

распространяется на пищевую продукцию, произведенную в организациях общественного питания в процессе оказания услуг для потребления на месте производства или произведенную физическими лицами не для целей осуществления предпринимательской деятельности. В соответствии с установленными требованиями маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать:

- наименование, состав, количество, дату изготовления, срок годности, показатели пищевой ценности, рекомендации и (или) ограничения по использованию, условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, импортера;
- наличие в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);
- единый знак обращения продукции на рынке.

Все вышеперечисленные реквизиты являются обязательными для маркировки пищевой продукции. Ее изготовитель может указывать дополнительную информацию, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция, ее придуманное название, товарный знак и сведения об обладателе исключительного права на него, наименование места происхождения продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

Следует отметить, что все надписи должны быть нанесены на русском языке и на государственном (ых) языке(ах) государства – члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) – члена(ов) Таможенного союза. Информацию о наименовании места нахождения изготовителя пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном(ых) языке(ах) страны по месту нахождения изготовителя при условии указания наименования страны на русском языке. Следует отметить, что большинство требований к маркировке пищевой продукции в Регламенте установлено с учетом сложившейся практики, однако появились и некоторые новые требования. Например, маркировка пищевой продукции, в состав которой входят подсластители-сахароспирты, аспартама и аспартам-ацесульфама соли непосредственно после указания ее состава должна дополняться определенными надписями, установленными в регламенте.

Умение свободно ориентироваться в требованиях технических регламентов позволит производителям оптимизировать свой бизнес и выпускать в обращение качественную и безопасную пищевую продукцию.

Литература

1. Договор о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года
2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)
3. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ КАК ЭФФЕКТИВНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА

Виноградова Г.В., Осмола И.И., канд. техн. наук,

(Научно-производственное республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации», Минск)

Современная стратегия создания конкурентоспособной продукции, новые модели ее продвижения и сбыта должны опираться не только на передовые технологии и оборудование, но и на прогрессивные современные системы менеджмента.

В современном обществе для пищевой продукции одним из критических показателей качества является ее безопасность. Обеспечение безопасности пищевых продуктов является одним из важнейших условий их конкурентоспособности и главным фактором допуска на рынки, поэтому особое значение придается внедрению в республике на предприятиях пищевой отрасли систем менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Основной моделью управления безопасностью пищевых продуктов в мировой практике является система НАССР.

Методология НАССР (Hazard analysis and critical control points) - "Анализ опасностей и критические контрольные точки" представляет собой эффективную модель управления безопасностью пищевых продуктов, признана во всем мире и рекомендована Всемирной Организацией Здравоохранения.

Суть системы НАССР в следующем: на всех стадиях производства конкретного пищевого продукта, начиная от приемки сырья и заканчивая реализацией готовой продукции, для каждой технологической операции, выявляются опасности, которые могут угрожать безопасности продукции (биологические, химические и физические) и обеспечивается управление процессами так, чтобы максимально исключить вероятность реализации опасностей. Традиционная система безопасности пищевых продуктов на пищевых предприятиях предусматривала соблюдение санитарных правил при производстве и хранении и проведение анализа готовой продукции. Система НАССР дополняет традиционные методы тем, что обращает внимание на контроль всего производственного процесса (а не только готовой продукции) и сосредотачивается на определении потенциальных рисков при производстве и хранении продукции и управлении именно теми точками процесса производства и хранения, которые имеют критическое значение для безопасности продукта.

Главная идея системы НАССР - предупреждение появления опасностей.

Система НАССР нацелена на осуществление контрольных мер, позволяющих предотвратить появление опасности, управляя причинами их возникновения на всех этапах продуктовой цепи.

Системы НАССР разрабатываются каждой компанией индивидуально в соответствии с особенностями технологий их производства и могут приспосабливаться к изменениям в технологических процессах.

Система НАССР не является обособленной системой, она опирается на целый пласт программ надлежащей производственной и гигиенической практик, с помощью которых контролируются и обеспечиваются производственные условия, создающие основу для безопасности продукции.

При внедрении систем НАССР обеспечивается соблюдение санитарных и ветеринарных требований для пищевого предприятия соответствующего профиля, гигиенических требований к оборудованию, зданиям и сооружениям, требований личной гигиены персонала и т.д.

Особое внимание при внедрение системы НАССР уделяется обучению персонала правилам личной гигиены, культуре производства, что позволяет изменить отношение персонала к производственной и личной гигиене, поднять уровень санитарной культуры.

Базовым общепризнанным международным документом, определяющим принципы НАССР и устанавливающим методические рекомендации по их применению, является документ Комиссии Кодекс Алиментариус САС/RCP 1-1969 (пересмотр 4-2003 «Общие принципы пищевой гигиены. Рекомендуемый международный кодекс практики»).

В Республике Беларусь стандартом, устанавливающим требования к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (система НАССР) является СТБ 1470-2012 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек».

СТБ 1470-2012 гармонизирован с международными требованиями и разработан с учетом руководства Комиссии Кодекс Алиментариус САС/RCP 1-1969 (пересмотр 4-2003)

«Общие принципы пищевой гигиены. Рекомендуемый международный кодекс практики», Регламента 852/2004/ЕС Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г., касающегося гигиены пищевых продуктов, документа Европейской комиссии от 16 ноября 2005 г., «Руководство по внедрению процедур, основанных на принципах HACCP, и по содействию применения принципов HACCP в деятельности предприятий пищевой промышленности»

История создания, внедрения и сертификации системы HACCP в Республике Беларусь началась в 12.08.2002, сертификат соответствия № 1 получила организация – СП «Санта Бремор» ООО.

Требование по внедрению системы HACCP при производстве пищевых продуктов поддерживается также законодательными актами Таможенного союза.

Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 был утвержден Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Согласно п. 2 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, производитель (изготовитель) должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP.

До недавнего времени система HACCP являлась основным, признанным во всем мире и наиболее результативным инструментом управления безопасностью пищевых продуктов.

Однако мировой опыт внедрения и оценки систем HACCP показал, что система HACCP не может результативно функционировать сама по себе, без интеграции с другими инструментами менеджмента, такими как системы менеджмента качества в соответствии с требованиями ISO 9001, надлежащие производственные практики, надлежащие гигиенические практики и т.д.

Кроме того, существующие различия национальных норм в области безопасности пищевых продуктов привели к созданию множества национальных стандартов с различным уровнем требований к системе обеспечения пищевой безопасности.

Появилась необходимость в гармонизации требований к системам менеджмента безопасностью на основе единой модели, реализованной в виде международного стандарта, который обобщил бы накопленный опыт внедрения системы HACCP, и гармонизировал на международном уровне требования к системе управления безопасностью пищевых продуктов. Эта модель была реализована в международном стандарте ISO 22000:2005 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи». Стандарт ISO 22000:2005 объединил требования ISO 9001, принципы системы HACCP, этапы их применения, разработанные Комиссией Кодекс Алиментариус, и внес ряд дополнительных требований. В отличие от других стандартов пищевой безопасности, ISO 22000 интегрирует программы предварительных условий и принципы HACCP, поддерживает идеологию постоянного улучшения, в т.ч. и в производственных практиках.

Стандарты ISO серии 22000 устанавливают более высокий уровень требований к обеспечению безопасности пищевой продукции, так как ориентированы не столько на саму продукцию и ее производство, сколько на менеджмент безопасности пищевой продукции по всей пищевой цепи. При внедрении ISO 22000 обеспечивается безопасность продукции путем объединенных усилий всех организаций – участников пищевой цепи.

Стандарт ISO 22000:2005, по мнению экспертов, является современным и наиболее результативным инструментом управления безопасностью пищевых продуктов.

Кроме того, ISO 22000 – это стандарт, ориентированный на международно-признанные требования к аккредитации и сертификации, поэтому он может служить критерием аудита, проводимого третьей независимой стороной.

В Республике Беларусь введена в действие целая серия государственных стандартов в области менеджмента безопасности пищевых продуктов: СТБ ИСО 22000-2006 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи», СТБ ИСО/ТУ 22004-2006 «Системы менеджмента безопасности пищевых

продуктов. Руководство по применению СТБ ИСО 22000», СТБ ISO/TS 22003-2009 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов», СТБ ISO 22005-2009 «Прослеживаемость в кормовой и пищевой цепи. Общие принципы и основные требования к разработке и внедрению системы».

Внедрение систем менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями ISO 22000, безусловно, не простая задача. Организации, планирующие внедрение систем менеджмента безопасности пищевых продуктов, думают на перспективу, так как возрастающая глобализация и координация международной торговли, в самом ближайшем будущем потребует от производителей пищевых продуктов обязательную разработку и реализацию программ и процедур безопасности пищевых продуктов, основанных на международных требованиях.

Сегодня в реестре Национальной системы подтверждения соответствия Республике Беларусь насчитывается 30 организаций, имеющих сертификаты соответствия требованиям СТБ ИСО 22000-2006

Внедрение и сертификация системы НАССР и системы менеджмента безопасности пищевых (далее – СМБПП) продуктов в соответствии с требованиями ISO 22000 на предприятиях Республики Беларусь позволит повысить уровень безопасности и качества выпускаемой пищевыми предприятиями продукции за счет проведения полномасштабной модернизации и реконструкции пищевых предприятий, изучению лучших практик и опыта по созданию условий для производства безопасной продукции, внедрения стандартов, устанавливающих требования к системам менеджмента.

Внедрение и сертификация системы НАССР и СМБПП на пищевых предприятиях Республики Беларусь позволило: провести техническое переоснащение организаций; повысить профессиональную подготовку персонала всех уровней; изменить сознание персонала, существенно повысить культуру производства; реально повысить безопасность пищевой продукции и, как следствие, снизить риск для здоровья нации; оперативно реагировать на возникшие проблемы; выстроить взаимовыгодные взаимоотношения с поставщиками сырья и компонентов; разработать внутренние документы управления процессами производства; повысить ответственность всех участников процесса производства; повысить доверие потребителей; предотвратить риски благодаря независимой оценке системы менеджмента при сертификации.

Все это позволило обеспечить расширение экспортных возможностей, - возможность выхода на новые рынки сбыта (в 2012 году четыре белорусских предприятия прошли экспертизу Еврокомиссии и получили разрешение на экспорт продовольственной продукции в Европейский Союз: ОАО «Савушкин продукт», ОАО «Березовский сыродельный комбинат», ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод», СП «Санта Бремор»)

Без системы пищевой безопасности, без реального ее воплощения в практику, достаточно сложно будет добиться истинной безопасности выпускаемой пищевой продукции. Совершенствование качества - это постоянный процесс, и им должна управлять хорошо организованная система, стратегией которой является распространение современных систем менеджмента на все структурные подразделения, а тактикой - сочетание новой прогрессивной технологии с профессиональной подготовкой персонала.

УДК 621.317

КОНТРОЛЬ ВЛАЖНОСТИ МАТЕРИАЛОВ ПЕРЕМЕННОЙ ПЛОТНОСТИ СВЧ-АКУСТИЧЕСКИМ МЕТОДОМ

Лисовский В.В., канд. техн. наук, доцент

(Белорусский государственный аграрный технический университет, Минск)

Как правило в микроволновой влагометрии промышленных и сельскохозяйственных материалов используют одно- и двухпараметровых методы измерения, ввиду их