доступу до місцевих ланцюжків поставок, створенні взаємної лояльності в ланцюжку поставок та можливостей для трансферу знань і рамкових умов для просування у напрямку до IFS Food Standard.
IFS Wholesale IFS Cash & Carry	IFS Wholesale / Cash & Carry IFS Wholesale/Cash & Carry було створено з метою більш індивідуального аудиту спеціальних технологічних процесів на ринку дрібної оптової торгівлі (Cash-&-Carry) та оптовому ринку. Ці обидві особливі форми підприємств вважаються важливою сполучною ланкою між виробниками й подальшими переробниками та іншими комерційними клієнтами. Окрім широкого торгівельного асортименту вони можуть займатися певними видами обробки чи переробки, а також створювати власні марки. В залежності від головного напрямку діяльності було створено точно підігнаний під відповідні особливості контрольний перелік вимог або для оптової, або для дрібної оптової торгівлі.
IFS Logistics	IFS Logistics 2.2 IFS Logistics може застосовуватися для аудиту харчових і нехарчових продуктів й охоплює всі види логістики, зокрема завантаження й розвантаження, а також транспортування. Цей стандарт може застосовуватися для всіх видів транспортних засобів: вантажівок, поїздів, суден, літаків та будь-якого іншого транспортного засобу (з контролем температурного режиму або при кімнатній температурі).
IFS Global Markets Logistics	IFS Global Markets Logistics Мета програми - забезпечити на першому етапі залученим надавачам логістичних послуг доступ до локального ринку та взаємну лояльність вздовж ланцюжка поставок. Програма створює оптимальні рамкові умови для покращення роботи й підтримки малих і менш просунутих з точки зору сформованості процесів харчової безпеки надавачів послу у сфері логістики. Ці підприємства з огляду на свій розмір, брак спеціальних технічних знань чи економічних ресурсів зіштовхуються з труднощами в імплементації ефективних процесів, що гарантують безпеку продуктів та їхню якість. Протокол, що входить до програми, побудований таким чином, що дає можливість покрокового запровадження систем управління безпекою у сфері логістики. Завдяки такому поетапному підходу він створює гнучкі рамкові умови для застосування програми з точки зору строків реалізації, ступеня глибини та підсумкового результату, якого слід досягнути.

IFS Broker	IFS Broker 3 IFS Broker повинен застосовуватися всіма підприємствами, котрі займаються переважно «торговельною діяльністю». Брокери самі обирають собі постачальників і самі закуповують товар або роблять це на замовлення з метою перепродажу. Вони можуть забезпечувати логістику від власного імені або ж через фірми, що надають такі послуги. Вони безпосередньо виставляють своїм клієнтам рахунки за товари, не стикаючись із самим товаром.
IFS PACsecure	IFS PACsecure 1.1 Новий IFS PACsecure - це стандарт, що стосується безпеки пакувальних матеріалів та їхньої якості й може застосовуватися для всіх різновидів первинної та вторинної упаковки.
IFS Global Markets HPC	IFS Global Markets HPC(не для харчових продуктів) IFS Global Markets - HPC - це стандартизована програма оцінки харчової безпеки, адресована роздрібній торгівлі, а також виробникам фірмових побутових товарів та засобів особистої гігієни (HPC). Програма покликана надати підтримку «малим і/або менш просунутим підприємствам» у створенні власних систем управління безпекою продуктів та стати першим кроком на шляху до імплементації стандарту IFS HPC.
IFS HPC	IFS HPC (не для харчових продуктів) IFS HPC - це стандарт для забезпечення безпеки продукції, зниження витрат й гарантування прозорості по всьому ланцюжку виробництва побутових товарів та засобів особистої гігієни.

1.4.2 Які можливості відкриває Стандарт управління безпечністю і якістю харчової продукції, версія 7 (IFS Food 7) для виробників продуктів харчування?

Головною сферою застосування IFS Food 7 є безпека продуктів харчування та якість технологій і продуктів, тобто всього того, що може бути пов'язане з небезпекою забруднення продуктів харчування та використанням недозволених речовин. Стандарт може застосовуватися переробниками продовольчих товарів, а також підприємствами, що здійснюють упаковку не упакованої харчової продукції.

Сертифікат, що підтверджує дотримання всіх вимог IFS, є обов'язковою передумовою імпорту продуктів харчування з України до ЄС. Проте стандарт є й інструментом допомоги у організації роботи виробничих підрозділів підприємства, бо надає у розпорядження підприємству у готовій формі найефективніші методи на базі найкращого світового практичного досвіду. На основі підходу IFS Food 7, що базується на виявленні чинників ризику, здійснюється скрупульозний моніторинг ланок виробництва й технологічних процесів на підприємстві з урахуванням його специфіки з точки зору місць виникнення потенційних загроз. Натомість аспекти, пов'язані з документуванням, відходять дещо на задній план. Завдяки застосуванню IFS Food 7,

досягається економія відносно суттєвих витрат на консультування з метою створення власних елементів дієвої системи харчової безпеки. Сертифікат, особливо якщо він виданий відомим агентством із сертифікації, є дуже вагомим аргументом з просування й продажу відповідного товару на ринку. Вартість сертифікації становить, як правило, кілька відсотків від досягнутого додаткового прибутку.

Яким сферам діяльності надається підтримка?

IFS Food V7 надає у розпорядження методи й засоби, за допомогою яких можна досягнути гарантування безпеки і якості продукції у таких 6 сферах діяльності:

- **Управління підприємством:** відповідальність керівництва підприємства за сталий характер культури харчової безпеки та політику забезпечення належної якості продукції.
- **Управління ресурсами:** цей елемент забезпечує постійну наявність у потрібних обсягах всіх ресурсів (фінансових, кадрових ресурсів, умов праці, дотримання норм гігієни та санітарно-технічного устаткування), необхідних для харчової безпеки.
- **Оптимізація виробничих процесів:** цей елемент сприяє вигідній з точки зору витрат та високоефективній організації процесів виробництва безпечних і високоякісних продуктів.
- **Система управління якістю на підприємстві:** система управління якістю IFS Food 7 орієнтована на світовий досвід застосування систем менеджменту якості, накопичений впродовж десятиліть, і сприяє дотриманню законодавчих та відповідних нормативних вимог в галузі харчової безпеки, а також технічних умов замовників.
- **План захисту харчових продуктів (food-defence):** цей елемент надає інструменти й технології, що можуть забезпечити здатність підприємства гарантувати надійність, прозорість та ефективність своєї діяльності та своєї продукції.
- **Безперервний процес оптимізації:** шляхом вимірювань, аналізів, інспекцій, валідації процесів, менеджменту рекламацій (скарг) та реалізації заходів із вдосконалення виявляються реперні точки для ідентифікації слабких місць та розробляються заходи з покращення якості виробництва.

- Переваги IFS Food 7

Програма IFS Food 7 ґрунтується на досвіді, зібраному впродовж кількох десятків років на тисячах підприємств з виробництва харчової продукції на всіх континентах. При цьому до неї увійшов як досвід використання попередніх версій IFS Food 7, так і інформація, оприлюднена іншими розробниками систем сертифікації, що використовують схожу методику. Малоймовірно, що окремо взяте підприємство спроможне самостійно створити й втілити в практику такий масив знань. Ще одна перевага, яку часто не помічають у виробничій практиці, полягає в регулярному аудиті всієї системи досвідченими аудиторами. При цьому вони виявляють ефективно працюючі елементи, а також все ще наявні слабкі місця. Таким чином відбувається постійне вдосконалення практики застосування.

- Про IFS Food Version 7

З опорою на професійний фаховий досвід роздрібної торгівлі, виробників, установ із сертифікації та інших експертів IFS розробляє визнані у всьому світі стандарти якості продукції та безпеки, а також програми з розвитку. Сертифікації IFS віддають перевагу чимало роздрібних торговців та власників фірмових марок на всій земній кулі. Сертифікат IFS для клієнтів є свідченням того, що власник такого сертифікату запровадив надійні процеси, які гарантують відповідність безпеки його харчових продуктів та всієї продукції його підприємства вимогам законодавства і технічним умовам своїх клієнтів.

На додаток до цього IFS Food 7 пропонує інструменти й практичні поради для роботи менеджерів із забезпечення якості. Всі IFS спрямовані на створення оптимальних систем управління якістю продукції й безпеки виробничих процесів, аби споживачі могли довіряти продукції, яку вони купують.

Нові особливості в деталях

- На противагу більш раннім версіям посилюється значення **оцінки на місці;** менше значення приділяється документуванню. Документування процесів не повинне бути розлогим, зате зрозумілим, чітким і промовистим.
- На 15% знижено **кількість критеріїв.**
- Запроваджено нову назву **«аудиту».** Цей процес віднині називається **«оцінюванням»/ «атестацією» («Assessment»),** щоб особливо підкреслити те, що підхід до оцінки виробництва продуктів й організації процесів здійснюється у відповідності з ISO/IEC 17065. Кожна третя атестація з метою сертифікації проводиться без попереднього оголошення. Крім того, завдяки уніфікованим розділам, звіт про атестацію має більш чітку й зрозумілу структуру.
- **Система оцінювання/атестації** зазнала суттєвих змін. Вони покликані покращити оцінку чинників ризику.
- До вимог включено **культуру харчової безпеки.**
- В нових визначеннях **аутсорсингу** враховано різні умови менеджменту.
- Для постачальників Європейської економічної зони запроваджено обов'язковий **чинний Глобальний ідентифікаційний номер** (GLN).
- З метою **підготовки до IFS Food 7** менеджерам з контролю якості пропонуються нові електронні навчальні курси, оновлене програмне забезпечення: IFS auditXpress та IFS Audit Manager App для проведення внутрішніх аудитів.
- Структура **протоколу сертифікації** більш точно відповідає потребам всіх дійових осіб IFS.
- Застосування вимог, що є результатом досвіду десятків років, сприяє **скороченню виробничих затрат та підвищенню ефективності.** Приклад: зниження затрат через відкликання продукції, скарги чи рекламацію продуктів, уникнення списання продукції.

Переваги новацій з точки зору економіки виробництва

- **Сертифікація IFS сприяє підвищенню товарообороту:** сертифікат від акредитованої й відомої у середовищі спеціалістів установи з сертифікації суттєво підвищує рівень довіри клієнтів до сертифікованого підприємства. Це посилює позицію підприємства у переговорах з цінової політики та відкриває доступ до цілковито нових ринків вищої категорії.
- **Підхід на базі виявлення чинників ризику** в рамках IFS дає можливість **зосередитися** на ділянках, особливо важливих з точки зору виробництва, **з урахуванням специфіки відповідного підприємства.** Тим самим суттєво покращується ефективність використання ресурсів. Після аудитів чи певних подій (позитивного чи негативного характеру) можна рекомендувати критичний перегляд, а в разі необхідності й встановлення нових пріоритетів у діяльності підприємства.
- **Регулярне оцінювання** функціонування всієї системи та її елементів шляхом внутрішніх і зовнішніх аудитів «автоматично» сприяє процесу безперервної оптимізації.

1.4.3 Які джерела інформації надаються підприємствам розробником програми в рамках нового IFS Food 7 і як ними слід користуватися?

Власник IFS - товариство з обмеженою відповідальністю IFS Management GmbH, на своєму сайті[10] розміщує такі документи (майже всі безкоштовно).

	Документ	Кількість сторінок	Зміст і поради для користувачів
1.	IFS Food Standard Version 7. Система оцінювання/атестації	5	Як оцінюються результати аудиту аудиторів. За що призначаються позитивні бали, а за що - негативні?
2.	Контрольний список IFS Food версія 7 у порівняння з контрольним списком IFS Food, версія 6.1	40	Описання загалом близько 400 окремих критеріїв, що підлягають виконанню. **Порада: користувачам перед наступним аудитом слід знати всі критерії. Варто самому прочитати цей документ, або відвідати семінар чи скористатися послугами консультантів.**
3.	Інформаційний бюлетень: IFS Food Standard Version 7	2	Що нового у головних сферах використання?
4.	Інструкція IFS – боротьба з шахрайством у сфері виробництва продуктів	64	В рамках IFS дається визначення поняття «шахрайство у сфері виробництва продуктів», що вчиняється свідомо з метою отримання економічного зиску обманним шляхом. Наведено інструкції й моделі, які слід застосовувати для подолання шахрайства при виробництві продуктів і дотримання яких контролюється в процесі аудиту. **Порада: користувачам перед наступним аудитом слід знати всі критерії й імплементувати вимоги. Варто самому прочитати цей документ, або відвідати семінар чи скористатися послугами консультантів.**

[10] https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards/4128-ifs-food-standard-en

5.	Інформаційний бюлетень: культура харчової безпеки в рамках IFS Food V7	2	Висока культура харчової безпеки передбачає знання всіма співробітниками відхилень виробничих процесів від нормативних вимог, що впливають на безпеку, якість та легітимність продуктів, і володіти вміннями із запобігання таким відхиленням. **Порада: користувачам перед наступним аудитом слід знати всі вимоги й принципи та імплементувати їх на своєму підприємстві. Варто самому прочитати цей документ, або відвідати семінар чи скористатися послугами консультантів.**
6.	IFS Food Standard. Приклади класифікації продуктів.	2	На прикладах пояснюється алгоритм правильного присвоєння товарних кодів продуктам, виробленим підприємством, згідно з якими підприємство має пройти аудит.
7.	Біла книга: сертифікація безпеки харчових продуктів. Інвестиція, без якої не обійтися	4	В Білій книзі роз'яснюються маркетингові переваги та корисний економічний ефект сертифікації для підприємства в рамках IFS-Food.
8.	Найбільш поширені помилки при застосуванні IFS. Інформація в розрізі окремих країн. Ретроспективний огляд за 2015 рік	17	На прикладах Франції, Німеччини, Італії й Іспанії здійснюється статистична оцінка специфічних помилок.
9.	Практичні настанови з кризового менеджменту з огляду на кризу COVID-19	12	Наводяться приклади застосування кризового менеджменту на підприємствах, зокрема шляхом: - з'ясування й оцінки потенційно небезпечних процесів на власному підприємстві. - визначення й імплементації процесів, спрямованих на контроль та мінімізацію виявлених чинників ризику на основі плану дій. **Порада: користувачам перед наступним аудитом слід знати всі вимоги й принципи кризового менеджменту та імплементувати їх на своєму підприємстві. Варто самому прочитати цей документ, або відвідати семінар чи скористатися послугами консультантів.**
10.	Поширені питання з боку промисловості (виробників) щодо Covid-19	14	Коронавірус не є виправданням сертифікатів, що втратили чинність, або їхньої відсутності. Наведено 40 відповідей на характерні питання практичного характеру щодо продовження строку чинності сертифікатів з огляду на обмеження в пересуванні, відсутність термінів аудиту і т. д. **Порада: користувачам перед наступним аудитом слід знати й користуватися всіма можливостями з отримання в будь-який момент чинного сертифікату. Варто самому прочитати цей документ, або відвідати семінар чи скористатися послугами консультантів.**
11.	IFS Food 7	…	Потрібно в індивідуальному порядку придбати через Інтернет, ціна: 150 євро. Незнання змісту документів під час аудиту не є виправданням.

12.	Практичні настанови з ефективного менеджменту чужорідних речовин крізь призму IFS	56	Чужорідні речовини у продуктах харчування призводять до негативного публічного розголосу й відповідних заголовків у пресі. Вони викликають страх і обурення споживачів, але можуть зумовити й величезні витрати на акції з відкликання такої продукції та судові витрати. Практичні настанови містять поради, які слід втілити в життя, зокрема щодо: - вимог IFS та аналізу чинників ризику у сфері менеджменту чужорідних речовин (питання, котрі потрібно задавати собі на кожному робочому місці й кожній ланці виробничого процесу), - типових каналів занесення (потрапляння) - можливостей ефективного виявлення - спеціальних фахових семінарів - вимог IFS – порядок дій при забрудненні чужорідними тілами й розгляду скарг (рекламацій) **Порада: користувачам перед наступним аудитом слід знати всі вимоги до менеджменту чужорідних речовин та імплементувати їх на своєму підприємстві. Варто самому прочитати цей документ, або відвідати семінар чи скористатися послугами консультантів.**
13.	IFS Food Version 7. Інформаційний бюлетень для харчової промисловості. Жовтень 2020	20	Практичні поради підприємствам з ефективної підготовки до аудитів в рамках IFS Food 7
	загалом (без рядка 11)	**238**	…

У цій книзі неможливо повністю відтворити весь масив інформації у всіх наданих у розпорядження джерелах інформування (загалом 238 сторінок). Як можна побачити на прикладі наведеної вище таблиці, мова йде загалом про 238 сторінок тексту, що містять велику кількість точно визначених вимог, котрі в повному обсязі повинні бути виконані на момент аудиту. Тому наполегливо радимо придбати й вивчити всі зазначені в таблиці документи (принаймні марковані значком «порада») для детального ознайомлення з IFS Food 7. На додаток до цього слід відвідати й відповідний семінар, організатором якого бажано була б людина, що володіє власним досвідом застосування IFS Food 7 на міжнародному рівні.

1.4.4 Які заходи вживаються IFS для підтримки виробників харчових продуктів, котрі прагнуть пройти сертифікацію по IFS Food 7?

Філософія IFS полягає у підтримці користувачів, що бажають пройти сертифікацію за програмою IFS Food 7, на основі різних методів, а також забезпеченні оптимального досягнення цілей програми сертифікації та отриманні максимального корисного ефекту. Завдання полягає також і у наданні підтримки всім галузям харчової промисловості та підвищенні безпеки споживачів. Зрештою завдяки цьому підвищується й рівень загальної довіри до стандартів IFS та зміцнюється позиція цього стандарту на світовому ринку інструментів забезпечення харчової безпеки.

З метою досягнення повної незалежності IFS співпрацює з командою незалежних експертів, котрі в інтересах забезпечення неупередженості не пов'язані з процесом сертифікації.

IFS пропонує:

- Проведення численних презентацій професійних галузевих об'єднань у всьому світі з метою передачі набутих ними знань.
- Проведення спеціалізованих семінарів Академією IFS, а також установами з організації фахового навчання, визнаними IFS.
- Публікації пояснюючих документів та інструкцій (настанов).
- Оновлення застосунку IFS Audit Manager-App та програмного забезпечення auditXpress до рівня сьомої версії (Version 7), що дає можливість суб'єктам, зацікавленим у сертифікації, проводити у себе внутрішні аудити й підготуватися до оцінювання з метою сертифікації.
- У формі моніторингу IFS Trend Risk Monitor та щомісячного звіту IFS Trend Risk Report користувачам пропонується унікальний сервіс, що покращує управління ризиками на сертифікованих підприємствах.
- Завдяки використанню бази даних IFS, виробники отримують інструмент менеджменту своїх постачальників. В ній вміщується інформація про всі важливі зміни статусу постачальників.

Менеджери із контролю за якістю постачальників харчових продуктів повинні неодмінно використовувати всі наявні пропозиції з надання інформації як від самого IFS, так і від місцевих оферентів, щоб якнайкраще скористатися цінним каталогом заходів із забезпечення харчової безпеки. Досвід автора показує, що для впевненого проходження аудиту й уникнення небезпеки призупинення дії сертифіката зазвичай недостатньо лише самостійного вивчення відповідної документації.

1.4.5 Практичні завдання, що стоять перед підприємствами харчової промисловості

- Глибоке розуміння, імплементація й застосування IFS-Food-7

Загальне уявлення про зміст програми

Цілісне уявлення і повне розуміння правил можливе лише в разі наявності у підприємства харчової промисловості, що прагне використати ці стандарти, всіх документів у перекладі відповідною національною мовою, в нашому випадку – українською. Оскільки для окремо взятого підприємства це може виявитися надто дорогою справою, потрібно або передбачити фінансування з державного бюджету у формі дотацій (грантів), або ж створити об'єднання, які взяли б на себе спільне фінансування.

