

# З М І С Т

## **Розділ 1. Сучасні європейські тенденції щодо вимог до виробників сільськогосподарської та харчової продукції.**

- 1.1 Діючі стандарти та схеми сертифікації виробників та переробників сільськогосподарської та харчової продукції.
- 1.2 Стандарти та схеми сертифікації для первинних виробників сільськогосподарської та харчової продукції.
- 1.3 Стандарти та схеми сертифікації для переробників сільськогосподарської та харчової продукції.

## **Розділ 2. Особливості розроблення та впровадження систем управління в умовах виробництва сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог GlobalGAP.**

- 2.1 Про GlobalGAP.
- 2.2 Вимоги загального базового модулю для виробників сільськогосподарської продукції та умови їх дотримання:
  - 2.2.1 Історія ділянки (поля), управління ділянкою.
  - 2.2.2 Ведення документації та внутрішній контроль.
  - 2.2.3 Охорона праці та гігієна працівників, соціально-побутове забезпечення.
  - 2.2.4 Субпідрядники.
  - 2.2.5 Управління відходами та контроль забруднення навколишнього середовища.
  - 2.2.6 Навколишнє середовище та охорона природи.
  - 2.2.7 Рекламації.
  - 2.2.8 Процедура відкликання/повернення.
  - 2.2.9 Захист продуктів харчування.
  - 2.2.10 Статус GlobalGAP.
  - 2.2.11 Використання логотипу.
  - 2.2.12 Простежуваність.

## **розділ 3. Особливості розроблення та впровадження систем управління в умовах переробки сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог IFS Food Version 6:**

- 3.1 Про IFS Food Version 6.
- 3.2 Вимоги IFS Food Version 6 та умови їх дотримання:
  - 3.2.1 Відповідальність вищого керівництва.
  - 3.2.2 Система менеджменту якості та безпечності.
  - 3.2.3 Менеджмент ресурсів.
  - 3.2.4 Планування та процес виробництва.
  - 3.2.5 Зміни, аналізування, покращення.
  - 3.2.6 Захист продукту та зовнішні інспекції.

# **РОЗДІЛ 1. СУЧАСНІ ЄВРОПЕЙСЬКІ ТЕНДЕНЦІЇ ЩОДО ВИМОГ ДО ВИРОБНИКІВ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

## **1.1 Діючі стандарти та схеми сертифікації виробників та переробників сільськогосподарської та харчової продукції**

В даний час більшість торговельних мереж та великих харчових компаній (Unilever, Nestle і т.п.) пред'являють до своїх постачальників вимоги щодо наявності сертифіката відповідності системи менеджменту одному з визнаних GFSI (Глобальна ініціатива з безпечності харчових продуктів) стандартам і схемами сертифікації.

Глобальна ініціатива з безпечності харчових продуктів (GFSI) - результат співпраці провідних світових експертів у сфері забезпечення безпечності харчових продуктів з боку гуртових торгових мереж, виробників продуктів харчування, компаній, що надають послуги в ланцюзі харчування, міжнародних організацій та урядів.

Ідея GFSI «Сертифікований одного разу - визнаний скрізь» полягає в тому, що компанії, що пройшла сертифікацію на відповідність одному із стандартів, визнаних GFSI, немає необхідності додатково сертифікуватися за іншим рівнозначним стандартом. Місією GFSI є забезпечення постійного вдосконалення систем управління безпечністю харчових продуктів для забезпечення впевненості в наданні безпечних харчових продуктів споживачам в усьому світі.

Регулювання стандартів і схем сертифікації та їх визнання GFSI здійснюється на основі положень Керівного документа GFSI (GFSI Керівний документ, версія 6):

- частина I - Процес бенчмаркінгу;
- частина II - Вимоги до стандартів і схем управління безпечністю харчових продуктів;
- частина III - Сфера поширення схем та ключові елементи;
- частина IV - Перелік використовуваних термінів і визначень.

