

# МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ГОРШЕНИН АЛЕКСЕЙ  
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР КОМПАНИИ «ИНТЕРКОНСАЛТ»



Интер  
Консалт



## Безопасность пищевых продуктов: мировые тенденции



## Обзор пищевых стандартов и схем сертификации



## Вопросы интеграции систем





# БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ: МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ



Интер  
Консалт

# Тенденции в умах потребителей

ISO провела опрос потребителей:  
«Что Вы ожидаете от продукта?»

**А**

**Безопасен  
для здоровья**

**В**

**Не вредит  
окружающей  
среде**

**С**

Произведен на  
предприятии, где  
должным образом  
заботятся о  
сотрудниках



# Безопасность пищевых продуктов? Вопрос важен, как никогда раньше...

## ▪ Усложнение пищевого производства

- ✓ **сложность и многоступенчатость** пищевой цепочки, быстрые технологические **изменения** в ответ на рост запросов потребителей
- ✓ **появление новых видов сельскохозяйственного сырья** (как например, генетически модифицированные виды);
- ✓ использование широкого спектра **пестицидов и агрохимикатов** для обработки почв;
- ✓ применение **гормональных препаратов** для ускоренного роста птиц и животных;
- ✓ широкое использование при производстве продуктов питания **новых ингредиентов**: консервантов, стабилизаторов, ароматизаторов, красителей, модифицированных продуктов и т.п.
- ✓ появление новых потенциальных **источников риска** (напр., аллергены)



# ВОЗ: факты о безопасности пищевых продуктов

## 1. Через пищевые продукты распространяется более 200 болезней



- Ежегодно **миллионы людей** заболевают и многие умирают в результате употребления в пищу небезопасных продуктов питания
- Ежегодно регистрируется **1 – 1.2 млрд кишечных заболеваний**
- Приблизительно **5 млн человек умирают** от кишечных инфекций или последствий заболевания
- По оценкам, от одних только диарейных болезней ежегодно умирает **1,8 миллиона детей**



# ВОЗ: факты о безопасности пищевых продуктов

## 2. Число случаев заболеваний пищевого происхождения растет во всем мире



- Глобальные сети производства и доставки пищевых продуктов передают болезнетворные организмы **на большие расстояния**.
- Это способствует более **частому возникновению** и более **широкому распространению** болезней пищевого происхождения
- Быстрая урбанизация во всем мире усугубляет риски в связи с тем, что городские жители употребляют в пищу больше **еды, приготовленной вне дома**, включая необработанные пищевые продукты, а также рыбу, мясо и домашнюю птицу.



# ВОЗ: факты о безопасности пищевых продуктов

## 3. Профилактика болезней начинается на ферме



- **Предотвращение инфицирования животных** на уровне отдельных ферм может способствовать уменьшению числа случаев болезней пищевого происхождения.
- Так, например, снижение на **50%** присутствия **Salmonella** среди кур на фермах приводит к 50-процентному **уменьшению числа** людей, **заболевающих** от этой бактерии
- поголовье кур, **не зараженных** сальмонеллой, в некоторых странах **растет**



# ВОЗ: факты о безопасности пищевых продуктов

## 4. Возникающие болезни связаны с производством пищевых продуктов



- Около **75%** новых инфекционных болезней, поражающих людей на протяжении последних 10 лет, вызваны бактериями, вирусами и другими патогенными организмами, которые развиваются в животных и **продуктах животного происхождения**.
- Многие из этих болезней у людей связаны с обращением с **инфицированными** домашними и дикими **животными** во время производства пищевых продуктов - на продовольственных рынках и скотобойнях



# ВОЗ: факты о безопасности пищевых продуктов

## 5. Химические вещества могут заражать пищевые продукты



- **Акриламид**, который может вызывать **рак**, образуется из натуральных ингредиентов во время приготовления некоторых пищевых продуктов при высоких температурах (в основном, **свыше 120 °C**), включая продукты из жареного картофеля, печеные хлебные изделия и кофе.
- Избегайте **чрезмерной тепловой обработки** при жарении на сковороде или гриле и при запекании пищевых продуктов.