Хоча кількість критеріїв у порівнянні з попередніми версіями зменшилася, а також було запроваджено й інші вдосконалення, все ж необхідно точно знати всі вимоги IFS Food 7. Для цього підприємству потрібно придбати всі розміщені в Інтернеті розробником програми джерела інформації (розділ 1.4.3), ознайомитися з ними й втілити їхні вимоги в життя. Допомогти в цьому можуть семінари і/або індивідуальний консалтинг. Перевагу слід віддавати таким установам чи особам, котрі володіють досвідом застосування IFS на міжнародному рівні.

Оглядова характеристика документу під назвою «Контрольний список IFS Food v7 у порівнянні з контрольним списком IFS Food v6.1» (загалом 40 сторінок тексту і 400 критеріїв) здійснюється в наведених нижче 6 розділах та загалом за 10 вирішальними критеріями (КО-критеріями)[11]. Наслідки в разі порушення хоча б одного вирішального критерію будуть детальніше проаналізовані у подальшому викладі.

Розділ	Зміст розділу	КО-критерії	
		Підрозділ	Головна ідея
1.	Управління підприємством й активна залученість	1.2.1	Керівництво за рахунок чітко прописаних заходів повинне забезпечити усвідомлення співробітниками їхньої відповідальності за харчову безпеку і якість продукції.
2.	Система управління харчовою безпекою і контролю якості	2.2.3.8.1	По кожному контрольному показнику (ССР)[12] слід затвердити спеціальні процедури контролю за методами, частотою вимірювань чи спостережень і фіксацією результатів.
3.	Управління ресурсами	3.2.2	Повинні застосовуватися наявні вимоги до особистої гігієни всіх відповідних співробітників, замовників та відвідувачів.
4.	Технічні умови й схеми	4.2.1.3	Вимагається наявність технічних умов стосовно всієї сировини (приправ, добавок, матеріалів для упаковки чи заключного обробітку). Вони повинні бути чіткими, актуалізованими й відповідати вимогам законодавства й клієнтів.
		4.2.2.1	Дотримання наявних домовленостей з клієнтами стосовно рецептури продукції (в т.ч. параметрів сировини, вимог до технологічних процесів, упаковки й етикетування).
		4.12.2	На основі аналізу загроз і оцінки пов'язаних з ними ризиків необхідно мати технології, що дозволяють уникати забруднення чужорідними речовинами. Забруднені продукти розглядаються як несумісні з існуючими вимогами.
		4.18.1	Має бути забезпечена наявність системи зворотної відстежуваності, опис якої наводиться у IFS Food 7 і яка дає можливість ідентифікувати партії товарів та виявляти їхній зв'язок із партіями сировини або первинного матеріалу для упаковки.

[11] КО – Поняття, запозичене з боксу. Порушення одного єдиного вирішального критерію (КО-критерію) може зумовити дуже важкі наслідки під час процедури сертифікації підприємства.

[12] ССР – критичний контрольний показник згідно НАССР.

5.	Вимірювання, аналізи, усунення дефектів	5.1.1	Підприємство повинне мати дієву програму внутрішнього аудиту, яка як мінімум охоплює всі вимоги стандарту IFS. Це правило стосується й розташованих за межами підприємства складських приміщень, що є його власністю або орендуються ним.
		5.9.2	Вимагається наявність дієвої процедури відкликання і/або вилучення всіх продуктів. Ця процедура має врегульовувати чіткий розподіл сфер відповідальності та передбачати широке інформування клієнтів і споживачів.
		5.11.2	Заходи з усунення дефектів повинні бути чітко сформульовані, документально зафіксовані та здійснюватися максимально швидко, щоб уникнути подальшого виникнення відхилень від норми. Сфери відповідальності та строки здійснення заходів з усунення недоліків повинні бути чітко сформульованими.
6.	План із захисту харчових продуктів (Food defense plan)	Підрозділ 6	План із захисту харчових продуктів повинен бути в наявності як елемент загальної документації в рамках IFS Food 7. Необхідно регулярно контролювати можливість його застосування на практиці. Його слід регулярно перевіряти, а в разі необхідності й оптимізувати при проведенні кожного внутрішнього аудиту.

Наведена таблиця в жодному разі не може надати детальних знань, необхідних для виконання всіх критеріїв IFS Food 7 та вимог клієнтів в процесі аудиту.

Забезпечення виконання на організаційному рівні

На підприємстві, що налічує близько 100 співробітників, можна для прикладу вдатися до наведених нижче кроків. На більших або менших підприємствах потрібно привести ці кроки у відповідність до реальної ситуації.

Керівник команди з контролю якості – це перша особа, що починає здобувати загальні знання про IFS Food 7 шляхом самостійного вивчення опублікованих документів. Це може бути доповнено участю у семінарах або заходах з консультування. Потім керівник команди з менеджменту якості здійснює такі кроки:

a) Доповідає керівництву підприємства про набуту ним інформацію з акцентом на висновки щодо необхідних заходів.

b) Повідомляє своїй команді про заходи, затверджені керівництвом підприємства, і на їхній основі забезпечує належну передачу знань всім членам команди. Це може відбуватися у формі інструктажу керівником команди з менеджменту якості або самостійного вивчення.

c) Керівник команди з менеджменту якості інформує причетні виробничі підрозділи підприємства про затверджені заходи й надає їм підтримку в їхній реалізації з урахуванням специфіки відповідного виробничого підрозділу. Ці заходи включають в себе передачу знань з орієнтацією на відповідні робочі місця співробітників, або ж внесення змін у відповідні робочі процеси.

d) Приблизно за 6 – 8 тижнів до першого анонсованого оцінювання (раніше – аудиту) потрібно провести внутрішній аудит. Він повинен охоплювати сфери діяльності керівництва підприємства, команди з управління якістю та окремих виробничих підрозділів або фахових відділів. Виявлені недоліки й затверджені заходи з їхнього усунення та терміни виконання повинні контролюватися відповідальною особою.

Не пізніше ніж за 14 днів до оцінювання (атестації) проводиться заключний контроль реалізації затверджених заходів, а в разі необхідності вчасно усуваються все ще наявні проблеми.

e) Заходи на рівні підприємства з метою безпосередньої підготовки до атестації проводяться за тиждень до встановленого строку.

Для реалізації кроків a) - e) в разі наявності всіх необхідних ресурсів можна передбачити від 4 до 6 місяців.

- Забезпечення безперервності процесу оптимізації

Функція безперервного процесу оптимізації (усунення дефектів) описується у розділі 15. підрозділ 5. Тут лише буде згадано деякі із головних завдань, які потрібно виконати в рамках цього процесу при переході на IFS V7.

1. Участь у процесі сертифікації значно цінніша, аніж отримання сертифіката

Окрім сертифіката участь у процесі сертифікації дає дві суттєві переваги, котрі, на жаль, не одразу усвідомлюються всіма користувачами.

a) Програма сертифікації є уособленням найсучасніших світових технологій. Створення власної рівноцінної їй програми звичайному підприємству з виробництва харчових продуктів не під силу.

b) Аудитор реалізує одночасно два завдання, причому й тут другий результат його роботи здебільшого не усвідомлюється як цінна послуга.
   - Перевірку виконання вимог програми як основи для видачі сертифікату, котрий збільшує шанси підприємства на ринку.
   - Виявлення недоліків (дефектів), усунення яких сприяє росту ефективності підприємства в цілому.

2. Високий рівень обізнаності співробітників – передумова компетентного виконання ними своїх завдань

Відпрацьовуйте на практиці відповідні навички своїх співробітників та свої власні навички. Всі повинні знати принцип дії системи, що від них очікується, і чому потрібно вести справи саме таким чином.

3. Використовуйте допомогу незалежних професіоналів

На перший погляд витрачання грошей на оплату гонорарів консультантам деяким підприємствам може здатися невигідним. Однак хороші незалежні консультанти можуть принести неабияку користь. Вони володіють розлогою базою спеціальних знань, бо спеціалізуються саме на цій тематиці. Завдяки своїй роботі на багатьох підприємствах вони щодня стають свідками вдалих і поганих спроб

вирішення проблем і таким чином поповнюють свою базу знань. Також у них набагато ширше бачення «вузьких місць» та вдалих рішень з дотриманням принципу конфіденційності інформації. Особливу користь вони можуть принести, якщо система сертифікації запроваджується на підприємстві вперше, або якщо вони залучаються до внутрішніх аудитів, що відбуваються напередодні аудиту з метою сертифікації.

- Усвідомлення значення культури харчової безпеки та втілення її у життя на своєму підприємстві

Із запровадженням **IFS Food 7** у новий фаховий лексикон твердо увійшло поняття «культура харчової безпеки». Що під ним розуміють? **IFS** дає таке пояснення цього поняття: «Культура харчової безпеки включає в себе спільні цінності, переконання та нормативні вимоги, що стосуються безпеки харчових продуктів і впливають на спосіб мислення й поведінку працівників підприємства».

Керівники, що всіляко сприяють формуванню високої культури харчової безпеки, допомагають своїй організації та її співробітникам виявляти відхилення від нормативних показників у всіх процесах, що призводять до негативних наслідків з точки зору безпеки, якості й легітимності продукції, а також запобігати їхньому виникненню. Таким чином співробітники мимоволі усвідомлюють всі елементи, необхідні для виготовлення надійної й легальної продукції, що відповідає вимогам клієнтів до її якості».

Оскільки це поняття є новим, ми утримаємося від свого власного його уточнення, але з метою надання додаткової інформації наведемо схематичне зображення, що міститься в IFS Food 7.

- Менеджмент чужорідних речовин

Нинішні споживачі очікують найвищого ступеня безпечності продуктів, які вони купують. Така ж вимога сформульована й законодавцем, а також IFS Food 7, у формі обов'язкової вимоги, що покладається на сертифіковані підприємства з виробництва продуктів харчування. Однак забезпечити найвищий ступінь безпечності можна лише шляхом оптимальної організації системи контролю, котра базується на різних її складових елементах, до яких, зокрема, належать:

- заходи з харчової безпеки (food safety) та захисту продуктів харчування (food defense), тобто уникнення загрози для продуктів харчування через пряме забруднення або забруднення відходами виробництва

- захист продуктів харчування від навмисного забруднення біологічними, хімічними, фізичними чи радіоактивними речовинами, фальсифікацій чи підробок. Для цього відповідальні виробники продуктів харчування вдаються до низки перевірених практикою інструментів, наприклад:
- профілактичних заходів,
- фахового навчання й формування пильного ставлення співробітників,
- технічних допоміжних засобів, наприклад, детекторів забруднення металами чи склом.

а також

- закріплення персональних сфер відповідальності,
- моніторинг та постійне підвищення ефективності системи з уникнення потрапляння чужорідних речовин,
- надання необхідних фінансових, технічних та кадрових ресурсів.

Опрацюйте інформаційний бюлетень «Культура харчової безпеки в рамках IFS Food V7“

- Розуміння й правильне використання нової системи оцінки за критично важливими критеріями (ко-критеріями)

На основі загальної кількості балів, отриманих в процесі оцінювання/атестації, обраховується відсоток, що лягає в основу результату оцінювання за програмою IFS. Детальна характеристика цієї системи представлена на наведеній нижче графіці.

РЕЗУЛЬТАТИ	ПОЯСНЕННЯ	БАЛИ
A	A показує повне виконання та реалізацію вимоги.	20 балів
B Точка уваги	B – це точка уваги. Визначене аудитором, це означає дотримання вимоги без суттєвого негативного впливу на результат. Намір тут полягає у тому, щоби дати сигнал підприємству щодо відстеження ситуації та вимог.	15 балів
C Відхилення	C означає, що частина вимог не реалізується та що необхідне вдосконалення.	5 балів
D Відхилення	D означає, що реалізація вимоги є недостатнім або взагалі не відбувається, але це не впливає на безпеку харчових продуктів стосовно продуктів і послуг.	-20 балів
MAJOR Невідповідність	Аудитор може надати висновок Major щодо всіх вимог, які не визначені як КО. Він вказує на суттєву помилку, що зазвичай впливає на безпеку виробництва чи стосується юридичних питань і призводить до відрахування 15% від загальної кількості балів. За допомогою додаткової оцінки підприємство повинне наприкінці довести, що воно реалізувало виправні заходи. Лише після цього буде можливо видати сертифікат IFS на базовому рівні.	У разі Major-невідповідності буде віднято 15% можливої загальної кількості балів. Сертифікати не може бути виданий.
KO Вимога з D оцінена.	Вимоги КО (нокаут) заздалегідь визначені у стандарті та можуть отримувати лише оцінку як відхилення A, C або D. Оцінка КО-вимоги як D означає, що вимога не була реалізована. Остаточний результат нижче 75 % призводить до висновку, що оцінка провалена. Внаслідок цього сертифікат IFS не видається.	У разі КО-невідповідностей буде віднято 50% від загальної кількості балів. Сертифікати не може бути виданий.

Джерело: флаєр „IFS Food Standard Version 7, Seite 4

1.4.6 Різноманітні форми підтримки підприємств в рамках IFS Food 7

Розробник програми сертифікації надає підтримку підприємствам харчової галузі, що зацікавлені або вже перебувають у процесі сертифікації, шляхом застосування різноманітних методів.

1. Передовсім **власник програми** постійно й активно займається приведенням своєї програми у відповідність з вимогами часу. Для цього у співпраці з найрізноманітнішими зацікавленими сторонами або дійовими особами-учасниками, а також вченими й галузевими або фаховими об'єднаннями, здійснюється постійний моніторинг за тим, які характеристики IFS виправдали себе на практиці з точки зору методики й змісту, а які потребують вдосконалення. Звісно ж здійснюється безперервний збір ідей щодо можливостей вдосконалення, але нові версії створюються лише тоді, коли завдяки їм виникає реальна можливість добитися прогресу. Потрібно уникати надто частих новацій чи змін, що створюють труднощі для користувачів.
2. **Інструкції IFS** допомагають розібратися в конкретній тематиці технічного змісту завдяки практичним порадам
3. **Тренінгові курси IFS** забезпечують опанування вміннями й знаннями, необхідними для реалізації стандартів. Можливе проходження цих курсів у тренінгових центрах на місцях.
4. **Банк даних IFS** містить інформацію про результати діяльності постачальників та найсвіжішу інформацію про IFS.
5. Застосунок **IFS Audit Manager App** дає можливість легко здійснювати планування й проведення внутрішнього аудиту.
6. **IFS Trend Risk Monitor –** це частина банку даних IFS для підтримки менеджменту ризиків шляхом аналізу відкликань продукції та проблем харчової безпеки в ланцюжку поставок.

1.5 FSSC 22000 - СХЕМА СЕРТИФІКАЦІЇ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ НА БАЗІ СТАНДАРТУ ISO 22000

1.5.1 Контекст і передумови виникнення FSSC 22000 (схеми сертифікації харчової безпеки)

Програма сертифікації FSSC 22000 є власністю фундації „FSSC 22000“ із статусом юридичної особи за національним правом Нідерландів. Це – комплексна програма з перевірки й сертифікації систем управління харчовою безпекою. Однак її сфера дії може охоплювати й деякі аспекти якості.

Програма була створена шляхом інтенсивних і відкритих консультацій з великою кількістю зацікавлених сторін у всьому світі й використовує такі визнані на міжнародному рівні й незалежні стандарти як ISO 22000, ISO 9001, ISO /TS 22003, а також технічні умови спеціальних галузевих превентивних заходів (PRPs[13]), напри-

[13] Скорочення PRPs є похідним від англомовного поняття „prerequisite programs“ і означає програми або заходи з дотримання попередніх умов .Під цим слід розуміти всі програми чи заходи з дотримання гігієни, що використовуються підприємством, котре працює з продуктами харчування, з метою гарантування харчової безпеки. У відповідній директиві ЄС це поняття визначається таким чином: «Заходи з метою створення належного оточення для виробництва безпечних харчових продуктів: заходи, що впливають на придатність до вжитку та безпеку продуктів харчування“.

клад, ISO/TS 22002-1. На додаток до зазначених вище джерел FSSC 22000 містить ще й так звані додаткові вимоги FSSC, сформульовані у документах програми FSSC 22000.

У листопаді 2020 року FSSC 22000 у версії 5.1 оприлюднила програму сертифікації. Ця нова версія програми починає діяти з 1 квітня 2021 року. Повну й актуальну програмну документацію можна завантажити на сайті FSSC-22000[14].

Програма FSSC 22000 містить описання вимог до виробників харчової продукції, які бажають пройти сертифікацію і завдяки дотриманню всіх критеріїв, підтвердженому аудитами, можуть претендувати на отримання сертифіката. Додатково в ній ще й сформульовано вимоги до установ із сертифікації та організацій, що займаються спеціальним фаховим навчанням, з метою переважного використання методів чи процедур перевірки та сертифікації систем управління, які встановлені самою програмою FSSC 22000.

1.5.2 Загальна структура FSSC 22000

Схема FSSC 22000 складається з трьох компонентів: ISO 22000, програм або спеціальних галузевих превентивних заходів (PRPs3) та додаткових вимог FSCC 22000. Окрім цих трьох компонентів є ще й варіант FSSC для контролю якості, що ґрунтується на додаткових вимогах ISO 9001.

Для підприємств, котрі прагнуть інтегрувати свою систему управління якістю харчових продуктів в програму сертифікації, існує варіант FSSC з контролю якості. Цей варіант є комбінацією із FSSC 22000 та повного аудиту згідно з ISO 9001.

1.5.3 Стисла характеристика змін при переході від версії V 4.1 до версї V 5

Розробники програми FSSC 22000 з цього приводу надають на своєму сайті таку інформацію:

- Головні причини змін

У зв'язку з переглядом програми ISO 22000 Міжнародною організацією із стандартизації (ISO) у 2018 році довелося вдатися до деяких змін з метою забезпечення сумісності з новою програмою ISO 22000. Потреба у змінах також виникла і у зв'язку із необхідністю подальшого дотримання еталонних вимог Глобальної ініціативи з безпеки харчових продуктів (GFSI). Зрештою цією ситуацією потрібно було скористатися ще й для того, щоб вирішити деякі проблеми, які виникли з попередньою версією 4.1 FCCS 22000 у зв'язку з новою версією програми сертифікації.

