

ОЦЕНКА И АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ВЕРИФИКАЦИИ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРИМЕРЕ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО ЗАВОДА ООО "ПТИЦЕФАБРИКА АКАШЕВСКАЯ"

EVALUATION AND ANALYSIS
OF RESULTS OF OPERATIONS
FOR VERIFICATION SYSTEM
MANAGEMENT SAFETY CASE
FOR MEAT PROCESSING PLANT LLC
"POULTRY AKASHEVSKAYA"

G. Tsareva

Annotation

The main aspects of the impact assessment and analysis on the verification of the existing meat processing plant LLC "Poultry Akashevskaya" safety management system. A version of the checklist required to assess the results of the verification activities of the quality management system at the analyzed company.

Keywords: principles of HACCP, food safety, traceability, safety hazards.

*Царева Гузаль Ринатовна
К.э.н., доцент каф. управления
и права ФГБОУ ВО "Поволжский
государственный технологический
университет", Йошкар-Ола*

Аннотация

Рассмотрены основные аспекты проведения оценки и анализа результативности по верификации существующей на мясоперерабатывающем заводе ООО "Птицефабрика Акашевская" системы менеджмента безопасности. Разработан вариант чек-листа, необходимый для оценки результатов верификационной деятельности системы управления качеством на анализируемом предприятии.

Ключевые слова:

Принципы HACCP, безопасность пищевых продуктов, прослеживаемость, опасные факторы.

Качество и безопасность пищевых продуктов – это основные критерии конкурентоспособности современного предприятий, особенно когда идет активная интеграция в мировое сообщество. Для того чтобы отечественные продукты были конкурентоспособными на мировом рынке, необходимо выполнение на практике требований международных стандартов в области обеспечения безопасности пищевых продуктов. Внедрение системы менеджмента безопасности позволит повысить конкурентоспособность, а также вовремя идентифицировать, оценивать и управлять рисками, значимыми для пищевых продуктов.

Кроме того, система управления качеством на предприятии должна систематически подвергаться верификации, актуализации и улучшению.

Согласно пункту 8.4.3 ГОСТ Р ИСО 22000–2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции" рабочая группа безопасности пищевой продукции должна проанализировать результаты верификационной деятельности, включая результаты внутренних и внешних аудитов.

Анализ следует выполнять с целью:

- а.** подтверждения того, что система работает;
- б.** идентификации потребности в актуализации или улучшении системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- с.** идентификации тенденций, которые указывают на более частое появление потенциально опасной продукции;
- д.** получения информации о статусе и важности проверяемых производственных участков, которая необходима для планирования программы внутренних аудитов;
- е.** получения свидетельства того, что любые предпринятая коррекция и корректирующие действия являются эффективными.

Ни для кого не секрет, что предприятия пищевой промышленности изготавливают свою продукцию для продажи в крупные торговые сетевые компании, которые несут полную ответственность за качество всех реализуемых товаров и дорожат своей репутацией. В связи с этим последние 5–7 лет пищевые предприятия посещают с внешним аудитом не только надзорные органы, но и аудиторы от торговых сетей или аудиторы независимых ау-

диторских организаций по заказу торговой сети. Аудит системы управления пищевой безопасностью и качеством на предприятии–изготовителе не менее 1 раза в год – обязательное условие многих торговых сетей для сотрудничества.

С июля 2013 года введен в действие Технический Регламент Таможенного союза О21/2013, требованиями которого прописано обязательство изготовителя пищевой продукции внедрить и поддерживать процедуры на основе принципов ХАССП. 15 февраля 2015г завершился переходный период, и требование к наличию системы управления качеством носит обязательный характер на любом предприятии, изготавливающем или реализующем пищевую продукцию. Поэтому, казалось бы, если в организации отработан системный и процессный подход, любой аудит – это лишнее подтверждение наличия работающей программы мероприятий по управлению качеством. Но требования к системе менеджмента качеством от торговых сетей настолько различны и не ограничиваются лишь принципами ХАССП, что требуется подготовка организации в виде анализа результатов верификационной деятельности. [1]

Требованиями для анализа может служить чек–лист проверяющей компании, составленный на основе международных стандартов, таких как FSSC, IFS, BRC, ISO. Если критерии аудита не выслались заранее или определены нечетко, необходимо воспользоваться определенной схемой.