# Случаи отравлений в РФ за 2013 г.

Дата	Место	Причина	Чем	Пострадало всего/детей
18-19 мая	Челябинская обл.	Сальмонеллез	Кондитерские изделия	77/14
7 июля	Москва, бизнес-комплекс "Москва-Сити"	Кишечная инфекция	Некачественная еда в столовой	78
26 августа	Санкт-Петербург, аэропорт Пулково	Пищевое отравление	Некачественные продукты, использованные в обедах для строителей	>300
17-21 октября	Пермь, с.ш. №40	Признаки отравления	Обед в столовой	153
7-13 июня	г. Ухта	Острая кишечная инфекция	Сальмонелла	157/31
20-30 ноября	г. Инза Ульяновской обл.	Признаки отравления кишечной инфекции	Вода, поставляемая предприятием "Инзаводоканал"	300/236
29 декабря	село Устье Сунтарского района Якутии	Острая кишечная инфекция		72
28-30 декабря	Сургут Ханты-Мансийский АО	Острая кишечная инфекция	Некачественные продукты на корпоративном празднике	63

# Случаи отравлений в РФ за 2014 г.

Дата	Место	Причина	Чем	Пострадало всего/детей
март	г. Балаково, Саратовской области	Острая кишечная инфекция	Молочная продукция МУП "Центр здоровья питания"	85/85
март-апрель	Ставропольский край	мясные п/ф - БГКП, нарушение правил хранения, испорченные продукты	Продукция магазина "Магнит"	201/137
10-14 июля	г. Дагестанские Огни	Острая кишечная инфекция	недоброкачественная питьевая вода	69/25
20 июля	оз. Селигер, Тверская обл.	Пищевое отравление		>150/45



# Требования к пищевой безопасности

## 1. Регламентирующие требования

- международные правила торговли, действующие в ВТО
- законодательство Европейского союза
- законодательство Таможенного союза
- законодательство РФ
- уголовный и административный кодексы РФ



## 2. Требования со стороны клиентов, партнеров

- а у вас есть система пищевой безопасности?
- участие в тендерах
- статус «надежного поставщика»
- требования к поставщикам Олимпийских игр



## 3. Стремление к совершенствованию собственного предприятия

- улучшение эффективности управления за счет упорядочения процессов и получения механизмов анализа, контроля и улучшения
- наличие и нарастание проблем, связанных с безопасностью пищевых продуктов



# Законодательные требования Европейского Союза

Основные документы, в которых изложены гигиенические требования к пищевой продукции, производимой либо ввозимой в ЕС.

- [Регламент № 852/2004](#) Европейского парламента и Совета о гигиене пищевой продукции. (В нем: общие правила по гигиене пищевых продуктов, обязанности операторов пищевого бизнеса, определены **принципы НАССР**).
- [Регламент № 853/2004](#) Европейского парламента и Совета об особых правилах гигиены для продуктов животного происхождения.
- [Регламент № 854/2004](#) Европейского парламента и Совета об особых правилах организации официального контроля продуктов животного происхождения. В нем учреждается основа для создания национальных систем контроля.
- [Регламент № 882/2004](#) Европейского парламента и Совета об особых правилах проверки соблюдения законодательства о пищевых продуктах и кормах для животных, охране здоровья и благополучии животных.



Интер  
Консалт



# Законодательные требования Таможенного Союза



ТР ТС **021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** установлены требования к пищевой продукции ранее отсутствующие в национальном законодательстве:

- изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на **принципах НАССР** (Анализ рисков и критические контрольные точки)



