



УДК 637.128

ANALYSIS OF COMPARISON OF INTERNATIONAL STANDARDS ISO 22000: 2005 AND ISO 22000: 2018**АНАЛІЗ ПОРІВНЯННЯ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ ISO 22000:2005 ТА ISO 22000:2018****Miedviedieva N.A. / Волинець В.М.***s.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.*

ORCID: 0000-0002-9475-0990

Rozbytska T.V. / Розбицька Т.В.*postgraduate / аспірант***Volynets V.M. / Волинець В.М.***Master degree / магістр**National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine,**Kyiv, Potekhin str. 16, 03041**Національний університет біоресурсів і природокористування України,**Київ, Потехіна 16, 03041*

Анотація. У роботі розглянуто міжнародні стандарти ISO 22000:2005 та ISO 22000:2018. Проведено аналіз вимог нормативних документів, що дозволило визначити основні аспекти їх змін. Дана характеристика основних нововведень міжнародного стандарту ISO 22000:2018 та визначено їх переваги.

Ключевые слова: НАССР, система управління безпеністю харчових продуктів, зміни, перехресні посилання

Вступ.

Процеси глобалізації викликали необхідність появи міжнародного стандарту, що встановлює єдині вимоги до систем НАССР, гармонізованого до стандартів менеджменту якості, екологічного менеджменту і пристосованого до сертифікації. Законом України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» [1] регламентовано обов'язок до впровадження на потужностях постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, у разі невиконання на оператора ринку буде накладено штраф. Тому запровадження системи управління безпеністю харчових продуктів є нагальною потребою всіх виробників харчового ланцюга «від лану до столу». Організації, які сертифіковані за стандартом ISO 22000:2005, мають три роки з дня публікації для переходу на нову версію ISO 22000:2018. Існує два шляхи до переходу, один – коли організація чекають три роки, а потім в авральному режимі запроваджують вимоги стандарту, другий – коли підприємства протягом року-двох працюють над переходом на нову версію і під час чергового наглядного аудиту чи ресертифікації заявляють про відповідність новій версії та здійснюють поступовий перехід.

Основний текст.

Міжнародний стандарт ISO 22000 Системи управління безпеністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга – це стандарт призначений застосування будь-якої організації, яка є учасником ланцюга поставок харчової продукції «від поля до лану», та який встановлює



вимоги до систем менеджменту харчової безпеки й дає підприємству можливість виробляти високоякісну і безпечну продукцію, а споживачі при цьому бачать наочне підтвердження того, що виробник відповідально ставиться до санітарним вимогам і безпеки [1].

Міжнародна організація по стандартизації випустила нову редакцію ISO 22000 – придатного для сертифікації стандарту на систему управління безпечністю харчових продуктів.

Перегляд ISO спрямований на виявлення найбільш актуальних питань, пов'язаних з безпекою харчової продукції існуючих в даний момент в продовольчому секторі. Для того, щоб поліпшити стандарт і зробити його таким, що максимально відповідає потребам користувачів, експерти обробили багато коментарів, наданих різними зацікавленими сторонами і відображають широкий спектр позицій.

Застосування нової структури призвело до значних змін в структурі стандарту. Крім того, при підготовці нової версії стандарту були переглянуті всі вимоги стандарту. В результаті, в новій версії з'явилося більше ясності завдяки більш точних визначень таких понять, як програми передумов (ПП) і операційні програми передумов (ОППУ), що спростить розуміння і впровадження даних програм на підприємствах.

ISO 22000:2018 «Системи управління безпечністю харчової продукції – Вимоги для будь-якої організації в харчовому ланцюжку», підходить для організацій всіх типів. Основним завданням стандарту є трансформація управління безпечністю харчових продуктів в безперервно вдосконалюваний процес. В основі даного стандарту міститься підхід, який застосовується до безпеки харчових продуктів, який допомагає виявляти, запобігати і зменшувати небезпеку протягом всього ланцюжка харчування.

В оновленій версії стандарту представлено два взаємопов'язаних рівня циклу PDCA (рис. 1) – для системи менеджменту харчової безпеки в цілому і для операційної діяльності з виробництва продукції чи надання послуг, заснованої на принципах HACCP.

Новий стандарт вносить ясність для тисяч компаній по всьому світу, які вже використовують стандарт. Останні зміни в стандарті включають:

- Адаптацію структури високого рівня, загальної для всіх стандартів системи управління ISO. Структура розділів документа дозволяє застосувати більш лінійний підхід до впровадження вимог стандарту, крок за кроком, що спрощує організаціям об'єднання з ISO 22000 та іншими системами менеджменту (такими, як ISO 9001 або ISO 14001) в необхідні терміни;
- Новий підхід до ризику, як до життєво важливої концепції в харчовій промисловості, що відрізняє ризик на операційному рівні від бізнес-рівня системи управління;
- Тісний взаємозв'язок з Кодексом Аліментаріус, продовольчою групою Організації Об'єднаних Націй, яка розробляє керівні принципи безпеки харчових продуктів для урядів.