Рассмотрим одну из схем для анализа верификационной деятельности, которую перед аудитом используют в мясоперерабатывающей отрасли.

Так как критерии внешних аудитов намного шире программ, основанных на принципах ХАССП, специалисты отрасли используют свой алгоритм оперативной оценки для проведения анализа эффективной работы системы менеджмента качества по новым требованиям клиента.

Такую схему можно разделить на 3 основных блока:

1. Система менеджмента безопасности пищевой продукции
2. Надлежащая производственная практика (Good manufacturing practice или GMP)
3. Контроль опасных факторов и выявление критических контрольных точек (ХАССП или HACCP).

Все блоки делятся на элементы, каждый из которых подлежит оценке на соответствие.

Рассмотрим каждый подробнее.

1. Система менеджмента безопасности пищевой продукции

1.1 Спецификации. На предприятии должна иметься нормативная и техническая документация на все готовые продукты. Документация должна быть действующей, однозначно понимаемой и всегда соответствовать требованиям, установленным законодательством и потребителем. Предприятие должно разработать и внедрить соответствующие процедуры выпуска продукции.

1.2 Прослеживаемость. Предприятие должно иметь систему прослеживаемости, позволяющую идентифицировать партии пищевой продукции и их связь с партиями сырья, упаковки, находящейся в непосредственном контакте с продукцией, упаковки, которая предназначена или ожидается, что будет иметь непосредственный контакт с пищевыми продуктами. Система прослеживаемости должна включать все записи, относящиеся к процессу производства и распределения продукции. Записи должны включать в себя:

- ◆ Записи по поставке всего внешнего сырья и услуг
- ◆ Записи на всех этапах рабочего процесса, последующую обработку, операции по переделке, упаковку
- ◆ Записи по прослеживаемости вперед по процессу (от производственной площадки до потребителя)
- ◆ Записи о периодическом тестировании системы прослеживаемости (как минимум раз в год и каждый раз как вносятся туда изменения)

1.3 Управление нештатными ситуациями. Предприятие должно иметь документированную процедуру управления нештатными и потенциально кризисными ситуациями, влияющими на безопасность продукции, законодательные требования и качество. Данная процедура должна применяться и поддерживаться, содержать записи по изъятию и отзыву продукции, а также информированию потребителей, ежегодно проверяться для подтверждения эффективности.

1.4 Управление несоответствиями и продуктами, имеющими несоответствия. Предприятие должно обеспечить четкую идентификацию и контроль всей продукции, не соответствующей требованиям, чтобы предотвратить непреднамеренное использование или поставку.

1.5 Корректирующие действия. Предприятие должно иметь четко сформулированный, документированный план корректирующих действий, который выполняется незамедлительно во избежание случаев появления дальнейших несоответствий.

1.6 Ответственность высшего руководства. Предприятие должно разработать организационную структуру, в которой четко определены должностные обязанности, уровень подчиненности и ответственность, как минимум для персонала деятельность, которого влияет на безопасность продукции.

1.7 Общие требования к документации. Предприятие должно разработать и внедрить документированную процедуру по контролю за документацией и изменениями. Все документы должны быть актуальными, легко читаемыми, достаточно подробными, однозначно

понимаемыми и отражать систему функционирования и управления процессами и управления безопасностью продукции. Записи должны храниться в течение периода времени, необходимого для удовлетворения потребностей клиентов и/или юридических требований.

1.8 Рассмотрение жалоб. Предприятие должно разработать и внедрить эффективную систему управления жалобами на продукцию со стороны уполномоченных организаций и клиентов для осуществления предупреждающих действий и во избежание повторения несоответствий.

1.9 Контроль измерительных приборов и устройств мониторинга. Предприятие должно установить требуемые измерительные приборы и устройства мониторинга для обеспечения соблюдения требований пищевой безопасности. Эти устройства должны быть зарегистрированы в документации и четко обозначены, проверяться, настраиваться и калиброваться в соответствии с определенными признаваемыми стандартами.

1.10 Анализ продукции. Предприятие должно разработать и внедрить систему исследований продуктов (ингредиентов) для обеспечения пищевой безопасности и гарантии выполнения всех указанных требований к продукту, включая требования законодательства и нормативной и технической документации (спецификаций). Предприятие должно обеспечить надежность результатов анализа, путем подтверждения правильно используемых методов анализа (например, с помощью требований, признанных в отрасли).