НАССР



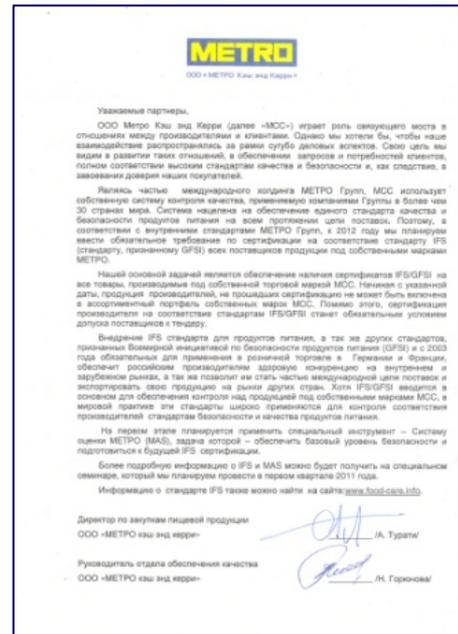
Интер  
Консалт

# Требования к поставщикам Олимпийских игр



# Требования сетей

Торговая сеть Метро кэш энд керри (Metro Cash and Carry) выдвинула поставщикам продукции для собственных торговых марок требования о необходимости внедрения на свои производства **системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП)** до конца 2012 года.



Интер  
Консалт



**GLOBALG.A.P.**



# ОБЗОР ПИЦЕВЫХ СТАНДАРТОВ И СХЕМ СЕРТИФИКАЦИИ

# «Пищевые стандарты»

- **Стандарты отдельных компаний** (*individual company standards*)
  - Разрабатываются отдельными организациями, как правило, крупными розничными операторами в пищевой области
  - Применяются в собственной цепи поставок
  - *Nature's Choice (Tesco); Filiere Qualite (Carrefour); Filiere Controlle (Auchan)*
- **Национальные коллективные стандарты** (*Collective national standards*)
  - Разрабатываются коллективными организациями в рамках одной страны, в т.ч. Союдами производителей и неправительственными организациями
  - Как правило, предназначены для установления специфических требований к пищевым продуктам в отдельной стране или регионе
  - *British Retail Consortium Global Standard (BRC)*
- **Международные коллективные стандарты** (*collective International standards*)
  - Предназначены для применения организациями в разных странах
  - как правило, в работе организации-разработчика стандарта принимают участие члены разных стран
  - *International Food Standard (IFS); Safe Quality Food (SQF) 1000/2000*



Интер  
Консалт



# Начало истории: HACCP

*H = Hazard*

*A = Analysis*

*C = Critical*

*C = Control*

*P = Points*



## Анализ опасностей и критические контрольные точки

HACCP / HACCP не является 100% гарантией безопасности, это не система нулевых рисков.

Она разработана для уменьшения существенных рисков, вызванных возможными проблемами с безопасностью пищевой продукции.



Интер  
Консалт

# Стандарты в области безопасности пищевого продукта на принципах HACCP

- **HACCP** — принципы безопасности пищевой продукции на основе анализа рисков и определения критических контрольных точек.
- **ISO 22000** (в РФ ГОСТ Р ИСО 22000) — международный стандарт, разработанный для пищевой промышленности, включающий принципы HACCP, целью которого является определение требований и правил к менеджменту безопасности пищевых продуктов для любых предприятий — участников продуктовой цепи.
- **FSSC 22000** – схема сертификации, объединившая в себе требования ISO 22000 и ISO/TS 22002
- **IFS** — немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции на основе HACCP.
- **BRC** — британский стандарт безопасности пищевой продукции на основе HACCP.
- **GMP / GMP+** (B2, B3 и др.) — международные (голландские) стандарты безопасности кормов для животных на основе HACCP.
- **GLOBALGAP / EUREPGAP** — сертификационный стандарт для фермерских хозяйств, выращивающих фрукты и овощи, цветы, крупный рогатый скот и т.п.
- Стандарты на упаковку и упаковочные материалы (**GMP, PAS 223**, и т.д.)