Новий стандарт пропонує контроль динаміки ризиків для безпеки харчових продуктів, поєднуючи такі загальновизнані ключові елементи: інтерактивну

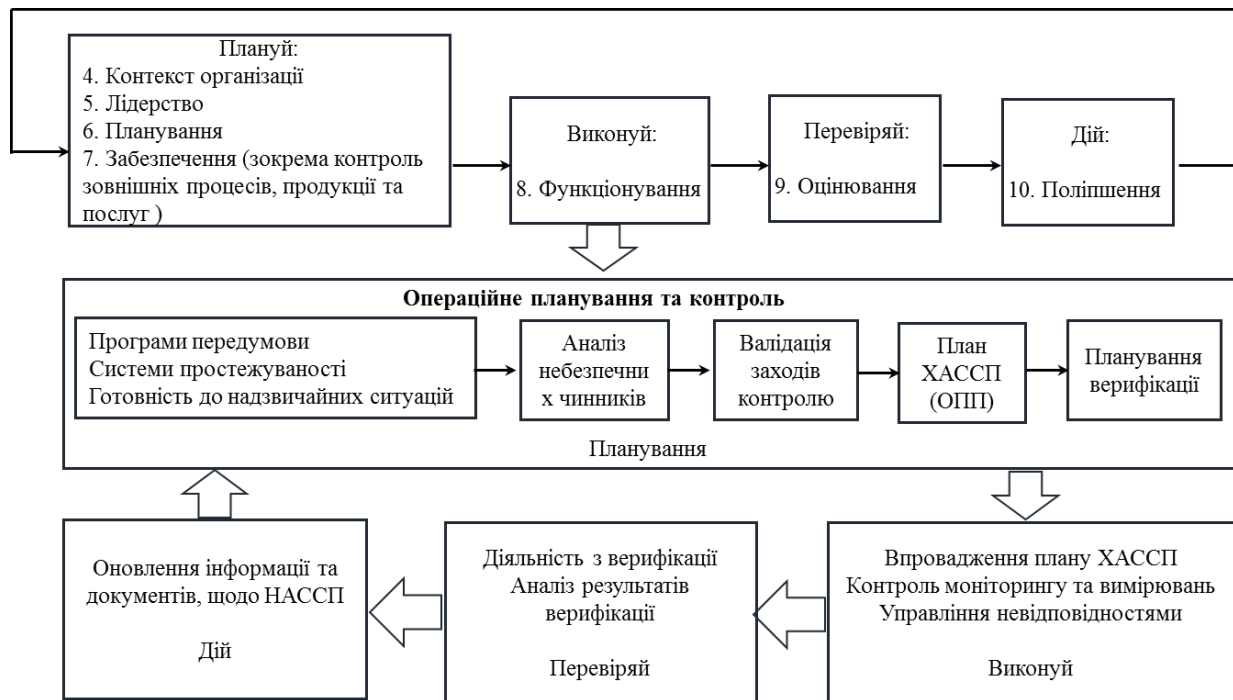


Рис.1 Цикл PDCA

комунікацію, управління системами, програми необхідних попередніх заходів (PRPs) і принципи аналізу небезпек і критичних контрольних точок (НАССР) [2], а саме:

- Контекст і зацікавлені сторони. Розділ 4.1 вимагає систематичного визначення та моніторингу зовнішнього і внутрішнього контексту, а розділ 4.2 вимагає розуміння потреб і очікувань зацікавлених сторін.
- Посилений акцент на лідерство і прихильність керівництва. Розділ 5.1 тепер включає нові вимоги демонстрації лідерства і прихильності керівництва.
- Менеджмент ризику. Розділ 6.1 тепер вимагає, щоб компанії визначали ризики, які можуть вплинути (позитивно або негативно) на здатність системи менеджменту досягати намічених результатів, а також вживали заходів управління ризиками.
- Посилена увага на цілі як рушійний фактор для поліпшень. Ці зміни можуть бути знайдені в розділах 6.2 і 9.1 оцінка результатів функціонування.
- Розширені вимоги, що ставляться до комунікацій. Розділ 7.4 тепер містить алгоритм комунікації, включаючи визначення того, що, коли, як і кого інформувати.
- Менш строгі вимоги для Керівництва з харчової безпеки. Зміна введено в Розділі 7.5. Все ще потрібно мати документовану інформацію. Документованої інформацією потрібно управляти, щоб гарантувати її адекватність. Вимога до наявності задокументованої процедури було видалено.
- Цикл PDCA. Стандарт роз'яснює, що цикл PDCA застосовується подвійним чином у вигляді окремих циклів, які працюють разом: один покриває систему менеджменту, а інший покриває принципи НАССР.
- Область застосування тепер в явному вигляді включає корми для тварин. Таким чином, розрізняють корм для тварин, що не виробляють харчовий продукт для споживання людиною (непродуктивні тварини) і корми,



призначені для харчування тварин, що виробляють харчовий продукт (продуктивні тварини).