1.11 Закупка. Для обеспечения соответствия требованиям всего внешнего сырья и услуг, влияющих на безопасность и качество, предприятие должно контролировать процесс закупок.

1.12 Утверждение и мониторинг поставщиков. Предприятие должно разработать процедуру утверждения и мониторинга поставщиков, чья продукция или услуги могут повлиять на безопасность продукции. Должны вестись записи по результатам оценки и последующих действий при утверждении и мониторинге поставщиков.

1.13 Обучение / инструктаж персонала. Предприятие должно применять и использовать документированные программы обучения и/или инструктажей в отношении требований к продукту и необходимости обучения всего персонала (включая сезонных и временных рабочих и рабочих из внешних компаний, занятых на соответствующих работах), в области безопасности пищевых продуктов, соизмеримые с их деятельностью.

2. Надлежащая производственная практика (GMP) – система норм, правил и указаний в отношении производства.

2.1 Личная гигиена. Предприятие должно иметь документированные процедуры и требования, относящиеся к личной гигиене для персонала и всех посетителей. Требования должны основываться на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков в отношении продукта и процесса. Должны соблюдаться рекомен-

дации Кодекса Алиментариус по гигиене персонала.

2.2 Месторасположение предприятия. Размещение предприятия должно осуществляться с учётом оценки степени неблагоприятного влияния окружающей среды на качество и безопасность выпускаемой продукции.

2.3 Мойка и дезинфекция. Предприятие должно разработать и внедрить соответствующие процедуры и инструкции по мойке и дезинфекции, которые должны соблюдаться на всех этапах процесса.

2.4 Управление рисками загрязнения продукции. Предприятие должно обеспечить соответствующие условия и процедуры, чтобы свести к минимуму риск физического, химического или микробиологического загрязнения продукта.

2.5 Мониторинг и борьба с вредителями. Предприятие должно обеспечить на месте меры контроля и борьбы с вредителями (в т.ч. грызунов, насекомых и птиц).

2.6 Водоснабжение (качество воды). Предприятие должно гарантировать, что вода, используемая в производственном процессе или для санитарной обработки должна быть питьевого качества, не должна представлять риска загрязнения и поступать в достаточных количествах, эти же требования относятся к пару и льду, используемых в производственных помещениях.

2.7 Техническое обслуживание и ремонт оборудования. На предприятии должна быть внедрена система планового, предупредительного и текущего технического обслуживания оборудования как внутри, так и вне предприятия для обеспечения надлежащего уровня безопасности продукции.

2.8 Бытовые помещения для персонала. Предприятие должно обеспечить, чтобы бытовые помещения для персонала были спроектированы и эксплуатировались так, чтобы минимизировать риски связанные с безопасностью продукта.

2.9 Управление отходами. Предприятие должно быть обеспечено надлежащей системой по сортировке, сбору и утилизации отходов.

2.10 Хранение и транспорт. Предприятие должно обеспечить хранение и транспортировку всего сырья, упаковочного материала, полуфабрикатов и готовой продукции в условиях, которые защищают целостность продукта.

Все транспортные средства, в т.ч. подрядных организаций, используемые для перевозки сырья (включая упаковку), полуфабрикатов и готовой продукции должны соответствовать назначению, поддерживаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии.

3. Контроль опасных факторов и выявление критических контрольных точек (ХАССП).

3.1 Контроль опасных факторов – общий и специальный. Предприятие должно снизить риски продукции, предоставляющие опасность для жизни и здоровья потребителя, путем осуществления предупреждающих мер для обеспечения безопасности продукции на соот-

ветствующих стадиях производственного процесса для управления опасными факторами.

Предприятие должно провести оценку опасных факторов в процессе производства, как минимум поэтапно, чтобы определить все риски, связанные с производством продукции. Предприятие должно использовать систему ХАССП как инструмент для проведения оценки опасных факторов. Если после проведения анализа опасностей, существует возможность их возникновения, следует предпринять соответствующие меры, необходимые для разработки плана ХАССП, основанного на семи принципах Кодекса Алиментариус. Предприятие должно контролировать опасные факторы, применяя систему обеспечения безопасности, основанную на принципах ХАССП.