[14] https://www.fssc22000.com/

Більшість змін торкнулася управління процесом сертифікації з боку установ із сертифікації. Проте є й деякі важливі зміни для виробників харчової промисловості:

- Найважливіші зміни

- **Управління послугами:** підприємства повинні гарантувати використання послуг зовнішніх лабораторій для аналізу безпеки харчових продуктів, а також застосування перевірених (валідованих, тобто акредитованих згідно з вимогами міжнародних стандартів, наприклад ISO 17025) методів тестування.
- **Маркування продукції:** підприємства зобов'язані забезпечити маркування готової продукції згідно з усіма чинними вимогами законодавства й офіційних уповноважених органів до харчової безпеки (в т.ч. й до алергенів) у країні, де планується продаж цієї продукції.
- **Захист продуктів харчування (food defense):** на основі аналізу загроз необхідно скласти план із захисту продуктів харчування, щоб з'ясувати й оцінити потенційні чинники загрози та вжити заходів з метою їхньої мінімізації.
- **Зниження загрози шахрайства при виробництві продуктів харчування** (food fraud): вимагається наявність плану із зниження загрози шахраювання шляхом оцінки слабких місць у виробництві з метою виявлення й оцінки потенційно слабких ланок та імплементації заходів, спрямованих на зниження загрози шахрайства чи фальсифікацій при виробництві продуктів.
- **Логотип FSSC:** дозволяється використання логотипу FSSC лише в таких видах маркетингової діяльності як друкована продукція, ведення сайтів чи виготовлення рекламних матеріалів. Він повинен бути зеленим (PMS 348U) або сірим (60% чорного). Втім, дозволяється й використання логотипу в чорно-білому варіанті, якщо решта тексту чи зображень виконані також у чорно-білому форматі.
- **Алергени:** якщо на основі аналізу ризиків існує можливість перехресної контамінації алергенами, необхідний план менеджменту алергенів.
- **Моніторинг середовища:** вимагається наявність програми моніторингу середовища, що ґрунтується на оцінках ризиків потенційної контамінації, джерелом якої може бути виробниче середовище, і яка включає в себе як мінімум контрольні перевірки на мікроорганізми й алергени.
- **Формування продуктів:** виробники кормів та харчових засобів для тварин повинні використовувати процедури, що унормовують застосування інгредієнтів, котрі містять поживні речовини, які можуть негативно відбитися на здоров'ї тварин.
- Т**ранспортування й постачання:** роздрібні й оптові торговці повинні забезпечити перевезення і постачання продукту за умов, що мінімізують можливість його контамінації.
- **Діапазон дії сертифікації:** у деклараціях про діапазон дії сертифікату не дозволяється висувати правові претензії, наприклад: продукт не зумовлює алергію, екологічно чистий продукт, тощо.

- **Незначні відхилення:** клієнти TQCSI[15] повинні надати підтвердження негайного усунення недоліків та план заходів з усунення недоліків впродовж 30 днів.
- **Суттєві відхилення:** через 28 календарних днів після підсумкової наради (Exit Meeting) необхідно провести наступний за нею аудит.
- **Критичні відхилення:** після підсумкової наради в період від 6 тижнів до 6 місяців необхідне негайне призупинення дії сертифікату та проведення наступного аудиту за отриманими результатами.

Зверніть увагу на те, що тут названо лише найважливіші зміни. Щоб отримати повне уявлення про всі інші існуючі вимоги, а, можливо, й про інші зміни, необхідно обов'язково вивчити документи, що пропонуються розробником програми, або ж на додаток до цього відвідати семінар чи скористатися послугами консультанта.

- Перехід до нової версії V5

Правила переходу сертифікації на нову версію фірми TQCSI сформульовані наступним чином:

- **з 1 січня 2020 року клієнти повинні пройти перевірку щодо переходу на нову версію**
- клієнти можуть звернутися із заявкою на проходження сертифікації за версією 4.1, якщо відповідний аудит завершено у 2019 році.
- всі аудити за новою версією в 2020 році буде анонсовано.
- для оновлення версії 4.1 до рівня версії 5 не вимагається додаткового часу на контроль.
- за успішно проведену модернізацію до рівня версії 5 видається новий сертифікат.
- всі клієнти до 31 грудня 2020 року[16] повинні пройти перевірку й сертифікацію за версією 5.

Початкові строки сертифікації клієнта при цьому не змінюються (наприклад, оновлення до рівня версії 5 може проводитися в процесі контрольного аудиту, однак строк наступного трьохрічного аудиту залишається при цьому незмінним).

1.5.4 Які джерела інформації надаються підприємствам розробником програми і як ними слід користуватися?

- Обсяг

Власник програми сертифікації FSSC 22000 - фундація IFS 22000 - розміщує на своєму сайті[17] велику кількість документів загальним обсягом у 224 сторінки й надає всі ці документи для безкоштовного користування. Неодмінно скористайтеся цим для підвищення своєї кваліфікації.

[15] TQSCI – організація приватного права, котра встановлює правила для низки своїх членів, за якими повинні співпрацювати між собою установи, що беруть участь у сертифікації.

[16] Так зазначено в документах FSCC 22000. Можливо мався на увазі 2021 рік.

[17] https://www.fssc22000.com/scheme/scheme-documents

	Документ	Кількість сторінок
1.	FSSC 22000, версія 5 – програмна документація	79
2.	Список рішень Правління зацікавлених сторін (стейкголдерів) (оновлення заплановане в листопаді 2020 року)	
3.	Додаток 1: CB-інструкції щодо діапазону дії сертифіката	9
4.	Додаток 2: зразок CB-звіту про перевірку (FSSC 22000)	41
5.	Додаток 3: зразок CB-звіту про аудит (FSSC 22000-контроль якості)	27
6.	Додаток 4: зразок CB-сертифікату	12
7.	Додаток 5: AB діапазон дії сертифіката про акредитацію	4
8.	Додаток 6: вимоги до установ із спеціального навчання щодо організації курсів з вивчення FSSC 22000 V5	3
9.	Додаток 7: зразок сертифікатів про проходження спеціального навчання	3
10.	Додаток 8: вимоги до електронного навчання	14
11.	Додаток 9: вимоги до установ із сертифікації при проведенні дистанційних аудитів (remote audits)	8
На додаток до FSSC 22000 у версії 5 Фундація FSSC 22000 надає у розпорядження ще й такі документи		
a)	Додаток до дистанційного аудиту (remote audit) у повному обсязі	7
b)	Головні зміни при переходів від версії 4.1 до версії 5	11
c)	Вимоги до організації процесу переходу установами з акредитації та сертифікації	3
d)	Вимоги до організації процесу переходу до структур, що пропонують спеціальне (фахове) навчання	2
e)	Визнання FSSC 22000 V5 з боку GFSI	1
	Сторінок загалом разом із додатковим матеріалом	**224**

В цій книзі неможливо в повному обсязі розповісти про увесь масив інформації, який містять в собі всі надані у розпорядження розробником джерела інформації (загалом 224 сторінки). Як свідчить наведена вище таблиця, зміст її складається із точно сформульованих вимог, причому всі вони повинні в повному обсязі виконуватися в процесі аудиту.

Для ознайомлення з усіма деталями FSSC 22000 у версії 5 наполегливо рекомендуємо придбати й вивчити всі (або хоча б марковані значком «порада») документи, зазначені в таблиці. На додаток до цього слід було б відвідати відповідний семінар, який пропонується організатором, що має власний досвід застосування FSSC 22000 на міжнародному рівні.

- Принципово важливі для виробників харчових продуктів елементи FSSC 22000 у версії V5

В наступній таблиці зазначено ті документи, які в першу чергу слід придбати і прочитати суб'єктам ухвалення рішень на підприємствах, що виробляють харчові продукти.

Технічні примітки

1. Таблиця включає в себе всі документи, що опубліковані FSSC 22000 V5 і стосуються процесу модернізації при переході до версії 5. Послідовність документів у колонці 1 цього списку точно відображає черговість їхнього розташування у FSSC 22000 V5.
2. Коментарі в колонках 2 і 3 адресовані читачам, що працюють на сертифікованих підприємствах харчової галузі. Інформація для інших користувачів, наприклад, установ із акредитації, сертифікації, підвищення кваліфікації і т.д. викладена тут у вкрай стислій формі.
3. Загальний обсяг опублікованих документів становить близько 220 сторінок. Тому повна передача їхнього змісту неможлива. Пояснення стосуються передовсім тих тем, котрі мають безпосереднє значення для читачів цієї книги, а ними є підприємства харчової промисловості. Кожен із наведених тут документів має більше чи менше опосередковане значення для виробничих підприємств. Важливий для Вас зміст потрібно з'ясувати або з консультантом, або шляхом самостійного вивчення. З огляду на обсяг цієї книги висвітлення в деталях кожної теми, на жаль, здійснити неможливо.

Група документів / документ	Принципово важливі елементи	Принципово важливі елементи
Документи, що містять вимоги, пов'язані з порядком дій в умовах пандемії коронавірусу		
Вимоги до установ із сертифікації у зв'язку з пандемією коронавірусу (COVID-19)	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
АВ-вимоги до установ із акредитації у зв'язку з пандемією коронавірусу (COVID-19)	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Вимоги до організацій із підвищення кваліфікації у зв'язку з пандемією коронавірусу (COVID-19)	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Програма сертифікації FSSC 22000		
Програма FSSC 22000, версія 5	Частина 1: загальний огляд програми Частина 2: вимоги до підприємств, що проходять сертифікацію Частина 3: вимоги до процесу сертифікації Частина 4: вимоги до установ із сертифікації Частина 5: вимоги до установ із акредитації Частина 6: вимоги до організацій із підвищення кваліфікації Додаток 1: визначення Додаток 2: цитовані норми	до частини 2: вимоги FSSC 22000 є похідними від вимог, сформульованих в таких документах: - ISO 22000 – ці вимоги мають виконуватися в повному обсязі - ISO 9001 – ці вимоги мають виконуватися в повному обсязі - PRP´s : зазначені PRP´s[18] мають виконуватися в повному обсязі - додаткові вимоги FSSC 22000: ці вимоги мають виконуватися в повному обсязі
		до частини 3: особливо важливими для підприємств є такі встановлені критерії із проведення аудиту: - загальні відомості - сфера аудиту - план аудиту

[18] Визначення див. виноску ##, сторінка ##

		- команда з проведення аудиту - фіксація результатів аудиту - висновки аудиту - складання звіту про аудит - виявлені відхилення від норми - контрольний лист (Checklist) аудиту
		Частини 1, 4-6 та додатки: принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає
Список рішень Правління зацікавлених сторін (стейкголдерів) – оновлений у листопаді 2020	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Додаток 1: для установ із сертифікації – інструкції щодо обсягів сертифікації	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Додаток 2: зразок звітів про перевірку для установ із сертифікації (FSSC 22000)	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Додаток 3: зразок звітів про перевірку для установ із сертифікації (FSSC 22000-контроль якості)	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Додаток 4: для установ із сертифікації – зразки сертифікатів	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Додаток 5: для установ із акредитації – сфера дії сертифікату про акредитацію	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Додаток 6: для організацій з підвищення кваліфікації – технічні вимоги до курсів	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Додаток 7: для установ із підвищення кваліфікації – зразки сертифікатів про проходження спеціалізованих курсів	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Додаток 8: для установ із підвищення кваліфікації – вимоги до електронного навчання	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Додаток 9: для установ із сертифікації – вимоги до використання інформаційних і комунікаційних технологій - оновлений у жовтні 2020	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
FSSC 22000 – повністю дистанційний варіант		
Повний додаток стосовно дистанційного аудиту (Z1)	В цьому документі описано вимоги до установ із сертифікації, якщо аудит FSSC 22000 доводиться проводити у цілковито дистанційному режимі та із застосуванням належних інформаційних і комунікаційних технологій (ІКТ) і якщо приміщення організації із сертифікації з огляду на важку ситуацію, що склалася напередодні,закриті для доступу	

Вимоги до процесу переходу на більш високий рівень		
Вимоги до переходу на більш високий рівень: для установ із акредитації й сертифікації CBs (Z3)	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Вимоги до переходу на більш високий рівень: для установ із підвищення кваліфікації (Z4)	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Передумови визнання V5 з боку GFSI		
FSSC 22000 V5: сертифікат відповідності	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
FSMA (Акт (закон) США про модернізацію системи харчової безпеки)		
FSSC 22000 версія 5 FSMA PCHF-додаток	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Порівняння FSMA PCHF із FSSC 22000, версія 5	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Практичні настанови		
Практичні настанови: GAP-аналіз NEN / NTA 8059: 2016 vs. ISO / TS 22002-5: 2019	принципово важливої інформації для виробників харчової продукції немає	
Практичні настанови з тлумачення ISO 2200	Всі вимоги нового ISO 22000:2018 є обов'язковими вимогами, що поширюються на всі сфери дії FSSC 22000.	<u>Питаннями, що підлягають перевірці під час аудиту, можуть бути:</u> -застосування безперервного процесу покращення (оптимізації) - підхід на основі аналізу ризиків згідно з HACCP (перевірка за системою HACCP є частиною ISO 22000, а тим самим і FSSC 22000 V5).
Практичні настанови із захисту продуктів харчування	Під захистом продуктів харчування слід розуміти захист продовольчих продуктів від навмисного зараження або фальшування біологічними, хімічними, фізичними чи радіоактивними речовинами. Те ж слово використовується для позначення відповідних фізичних, персональних або оперативних заходів безпеки.	<u>головні питання, що підлягають перевірці під час аудиту:</u> - розуміння проблеми шахрайства при виробництві харчових продуктів та можливостей її вирішення - вимоги програми - імплементація - формування команди й підвищення кваліфікації - аудит Результати аудиту й висновки
Практичні настанови із мінімізації шахрайства при виробництві продуктів харчування	Останніми роками зросло шахрайство в галузі виробництва продуктів харчування, кульмінаційним пунктом якого стали скандали з виробниками харчової продукції , що зумовили зниження рівня довіри споживачів до харчової промисловості. FSSC 22000 V5 надає у розпорядження	<u>головні питання, що перевіряються під час аудиту:</u> - розуміння проблеми шахрайства при виробництва харчових продуктів та можливостей її вирішення - вимоги програми - імплементація

	інструменти боротьби проти такого шахрайства, якими неодмінно слід скористатися.	- формування команди й підвищення кваліфікації - аудит - Результати аудиту й висновки
	В рамках FSSC 22000 V5 культурою харчової безпеки вважаються спільні цінності, переконання й норми, які впливають на спосіб мислення та поведінку людей в аспекті харчової безпеки.	У додатку 1 наводиться вирішення низки питань щодо культури харчової безпеки шляхом використання конкретних статей ISO 22000:2018. На додаток до цього вміщено інформацію про те, як в процесі аудиту перевіряється пов'язаний з цим стан справ. Можливе питання: чи існує чітке бачення та визначення місії підприємства, що гарантує розуміння цієї проблеми всім колективом працівників?
ISO 22000: 2018	ISO 22000:18 підлягає реалізації в повному обсязі в рамках FSSC 22000 V5	

- Забезпечення виконання на організаційному рівні

На підприємстві, що налічує 100 співробітників, можна скористатися наведеною нижче послідовністю дій як зразком. На більших або менших підприємствах потрібно привести ці кроки у відповідність до реальної ситуації.

Керівник команди з контролю якості – це перша особа, що починає здобувати загальні знання про IFS Food 7 шляхом самостійного вивчення опублікованих документів. Таке вивчення може бути доповнене участю у семінарах або заходах з консультування. Потім керівник команди з менеджменту якості здійснює такі кроки:

a) Доповідає керівництву підприємства про набуту ним інформацію з акцентом на висновки щодо необхідних заходів.

b) Повідомляє своїй команді про заходи, затверджені керівництвом підприємства, і на їхній основі забезпечує належну передачу знань всім членам команди. Це може відбуватися у формі інструктажу керівником команди з менеджменту якості або самостійного вивчення.

c) Керівник команди з менеджменту якості інформує причетні виробничі підрозділи підприємства про затверджені заходи й надає їм підтримку в їхній реалізації з урахуванням специфіки відповідного виробничого підрозділу. Вони включають в себе передачу знань з орієнтацією на відповідні робочі місця співробітників, або ж внесення змін у відповідні робочі процеси.

d) Приблизно за 6 – 8 тижнів до першого анонсованого оцінювання (раніше – аудиту) потрібно провести внутрішній аудит. Він повинен охоплювати сфери діяльності керівництва підприємства, команди з управління якістю та окремих виробничих підрозділів або фахових відділів. Виявлені недоліки й затверджені заходи з їхнього усунення та строки виконання повинні контролюватися відповідальною

особою. Не пізніше ніж за 14 днів до атестації проводиться заключний контроль реалізації затверджених заходів, а в разі необхідності вчасно усуваються все ще наявні проблеми.

e) Заходи на рівні підприємства з метою безпосередньої підготовки до атестації проводяться за тиждень до її встановленого строку.

Для реалізації кроків a) - e) в разі наявності всіх необхідних ресурсів можна передбачити від 4 до 6 місяців.

- Забезпечення безперервності процесу оптимізації

Функція безперервного процесу оптимізації (усунення дефектів) описується у розділі 15. підрозділ 5. Тут лише буде згадано деякі із головних завдань, котрі потрібно виконати в рамках цього процесу при переході на IFS V7.

1. Участь у процесі сертифікації значно цінніша, аніж отримання сертифіката

Окрім сертифіката участь у процесі сертифікації дає дві суттєві переваги, котрі, на жаль, не одразу усвідомлюються всіма користувачами.

c) Програма сертифікації є уособленням найсучасніших світових технологій. Створення власної рівноцінної програми звичайному підприємству з виробництва харчових продуктів не під силу.

d) Аудитор реалізує одночасно два завдання, причому й тут другий результат його роботи здебільшого не усвідомлюється як цінна послуга.

- Перевірку виконання вимог програми як основи для видачі сертифікату, котрий поліпшує шанси підприємства на ринку.
- Виявлення недоліків (дефектів), усунення яких сприяє росту ефективності підприємства в цілому.

2. Високий рівень обізнаності співробітників – передумова компетентного виконання ними своїх завдань

Відпрацьовуйте на практиці відповідні навички своїх співробітників та свої власні навички. Всі повинні знати принцип дії системи, що від них очікується, і чому потрібно вести справи саме таким чином.

3. Використовуйте допомогу незалежних професіоналів

На перший погляд витрачання грошей на оплату гонорарів консультантам може здатися деяким підприємствам невигідним. Однак хороші незалежні консультанти можуть принести неабияку користь. Вони володіють розлогою базою спеціальних знань, бо спеціалізуються саме на цій тематиці. Завдяки своїй роботі на багатьох підприємствах вони щодня стають свідками вдалих і поганих спроб вирішення проблем й таким чином поповнюють свою базу знань. Також у них набагато ширше розуміння дефектів та вдалих рішень в контексті конфіденційності інформації. Особливу користь вони можуть принести, якщо система сертифікації запроваджується на підприємстві вперше, або якщо вони залучаються до проведення внутрішніх аудитів, що відбуваються напередодні аудиту з метою сертифікації.

2. СТАНДАРТИ З БЕЗПЕЧНОСТІ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ, ЩО ПРИЗНАЧЕНА ДЛЯ ПЕРЕРОБЛЕННЯ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

2.1 СТАНДАРТ GLOBAL G.A.P.

2.1.1 Цілі стандарту GLOBALG.A.P.

Абревіатура G.A.P. означає **G**ood **A**gricultural **P**ractice (або належна сільськогосподарська практика). Головна мета стандарту GlobalG.A.P. – це гарантія високого рівня безпечності харчової продукції фермерських господарств через дотримання певних, точно визначених вимог. Більшість стандартів щодо безпечності харчових продуктів, наприклад стандарт IFS, вимагають, щоб сільськогосподарська сировина, що надходить на перероблення, була сертифікована за стандартом GlobalG.A.P. для забезпечення безперервності дотримання вимог щодо безпечності харчової продукції у виробничому ланцюгу (тобто «від поля до перероблення»).

Іншими цілями стандарту GlobalG.A.P. є: сприяння сталим методам виробництва, відповідальне споживання води, дотримання стандартів соціальної відповідальності перед працівниками, забезпечення благополуччя худоби, ведення ефективного виробництва, забезпечення відповідального використання мінеральних добрив і хімічних засобів захисту рослин та застосування системи інтегрованої боротьби зі шкідниками. Таким чином, стандарт GlobalG.A.P. пропонує сільськогосподарським виробникам в усьому світі універсальний набір інструментів щодо належної виробничої практики для застосування на їх підприємствах. GlobalG.A.P працює у всіх кліматичних, ґрунтових та економічних умовах виробництва, застосовуючи безпечні та сталі виробничі практики, підвищуючи ефективність використання ресурсів та підвищуючи бізнес-результати по всьому ланцюгу виробництва. Виробники харчових продуктів, які переробляють сільськогосподарську продукцію, а також споживачі можуть покладатися на ці результати. Нарешті, GlobalG.A.P. більше, ніж стандарт безпечності сільськогосподарської продукції, оскільки він надає зацікавленим фермерам можливість безпосереднього застосування ноу-хау для G.A.P (Good Agricultural Practice), а також визнає інші стандарти.