- Деякі важливі зміни у визначеннях. «брак» замінений на «несприятливий вплив на здоров'я», щоб гарантувати узгодженість з визначенням харчової небезпеки. Використання визначення «гарантія» підкреслює взаємозв'язок між споживачем і харчовим продуктом, заснованої на гарантії харчової безпеки.

- Інформування про політику харчової безпеки. Чітко вимагає, щоб керівництво сприяло усвідомленню політики харчової безпеки співробітниками.

- Цілі системи менеджменту харчової безпеки. Встановлення цілей для системи менеджменту харчової безпеки далі визначено в Розділі 6.2.1.

- Управління поставляються ззовні процесами, продуктами або послугами. Цей пункт вводить потреба управляти постачальниками процесів, продукції і послуг (включаючи аутсорсингові процеси) і гарантувати належну комунікацію вимог, щоб відповідати вимогам системи менеджменту харчової безпеки.

Висновки.

Була розглянуто вимоги системи управління безпечністю харчових продуктів за міжнародними стандартами ISO 22000:2005 та ISO 22000:2018. Аналіз ЗУ «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» визначив те, що впроваджуючи систему безпечності харчових продуктів виробник основну відповідальність за безпечність продукту бере на себе. Держава лише визначає параметри показників безпечності продукції (у технічних регламентах) і виробничої системи (у чек-листах).

Визначені основні відмінності вимог стандартів, зокрема принцип «простежуваності», який закладено на законодавчому рівні, повинен діяти на всіх підприємствах харчового ланцюга «від лану до столу» для можливості оперативного виявлення оператора ринку, продукція якого призвела до появи небезпеки.

Загалом, відзначаю що зміни, які набувають в Україні все більшого розповсюдження є надзвичайно важливим для аграрної сфери, оскільки покликаний принципово змінити підходи до управління безпечністю на всіх підприємствах (виробниках сировини, упаковки, готової продукції, перевізниках, торгових підприємствах).

Література:

1. ЗУ «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» № 2042-VIII від 18.05.2017 р. // Відомості Верховної Ради (ВВР), 2017, № 31, ст.343.

2. ISO. Международная организация по стандартизации [електронний ресурс] // режим доступу: <https://www.iso.org/ru/news/ref2301.html>

3. Ключевые отличия ISO 22000:2018 от ISO 22000:2005- dnvgl.ru



[електронний ресурс] // режим доступу:
<https://www.dnvgl.ru/assurance/Management-Systems/new-iso/transition/key-changes-in-iso-22000-2018-vs-iso-22000-2005.html>

4. ISO 22000:2018. Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain – Міжнародний стандарт, 2018. – 45 с.2.

References:

1. Zakon Ukrainy. (2017). Pro derzhavnyi kontrol za dotrymanniam zakonodavstva pro kharchovi produkty, kormy, pobichni produkty tvarynnoho pokhodzhennia, zdorovia ta blahopoluchchia tvaryn [<http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19/>]

2. New edition of ISO 22000 just out! [<https://www.iso.org/ru/news/ref2301.html/>]

3. Klyuchevyye otlichyia ISO 22000:2018 ot ISO 22000:2005 [<https://www.dnvgl.ru/assurance/Management-Systems/new-iso/transition/key-changes-in-iso-22000-2018-vs-iso-22000-2005.html>]

4. ISO 22000:2018. Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain – International Standard, 2018. – 45 с.

Abstract. *The introduction of requirements for the HACCP system is not only due to a trend, but also a necessity. The duty of all food chain producers to implement on a permanent basis procedures based on HACCP principles is regulated by law. The international standards ISO 22000: 2005 and ISO 22000: 2018 are considered. The analysis of the requirements of the normative documents has been carried out, which allowed the main aspects of their changes to be determined. The main differences in the requirements of the standards are defined: the context and stakeholders, leadership, control of the dynamics of risks for food safety, the principle of "traceability", etc. This characteristic of the main innovations of the international standard ISO 22000: 2018 is given and their advantages are determined. The adoption of the new version of ISO 22000 is designed to fundamentally change the approaches to safety management at all enterprises (producers of raw materials, packaging, finished products, carriers, trade enterprises).*

Key words: HACCP, food safety management system, changes, cross references.

Рецензент: д.т.н., проф., Сухенко В.Ю.

Стаття відправлена: 04.12.2018 г.

© Медведєва Н.А.