На сьогодні визнані GFSI стандарти і схеми сертифікації наступні:

- FSSC 22000 (версія від жовтня 2011);
- IFS Food Standard (версія 6);
- BRC Global Standard (версія 6);
- SQF CODE (7 видання, 2 рівень);
- Global Red Meat Standard (GRMS) (4 видання, версія 4.1);
- GLOBAL GAP (версія 4);
- Canada GAP Scheme (версія 6);



- Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard (2 видання від серпня 2012);
- PrimusGFS Standard (версія 2.1 від грудня 2011);
- IFS PACsecure.

Крім того, слід зазначити, що провідні компанії з виробництва харчових продуктів та інгредієнтів визнають схвалені GFSI стандарти і схеми сертифікації, а саме: McDonald's Corporation, Hormel Foods Corporation, AEON Co., The Coca-Cola Company, Carrefour SA Auchan, Wal-Mart Stores Inc., Campbell's Cargill Inc., Kraft Foods Inc. Migros, Burger King Corporation, METRO GROUP Groupe, Danone, Sodexo та інші.

До переваг від застосування стандартів і схем схвалених GFSI для виробників і споживачів харчової продукції можна віднести:

Для компаній - учасників ланцюга живлення:

- Підвищення надійності безпечності готового продукту;
- Підвищення безпечності ланцюга живлення;
- Підвищення конкурентоспроможності;
- Вихід на нові ринки;
- Зниження дублювання перевірок і підвищення ефективності.

Для споживачів:

- Підвищення довіри і впевненості в безпечності продукції та послуг;
- Зниження ймовірності виникнення хвороб пов'язаних з небезпечними продуктами;
- Зменшення випадків відкликання та вилучення продукції.

Для країни - виробника

- Поліпшення стану охорони здоров'я;
- Стабільне виконання вимог законодавства;
- Поліпшення репутації.

## **1.2 Стандарти та схеми сертифікації для первинних виробників сільськогосподарської та харчової продукції (GMP+, GlobalGAP, Органічний продукт)**

Для виробників первинної продукції доречно застосовувати такі міжнародно визнані стандарти та схеми:

- GMP+,
- GlobalGAP,
- Стандарти виробництва органічної продукції.

**GMP +** відрізняється тим, що всі вимоги, процедури, положення щодо продукції стосуються тільки комбікормової галузі. Тому, в результаті його впровадження на підприємствах з виробництва



кормів, полегшується процес впровадження і підтримки системи безпеки кормів, а фахівці, відповідальні за її щоденне функціонування, швидше опанують специфіку та інструментарій схеми GMP +.

З іншого боку, вимоги ISO 9001, ISO 22000 (НАССР) та інші подібні стандарти включені в саму систему GMP +.

Система забезпечення безпечності кормів GMP + - це єдина загальногалузева схема сертифікації, охоплює підприємства з моменту збору зернової продукції (сировини для кормів) до торгівлі інгредієнтами і комбікормової продукцією. Дана схема поширюється і на підприємства, що займаються зберіганням, транспортуванням і безпосередньо виробництвом комбікормів, преміксів, кормових добавок та інших компонентів.

Для вдалого впровадження та проходження сертифікації виробника за GMP + необхідно пройти 4 етапи, представлені на рис.1.



**Рисунок1. Етапи впровадження та сертифікації за GMP +**

Існують 4 основних стандарти (табл. 1), кожен з яких стосується конкретної сфери діяльності. Один – загальний, з широкою областю сфер дії, та три специфічні для більш вузьких сфер.