На малюнку нижче показано динаміку зростання кількості сільськогосподарських виробників, які пройшли сертифікацію за стандартом GlobalG.A.P. Застосування цього стандарту зафіксовано більш ніж у 120 країнах.

© Control Union Akademie

2.1.2 Вимоги стандарту GLOBALG.A.P.

Стандарт GlobalG.A.P. застосовується для продукції наступних груп: фрукти та овочі, тваринництво, вирощування квітів, аквакультура. Стандарт охоплює всі етапи сільськогосподарського виробництва (сировини). Також, в стандарт входять вимоги щодо насіння та посадкового матеріалу, виробництва кормів та відстеження процесу подальшого перероблення у ланцюгу постачань.

Стандарт GlobalG.A.P., який називається Integrated Farm Assurance (IFA), складається з наступних підстандартів:

• Загальні правила, які визначають орієнтири успішної реалізації критеріїв. Вони забезпечують основу для перегляду та регулювання стандарту.

• Контрольні пункти та критерії відповідності (Control Points and Compliance Criteria - CPCC) будуються на принципах HACCP та визначають вимоги до різних областей, які повинні бути виконані. Вони, у свою чергу, поділяються на:

- базисні критерії для рослинництва, тваринництва,
- спеціальні критерії для різних видів продукції, як наприклад, фрукти та овочі, чай, свинина або свійська птиця,
- критерії для транспортування та простежуваності в ланцюгах постачання, для виробництва комбікормів, насіння та посадкового матеріалу,
- добровільні соціальні критерії (Risk Assessment on Social Practice, GRASP), які розроблені Німецьким товариством по технічній співпраці з мережами супермаркетів, та вбудовані в систему національних стандартів.

Чинна версія Стандарт GLOBALG.A.P. IFA V5 (станом на вересень 2018 р.) заснована на модульній системі, що дає можливість виробнику одночасно проходити сертифікацію декількох груп продукції в рамках одного аудиту. Стандарт складається з наступних складових:

- **Загальні нормативні документи:** Вони встановлюють критерії для успішного дотримання контрольних пунктів та критеріїв відповідності CPCC, а також нормативи щодо перегляду та регулюванню стандарту.
- **Точки контролю і критерії відповідності (CPCC):** Визначають точні критерії, яких потрібно дотримуватися згідно з вимогами стандарту GLOBALG.A.P.

Точки контролю і критерії відповідності (CPCC) також ґрунтуються на модульній структурі, що складається з наступних елементів:

- **Загальний базовий модуль для сільськогосподарських підприємств:** основа всіх стандартів; містить повний перелік вимог, який повинні виконувати виробники для проходження сертифікації.
- **Базовий модуль за напрямком сільськогосподарської діяльності:** визначає спеціальні критерії для різних сфер сільськогосподарського виробництва: рослинництво, тваринництво та аквакультура.
- **Модуль для окремих груп продуктів:** Ці точки контролю і критерії відповідності (CPCC) містять усі вимоги для певної групи продуктів або іншого аспекту виробництва харчової продукції або окремого ланцюга постачань.

Для проходження сертифікації виробник повинен виконати усі вимоги CPCC, які стосуються групи його продукту та напряму діяльності. Наприклад, виробник полуниці для того, щоб отримати сертифікат GLOBALG.A.P. IFA повинен, виконати вимоги CPCC загального базового модуля циклу сільськогосподарського виробництва, базового модуля для рослинництва та модуль, що застосовується для фруктів та овочів.

Щоб допомогти виробникам краще підготувати та вчасно провадити необхідні зміни, GLOBALG.A.P. надає для кожного модуля Чек-лист. Перед проходженням сертифікаційного аудиту, вам необхідно провести внутрішній аудит за даним чек-листом.

Для проходження **сертифікації** можливі **два варіанти:**

- **Варіант 1** (Окремий виробник з системою менеджменту якості або **без неї** за бажанням)
- **Варіант 2** (Декілька виробників (кооператив) з обов'язковою системою менеджменту якості)

Аудит і сертифікація за стандартом GlobalG.A.P. здійснюються акредитованими сертифікаційними органами. Аудит проводиться щорічно, крім того, передбачено можливий аудит без попереджень (неанонсований). З детальною інформацією щодо стандарту GlobalG.A.P. Ви можете ознайомитися на офіційній веб-сторінці www.globalgap.org.

GlobalG.A.P. є стандартом B2B, тобто стандартом, який слугує для гарантії безпечності виробничого ланцюга. Логотип стандарту не можна вказувати на маркуванні для інформування споживача. Проте продукт, що сертифікований за стандартом GlobalG.A.P. може бути позначений номером виробника - номер GGN або номером розташування пакувальника - GLN.

У базі даних GlobalG.A.P. можна перевірити статус сертифікації підприємства та його продукції. Також можна отримати додаткові відомості про виробника за умови, що виробник дозволив публікацію цих даних. Це маркування необхідне для ідентифікації та простежуваності потенційно забруднених партій продукції.

Походження та розвиток: GlobalG.A.P є приватною міжнародною системою сертифікації якості та безпечності сільськогосподарської сировини. Після того, як кілька європейських мереж супермаркетів на початку 1990-х років запровадили свої власні системи для встановлення мінімальних стандартів безпечності сільськогосподарської сировини, у 1997 році Робоча група з роздрібної торгівлі (EUREP) створила єдиний стандарт під назвою EuroG.A.P. опублікований в Європі. У 2007 році назва була змінена на GlobalG.A.P. Станом на 2015 рік у світі сільськогосподарським виробникам було видано 160 452 сертифікатів у 124 країнах світу.

2.1.3 Джерела для самостійної роботи:

www.globalgap.org

2.2 QS (ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА)

2.2.1 Цілі й функції QS

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

QS є системою контролю харчових продуктів від ферми до магазину. З моменту свого заснування у 2001 році QS забезпечує ретельний контроль, надійну простежуваність та здійснює чітке маркування продукції «з добрих рук». QS працює як в B2B, так і в B2C секторах. Наприклад, знак QS на свіжих продуктах інформує споживача про те, що вимоги системи QS дотримувалися на всіх етапах виробництва та збуту продукції. Це дає максимальну перевагу споживачам щодо гарантії якості продукції і, таким чином, дозволяє їм прийняти обґрунтоване рішення щодо вибору продукції.

Система QS використовується для всього ланцюга виробництва продукції:

- М'ясо (корми → вирощування тварин → транспорт → забій → переробка), а також
- Фрукти, овочі (вирощування → зберігання → попередня обробка → транспорт).

Обидва виробничі ланцюжки можна з'єднати наступним чином:

- Роздрібна торгівля харчовою продукцією → споживач.

Система QS складається з декількох елементів, які доповнюють один одного, щоб мати високий загальний ефект безпеки (рисунок).

Джерело: www.q-s.de

Джерело: www.q-s.de

Система QS містить в собі також систему управління кризовими ситуаціями. Це включає аналіз існуючих фактів, простежуваність продукції та інформування підприємств, яких стосується ситуація. За необхідності інформується громадськість.

Окрім самостійних перевірок системних партнерів[19] та зовнішніх аудитів, в системі QS залучений цілий ряд інших інструментів направлених на гарантування безпечності всього ланцюга та спрощення застосування. Для цього використовуються:

- каталоги, що містять:
  i. статистичні дані про сферу застосування та структуру користувачів,
  ii. інформацію щодо пов'язаних галузей, наприклад, ветеринарні служби, торговельні представництва,
  iii. передовий досвід системних партнерів,
  iv. результати прикладних досліджень.
- моніторинг залишків небезпечних речовин, включаючи публікацію результатів:

а) моніторинг продуктової групи «фрукти та овочі»:

Наприклад: Моніторинг залишків хімічних речовин: 26 771 перевірок у 73 країнах

  i. з цього числа рекламації внаслідок виявлення залишків хімікатів 681 перевірка = 2,5 %;
  ii. коефіцієнт рекламацій в Німеччині = 0,8 %;
  iii. коефіцієнт рекламацій в Європі виключаючи Німеччину = 0,8 %;
  iv. коефіцієнт рекламацій в третіх країнах 5,9 %

б) моніторинг кормів зображений на двох рисунках.

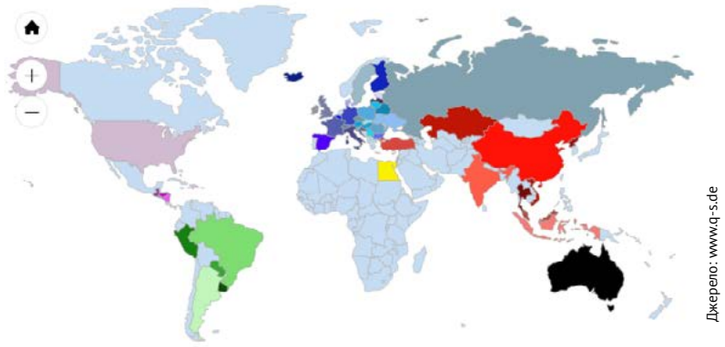
На зображеній інтерактивній карті Світу відмічені країни, де проводиться моніторинг кормів. При цьому аналізуються:

- сировинні матеріали та
- інші обрані параметри.

При натисканні на країну (наприклад: Україна) відображаються результати для цього регіону (не для окремих компаній). Регіони з особливо великим числом відхилень контролюються окремо.

Результати діяльності компанії повідомляються учасникам дослідження. Якщо виявлено відхилення, ця інформація також надсилається органам контролю та, якщо необхідно, також потенційним діловим партнерам.

[19] У системі якості QS терміном «системні партнери» позначаються усі підприємства, які пройшли контроль та сертифікацію в рамках системи якості QS. Наприклад: сільськогосподарські виробники, оптові та роздрібні продавці, логістичні і переробні підприємства та інші.



Україна: 333 зразки (5.884 тестів)				
	Кількість аналізів	Значення (%)	Результати відхилення від норми*	Граничне значення*
Кукурудза	3.310			
Діоксин	19	89.47	всі < 0,25 нг/кг	ГДК 0,5 нг/кг
Дезоксиніваленол	61	52,46	1 ⩾ 4 мг/кг	НП для кукурудзи 8 мг/кг для супутніх продуктів 12 мг/кг
Поліциклічні ароматичні вуглеводи	2	50,00	всі < 12,5 мкг/кг	НП 25 мкг/кг
Пшениця та супутні продукти	1083			
не діоксинові PCB	6	100,00	1 2 5 мкг/кг	МДК 10 мкг/кг
Діоксин	8	100.00	всі <0,25 нг/кг	ГДК 0,5 нг/кг
Жирні кислоти від хімічного рафінування (Рафінування жирних кислот)	279			
Поліциклічні ароматичні вуглеводи	4	100,00	1 > 80 мкг/кг	ГДК 160 мкг/кг
Діоксин	5	100,00	4 ⩾ 0,25 нг/кг	ГДК 0,5 нг/кг
діоксинові ПХБ	5	100,00	2 >0,25 нг/кг	ГДК 0,5
Соняшник та супутні продукти	332			
діоксинові ПХБ	9	100,00	всі <0,175 нг/кг	ГДК 0,35 нг/кг
не діоксинові ПХБ	7	71.43	всі < 5 пг/кг	МДК 10 мкг/кг
Кадмій	7	85.71	всі < 0.5 мг/кг	МДК 1 мг/кг
Діоксин	8	100.00	всі < 0.25 нг/кг	ГДК 0,5 нг/кг

Період: з 01.01.2016 р. по 31.12.2017 р.

Умовні позначення: *Значення ⩾ 50% від максимального граничного значення, МДК = максимально допустима концентрація, ГДК = гранично допустима концентрація, НП = нормативний показник, ГКВ = границя кількісного визначення.

- Оцінка інших стандартів

Розуміння того, що в ЄС існує близько 400 стандартів для виробників харчових продуктів, змушує QS проводити оцінку наявних стандартів та їх економічного ефекту, з метою уникнення подвійної сертифікації[20]. Оцінка стандартів та їх визнання здійснюється власниками стандартів на основі проведених досліджень рівнозначності (порівняльні дослідження). Власники стандартів, які допомагають своїм споживачам уникнути подвійної сертифікації, вважається «дружнім» до споживача. Система якості QS визнає наступні стандарти:

а) для фруктів, овочів, картоплі
   i. Бельгія: Vegaplan
   ii. Австрія AMAG.A.P.
   iii. Міжнародний: GLOBALG.A.P.
   iv. Логістичний: IFS Logistics

б) Продукція тваринництва, кормовиробництво:
   i. Бельгія
      корми: FCA (Ovocom)
      поросята та відгодівля свиней (CodiplanPlus, Codiplan)
      свинина (Certus, Belpork)
   ii. Данія
      Поросята, відгодівля свиней, свинина (Danish Agriculture & Food Council)
   iii. Німеччина
      забій корів (QM-Milch)
      корми (QM-Milch)
   iv. Франція
      корми (Qualimat Transport, Oqualim)
   v. Велика Британія
      корми (UFAS/FEMAS/TASCC (AIC))
   vi. Ірландія
      яловичина (Bord Bia)
   vii. Нідерланди
      корми (GMP+ International, GMP+ FSA)
      свинарство та відгодівля, свинина (IKB Varken, CBD)
      свинарство та відгодівля (IKB Nederland Varkens, DGB)
   viii. Австрія
      корми (pastus+ (AMA)
   ix. Міжнародні стандарти:
      корми (EFISC, EFISC Aisbl.)
      корми (GTP, Coceral)
      корми (FamiQS, FamiQS asbl.)
      зберігання м'ясних продуктів (IFS Logistics / IFS Food)

[20] (дивиться також Розділ 3.1)

2.2.2 Вимоги QS

Вимоги системи якості QS представлені у вигляді чек-листів, які використовується аудиторами під час проведення інспекцій. Чек-листи також можна знайти в Інтернеті в загальному доступі. Вони можуть бути використані для самостійних перевірок під час проведення внутрішнього аудиту.

Підприємства, що зацікавлені в системі якості QS, можуть також безкоштовно завантажити необхідні документу з веб-сайту QS. Нижче викладена загальна інформація.

Існує велика кількість основних чек-листів та чек-листи для особливих випадків:

- для виробників м'ясної продукції, продукції тваринництва, та кормів: 35 чек-листів;
- для виробників фруктів, овочів та картоплі: 16 чек-листів.

Приклад чек-листа для переробленої продукції у сфері виробництва м'ясної продукції, продукції тваринництва та кормів:

- Кількість сторінок: 17
- Розподіл питань:
  - Дані про аудит
  - Дані про підприємство
  - Сфера застосування аудиту
  - Види тварин і виробничі площі
  - Результати внутрішнього аудиту
  - Виконання вимог HACCP
  - Належна виробнича та гігієнічна практика
  - Особиста гігієна
  - Навчання персоналу
  - Камери для охолодження продуктів
  - Виконання вимог щодо обробки/доробки продукції
    i. Обвалювання м'яса
    ii. Завантаження
    iii. Подрібнення
    iv. Наповнення
    v. Нагрівання, стерилізація, варіння
    vi. Консервація
    vii. Копчення
    viii. Засолювання
    ix. Обсушування та заморожування
    x. Розрізання, розрубування, обвалювання
  - Приміщення для пакування та інші робочі приміщення
    i. Пакування
    ii. Інші робочі приміщення

  - вихідні данні, маркування, простежуваність
    i. Вихід продукції
    ii. Реалізація та повернення продукції
    iii. Простежуваність та походження
    iv. Транспортування
  - План коригуючих заходів

2.2.3 Джерела для самостійної роботи:

https://www.q-s.de

3. СТАНДАРТИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ ВІДПОВІДНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОДУКЦІЇ ТА СОЦІАЛЬНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ НА ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

3.1 ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ СТАНДАРТІВ

Стандарти представлені в даному розділі несуть дві різні функції:

а) надають пакет параметрів, методів та іншої інформації, що наочно демонструють теоретичний та практичний досвід успішного виробництва конкретного продукту (наприклад, виробництво органічного хліба, або демонстрація новаторської ролі у сприйнятті соціальної відповідальності).

б) передбачена стандартом зовнішня перевірка відповідності компанії вимогам стандарту може гарантувати всім покупцям цього продукту (наприклад, роздрібному торговцю, який купує хліб з органічної пекарні для перепродажу, або кінцевим споживачам цього продукту), відповідність вимогам, переліченим у стандарті. Це дозволяє всім покупцям (компаніям та споживачам) не обтяжуватися перевіркою відповідності заявлених властивостей, а також взятої на себе відповідальності.

В ЄС наразі існує майже 400 стандартів, які задовольняють вищезазначеним функціям (виключно для певної території, або є специфічними для певного продукту, або призначені для вузького сегмента ринку товарів і послуг). Лише біля 20 стандартів мають загальноєвропейське значення та визнання, і всього 14 з них мають широке застосування.

3.2 ОГЛЯД НАЙБІЛЬШ ПОПУЛЯРНИХ СТАНДАРТІВ У ХАРЧОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ

3.2.1 Стандарти для отримання певних властивостей продукції

Стандарти щодо отримання певних властивостей продукції в основному розроблені приватними організаціями. Ці стандарти визначають відповідні вимоги та процедури щодо їх застосування. Деталі кожного з них можна знайти в короткому описі до відповідного стандарту.

Стандарт для виробництва органічних продуктів знаходиться в правовому регулюванні ЄС (Регламенти ЄС). З пунктів Регламенту випливає той факт, що це закон, який захищає споживачів від шахрайства з органічною продукцією. І хоча відповідальність за контроль покладається на державу, тим не менш, багато країн ЄС дозволяють приватним сертифікаційним організаціям здійснювати контроль на підприємствах.

Стандарти щодо виробництва харчових продуктів відповідно до ісламських (Халяль) і юдейських (Кошер) законів про харчування, видаються відповідними релігійними організаціями. Вимоги щодо контролю та сертифікації за ними дуже схожі на вимоги приватних стандартів. Однак сертифікацію компаній за цими стандартами проводять фахівці відповідного релігійного права (рабин або експерт шаріату).

Стандарти із забезпечення певних властивостей продукції, що вказані вище, вимагають нанесення маркування на пакуванні продукту для інформування споживача (B2C-стандарт[21]). У виробничому ланцюгу (B2B- стандарт) вони слугують підтвердженням того, що вказаний етап виробництва є контрольованим та відповідає вимогам стандарту.

Огляд найбільш поширених стандартів , які надають певні специфічні властивості продукції

Назва	Власник	Ціль	Особливості
Bio/Еко	держава (ЄС)	Захист споживачів від фальсифікованої органічної продукції	Споживачі хочуть виключити з продукції залишки хімічних речовин, ГМО та бажають природності
UTZ	приватний	Захист виробників - переробників кави, какао і чаю	Критерії, що ґрунтуються на системі GlobalG.A.P., посилені для захисту дрібних фермерів.
MSC	приватний	Захист водних ресурсів (морів) від надмірного вилову риби	MSC створений Концерном Unilever (Iglo) і Всесвітнім фондом охорони природи (WWF) для уникнення надмірного вилову риби, а також питань зберігати економічну складову .
Tierschutz + (охорона тварин)	приватний	Охорона тварин від негуманного утримання	У Німеччині діє державний стандарт
Halal+ Kosher+	релігійні організації	Забезпечення певних властивостей продукції та способу виготовлення	
Vegan+	приватний	Захист окремої категорії споживачів	

+ Існує багато інших систем в рамках даних стандартів та їх позначень, що не були представлені в таблиці.

