

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

*Муратбаев А.М., Касымов С.К., Игенбаев А.К., Идырышев Б.А.,
Конганбаев Е.К.*

Государственный университет имени Шакарима города Семей,
г. Семей, Республика Казахстан

Аннотация. Актуальность проблемы безопасности продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей.

Без малейшего преувеличения можно сказать, что обеспечение пищевой безопасности страны имеет первоочередное государственное значение, наряду с обеспечением обороноспособности страны или защитой ее геополитических интересов. Проблема эта настолько глубока и серьезна, что государства - члены Всемирной организации здравоохранения признали обеспечение безопасности пищевых продуктов одной из основных функций государства. Это связано с тем, что болезни пищевого происхождения оказывают значительное воздействие на здоровье населения любой страны. Ежегодно в мире заболевают и многие умирают в результате употребления в пищу небезопасных продуктов миллионы людей - по данным Всемирной организации здравоохранения, ежегодно около 1,5 млрд. человек страдают от пищевых токсикоинфекций, 2,2 млн. из них умирает, включая 1,8 млн. детей. В развитых странах токсикоинфекции в тех или иных формах ежегодно поражают до 30% населения. При этом следует учесть, что далеко не все заболевшие обращаются за медицинской помощью [1].

В основу систем пищевой безопасности может быть положена концепция «планирования безопасности», направленная на предотвращение рисков. Ее основными положениями являются:

- безопасность пищевого продукта закладывается при разработке его рецептуры;
- планируемые технологические процессы должны обеспечивать безопасность поставляемого продукта.

Безопасность пищевой продукции достигается вследствие грамотного управления, работа должна быть построена таким образом, чтобы на выходе сам собой получался безопасный продукт. Э. Демингом и Дж. Джураном с помощью статистических методов доказано, что 85-98% всех несоответствий в компании - результат плохого менеджмента [2].

Появление стандарта ИСО 22000:2005 «Система менеджмента безопасности продуктов питания. Требования к организациям цепи производства и поставки» - это новое достижение в области менеджмента безопасности пищевой продукции для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции. Стандарт создан на основе принципов ХАССП и

мирового опыта в системном менеджменте, и в настоящее время является самым прогрессивным способом управления, который обеспечивает выпуск безопасной пищевой продукции

Быстрое распространение, всемирное признание и широкое применение в производственной практике системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) в некоторых развитых странах объясняется также рядом бесспорных преимуществ, которые она дает тем, кто ее использует.

К внутренним преимуществам можно отнести следующее:

- основа стандарта - системный подход, охватывающий управление безопасностью пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла - от получения сырья до использования продукта конечным потребителем;
- использование предупреждающих мер, а не запоздалых действий по исправлению ситуации и отзыву продукции;
- определение ответственности каждого работника за обеспечение безопасности пищевой продукции, создание сплоченной команды;
- выявление критических и контрольных точек и концентрация на них основных ресурсов и усилий предприятия;
- экономия за счет снижения выпуска несоответствующей продукции;
- документально подтвержденная система безопасности производимых продуктов, предоставляющая доказательную базу во время судебных разбирательств;
- создание дополнительных возможностей для интеграции с требованиями стандарта ИСО 9001:2008 и другими требованиями стандартов на системы менеджмента.

Применение стандарта ИСО 22000:2005 дает организациям и ряд внешних преимуществ:

- признание безопасности пищевой продукции со стороны потребителей;
- преимущества в получении заказов от других компаний, требующих от своих поставщиков сертифицированной системы безопасности пищевой продукции;
- расширение рынка сбыта продукции, включая ее реализацию на зарубежных рынках, где безопасность пищевой продукции является обязательным требованием;
- дополнительные конкурентные преимущества в тендерах и конкурсах;
- достижения большего соответствия международным требованиям, что особенно актуально во время нарастания международной конкуренции;
- использование мирового опыта в области систем менеджмента безопасности пищевой продукции;
- создание эффективной системы внутреннего контроля по безопасности пищевой продукции;
- повышение инвестиционной привлекательности на основе уверенности инвесторов в большей устойчивости организации;
- снижение затрат, связанных с производственным браком, отзывами продукции, судебными разбирательствами и штрафами.

Внедрение ИСО 22000 на предприятии позволит решить следующие проблемы, зачастую возникающие при параллельном или последовательном независимом внедрении нескольких стандартов:

- дублирование процессов, документов, должностей и функций подразделений;
- запутанность взаимосвязей между системами управления качеством, экологией, профессиональной безопасностью и здоровьем;
- сложность целостного восприятия системы менеджмента руководством компании, и, соответственно, низкая эффективность планирования, контроля и управления в целом;
- длительный срок внедрения группы стандартов на предприятии;
- большая трудоемкость и потребность в ресурсах при внедрении группы стандартов.

В стандарте ИСО 22000:2005 содержатся требования к разработке и содержанию основных ключевых документов системы обеспечения безопасности пищевой продукции. К этим документам относятся:

- программы обязательных предварительных мероприятий;
- производственные программы обязательных предварительных мероприятий;
- план ХАССП [3].

Таким образом, в XXI веке качество и безопасности продуктов питания является актуальной проблемой. Соблюдение соответствующих требований и стандартов поможет решить проблему пищевой безопасности.

Литература

1. Лисовский С.Ф. Аналитический вестник. Актуальные проблемы обеспечения продовольственной безопасности в Российской Федерации. № 8 (451). Москва 2012.
2. Мейес Т. Эффективное внедрение ХАССП: Учимся на опыте других: учебник / Т. Мейес, С. Мортимор; пер. с англ. В. Широкова. - СПб: Профессия, 2005. - 288 с.
3. Куприянов К.А. Вестник ОГУ №3(164) март 2014. С 164-167.