# «Пищевые стандарты»

## ISO 22000:2005

Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов – Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов



Интер  
Консалт

# GFSI – Global Food Safety Initiative

## Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов



- В **2000** году *CIES* выступила с *Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов* – **GFSI**
  - **Задаёт стандарты** в области безопасности пищевых продуктов
  - Способствует взаимному **признанию стандартов** различных компаний
- **GFSI** является официальным экспертом **Комиссии Кодекс Алиментариус ФАО/ВОЗ** в области признания стандартов по пищевой безопасности



Интер  
Консалт



The Consumer Goods  
**FORUM**



**GFSI**  
Global Food  
Safety Initiative

# ISO и GFSI ?

	ISO	GFSI
Кто является участниками?	Страны	Компании, производители
Разрабатывает стандарты?	Да, разрабатывает стандарты	Выбирает лучшие, разработанные на базе других органов, институтов (BSI...). Но могут выдвигать дополнительные требования



# GFSI признает...

- В настоящее время (01.2014 г.) 9 схем сертификации признаны для **производителей** пищевых продуктов

1. IFS PACsecur, версия 1, 2012
2. BRC Global Standard, version 6
3. BRC/IoP, Выпуск 4
4. GLOBALG.A.P, Версия 4
5. FSSC 22000
6. Global Aquaculture Alliance BAP, Issue 2 (GAA Seafood Processing Standard)
7. Global Red Meat Standard, version 4.1
8. IFS Standard, version 6
9. SQF 2000, 7<sup>th</sup> edition, Level 2



Данные стандарты основаны на принципах HACCP



# Схема сертификации FSSC 22000

- С 23.02.2010 *GFSI* признала стандарт ISO 22000:2005 в комбинации с общедоступной спецификацией PAS 220:2008/ISO 22002.1
- Эта схема сертификации получила название

**FSSC 22000:**

**ISO 22000:2005 + ISO/TS ... +  
Дополнительные требования**



- Владелец схемы сертификации является *Foundation for food safety certification*, которая аккредитует сертификационные органы наряду с аккредитационными органами IAF



Интер  
Консалт



# Стандарты IFS и BRC

Требования в **Европе** со стороны **розничных сетей**

## ● IFS - *International Food Standard*

- *Международный Стандарт по обеспечению безопасности и качества пищевой продукции*

**Разработчики:** Ассоциация членов немецкой федерации розничной торговли **HDE** совместно с Французской федерацией предприятий розничной торговли и дистрибуции **FCD** и Итальянской ассоциацией представителей розничной торговли **ANCD**



## ● BRC – *Global Food Standard*

- *Международный стандарт безопасности пищевых продуктов*

**Разработчик:** Британский консорциум предприятий розничной торговли



**Интер  
Консалт**

# Глобальный стандарт по мясу (Global red meat standard)



- Разработан специально для организаций, осуществляющие **первичную переработку мяса**
- Версия 1 стандарта была опубликована 2 октября 2006 г.
- Версия 2 стандарта была опубликована 8 сентября 2008 г.
- Версия 3 стандарта была опубликована 1 мая 2009 г.
- Версия 4 стандарта была опубликована 1 июля 2011 г.



# Глобальный Альянс по аквакультуре (Global Aquaculture Alliance)

- Международная неприбыльная торговая ассоциация, стимулирующая экологически ответственную деятельность производства **аквакультуры** посредством внедрения стандартов
- Основана в 1997 году с 59 членами в Америке, Европе и Азии.
- В настоящее время включает 1100 членов из 70 стран
- Значимая организация, представляющая глобальный бизнес аквакультуры
- **Global Aquaculture Alliance BAP Issue 2 (GAA Seafood Processing Standard)**



# ВОПРОСЫ ИНТЕГРАЦИИ СИСТЕМ



Интер  
Консалт

# Качество и безопасность пищевого продукта: обзор стандартов

СМК:  
ISO 9001

**Качество**

*(возможно обсуждение)*

-Ожидаемое потребителем качество

**-Нет гарантии безопасности ПП**



СМБПП:

FSSC 22000, ISO 22000, IFS, BRC, ...