[21] B2C – від бізнесу до споживача; B2B – від бізнесу до бізнесу

3.2.2 Стандарти для підтвердження високого рівня соціальної відповідальності підприємства

Стандарти, які демонструють найвищий рівень відповідальність перед суспільством, застосовуються підприємствами які бажають отримати перевагу на вузькоспеціалізованих ринках через особливий рівень соціальної відповідальності. Задля досягнення цієї мети, компанії роблять внесок у захист клімату, вживають заходів щодо покращення соціальних умов праці в компанії, тощо. При цьому сертифікат і логотип слугують як унікальна властивість товару при виведенні його на ринок.

Ці стандарти розроблені Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO), а також, приватними організаціями. Міжнародні організації, що є власниками стандартів, визначають обов'язки та правила щодо їх застосування. Як правило, приватні організації - власники стандартів, надають їх безкоштовно та часто пропонують консультаційні послуги, такі як вступні семінари, навчальні курси та тренінги. Водночас стандарти ISO можна придбати тільки після оплати ліцензії. При цьому користувачам не надаються жодні додаткові послуги. Більш детальну інформацію можна знайти в анотації відповідного стандарту.

Застосування розглянутих тут стандартів для демонстрації зразкової соціальної відповідальності є переважно інструментом B2B. Їх використання зазвичай відзначають лише ділові партнери. Як правило споживачі не інформується про застосування цих стандартів.

Огляд найбільш поширених стандартів, що використовуються як показник соціальної відповідальності

Назва	Власник	Ціль	Особливості
ISO 14001	ISO	Система екологічного менеджменту - мета захист природних ресурсів	Кількість сертифікатів станом на 2016 р. (опубліковано у 2018 р.): Світ =350.000, Велика Британія=17.000, Німеччина =10.000 | Україна=400
ISO 50001	ISO	Система енергоменеджменту – мета захист клімату	Кількість сертифікатів станом на 2016 рік (опубліковано у 2018 році): у світі: 23.500, Велика Британія: 3.000, Німеччина: 9.000 | Україна = 21
ISO 37000	ISO	Система антикорупційного менеджменту	Індекс корупції у 2017 році: Нова Зеландія =1, S = 6, Нідерланди = 8, Данія = 12, США = 16 | Україна = 130, Сомалі = 180
ISO 45001 в минулому: OHSAS 18001	ISO	Система менеджменту охорони праці та виробничої безпеки	Застосовуються (2017 р.) у 127 країнах включаючи Україну?
GRI	приватний	Сприяння розвитку прав людини, охорона довкілля і дотримання умов праці	За повідомленнями у (2018 році): Світ = 46.605, Німеччина =1.500 | Україна = 65
EWS	приватний	Захист природних водних джерел	Застосовується особливо для підприємств, які використовують багато води, наприклад у пивоварінні. Приклад, видача сертифікату сертифікаційним органом (Control Union) компанії Coca Cola

Назва	Власник	Ціль	Особливості
Carbon neutral	приватний	Зменшення шкідливих викидів CO_2 з метою захисту довкілля	**П'ять кроків впровадження:** 1. Визначте проблему 2. Виміряйте викиди 3. Встановіть цілі 4. Зменшітьвикиди 5. Публікуйте результати

Інформацію про розглянуті вище стандарти по досягненню певних специфічних властивостей продукції наносять на упаковку для інформування споживача (стандарт B2C), та надають клієнтам у ланцюгу створення вартості (стандарт B2B) як доказ того, що попередні етапи виробничого процесу контролювалися та відповідають вимогам стандартів.

4. ПРАКТИЧНІ НАСТАНОВИ З ІМПЛЕМЕНТАЦІЇ Й ЗАСТОСУВАННЯ

4.1. ЯКА КОРИСТЬ ВІД СЕРТИФІКАЦІЇ ДЛЯ СУСПІЛЬСТВА, НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА Й МОГО ПІДПРИЄМСТВА?

Сертифікація безпеки харчових продуктів, а також іншої продукції, послуг та систем менеджменту стрімко розвивалась впродовж останніх трьох десятиліть. Таблиця відображає кількісну кількісну динаміку на глобальному рівні на прикладі кількох обраних систем сертифікації:

Програма	Індикатор	Динаміка	Джерело
ISO 9001“	кількість користувачів	2002: 561.766 2016: 1.105.937 2016/2002: 196 %	https://www. iso. org/die-iso-Umfrage. html
HACCP*	кількість користувачів	В дуже багатьох країнах у всьому світі застосування виробниками харчових продуктів цієї програми передбачено законом, в тому числі в Україні й ЄС	UA:°https://balance.ua/news/post/sistema-nassr-kto-dolzhen-razrabatyvat-i-v-kakie-sroki EU: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:f84001&from=DE
ISO 22000	**	**	https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html
IFS Food 7	**	**	https://www.ifs-certification.com/index.php/de/standards/23-ifs-food-de
FSCC 22000	**	**	https://www.fssc22000.com/
Органічні продукти харчування	с/г площі з органічним обробітком, у всьому світі	1999: 11.000.000 2017: 69.800.000 2017/1999: 630 %	https://de.statista.com/statistik/daten/studie/159818/umfrage/flaeche-fuer-oekologische-bewirtschaftung-weltweit-seit-2000/

* ISO 9001 (системи управління якістю) вперше опубліковано в 1987 році і з того часу ця система стала взірцем для

** сертифікація не є обов'язковою, але можливою. Завдяки зовнішнім аудитам можна виявити й усунути можливі помилки у застосуванні.

*** Вже кілька років програми сертифікації не оприлюднюють дані про спектр свого застосування, напевне, вбачаючи в цьому комерційну таємницю в умовах конкуренції.

Сертифікація дає різноманітні переваги. З одного боку, наявність сертифіката полегшує доступ до ринку для продуктів і підприємств. Сертифікація потрібна підприємствам для збереження і зміцнення довіри в ланцюжку виробників доданої вартості, а також з боку інших зацікавлених сторін. Для споживача сертифікат є відправною точкою при ухваленні рішення щодо покупки. Крім того, що майже не усвідомлюється, критерії, запроваджені в якісних системах сертифікації, сприяють використанню підприємствами, що застосовують їх, провідних світових технологій для вирішення конкретних завдань з менеджменту, наприклад, створення системи харчової безпеки. І, нарешті, систематичне проведення аудитів зовнішнім аудиторами, що є досвідченими спеціалістами з належною фаховою підготовкою, допомагає виявити можливі недоліки, ліквідувати їх та забезпечити оптимальний режим функціонування всієї системи.

З огляду на ці переваги наразі існують тисячі програм сертифікації для різних цілей, галузей та регіонів.

Ці програми розробляються й підтримуються міждисциплінарними об'єднаннями галузевих організацій, науково-дослідними установами, органами влади й підприємствами, що вимагає великих затрат на їхнє створення й забезпечення функціонування. Власна розробка подібних систем середніми підприємствами не доцільна. Така робота з точки зору досягнення конкурентних переваг є надто затратною, а її результати надто незначними.

Академія Control Union зосереджує свою увагу на розробці тих програм, норм і стандартів, які набули більш глобального поширення у сферах харчової безпеки, сталого розвитку, зміни клімату та соціальної відповідальності, зокрема в галузі харчової промисловості, та пов'язаних з нею галузях сільського господарства, екології, відновлюваності ресурсів та соціальної відповідальності підприємств. Вона застосовує всі звичні форми передачі знань для посилення позицій підприємств в конкурентному середовищі.

4.2 ЯКИМИ Є НАЙВАЖЛИВІШІ КРОКИ У ПРОЦЕСІ ЗАСТОСУВАННЯ ПРОГРАМИ СЕРТИФІКАЦІЇ?

На наведеній поруч схемі в загальному вигляді зображено найважливіші робочі кроки. Кожному робочому крокові відповідають і документи, якими він повинен супроводжуватися. Ці документи повинні інколи відповідати певним вимогам формального або змістовного характеру, бо слугують покращенню організації власного виробничого процесу, але водночас повинні бути документальним підтвердженням для аудиторів чи державних контролерів. Всі ці питання буде детально висвітлено в наступному практичному посібнику. Схема наводиться лише з метою початкового ознайомлення із перебігом процесу.

4.3 ЯКІ МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ЕФЕКТИВНОЇ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ СЕРТИФІКАЦІЇ ІСНУЮТЬ НА МОЄМУ РОБОЧОМУ МІСЦІ?

дуже важливо:
будьте сміливими, але реалістичними!

Три фундаментально важливі поради:

1. ПРИНЦИП ВАШОЇ РОБОТИ – ПРОСТОТА

Дотримуйтеся принципу ***«роби все розумно і просто».*** Поставтеся до свого завдання як до проекту, який Ви хотіли б реалізувати, уникаючи по можливості будь-яких труднощів. Приклади:

- планування: так, але без надмірної деталізації. Залишайте місце для речей, які можуть трапитися цілком несподівано.
- документування: так, але не кожна розмова повинна письмово фіксуватися у протоколі.
- застосування ІТ: обов'язкове, але уникайте «кладовищ даних».
- комунікація: так, навіть попри те, що особисте спілкування часто здається найбільш ефективним, комунікація телефоном, скайпом чи електронною поштою, як правило, теж доволі проста й зручна.

2. ЗАВЖДИ ТРИМАТИ ВСЕ В ПОЛІ ЗОРУ

Не давайте дрібницям повсякденного ділового життя заполонити Вашу увагу. Не кожен телефонний запит має бути опрацьований того ж дня. Якщо Ваш робочий стіл або Ваша голова переповнені, а загальна картина справ від цього потерпає, наведіть лад. В такий момент часу (майже) не грає ролі навіть те, що може здаватися більш важливим. Чистий робочий стіл або свіжа голова впорядкують Ваші думки й ідеї й дадуть можливість отримати цілісне уявлення про завдання, що стоять перед Вами.

Через кілька хвилин після будь-якої несподіванки, Ви завжди повинні бути в стані чітко бачити свої завдання на цей тиждень.

Складіть собі чітке уявлення про важливі процеси, наприклад:

- найперше завдання: набути необхідних знань самому.
- придбати ресурси.
- створити й підтримувати систему комунікації.
- організувати безперервний процес вдосконалення (оптимізації).

Занотуйте визначені Вами пріоритети в роботі на одному аркуші паперу й зберігайте його на своєму письмовому столі. Це дасть Вам змогу дотримуватися своєї генеральної лінії попри постійний калейдоскоп повсякденних справ, проте не проявляти при цьому надмірної впертості.

3. ФІКСУЙТЕ ВЛАСНІ УСПІХИ

Якщо Ви працюєте довший час, або Вас щойно підвищили по посаді, можете бути впевненими в тому, що Ви людина, якій посміхається удача. На жаль, у багатьох людей складається відчуття, що вони рідко або навіть ніколи не перебувають у такому настрої. Проза життя, невирішені питання, неприємні речі мимоволі постійно відсувають все інше на задній план.

Прийміть рішення щодня принаймні на 30 секунд зробити щасливе обличчя й коротко подумки звернутися до успішних справ та вигідних домовленостей впродовж минулих днів. Тоді початок дня стане приємнішим і успішнішим.

4.4 ЗМІЦНЮЙТЕ НАСАМПЕРЕД СВІЙ ВЛАСНИЙ ФУНДАМЕНТ ЗНАНЬ

Як тільки Ви взяли на себе відповідальність за нову програму сертифікації, потрібно відразу ж почати поглиблювати свої власні знання. Перед початком управління реалізацією програми особливо гостро відчувається потреба у спеціальних знання двох ноу-хау. Якщо у Вас їх немає, потрібно своєчасно оволодіти ними.

a) знання програми сертифікації

Як правило, власники програми надають у розпорядження всі потрібні документи на своїх сайтах безкоштовно. Таким чином, там Ви можете отримати перші загальні уявлення. Для поглиблення знань рекомендується пройти семінар, який проводиться або розробником програми, або консультантами-експертами. Тут Ви навчитеся деяким прийомам, випробуваним методам, а також почерпнете цінну інформацію з відповідей на питання інших учасників семінару.

Обмін досвідом з товаришами чи колегами, що працюють на підприємствах з досвідом роботи за такою програмою, звісно ж найкращий спосіб оволодіння базовими знаннями. Але найбільш сталого ефекту можна добитися, отримавши згоду особисто побувати на місці й ознайомитися з таким досвідом.

b) менеджерські компетенції

Управління програмою сертифікації вимагає певних знань проектного менеджменту. Якщо Ви шукаєте надійні практичні рекомендації з проектного менеджменту[22],

[22] Джерело: https://www.iso.org/search.html?q=21500

цінним джерелом інформації для Вас може стати ISO21500:2012 – Порадник з проектного менеджменту , зокрема Розділ 4: процеси менеджменту.

У цій галузі знань у Вас також не повинно бути якихось суттєвих прогалин. Є люди, у яких менеджерські здібності «в крові». Це означає, що їхні рішення часто інтуїтивні, але правильні, й завдяки цьому вони користуються високим рівнем довіри своїх працівників. Але менеджменту можна навчитися точно так, як і арифметиці. Обидва шляхи ведуть до однакового результату.

c) додаткові фахові знання особливо згодяться у таких напрямках діяльності:

- стала організація виробничих процесів у Вашій галузі.
- обрахунки рівня викидів парникових газів (з огляду на особливо комплексний характер може делегуватися й зовнішнім (незалежним) експертам).
- надійні процедури зворотного відстеження за підтримки IT-систем з документування, захищених від підробок, а також шляхом спеціального навчання та мотивації співробітників.
- знання з підготовки, проведення та наступного аналізу й оцінки внутрішніх аудитів, а також зовнішніх аудитів.

Мільйони менеджерів з реалізації програми на багатьох підприємствах у всьому світі оволоділи цими знаннями й успішно вирішують поставлені перед ними завдання. Це однозначно під силу й Вам.

Помилки, яких потрібно уникати:

- недостатнє (незадовільне) кадрове забезпечення Вашої команди з менеджменту.
- без своєчасного практичного спеціального навчання команди з реалізації програми початок буде тривати надто довго й виявиться неефективним. Краще перед стартом проекту своєчасно взяти участь у практичному семінарі або поспілкуватися з досвідченими колегам, щоб отримати змогу відразу ж втілити в життя кращий практичний досвід.
- найбільш поширеними помилками, що стають на заваді успішному початку роботи, є:
  - неефективний самоконтроль. Він може бути, наприклад, не повним або нечесним по відношенню до самого себе. Часто відчуття вдоволеності приходить надто швидко.
  - недостатнє документальне підтвердження дотримання вимог. Аудитор установи із сертифікації повинен швидко отримати від Вас всі потрібні йому факти, щоб не вдаватися до довготривалого пошуку. Це не лише нудне заняття, відсутність потрібних документів під рукою може викликати у нього підозру в тому, що Ваша документація неповна або безсистемна.
  - недостатній обсяг знань для ефективної та рівноправної участі у зовнішньому аудиті.
  - недостатньо активний рівень спілкування із зацікавленими групами, наприклад, розпливчаста інформація, надто мала активність.

Багато інших аспектів щодо зазначених вище питань можна знайти у книзі: Friedel, R., Spindler, E.A. «Zertifizierung als Erfolgsfaktor: Nachhaltiges Management mit Vertrauen und Transparenz» 560 сторінок видавництво: Springer-Gabler. 50 авторів діляться в цій книзі досвідом з багатьох практичних аспектів застосування програми сертифікації на рівні підприємств, установ із сертифікації, науки, тощо. Ми охоче надішлемо Вам безкоштовно зміст електронною поштою. У вихідних відомостях Ви знайдете адресу автора.

4.5 ЯК ВИЯВИТИ ПРОГРАМУ СЕРТИФІКАЦІЇ, ЩО НАЙКРАЩЕ ПІДХОДИТЬ ДЛЯ МОЄЇ ОРГАНІЗАЦІЇ?

На жаль немає єдиного інформаційного центру, через який можна було б отримати загальне уявлення про програму в повному обсязі. Факти дуже розпорошені.

На основі багаторічних практичних спостережень можна виділити три групи, на прикладі яких можна простежити, як приймаються рішення щодо вибору найбільш придатної системи сертифікації (ілюстрація).

Невелика група підприємств (близько 7%) обирає ту програму сертифікації, яка дає їм можливість акцентувати увагу на ознаках, що відрізняють власне підприємство від усіх інших конкурентів. До цієї групи належать і першопрохідці, які самі ініціюють створення спеціальних програм, щоб отримати особливі конкурентні переваги завдяки сертифікації.

Ще менша група (біля 3%) дотримується порад різних експертів та консультантів, наприклад:

- галузевих об'єднань (промислових союзів)
- установ із сертифікації
- Інтернету
- колег чи друзів.

Найбільша група (приблизно 90%) підприємств орієнтується на попит клієнтів, котрі вимагають від своїх постачальників наявності однієї чи кількох програм сертифікації. В таких випадках добровільна участь у програмі сертифікації з огляду на договір про постачання стає ОБОВ'ЯЗКОВОЮ, проте якщо Ваш клієнт залишається Вашим партнером на тривалий строк, вибір такої програми сертифікації – правильне рішення.

4.6 СТВОРІТЬ КОМАНДУ З МЕНЕДЖМЕНТУ

Для розгляду подальших кроків скористаємося як зразком підприємством, що налічує від 50 до 200 працівників. Втім, ця модель з певними модифікаціями здебільшого може використовуватися й меншими або більшими підприємствами.

Якості , необхідні команді з управління реалізацією програми:

- керівник команди та її члени повинні отримати повну кваліфікацію й бути особливо зацікавленими у реалізації завдання із сертифікації в цілому.
- склад команди повинен залишатися максимально постійним.
- робота команди повинна ґрунтуватися на принципах проектної роботи.

Формування команди не можна віддавати на волю випадку. Це – головне завдання керівника команди з реалізації програми. Мета полягає у створенні позитивної робочої атмосфери та забезпеченні співробітництва на основі взаємної довіри, щоб добитися відмінних результатів за мінімального стресу.

Перші кроки:

1. Аналіз наявної фактичної ситуації на підприємстві. Що погано й чому? Що вимагає покращення?
2. Джерела отримання необхідних ресурсів для виконання свого завдання: кількісний склад, фінанси, фахові знання, оплата, технічні засоби.
3. Визначення завдань, які потрібно спільними зусиллями реалізувати у процесі роботи, та формулювання на їхній основі завдань для кожного члена команди.
4. Формування оптимальної структури для взаємодії в складі команди. В чому полягає особлива зацікавленість та сильні сторони кожного члена команди і яких напрямків у роботі вони стосуються?
5. Постійний моніторинг виконання завдань командою, а також готовності до продуктивної роботи та настроїв кожного її члена.

Якщо фірма, на яку Ви працюєте, більша або менша, можна теж безпосередньо скористатися більшістю рекомендацій цього практичного посібника. Просто адаптуйте наші ідеї до своїх потреб. В цілому ж кроки й процеси на підприємствах самого різного розміру дуже схожі між собою.

На невеликому сімейному підприємстві без або ж з мінімальною кількістю співробітників управління програмами може здійснювати одноосібно сам власник. Якщо Ви належите саме до цієї категорії, можете скористатися інформацією, вміщеною в цьому практичному посібнику, відповідно адаптувавши рекомендації до своєї специфіки. На малих підприємствах команда з управління реалізацією програми може бути віртуальною в сенсі того, що вона може здійснюватися кимось «по сумісництву».