Для этого необходимо:

- ◆ Провести анализ опасных факторов, чтобы выявить все потенциальные опасности
- ◆ Определить этапы производства, которые являются критическими для безопасности продукции
- ◆ Внедрить эффективные процедуры и критические пределы, необходимые для обеспечения безопасности продукции
- ◆ Осуществлять проверку процедур для контроля их эффективности
- ◆ Вести записи
- ◆ Осуществлять пересмотр процедур с установленной периодичностью, а также в случае каких-либо изменений.

3.2 Контроль аллергенов. Предприятие должно обеспечить наличие адекватных мер контроля в целях предотвращения перекрестного загрязнения аллергенами. Все ингредиенты в продукте, вызывающие пищевую аллергию должны быть четко определены и доведены до сведения клиента.

3.3 Защита продукции. Предприятие должно оценить возможности, чтобы предотвратить преднамеренное заражение продукта и ввести в действие соответствующие предупреждающие меры контроля.[2]

Особенностью данного анализа является то, что по каждому пункту необходимо дать оценку следующим вопросам[3]:

1. Имеется ли документированная программа (процедура/инструкция) по данному вопросу?
2. Ответственные и участвующие в процедуре знают и работают по ее требованиям?
3. Подтверждение работы процедуры в виде записей/чек-листов/журналов имеется?

Например, по блоку прослеживаемость:

1. процедура по прослеживаемости имеется на предприятии?
2. Участвующие в ней работники ознакомлены и работают по ее требованиям?
3. Ведутся ли записи по прослеживаемости (паспорта, ярлыки, журналы)?

Результаты анализа можно занести в **табл. 1**, представленную ниже.

Таблица 1/1.

Оценка результатов верификационной деятельности системы управления качеством на предприятии.

	Документы есть	Ответственные знают	Записи ведутся
1. Система менеджмента безопасности пищевой продукции			
1.1 Спецификации			
1.2 Прослеживаемость			
1.3 Управление нештатными ситуациями			
1.4 Управление несоответствиями и продуктами, имеющими несоответствия.			
1.5 Корректирующие действия.			
1.6 Ответственность высшего руководства			
1.7 Общие требования к документации			
1.8 Рассмотрение жалоб			
1.9 Контроль измерительных приборов и устройств мониторинга			
1.10 Анализ продукции			
1.11 Закупка			
1.12 Утверждение и мониторинг поставщиков			
1.13 Обучение / инструктаж персонала			

Таблица 1/2.

Оценка результатов верификационной деятельности системы управления качеством на предприятии.

	Документы есть	Ответственные знают	Записи ведутся
2. 2. Надлежащая производственная практика (GMP)			
2.1 Личная гигиена.			
2.2 Месторасположение предприятия			
2.3 Мойка и дезинфекция			
2.4 Управление рисками загрязнения продукции			
2.5 Мониторинг и борьба с вредителями			
2.6 Водоснабжение (качество воды)			
2.7 Техническое обслуживание и ремонт оборудования			
2.8 Бытовые помещения для персонала			
2.9 Управление отходами			
2.10 Хранение и транспорт			
3. 3. Контроль опасных факторов и выявление критических контрольных точек (ХАССП)			
3.1 Контроль опасных факторов - общий и специальный			
3.2 Контроль аллергенов			
3.3 Защита продукции			

Если имеются положительные ответы на все три вопроса по каждому пункту, то можно говорить о том, что верификация всей системы управления качеством и пищевой безопасностью на предприятии была проведена и показывает свою высокую эффективность.

Если в каких-либо пунктах имеются отрицательные ответы, рабочей группе необходимо разрабатывать программу и внедрять ее в производство.

Таким образом, в статье была представлена оперативная оценка и анализ верификационной деятельности системы управления качеством на примере птицеперерабатывающего предприятия, которую можно применить на любом пищевом предприятии. Оценка внедренной системы по такой схеме поможет объективно оценить готовность предприятия к внешнему аудиту, а также даст возможность внести небольшие корректировки для лучшего результата.

ЛИТЕРАТУРА

1. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
2. ГОСТ Р ИСО 22000–2007 ""Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции""
3. А.А. Запорожский, Г.И. Касьянов, Э.Ю. Мишкевич "К вопросу о системе менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов"/ ISSN 2074–9414. Техника и технология пищевых производств. 2013. № 4/ стр.17.