GMP + B1 - це найширший стандарт, який поширюється на всі види діяльності від виробництва комбікормів, преміксів, кормових добавок та інгредієнтів до їх зберігання і відвантаження, крім послуг перевезення. Структура стандарту аналогічна ISO, що дозволяє легко його комбінувати з різними іншими стандартами, а також він посиленний вимогами GMP + та НАССР. Інші стандарти, такі як GMP + B2, стосуються лише виробництва добавок та кормових інгредієнтів. GMP + B3 поширюється на компанії, сфера діяльності яких включає продаж кормів та інгредієнтів, послуги зберігання і відвантаження, а також збір зернових, олійних і бобових культур. Стандарт GMP + B4 призначений для компаній, що займаються фрахтуванням, надають послуги з перевезення різних

кормових продуктів на автомобільному, залізничному транспорті та водними шляхами.

**Таблиця 1. Вибір стандарту GMP + в залежності від сфери діяльності.**

Сфера дії	Стандарт			
	GMP + B1	GMP + B2	GMP + B3	GMP + B4
Виробництво комбікормів	X			
Виробництво преміксів	X			
Виробництво добавок	X	X		
Виробництво кормових інгредієнтів	X	X		
Торгівля*	X		X	
Зберігання та відвантаження*	X		X	
Фрахтування				X
Автомобільне перевезення				X
Залізничне перевезення				X
Перевезення внутрішніми водними шляхами				X
	Структура ISO 9001	Спеціально розроблений	Спеціально розроблений	Спеціально розроблений

\* Збирання

Вимоги до сертифікації за схемою GMP + досить жорсткі до всіх елементів виробництва.

Виробник, який вирішив пройти процедуру сертифікації, повинен обов'язково перевірити сферу акредитації органу із стандартизації, оскільки, не всі вони мають однакові дозволи для проведення аудитів.

**GlobalGAP** - це стандарт, який був створений Асоціацією європейських роздрібних торговців сільськогосподарською продукцією (EUREP), для гарантування безпечного виробництва здорових необроблених продуктів харчування (овочів, фруктів, риби, м'яса, молочних продуктів) та декоративних рослин, а також сприяти застосуванню життєздатних методів ведення сільського господарства. **GLOBALG.A.P.**

Асоціація європейських роздрібних торговців сільськогосподарською продукцією (EUREP) була створена в 1997р. великими європейськими мережами роздрібної торгівлі. Трохи згодом до неї приєдналися великі компанії постачальники і виробники сільськогосподарської продукції. В роботі асоціації також беруть участь виробники агрохімікатів, органи з сертифікації, консультаційні фірми тощо. Кожна сертифікаційна програма розроблена окремим

комітетом, який складається на 50% з представників роздрібних мереж і на 50%, - з виробників. Секретаріат всіх сертифікаційних програм знаходиться на базі компанії FOODPLUS, неприбуткової організації, яка є юридичним власником всіх нормативних документів.

Асоціація EUREP розробила кілька сертифікаційних програм, які в сукупності називалися EUREPGAP і потім були перейменовані в GLOBALGAP (GAP означає «належна сільськогосподарська практика»). Вони призначені для популяризації належних та найкращих способів ведення сільськогосподарської діяльності з метою відновлення довіри споживачів до безпечності харчових продуктів, забезпечення добробуту тварин, захисту навколишнього середовища та охорони праці.

На відміну від інших міжнародних стандартів безпечності харчових продуктів, стандарти GLOBALGAP призначені виключно для необроблених сільськогосподарських продуктів, і тому їх користувачами є фермери, а не переробні підприємства. У той же час ці стандарти, стимулюючи мінімальне використання агрохімікатів та ветеринарних препаратів, охоплюють більше питань, ніж лише безпечність харчових продуктів, - вони також охоплюють безпеку праці, питання охорони навколишнього середовища, добробут тварин.

Нині GLOBALGAP - це єдиний інтегрований стандарт для первинної продукції з можливістю застосування його окремих модулів щодо різних груп товарів - від виробництва рослинної продукції, вирощування тварин, до виробництва комбікормів. Сфера застосування GLOBALGAP представлена в Табл. 2.