Більші підприємства віддають перевагу варіанту, за якого всі процеси з управління програмою сертифікації закріплюються за окремим структурним підрозділом (командою з контролю якості). На ще більших підприємствах загальні завдання розподіляються по окремих виробничих підрозділах. А на великих підприємствах напевне доцільно створити, можливо, у формі підгрупи, окрему структуру в складі крупного виробничого підрозділу під назвою «Менеджмент якості», «Якість – Здоров'я - Безпека праці - Екологія» (або ж із схожою назвою).

4.7. ЗАВДАННЯ КОМАНДИ З УПРАВЛІННЯ ПРОГРАМОЮ

Спочатку Вам як менеджеру програми потрібно самому озброїтися позитивними меседжами. Потім потрібно визначити всі сфери виробничої діяльності, яких стосується програма з сертифікації та налагодити спеціальні робочі контакти з усіма

значимими в цьому сенсі службами й підрозділами. Пам'ятайте не лише про свою власну команду з управління, а й про технічні служби, топ-менеджмент, адміністрацію, складське господарство і транспортування, а також про зацікавлені сторони (стейкголдерів) та ЗМІ.

Дозвольте й людям з Вашої організації або за її межами, що не входять до Вашої команди, висловлювати свої сумніви, питання чи пропозиції, котрі надходять від тих, хто ще не збагнув корисний ефект цього проекту. Не виключайте тих, хто з огляду на свою позицію (функцію) покликаний бути складовою частиною вирішення завдань.

Наступне завдання полягає у конфігурації системи управління програмою, тобто приведенні програми сертифікації у відповідність з тими виробничими процесами на підприємстві, яких вона стосується, та складанні необхідної робочої документації. Про те, що це означає в деталях, Ви довідаєтеся під час базового курсу або за допомогою товариша/колеги з того підприємства, яке має відповідний досвід.

Однак постійно треба пам'ятати про необхідність тримати все під контролем. Це досягається комунікацією з учасниками, причетними особами, постачальниками, клієнтами та представниками груп інтересів. Внутрішня комунікація здійснюється з усіма працівниками, як штатними, так і тимчасовими.

4.8. ЗАБЕЗПЕЧТЕ РЕСУРСИ, А ТАКОЖ НАЯВНІСТЬ ПОТРІБНИХ ВМІНЬ І НАВИЧОК У СВОЇХ СПІВРОБІТНИКІВ

Для запровадження та застосування системи сертифікації потрібні ресурси: активні зусилля, гроші, час і знання – це лише найважливіші з них. Ці ресурси повинні бути передбачені заздалегідь і у відповідності з бюджетом. Вам з самого початку треба пам'ятати, що застосування системи сертифікації – це постійний проект, який потрібно буде з відповідними модифікаціями продовжувати і наступними роками.

Найкращі передумови для успішного запровадження створює робочий метод, який ґрунтується на принципах проектного менеджменту.

Якщо Ваше підприємство достатньо велике і має співробітників, тоді запровадження програми сертифікації керівництвом варто починати у формі процесу, що розгортається переважно «згори до низу». Ваше завдання буде полягати у забезпеченні керівництва вищої ланки необхідними фаховими знаннями, необхідними для реалізації практичних дій та ухвалення потрібних рішень щодо сфер відповідальності, ресурсів та процесів.

4.9 ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ З КОНТРОЛЮ ДОКУМЕНТООБІГУ ТА УПРАВЛІННЯ ПОТОЧНИМИ ВИРОБНИЧИМИ ПРОЦЕСАМИ У ПОВСЯКДЕННІЙ РОБОТІ З СЕРТИФІКАЦІЇ

Як і у випадку з усіма іншими завданнями з контролю, при виконанні яких доводиться управляти великими обсягами паперових докумен-

тів, в цьому випадку теж рекомендується використати наявне спеціальне програмне забезпечення[23]. Це дозволить зекономити чимало часу, а ще Ви зможете бути впевнені в тому, що все робиться правильно, і в будь-який час можна буде швидко знайти потрібну інформацію.

4.10 ЗАЛУЧІТЬ ДО РОБОТИ ВСЕ ПІДПРИЄМСТВО, ЗАЦІКАВЛЕНІ СТОРОНИ ТА ОПОНЕНТІВ

Ваш успіх як керівника команди з управління програмою залежить не лише від Ваших особистих професійних та соціальних якостей і вмінь. За можливості спробуйте позитивно вплинути на такі базові передумови успіху:

- надання необхідних ресурсів для Вашої діяльності, наприклад, робочого часу, фінансових коштів, повноважень на ухвалення рішень, пов'язаних з виконанням Вашого завдання, належним чином підготовлених співробітників.
- можливість використання програмного забезпечення, що відповідає вимогам ефективного менеджменту процесами управління даними, документами й інформацією.
- повноваження на внутрішню комунікацію в рамках покладених на Вас завдань (з підприємствами-учасниками чи причетними підприємствами та органами влади, суб'єктами ухвалення рішень вищих ланок).
- повноваження на зовнішню комунікацію в рамках покладених на Вас завдань, наприклад, з клієнтами, зацікавленими сторонами, пресою та громадськістю, засобами масової інформації.

Реалізація програми сертифікації на підприємстві включає в себе як саме підприємство, так і його партнерів та стейкголдерів в ланцюжку доданої вартості.

Як тільки Ви зрозуміли, яким чином можна виконати вимоги програми на Вашому власному підприємстві, якомога швидше зв'яжіться з постачальниками та клієнтами.

- можливо Вам прийдеться укладати з постачальниками різні домовленості про матеріали та технології, які застосовуються ними, щоб виконати вимоги програми до продуктів, котрі закуповуються ними. Зверніть також увагу й на те, що це може мати наслідки й для їхніх закупівельних цін.

© (Оригінал німецькою мовою): фон Грохім – власна робота, 3.0, https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=4731853
(Перекладене і розроблене): Control Union Academy

[23] Огляд див. в роб.: „Schukey, M. Ein Blick in die Praxis – Software zur Dokumentenlenkung und zum Workflowmanagement im Zertifizierungsalltag." In: Friedel, R., Spindler, E.A. «Zertifizierung als Erfolgsfaktor: Nachhaltiges Wirtschaften mit Vertrauen und Transparenz», 560 сторінок, видавництво Springer-Gabler.

- Ви можете також довести до відома Ваших клієнтів, що запровадження програми сертифікації підвищує вартість Вашої продукції. Це підвищить рівень вдоволеності клієнтів та кінцевих споживачів всіма учасниками ланцюжка доданої вартості. Таким чином Вам вдасться поліпшити свою конкурентоспроможність на ринку й збільшити свої прибутки

Залучайте всі причетні ланки виробництва на підприємстві

Залучайте до процесу безперервного вдосконалення всі підрозділи (частини) підприємства. Менеджмент сертифікації підприємства часто пов'язаний для Вас і Ваших партнерів по роботі зі змінами. Дайте їм можливість стати учасниками цих процесів.

Зберігайте спокій. Не завжди потрібно негайно все пояснити чи обговорити. Проте не відкладайте й на потім вирішення проблем. Створіть умови, які дозволили б Вашим партнерам думати спільно з Вами й організовувати відповідним чином свої виробничі процеси. Застосовуйте індивідуальні бесіди (з більш глибоким зануренням у суть проблем або для обговорення делікатних тем) й спілкування в команді (щоб почути інші думки й пропозиції). Потрібно документально фіксувати проміжні результати, щоб мінімізувати розходження в майбутньому.

Забезпечте необхідний рівень компетентності на всьому підприємстві.

Не кожна людина у Вашій організації повинна мати той самий рівень обізнаності, що й менеджер з реалізації програми. Вам неодмінно потрібно лише ознайомити співробітників, що працюють на робочих місця, які підлягають дії норм програми сертифікації, з нормами, що стосуються їхнього робочого місця.

Зовнішні підприємства, котрі здійснюють процеси, на які поширюються норми та правила системи сертифікації, повинні також бути обізнаними в них. Можливо в таких випадках Вам доведеться надавати третім фірмам робочі інструкції щодо особливостей використання програми. Але тоді Ви будете впевнені, що вони не наробляють помилок, котрі можуть зумовити проблеми. Час від часу Ви можете практикувати й перевірки дотримання вимог законодавства шляхом аудиту постачальників. Чітко озвучуйте виявлені недоліки й поясніть, яких процесів слід дотримуватися.

4.11 УПРАВЛІННЯ ДОКУМЕНТООБІГОМ

Процес сертифікації вимагає документальної фіксації певних процесів і фактів, щоб постійно тримати в полі зору всі ланки виробничого процесу. Головна мета полягає в тому, щоб під час зовнішнього аудиту установою із сертифікації завжди можна було надати переконливі докази дотримання встановлених критеріїв.

Якщо Ваше підприємство вже застосовує систему менеджменту з системою управління документообігом, обговоріть зі співробітниками, що обслуговують цю систему, можливість інтеграції в неї завдань із менеджменту процесом сертифікації. Ви можете також скористатися відповідними ідеями із Настанов з проектного менеджменту[24] міжнародного стандарту з управління ISO 21500:2012 для чого Вам не потрібно проходити сертифікацію.

Є обов'язкові документи, які Ви повинні зберігати. Вам неодмінно потрібно буде з'ясувати, які з них конкретно стосуються вимог програми. Зведіть до мінімуму кількість документів, котрі необхідні для документального підтвердження. Ця документація може складатися із:

- окремої папки стосовно матеріальних процесів та фактів; документів про закупівлі із відповідним сертифікатом; документів про збут із відповідним сертифікатом; придбаних ресурсів із відповідним сертифікатом і так далі.
- інформації про закупівлі, умови контрактів та відповідність товарів нормам якості чи вимогам договору.
- при потребі на великих підприємствах: документи про функції, сфери відповідальності та повноваження співробітників, наприклад, посадові інструкції, методичні й робочі інструкції.

Правила програм сертифікації дають можливість вести документацію за Вашим бажанням – в паперовій або електронній формі. Однак вони вимагають належного управління документообігом, в тому числі:

- кваліфікованого персоналу із складання й перевірки документів,
- чіткого впорядкування документів чи записів за датою та версією,
- систематичного оновлення, обов'язкового після кожної зміни в програмі сертифікації (дотримуйтесь інструкцій щодо способу внесення змін розробника програми і/або установи із сертифікації),

[24] Джерело: https://www.iso.org/search.html?q=21500

- наявності документів на кожному робочому місці,
- захисту документів та збереження їх у розбірливому для читання або запам'ятовування стані (програмне забезпечення, папір),
- забезпечення наявності спеціального сертифікату на програмне забезпечення, що підтверджує Ваш захист від підробок чи маніпуляцій,
- визначення повноважень на складання й використання документів і записів,
- збір доказів документування,
- в разі необхідності потрібно здійснювати й інтеграцію зовнішніх документів.

4.12 ВАЖЛИВІ ВІХИ ПРОЦЕСУ ІМПЛЕМЕНТАЦІЇ

1. Визначення цілей

Спочатку необхідно ухвалити принципово важливі рішення на рівні керівних відповідальних осіб. При цьому потрібно відповісти на такі питання:

a) З якого моменту буде застосовуватися програма сертифікації?
b) Які оперативні підрозділи повинні бути залучені до неї?
c) Чи були прийняті рішення загального характеру щодо закріплення ресурсів, зокрема фінансових та кадрових?
d) Чи проінформовані стейкголдери та ділові партнери про мету сертифікації? Чи обговорювалися відповідні альтернативи?
e) Яка особа/які особи несуть загальну відповідальність за підготовку й запровадження програми на підприємстві?
f) Чи задокументовано рішення від a) до f)?

2. Формування стартової позиції

Відразу ж після належного виконання пункту 1 готується запуск програми:

a) особи, що будуть керувати запровадженням на підприємстві, назначаються й проходять підвищення кваліфікації на основі рішень топ-менеджменту.
b) здійснюється спеціальна підготовка осіб, що беруть участь у цьому процесі, на рівні виробничих підрозділів:
   - в плані вимог/критеріїв обраної програми сертифікації,
   - в плані співпраці з постачальниками й клієнтами в ланцюжку доданої вартості,
   - в плані вимог до співпраці з установою із сертифікації.
c) зазначені в пункті b) особи проходять підготовку й отримують повноваження, достатні для інструктажу закріплених за ними співробітників, а також менеджменту необхідних змін (закупівля сировини/продуктів, процесний підхід у менеджменті, управління документообігом) у практиці виробництва.
d) визначаються внутрішні виробничі точки перетину та взаємозалежності й досягаються домовленості між усіма причетними сторонами.
e) існує загальний графік. З цим графіком потрібно ознайомити всіх причетних осіб та учасників.

(f) забезпечується наявність ресурсів, зазначених в абзаці 1 c) в часових рамках, визначених у графіку.

3. Здійснення запуску

a) Стартовою точкою по суті є укладання договору про сертифікацію підприємства з установою із сертифікації. Обов'язки, що покладаються ним як стосовно програми сертифікації, так і стосовно договірних зобов'язань перед установою із сертифікації, повинні в повному обсязі реалізовуватися підприємством з першого дня.

b) Приблизно в той же час всі співробітники підприємства повинні отримати коротку й чітку інформацію про наслідки для всього підприємства та їхнього робочого місця. Технічні засоби поширення інформації (стінна газета, виробничі збори, газета підприємства, розміщення на платформі Wiki[25] і т.д.) залежать від розміру підприємства або інших обставин.

c) Приблизно в той же час набуває чинності і вся необхідна документація. Спочатку це стосуватиметься закупівель, тобто замовлень та прийому сировини або напівфабрикатів, що підлягають переробці. В залежності від виробничого ланцюжка одночасно або в різний час здійснюється документація виробничих процесів та реалізованих (проданих) продуктів. Все має відповідати вимогам, котрі будуть перевірятися аудитором під час першого аудиту.

d) Менеджмент, відповідальний за програму, повинен контролювати всіх сфери виробництва, щоб забезпечити належне виконання, а в разі необхідності повинен вимагати негайних заходів з усунення недоліків.

e) Програма сертифікації на підприємстві починається по суті в момент першого внутрішнього аудиту. Відтоді розпочинається безперервний процес вдосконалення.

4.13 ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНІХ І ЗОВНІШНІХ АУДИТІВ

1. Проводьте внутрішні аудити

Вам як менеджеру програми доведеться самому планувати, проводити й аналізувати ці аудити. IFS Food 7 надає інформацію про мету і порядок проведення цих аудитів. На додаток до цього можна скористатися набагато більш детальною інформацією в ISO 9001 . Ви можете скористатися цим Know-how без необхідності проходження сертифікації в рамках ISO 9001. Достатньо ретельно вивчити цю норму й запозичити та втілити в практику своєї власної роботи всі гарні ідеї, які Ви знайдете в ній. Ваше підприємство повинне у заплановані строки проводити внутрішні аудити, щоб отримати інформацію про наявність та ефективність функціонування системи управління реалізацією програми.

Підприємство повинне:

[25] Платформа Wiki – це он лайн зібрання документів та інформації підприємства з певної тематики чи сфер виробництва. Для використання потрібний персональний допуск до читання, написання та пошуку. Через цю платформу можна здійснювати оптимальний пошук інформації, а особи, що мають повноваження на дописи з певних тем можуть працювати в ній спільно й таким чином вдосконалювати її в процесі командної роботи.

a) Планувати, запроваджувати й підтримувати програму аудитів, в т.ч. стосовно частоти їхнього проведення, методів, сфер відповідальності, вимог до процесів планування й звітності, значення процесів, що охоплюються програмою, змін, котрі стосуються організації та вимог до врахування результатів попередніх аудитів.

b) Встановити критерії й обсяг по кожному з аудитів;

c) Забезпечити об'єктивність й неупередженість процесу аудиту;

d) Гарантувати доведення висновків аудиту до відома уповноваженого менеджменту;

e) Здійснювати належні заходи з вдосконалення й усунення недоліків без надмірного зволікання;

f) Зберігати задокументовану інформацію як доказ наявності проведення аудиту та отриманих в його процесі результатів.

Найкраще проводити річний внутрішній аудит в розумні строки перед початком наступного зовнішнього аудиту. Тоді Вам можливо вдасться внести необхідні корективи, виявлені в процесі внутрішнього аудиту.

З огляду на значення внутрішніх аудитів для процесу безперервного вдосконалення, що має здійснюватися Вами, потрібно в будь-якому разі оволодіти знаннями, необхідними для застосування цього важливого інструменту.

Кошти й час, витрачені на це, здадуться дрібницею у порівнянні зі шкодою, яка може бути заподіяна підприємству, якщо Вам не вдасться оптимально впоратися з цим завданням.

2. Беріть участь у зовнішніх аудитах

Зовнішні аудити проводяться аудитором установи із сертифікації. Він несе одноосібну відповідальність за підготовку й проведення аудиту. У Вас завжди є право на участь в аудиті Вашого підприємства незалежно від того, чи проводиться він з попереднім повідомленням або ж без нього.

Неодмінно скористайтесь цим правом. Своєю активною участю Ви зможете отримати дієві докази перевірок під час аудиту з мінімальними затратами. До того ж довіра й відкритість позитивно вплинуть на об'єктивність процесу аудиту.

Для ефективної участі в такому аудиті Вам необхідно володіти спеціальними знаннями (нормами, стандартами) програми, що перевіряється. У пригоді стануть і базові знання з проведення аудиту.

Добре підготуйтесь до зовнішнього аудиту підприємства, щоб потрібні документи можна було швидко знайти. Проінформуйте працівників, яким може нанести візит аудитор, й мотивуйте їх до позитивної але правдивої розповіді про своє підприємство. Потурбуйтесь про спокійну й дружелюбну робочу обстановку, щоб запобігти, наприклад, відволіканню Вашої уваги з боку співробітників чи частив перервам в роботі через телефонні розмови. Проаналізуйте результати аудиту з усіма учасниками.

3. Початок процесу безперервного вдосконалення

Формально перший зовнішній аудит можна вважати стартом процесу безперервного вдосконалення. Відтепер цей процес буде безперервно здійснюватися у формі циклів. Докладніше він описаний у главі 5, Розділ 15.

4.14 ЗАХИЩАЙТЕ СВІЙ ЛАНЦЮЖОК ДОДАНОЇ ВАРТОСТІ

Сировина й напівфабрикати перед їх випуском із підприємства проходять через низку процесів сертифікації, аби гарантувати наявність у них певних параметрів, важливих для обіцяної якості кінцевого продукту. Якщо предметом зовнішнього аудиту є кожна ланка цього ланцюжка виробництва, Ви можете почуватися доволі впевнено. Але оскільки 100% впевненості досягнути неможливо, рекомендується здійснювати й власну перевірку продуктів, що надходять на підприємство, методом випадкової вибірки.

4.15 РОЗРОБІТЬ КОНЦЕПЦІЮ Й ЗАПРОВАДЬТЕ ПРОЦЕС БЕЗПЕРЕРВНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ

Відразу ж після створення системи менеджменту програми та її успішної першої сертифікації починається обслуговування системи. Ви повинні забезпечити відповідність Вашої системи новим правилам або нормам програми, а також змінам на Вашому підприємстві. Щоб досягти бездоганного функціонування Вашої програми сертифікації на Вашому підприємстві в будь-який момент часу, потрібно швидко запровадити процес безперервного вдосконалення.