**Безопасность**

*(не обсуждается)*

-В основе система **НАССР**

-Предупреждение причин, приводящих к появлению опасностей пищевых продуктов

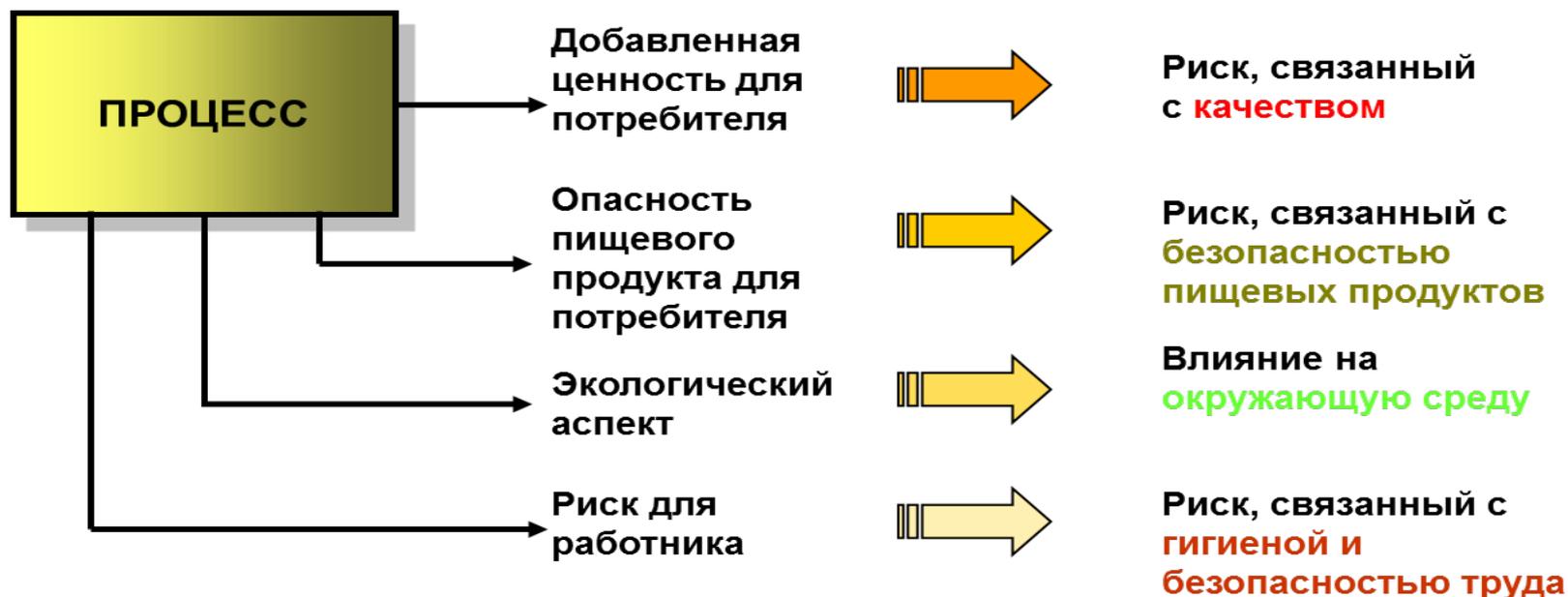


Интер  
Консалт

# Расширение процессного подхода



# Расширение процессного подхода



- Процессный подход к управлению в ИСМ позволяет системному менеджеру управлять отдельно взятым процессом с разных точек зрения
  - один ракурс избирается базовым, а другие его расширяют, развивают



# Стандарты по ИСМ

**ISO Guide 72:2001** – Руководящие указания по обоснованию и разработке стандартов на системы менеджмента.

**PAS 99:2006** – Интегрированная Система Менеджмента.

**AS/NZS 4581:1999** – Австралийский / Новозеландский стандарт. Руководство правительственным организациям и организациям, представляющим бизнес.

**NB 139:2003** – Австралийское руководство по интеграции требований стандартов систем менеджмента качества, экологического менеджмента и профессионального здоровья и безопасности.

**FD X 50-189:2003** – Французский документ. Руководящие указания для интеграции систем менеджмента.

**AC X 50-200:2003** – Французское соглашение. Система интегрированного менеджмента – хорошая практика и опыт.

**DS 8001:2005** – Датский стандарт. Руководство для интеграции систем менеджмента.



Безопасность  
продукта –  
приоритет № 1  
для меня



Спасибо за  
внимание!



Интер  
Консалт