Поняття «процесу безперервного покращення/вдосконалення» запозичене з системи управління якістю ISO 9001[26] й впродовж багатьох років поширюється й на інші процеси менеджменту, в т.ч. й на менеджмент сфері харчової безпеки. Процес безперервного вдосконалення є одним із ключових понять оптимальної організації процесів менеджменту. Якщо Ви скористаєтеся ідею безперервного процесу вдосконалення для управління своєю програмою сертифікації, Вам не доведеться проходити сертифікацію в рамках ISO 9001. Скористайтесь раціональними ідеями та арсеналом інструментів цього стандарту.

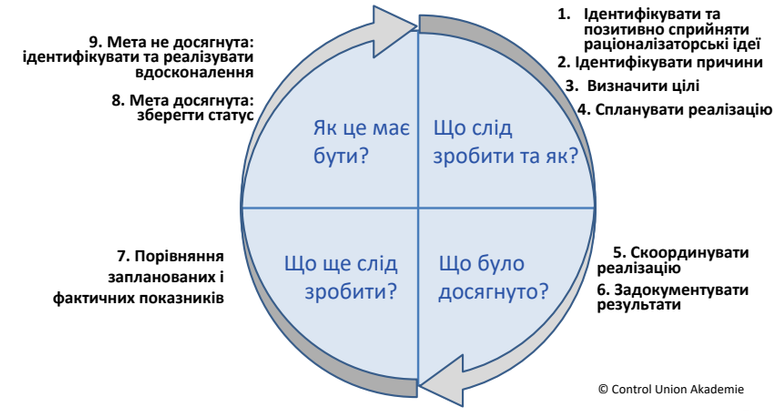
Процес безперервного вдосконалення складається з періодичних циклів активності з метою поліпшення параметрів Вашої системи. При цьому встановлюються цілі й виявляються можливості покращення. Для цього використовуються рекомендації й висновки аудиту, аналіз даних, оглядові матеріали з менеджменту та інші методи. Цей процес зазвичай включає в себе заходи коригувального або превентивного характеру.

Процес безперервного вдосконалення складається з чотирьох головних кроків (див. схему):

1. планування: розробіть план, тобто те, які цілі й ресурси потрібні для управління Вашою системою сертифікації.
2. проведення: визначте процес менеджменту, тобто з якою командою, якими знаннями цієї команди та методами має здійснюватися менеджмент.
3. верифікація: проведіть аналіз, наприклад, шляхом внутрішніх аудитів, щоб з'ясувати рівень досягнення поставлених цілей та те, які недоліки все ще мають місце.
4. дії: з'ясування й реалізація заходів для досягнення цілей, а інколи й їхнього переосмислення.

[26] Джерело: ISO 9001:2015 (Qualitätsmanagementsysteme - Grundsätze und Leitfaden). https://www. iso. org/Standard/45481.html

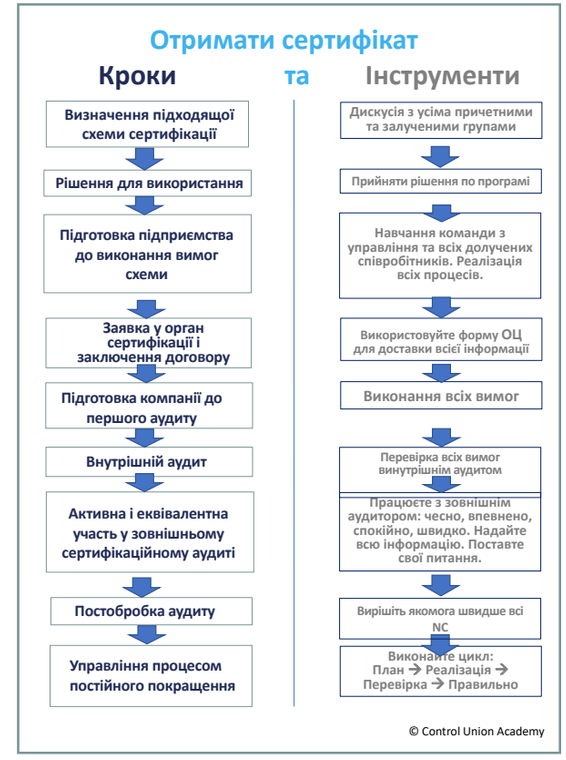
Дев'ять сфер діяльності постійного процесу вдосконалення



Джерело: ISO 9001

4.16 ЯК ПРАЦЮЄ ПРОЦЕС СЕРТИФІКАЦІЇ? ЯКІ МОЇ ЗАВДАННЯ В ЦЬОМУ ПРОЦЕСІ?

Розглянемо процес сертифікації з точки зору менеджера програми сертифікації на підприємстві. Наведений поруч ілюстративний матеріал та пронумеровані нижче коментарі до нього віддзеркалюють завдання, а також є прикладом тих інструментів, які виправдали себе на практиці при вирішенні цих проблем на багатьох підприємствах.



1 Визначити правильну програму сертифікації означає знайти таку програму, яка виявиться найкращою серед багатьох інших в плані підтримки Ваших зусиль з досягнення запланованого росту на Вашому підприємстві.

Приклад: консервна фабрика в Південній Греції хоче постачати великим роздрібним торговцям у Німеччині продукти, що отримають їхнє

найвище визнання. Представники фабрики обговорюють з багатьма клієнтами питання про те, які докази безпеки харчових продуктів повинні бути надані на їхню думку. Клієнт з найкращими умовами хоче сертифікат згідно з IFS. Ухвалюється рішення пройти сертифікацію в рамках IFS.

Підсумок: якщо Ви прагнете до унікальності свого товару на ринку, можете пошукати програму сертифікації, яка надасть оптимальну підтримку саме такому шляху Вашого розвитку. Втім, можливо, Ваш клієнт вимагатиме від Вас наявності спеціального сертифіката. Тоді у Вас, як правило, є дві можливості: або знайти іншого клієнта, або вести переговори з клієнтом, якого Ви знайшли.

2 Є чимало речей, які доведеться вирішувати: яка програма допоможе мені отримати максимальний зиск для мого бізнесу? Якої програми очікують від мене мої головні клієнти? Яка програма є добре відомою й здебільшого знаходить застосування на ринку? Що в ній є нового і наскільки вона здатна підтримати мою інноваційну стратегію? У більшості випадків таке рішення приймається командою спеціалістів із сфери маркетингу, економіки, менеджменту якості та PR підприємства.

3 Затрати часу й праці на підготовку підприємства до нової програми сертифікації бувають доволі різними. Якщо заплановано почати запровадження нової системи менеджменту, наприклад, харчової безпеки, потрібно письмово зафіксувати систему менеджменту в повному обсязі. Великі підприємства з власним структурно-організаційним підрозділом управління якістю в стані швидко збагнути вимоги програми, а також письмово розробити й визначити елементи системи менеджменту відповідно до цих вимог. Вони можуть також самостійно провести спеціальну підготовку співробітників свого підприємства, пов'язаних з цією програмою, на їхніх робочих місцях. Меншим підприємствам для набуття необхідних знань потрібно скористатися послугами зовнішніх консультантів, щоб швидко увійти в курс справи та зрозуміти всі деталі. Ви також довідаєтеся і про деякі прийоми вирішення певних проблем.

4 Якщо підприємство хоче пройти сертифікацію за певною програмою, йому спочатку треба знайти належну установу із сертифікації й подати до неї письмову заявку. Необхідність звернення з письмовою заявкою передбачена нормою ISO 17065:2012; інших зобов'язань для заявника в ній не передбачено. Для цього в установі з сертифікації є відповідні бланки обов'язкової форми, в які Ви повинні внести певні дані. Отримайте такий бланк в установі з сертифікації й надішліть його у заповненому вигляді.

5 Тепер, коли Ви знаєте, яка установа із сертифікації проведе аудит і сертифікацію, Ви повинні розпочати реалізацію всіх вимог на своєму підприємстві. Якщо у Вас немає відповідного досвіду, зверніться по пораду просто до свого хорошого товариша із сертифікованого підприємства, або доручіть цю справу професійному консультанту. Досвід свідчить, що новачкам дуже важко самим додуматися до найкращих практик (Best-Practices), а тому без допомоги досвідчених практиків їхній старт виявляється здебільшого неефективним. Якщо Ви залучили зовнішнього консультанта, вимагайте від нього активної участі в першому зовнішньому аудиті. Тоді Вам не доведеться розбиратися у розбіжностях думок консультанта й аудитора.

6 Вже зараз підготуйтесь до зовнішнього сертифікаційного аудиту шляхом внутрішнього аудиту. Внутрішній аудит треба проводити доволі жорстко. Адже його результати адресовані лише Вам і слугують максимальній мінімізації відхилень від

норм чи стандартів під час зовнішнього аудиту. Багато відхилень під час зовнішнього аудиту є неприємними для менеджера програми не лише в плані емоцій. До того ж Вам доведеться із неабиякими затратами вирішувати всі проблеми з відхиленнями. Не слід забувати й того, що велика кількість відхилень може зумовити емоційне й технічне перенавантаження й самого аудитора.

7 За зовнішній аудит установи із сертифікації несе відповідальність аудитор. Він відповідає за його точність, неупередженість та відповідність правилам. Ви можете позитивно вплинути на результат, якщо належним чином підготуєте до аудиту себе і своє підприємство. Ви повинні бути в стані швидко і в повному обсязі надати всі документи, які побажає перевірити аудитор. На запитання аудитора відповідайте правдиво, спокійно і повністю. Проведіть аудитора на всі ділянки виробництва, які він захоче відвідати. Створіть спокійну робочу атмосферу, зведіть до мінімуму відволікаючі фактори з боку осіб, що не беруть участь в аудиті, зайві телефонні розмови, тощо.

8 Після аудиту Вам необхідно виконати таку роботу:

(a) Повідомити результати аудиту всім причетним особам на підприємстві, зазначивши при цьому, що відповідало правилам і вимогам, а де було зафіксовано відхилення від них. Проведіть бесіди з особами, у сфері діяльності яких аудитором були виявлені відхилення, спільно вирішіть, що треба зробити для їхнього усунення та мінімізації чогось подібного в майбутньому.

(b) Всі виявлені аудитором відхилення потрібно усунути в рамках вказаних ним строків. Про усунення потрібно проінформувати аудитора у письмовій формі. Швидке й точне виконання поставлених завдань зменшує ризик негативного ставлення до Вас з боку аудитора в майбутньому.

9 Розпочніть процес безперервного вдосконалення на своєму виробництві. Детальну інформацію Ви знайдете в пункті 15 цієї глави.

4.17 ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРОГРАМИ СЕРТИФІКАЦІЇ У ПОВСЯКДЕННІЙ РОБОТІ Й ПОСТІЙНЕ ВДОСКОНАЛЕННЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Інтеграція розробки нових продуктів у нормативну базу програми сертифікації

В цій книзі неодноразово зазначалося, що програма сертифікації є арсеналом інструментів для розвитку підприємства з виробництва харчових продуктів у напрямку, що визначений самим підприємством, наприклад, досягнення високого рівня харчової безпеки. Програми сертифікації, представлені в цій книзі, поєднують в собі безпеку харчових продуктів й економічний ефект. Сюди входить і високий інноваційний потенціал в плані розробки нових продуктів та виробничих технологій. А тому доцільно скористатися арсеналом інструментів, що існують в програмах сертифікації, і в ланці виробництва під назвою «Розробка нових продуктів та процесів». Здатність створювати нові продукти є чинником успіху відповідних підприємств. Однак на практиці спостерігається картина, при якій на багатьох, передовсім менших за розмірами підприємствах, котрі не так часто створюють нові розробки, цей процес здебільшого є епізодичним, а тому доводиться купувати результати з високими затратами.

Набори інструментів для розробки продуктів надають підтримку у таких процесах:

- конкретизації повноважень (керівництва підприємства, керівника групи з розробки, відділу/менеджерів збуту, виробничих підрозділів, менеджменту якості)
- діяльності команди з розробки
- визначенні операцій
  - аналіз побажань клієнтів й ситуації на ринку
  - управління процесами розробки
  - планування й надання ресурсів
  - організація й контроль процесу розробки
  - визначення мети проекту
  - визначення цілей збуту
  - визначення властивостей продукту
  - визначення продукту й процесу його виготовлення
  - апробація продукту
  - оптимізація серійного виробництва

Підприємства, які частіше створюють нові продукти, часто в рамках свого менеджменту якості розробляють й технологічні вказівки на тему «Розробка нового продукту», орієнтовані на ISO 9001:2015, глава 8.3.

В цілому практикуються такі ж кроки і при розробці нових процесів та послуг.

- Менеджмент ризику й кризових ситуацій

В сенсі безпеки харчових продуктів про кризову ситуацію можна говорити тоді, коли якийсь продукт харчування створює серйозну опосередковану чи безпосередню загрозу для здоров'я людини, яку неможливо усунути, відвернути чи знизити до прийнятного рівня наявними заходами з безпеки[27].

Загроза безпеці харчових продуктів може створюватися різними чинниками. Найважливішими з них є:

- висока ймовірність контакту із забруднювачами в довгому ланцюжку виробництва в разі відсутності відповідних заходів безпеки.
- у споживачів майже відсутні знання процесу промислового виробництва, що викликає у них недовіру.
- у нашому звичному оточенні нині стрімко зростає кількість чинників забруднення, які з необережності або навмисне можуть вступати в контакт із продуктами харчування.
- методи аналізу й лабораторних тестів вдосконалюються, а тому існує можливість фіксації мінімальних забруднень.

Найважливішими нагальними правилами в разі появи підозри про порушення харчової безпеки є:

[27] Постанова (EG) Nr. 178/2002 Європейського Парламенту та Ради ЄС від 28 січня 2002 року

- уникати недооцінки перших тривожних сигналів,
- негайно й точно комуні кувати з уповноваженими особами в залежності від проблемної ситуації, уникаючи при цьому надмірної реакції або надмірно заспокійливого тону,
- швидкість важливіша ніж повнота.

Заходи досягнення безпеки харчових продуктів:

- фахова підготовка всіх співробітників з метою оволодіння потрібними вмінням й навичками та їхнього підтримання на належному рівні. Участь у спеціальних семінарах має посвідчуватися особистим підписом. Особи, що не взяли участь у семінарах, повинні пройти перепідготовку.
- затвердження сфер відповідальності й переліку знань та вмінь, необхідних для профілактики кризових ситуацій і їхнього подолання
- для подолання кризових ситуацій потрібно використовувати такі документи:
  - **посібники з кризового менеджменту:** Що таке «криза»? Хто й за що відповідає? Які особливі заходи й ким здійснюються? Як адаптувати звичні технологічні процеси до роботи в умовах цейтноту?
  - **кризові навчання:** відпрацювання процесів та повноважень. Перевірка нормативних вимог до функціональних параметрів.
  - постійне виявлення **слабких місць,** зменшення рівня непорозумінь, зволікань чи втрат через суперечності.
- невідкладне подолання кризи й комунікація в умовах кризи
  - чітка реалізація заходів згідно із закріпленими сферами відповідальності, посібником та навчаннями, уникання при цьому хаосу.
  - здійснення ефективної комунікації: швидкість дій, прозорість і чесність в інформуванні, здатність уважно слухати інших, вміння викликати довіру.

В часи загостреної реакції з боку засобів масової інформації особливого значення набуває ефективний кризовий менеджмент. Для нього потрібні стабільні структури, що дають можливість суб'єктам ухвалення рішень впоратися із складними обставинами впродовж короткого часу, як цього вимагає ситуація.

Будьте готовими в будь-який момент часу до майбутніх криз.

- Рекламації, зворотна відстежуваність, обов'язки із надання звітності

Клієнти, державні контрольні інстанції і споживачі дедалі гостріше реагують на відхилення від передбаченої якості. Завдяки цифровим та іншим видам масової інформації, відомості про реальні чи гіпотетичні відхилення поширюються значно швидше й спричиняють невдоволення.

В таких ситуаціях Ви як менеджер із безпеки харчової продукції свого підприємства зможете справити переконливе враження на своїх клієнтів та споживачів, якщо вибудуєте з ними комунікацію на основі правдивих аргументів і фактів, щоб мінімізувати шкоду, заподіяну внаслідок підозр чи недовіри.

Обов'язково забезпечте таке:

- негайно сприймайте всерйоз всі скарги чи повідомлення у ЗМІ, швидко створіть для себе загальну картину й зберігайте впевненість.

- віддайте розпорядження про швидкий облік і фіксацію вагомих даних.
- забезпечте своєчасне й компетентне надання інформації клієнтам і/або офіційним установам.
- своєчасно, в залежності від ситуації, залучіть до роботи потрібні особи й установи (керівництво підприємства, клієнтів, державні служби, лабораторії, адвокати).

- Управління документообігом

Досвід значної частини аудитів свідчить про суттєві непорозуміння, пов'язані з організацією документообігу.

З одного боку, від сертифікованих підприємств вимагається підтримання в належному стані точної й переконливої документації щодо нормативів, вимог, стандартів, процедур та процесів.

З іншого боку, документація виявляється неефективною, якщо вона надто розлога, погано структурована й застаріла за змістом. Це – форма, що побутувала досі. Вона зумовлює чималі затрати й користуватися нею важко.

Якомога швидше модернізуйте документацію системи сертифікації у сфері безпеки харчових продуктів. що використовується на Вашому підприємстві, й час від часу приводьте її у відповідність з досвідом, який Ви накопичуватимете по мірі її застосування.

Головні напрямки роботи:

- вилучіть із своєї документації по управлінню якістю в максимально можливому обсязі розлогі цитати із документації, виданої розробником програми, та додаткові інформаційні матеріали. Використовуйте стислі цитати для нагадування, але зосередьтесь на тому, щоб роз'яснити, як конкретно повинні бути реалізовані ці вимоги на Вашому підприємстві, хто відповідає за це, і як Ви плануєте контролювати дотримання вимог на підприємстві.
- Для цього скористайтеся досягнутим технічним рівнем. Два приклади:
  - За допомогою так званої платформи Wiki[28] у Вашому розпорядженні є програмне забезпечення для підприємств на базі веб-сервісу для інтерактивного менеджменту якості й виробничих завдань з такими функціями: персональні сторінки користувачів, автоматизоване управління документами, розумний потік інформації, автоматична перевірка на сумісність з нормами, найновіші технології пошуку, інтуїтивне процесне моделювання, індивідуальне відкриття доступу до документообігу.
  - закупіть у солідних оферентів[29] взірці документації для програми сертифікації Вашого підприємства. Скористайтесь цими наперед складеними експертами документами й адаптуйте їх до своїх потреб.
- Враховуйте очікування своїх співробітників й проводьте для них спеціальне навчання з метою швидкої передачі необхідних вмінь і навичок, потрібних для ефективної роботи з новою методикою.

[28] Детальніше: Wissensmanagement mit Q.Wiki

[29] Приклад: https://haccp-hygienemanagement.de/lebensmittelstandards/vorlagen/

- Обходи підприємства /внутрішні аудити

Потрібно час від часу практикувати обходи підприємства, щоб постійно тримати в полі зору дотримання вимог програми на всьому підприємстві. Тут йдеться не про дуже глибокий аналіз, а насамперед про загальну картину становища із застосуванням норм і правил співробітниками виробничих підрозділів. Під час обходів Вас має супроводжувати принаймні одна відповідальна особа тої частини підприємства, що оглядається Вами. Створюйте у співробітників, яких Ви відвідуєте, відчуття бажання допомогти й уникайте того, щоб у них виникло хибне враження суворого контролю. Обходи підприємства зазвичай здійснюються не спонтанно, про них повідомляється заздалегідь, для того щоб всі учасники мали можливість підготуватися належним чином. В багатьох випадках багато недоліків усуваються за власною ініціативою напередодні таких обходів.

Головні напрямки в роботі можуть змінюватися. Ними можуть бути:

- дотримання вагомих вимог програми сертифікації, наприклад, критично важливих (КО) принципів в рамках IFS,
- загроза попадання чужорідних речовин, а також хімічних й біологічних речовин у продукти виробництва,
- відходи й забруднюючі речовини. Оцінка відходів і забруднюючих речовин справа нелегка. Інколи існує навіть кілька джерел одного й того ж забруднення. Та все ж Ви як виробник продуктів харчування повинні усвідомлювати свою відповідальність й ризик того, що продані згодом партії товару можуть виявитися забрудненими шкідливими речовинами. Часто іміджеві втрати й втрата позицій на ринку можуть виявитися навіть більшою проблемою, аніж фінансові збитки через продукти, непридатні до вжитку.
- якість очистки та дезінфекції,
- загроза для співробітників через несприятливі умови в робочому оточенні,
- недоліки в організації, інформуванні, кооперації та кваліфікації.

Недоліки, що кидаються у вічі при обході, зазвичай негайно повідомляються на місці співробітникам. Пізніше про них складається акт. При цьому встановлюються строки й особи, відповідальні за усунення недоліків.

Внутрішні аудити повинні завжди поєднуватися з обходами підприємства, хоча обхід всього підприємства при кожному внутрішньому аудиті може виявитися недоцільним. В разі наявності підстав обхід підприємства може здійснюватися без попереднього повідомлення про нього.

- Фахове навчання співробітників, комунікація

В концепції сучасної системи харчової безпеки вагомим фактором є компетентність співробітників. Стандарти й норми вимагають задокументованих концепцій фахового навчання. Фахова підготовка слугує оволодінню вміннями й навичками, підтриманню їх на належному рівні, а також підвищенню мотивації та перевірці дієвості.

При підготовці потрібно звернути увагу на таке:

- розробка концепції ефективного фахового навчання (відповідний обсяг матеріалу, що відповідає відведеному на підготовку часу; уникання перенавантаження),

- орієнтація змісту й методів навчання на цільові групи,
- залучення учасників до роботи (питання, досвід й коментарі або виступи слухачів),
- форми й засоби навчання,
- передача письмових пам'яток (не в надмірній кількості, так щоб вони справді були вивчені згодом),
- оцінка й документування; в разі обов'язкових спеціальних занять – підтвердження присутності власноручним підписом і перепідготовка в разі відсутності).

Визначення чотирьох головних понять

Безпека харчових продуктів (також: гігієна харчових продуктів) (англ. food safety) – збірне поняття всіх заходів і концепцій, покликаних гарантувати можливість споживання харчового продукту кінцевими споживачами без ризику заподіяння шкоди здоров'ю чи інших шкідливих впливів. Джерело: Wikipedia

Захист харчових продуктів (також: захист продуктів) (англ. food defense) неологізм, що походить з англо-американського мовного простору. Під ним розуміють захист харчових продуктів від навмисного забруднення чи фальсифікації біологічними, хімічними, фізичними або радіологічними речовинами. В рамках Food Defense передбачаються відповідні фізичні, кадрові й оперативні заходи безпеки. Джерело: Wikipedia

Шахрайство з продуктами харчування (англ. food fraud): під шахрайованням із продуктами харчування в цілому розуміють введення в обіг продуктів харчування з метою отримання фінансової чи економічної вигоди шляхом зловмисної підробки чи фальсифікації. Клієнта або споживача вводять в оману шляхом застосування недозволених добавок, що зумовлюють зміни у складі продукту харчування, або ж неправильними чи неповними даними, що зумисно наводяться не етикетці. Відомими прикладами є підміна дорогих продуктів харчування дешевими (наприклад, серед м'ясних та рибних продуктів), неправильні дані по вазі, підробка знаків якості та походження товару.

Джерело: http://ernaehrungsdenkwerkstatt.de/keller/kartei/food-fraud-lebensmittelbetrug.html

Культура безпеки харчових продуктів (англ. food safety culture):в рамках FSSC 22000 V5 під цим поняттям розуміють спільні цінності, переконання й норми, що впливають на спосіб мислення та поведінку у сфері безпеки продуктів харчування. Джерело: FSSC 22000 V 5.

5. ПРАКТИЧНА РЕАЛІЗАЦІЯ СЕРТИФІКАЦІЇ ДЛЯ УКРАЇНСЬКИХ КОМПАНІЙ

При підготовці до сертифікації на Вашому підприємстві, варто враховувати такі фактори:

- аналіз ринку збуту і запиту від Ваших клієнтів
- переваги, пов'язані з отриманням сертифікату - такі як доступ на нові ринки та / або преміальна ціна за продукт
- порівняння і вибір відповідного органу сертифікації (і, при необхідності, консультанта)

АНАЛІЗ РИНКІВ І ПЕРЕВАГ СЕРТИФІКАЦІЇ

Як ми описували раніше, найвірніший вибір відповідного для Вас стандарту - це прямий запит від Вашого клієнта. Він зможе повідомити про можливі взаємозамінні стандарти - це допоможе уникнути подвійної сертифікації.

У разі, якщо Ви на стадії аналізу нових ринків збуту і не маєте прямих запитів від клієнтів, правильним рішенням буде зв'язок з торгово-промисловою палатою (в тому числі в країні-імпортера). Участь в міжнародних виставках і конференціях також допоможуть отримати важливу інформацію про стандарти якості, які широко затребувані на ринку, який ви аналізуєте.

Для українських виробників: міжнародні торговельні компанії допоможуть визначитися з необхідними стандартами якості, оскільки вони безпосередньо пов'язані з імпортерами в інших країнах і слідують їх вимогам.

Крім переваги виходу на нові ринки слід вивчити можливість преміальних цін. Практикується можливість, при якій Ваш клієнт може частково або повністю покрити витрати на Вашу сертифікацію. Особливо часто цей принцип застосовується в разі, якщо Ви укладаєте ексклюзивний договір.

Вибір необхідного стандарту завжди специфічний, але для спрощення ми можемо вказати наступні приватні стандартні харчової безпеки, які є найбільш актуальними для виробників і експортерів в Україні в 2020 році: ISO22000, BRC GLOBAL STANDARD, FSSC22000, GLOBALG.A.P., SQF.

Як тільки зроблено вибір відповідного стандарту якості, варто зробити вибір органу з сертифікації і можливого консультанта.

ВИБІР ОРГАНУ З СЕРТИФІКАЦІЇ (ОС)

Наступні фактори варто враховувати при виборі ОС:

• Наявність акредитації

- Наявність кваліфікованих аудиторів в необхідні для вас терміни
- Вартість сертифікації та терміни
- Мовні і логістичні бар'єри (актуально при залученні іноземних аудиторів)

Якщо ви вирішили сертифікуватися в національній системі сертифікації України (ДСТУ ISO 22000, ДСТУ ISO 9001 та ін.), обрати сертифікаційний орган доволі просто. Достатньо зайти на сайт Національної агенції акредитації https://naau.org.ua/reyestr-akreditovanix-oov/ та на сторінці Реєстр акредитованих ООВ завантажити актуальний реєстр Органів з сертифікації систем менеджменту (ДСТУ EN ISO/IEC 17021-1). З вищевказаного переліку необхідно обрати органи акредитовані за необхідним Вам стандартом.

Перед вибором національної системи сертифікації згідно ДСТУ проконсультуйтеся з Вашим клієнтом - чи буде він приймати даний сертифікат. При експортних договорах контрагенти можуть вказати визнані ними органи з сертифікації. Імпортери-переробники і міжнародні торговельні компанії часто вибирають міжнародні органи з сертифікації, які проходили акредитацію за межами України.

Якщо ви вибираєте іноземний орган сертифікації, важливо перевірити наявність у нього акредитації та дозволу сертифікувати за обраним Вами стандартом. Для стандартів, які ми розглядаємо в даній публікації, це можна зробити, відвідавши веб-сайт стандарту і перевіривши розділ «Допущених Органів Сертифікації». Також варто запитати його національний сертифікат акредитації. (Орган акредитації в свою чергу повинен входити в міжнародний список IAF https://www.iaf.nu//articles/IAF_MEMBERS_SIGNATORIES/4)

Як тільки ви визначили можливі органи з сертифікації для співпраці, уточніть основні для старту деталі: процедуру сертифікації, можливі терміни сертифікації (графік аудиторів), вартість і логістику (транспортні витрати аудитора, необхідність перекладача та інші логістичні деталі). Проаналізувавши цю інформацію, ви можете зробити правильний вибір.

Що ж стосується аудиторів, які будуть представляти сертифікаційний орган, то найголовніша умова тут - неупередженість. Це означає, що аудитор не повинен бути пов'язаний з вашим підприємством , бути його співробітником або надавати консалтингові послуги.

Особливо при первинній сертифікації варто подумати про те, щоб залучити консультанта. Завдання консультанта – спільно з вашою командою підготувати Вашу компанію до зовнішнього аудиту. Додатково Ви можете ознайомитися на веб-сайтах органів сертифікації та / або стандарту про можливі семінари та тренінги, на яких буде надана необхідна для підготовки інформація. Для приватних міжнародних стандартів такі навчання часто проходять на англійській мові. Врахуйте це при підборі команди / відділу якості, відповідального за впровадження стандарту.

МЕХАНІЗМИ ВПРОВАДЖЕННЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ (ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИКА)

Обравши необхідний стандарт, Ви можете за допомогою алгоритму, наведеного нижче, розпочати роботи з впровадження системи менеджменту. Обов'язково робіть відмітки про виконання та не пропускайте етапи.

Етап	Заходи	Завдання виконане?
Отримайте стандарт	Отримайте обраний стандарт (завантажте з сайту власника або купіть паперову версію).	
Оцініть вимоги стандарту	Проведіть ознайомлення із стандартом команди спеціалістів підприємства. Проаналізуйте чи можливо виконати вимоги стандарту в заплановані до сертифікації терміни.	
Проведіть перевірку наявної системи управління безпечністю харчової продукції та умов виробництва на відповідність вимог стандарту	Проведіть аудит наявної системи менеджменту, інфраструктури та процесів підприємства відповідно до вимог обраного стандарту. Складіть покроковий план дій за пунктами стандарту. Обов'язково призначте відповідальних та встановіть терміни виконання для кожного пункту.	
Виділіть ресурси на впровадження системи	Заплануйте та забезпечте ресурси на виконання того чи іншого пункту плану. До ресурсів відносяться не тільки фінанси, а й робочий час, знання та інше.	
Впровадьте необхідні вимоги стандарту	Розробіть необхідну документацію, проведіть навчання персоналу, закупіть необхідне обладнання та інвентар, реалізуйте необхідні покращення інфраструктури.	
Проведіть внутрішній аудит системи та доопрацюйте систему	Перевірте чи вдалося вам виконати вимоги стандарту. Складіть та проаналізуйте звіт за результатами внутрішнього аудиту. Доопрацюйте систему.	
Сплануйте зовнішній аудит	Оберіть сертифікаційний орган. Подайте заявку до сертифікаційного органу. Сплануйте аудит.	

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

1. Відповідальність за використання актуальної версії стандарту

Усі стандарти час від часу оновлюються видавцем. У цьому посібнику надані посилання на актуальні редакції стандартів.

У більшості випадків діє система інформування підприємств з боку власника стандарту, а також сертифікаційного органу. Таким чином клієнт отримує інформацію про введені зміни та необхідність навчання для кращого розуміння нововведень, і має час для адаптації до змін.

Однак, користувачі самостійно несуть відповідальність за впровадження актуальної версії стандарту. Необхідно перевіряти актуальність версій стандартів через певні проміжки часу, наприклад, на веб-сайті стандарту, щоб завжди гарантовано знати про нововведення.

2. Близькі поняття та теми

На додачу до отриманих знань стосовно безпечності харчової продукції, важливим є знання відповідних термінів (визначено нижче) щодо безпечності харчової продукції:

Безпечність харчової продукції (Food security): Усі заходи та програми, спрямовані на забезпечення того, щоб харчові продукти були придатними для споживання кінцевим споживачем і щоб вони не завдавали шкоди йому або його здоров'ю, наприклад, у результаті прямого забруднення або у результаті впливу зовнішнього середовища чи процесів переробки.

Захист харчової продукції (Food Defense): Захист харчових продуктів від умисного забруднення або фальсифікації біологічними, хімічними, фізичними або радіоактивними речовинами.

Продовольче шахрайство (Food Fraud):

Приклади продовольчого шахрайства:

- Забарвлення рослинної олії для салатів хлорофілом з метою продажу як оливкової олії.
- Збільшення маси креветок за допомогою гелю. Фальсифікація меду цукром.

Поживність харчових продуктів (Nutritional value, Food value)

Поживна цінність – це основна цінність харчових продуктів для споживача. До неї, зокрема, відносяться: джерела енергії (вуглеводи, білки і жири), клітковина, мінеральні речовини (у тому числі для провідності, електролітів і структури кісток), вода (транспортування і функціонування електролітів в клітинах і кровоносних судинах), біологічно активні речовини (вітаміни, фітонутрієнти, мікроелементи, харчові добавки (у тому числі ароматичні і смакові речовини). Поживна цінність харчових продуктів, які виготовляються на підприємствах, залежить від використовуваних виробничих процесів; невідповідні технології виробництва можуть її значно понизити, але при візуальному огляді це важко помітити.

Безпека постачань (security of supply): достатнє постачання харчових продуктів-населенню.

Повна інформація відносно передового досвіду по цій темі не представлена у рамках цієї книги. Додаткову інформацію Ви можете знайти в додатку.

3. Нормативні акти ЄС по безпеці харчових продуктів (станом на вересень 2018 р.) (важливо для експорту харчових продуктів в ЄС):

а) Основні закони

- Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту і Ради ЄС від 29 квітня 2004 р. по гігієні продовольчих товарів,
- Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29 квітня 2004 р. про запровадження спеціальних гігієнічних норм для харчових продуктів,
- Регламент № 854/2004 Європейського Парламенту і Ради ЄС від 29 квітня 2004 р. про встановлення особливих правил організації офіційного контролю над продукцією тваринного походження, призначеною для споживання людиною в їжу,
- Регламент (ЄС) № 882/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29 квітня 2004 р. з питання про офіційний контроль, що проводиться з метою перевірки відповідності кормовому і харчовому законодавству, а також правилам, що стосуються здоров'я тварин і охорони тварин,
- Сповіщення Комісії з реалізації системи управління харчовою безпекою, що включає програми обов'язкових попередніх заходів (PRP) і процедури, основані на принципах системи аналізу небезпечних чинників і контролю критичних точок (HACCP), що включають допомогу/гнучкість застосування певних видів бізнесу в харчовій промисловості (2016/C 278/01).

б) Інші правові норми, що мають обов'язкову силу

- Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту і Ради від 28 січня 2002 р. про встановлення загальних принципів і вимог у продовольчому праві, про створення європейського органу з безпеки харчових продуктів та про встановлення процедури забезпечення безпеки харчових продуктів (основна постанова про харчові продукти),
- Регламент Комісії (ЄС) №1688/2005 від 14 жовтня 2005 р. який реалізує Регламент (ЕК) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради відносно спеціальних гарантій щодо сальмонели для вантажів певних видів м'яса та яєць, призначених для Фінляндії та Швеції,
- Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 «Мікробіологічний аналіз для харчових продуктів» від 15 листопада 2005 року,
- Регламент Комісії (ЄС) № 2074/2005, яким встановлюються імплементуючі заходи щодо деяких продуктів, відповідно до Регламентів (ЄС) № 853/2004, № 882/2004, та яким встановлюються відступи від Регламенту (ЄС) № 852/2004, та вносяться зміни до Регламентів (ЄС) № 853/2004 та № 854/2004,

- Регламент Комісії (ЄС) № 1162/2009 від 30 листопада 2009 року, що установлює перехідні положення по застосуванню Регламентів (ЄС) №853/2004, (ЄС) №854/2004 и (ЄС) №882/2004 Європейського парламенту і Ради,
- Регламент (ЄС) № 2160/2003 Європейського парламенту і Ради від 17 листопада 2003 року щодо контролю за сальмонелою та іншими вказаними харчовими зоонозними агентами,
- Регламент (ЄС) № 999/2001 Європейського парламенту і Ради від 22 травня 2001 року, що встановлює правила для запобігання, контролю та викорінення зараження трансмісивною губчастою енцефалопатією,
- Регламент Комісії (ЄС) №101/2013 від 4 лютого 2013 р. щодо використання молочної кислоти для зменшення мікробного забруднення поверхні на яловичих тушах,
- Виконавче рішення Комісії (ЄС) № 208/2013 від 11 березня 2013 р. Детальні правила щодо органічного виробництва, маркування і контролю для впровадження Постанови Ради (ЄС) №834/2007 стосовно органічного виробництва і маркування органічних продуктів,
- Регламент Комісії (ЄС) № 209/2013 від 11 березня 2013 р. Про внесення змін до Регламенту (ЄС) № 2073/2005 стосовно мікробіологічних критеріїв, що застосовуються до паростків, та правил відбору проб туш птиці та свіжого м'яса птиці,
- Регламент Комісії (ЄС) № 210/2013 від 11 березня 2013 року про затвердження підприємств по виробництву паростків відповідно до Регламенту (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту і Ради,
- Регламент Комісії (ЄС) № 211/2013 від 11 березня 2013 р. сертифікаційні вимоги щодо ввезення посадкового матеріалу та насіння для вирощування посадкового матеріалу в ЄС,
- Виконавче рішення Комісії (ЄС) №1375/2015 від 10 серпня 2015 р., спеціальні правила по офіційному контролю трихінели при дослідженні м'яса,
- Регламент (ЄС) № 1924/2006 Європейського Парламенту і Ради Європейського Союзу від 20 грудня 2006 р. про заяви про харчову цінність, вказану на харчових продуктах (інформація про користь для здоров'я).

ДОДАТОК: ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

1. **Інтернет:** Детальну інформацію за усіма вказаними тут стандартами Ви можете знайти в Інтернеті.

Для отримання всіх обов'язкових відомостей завжди спочатку використовуйте веб-сайт власника стандарту. Тільки у цих джерелах Ви знайдете актуальну інформацію. З огляду на те, що згідно із стандартами ISO не виникають ділові зв'язки між постачальником і споживачем, то консультаційні послуги для споживачів не надаються.

В Інтернеті Ви також можете знайти веб-сайти консультантів і сертифікаційних органів. Це важливі партнери для Вас, якщо Ви хочете використовувати стандарт. Ці веб-сайти будуть корисні для отримання інформації про послуги і для запиту надання послуг. Обидва джерела часто також надають інформацію про застосування стандартів.

2. Консультанти в Україні:

Проект «Агроторгівля України»
☎ : +38 044 279 2343
@ : info@agritrade-ukraine.com,
✉ : 01601 Київ, Україна, вул. Велика Житомирська 33, офіс 535,
www.agritrade-ukraine.com

Control Union Academy www.cu-academy.de

Головний офіс (Німеччина)	Офіс в Києві
Др. Райнер Фрідель	Богдан Драйхаупт
☎ : +38 049 162 265 9534	+38 073 101 7323
@ : rfriedel@controlunion.com	bdreihaupt@controlunion.com

Проект «Агроторгівля України» (UKR 15-01 | Консультування України щодо питань аграрної торгівлі – в рамках Поглибленої та всеосяжної зони вільної торгівлі (DCFTA) між ЄС та Україною підтримується за рахунок Федерального міністерства харчової промисловості і сільського господарства. Проект впроваджується у співробітництві компаній AFC Agriculture & Finance Consulting GmbH та IAK Agrar Consulting GmbH.

© 2021 Агроторгівля України
Всі права захищені