Основними точками контролю та критеріями відповідності в рослинництві, які застосовують під час аудитів та оцінки відповідності, є

- історія ділянки чи поля та управління нею;
- придатність ґрунтів для ведення сільськогосподарського виробництва;
- аналіз ґрунтів і адекватність розробленої системи удобрення;
- відповідність застосовуваної системи захисту рослин - впровадження інтегрованої системи захисту;
- ведення документації та власний контроль/внутрішня перевірка;
- охорона праці та здоров'я працівників, соціально-побутове забезпечення;
- робота з субпідрядниками;
- управління відходами та контроль забруднення навколишнього середовища/рециклінг та повторне використання;
- навколишнє середовище та охорона природи;
- процедури розгляду скарг/рекламацій;
- процедури відкликання/обміну;
- походження та якість насінневого матеріалу;
- безпечність продуктів харчування на основі аналізу ризиків;
- статус GlobalGAP;
- використання логотипу;
- простежуваність та розділення продукції.

**Таблиця 2. Сфера застосування GLOBALGAP в залежності від різних груп продукції**

Регований стандарт для сільськогосподарських виробників	Всі типи господарств	Рослинництво	Фрукти та овочі
			Культури для виробництва комбікормів
			Зелена кава
			Чай
			Квіти та декоративні рослини
			Інше
		Тваринництво	Велика рогата худоба та вівці/молодняк
			Молочна худоба
			Свині
			Домашня птиця/ індички
			Інше
		Аквакультура	Лососеві
			Креветки
			Пангасіус
			Тіляпія
Інше			

Обстеження ґрунту вимагає аналізу небезпечних факторів для полів господарства. Також, визначається ефективність використання полів сівозміни для вирощування тієї чи іншої культури. Наявність результатів аналізу ґрунту на вміст поживних речовин є обов'язковим. Господарство повинно мати карту полів і розроблений план з охорони ґрунтів.

Використання насінневого матеріалу має базуватися на ринковій придатності сорту, його продуктивності та стійкості, до хвороб і шкідників. Особлива увага приділяється можливості простеження походження насіння і їх обробки пестицидами.

Система добрива є однією з найбільш важливих для безпеки плодоовочевої продукції. Вона повинна розроблятися з урахуванням вмісту в ґрунті доступних поживних речовин, а також їх використання в процесі росту і розвитку рослин. Крім цього, особливу увагу приділяється стану технічного обладнання, яке використовується для внесення добрив, та кваліфікації працівників, які беруть участь у цьому процесі.

При перевірці системи зрошення важливим є визначення потреби культури у волозі, наявності дозволу на забір води, її аналізу, джерела (поновлювані / не поновлювалися), а також розробка аналізу небезпечних факторів при зрошенні.

Процедури захисту рослин відслідковуються найбільш детально. До уваги береться рівень резистентності сорти, використані пестициди, їх дозування, стан і тип обприскувача, його форсунки, утилізація тари, кваліфікація персоналу, тощо. Обов'язковою умовою є наявність розгорнутого аналізу продукції на вміст залишків пестицидів.

У процесі збору особливе значення приділяється термінам збору, станом та налаштування техніки для збору / транспортування продукції, а також рівню підготовки працівників, та гігієни праці. Первинна обробка може включати сортування і калібрування врожаю, упаковку, а також чистку, мийку або полірування. Критичними факторами, які визначають безпеку продукції на цьому етапі, є стан використовуваної техніки, місця, для виконання призначених операцій і особиста гігієна персоналу.

Аналіз процесів зберігання продукції повинен дати відповіді на питання, які стосуються режимів та умов зберігання (у тому числі санітарних). Тобто наскільки вони сприяють збереженню якості і безпеки продукції. Інтелектуальні системи контролю температури, вологості та повітрообміну сучасних сховищ, дозволяють зберігати продукцію максимально довго без втрат якості, а конструкція випереджає проникнення в нього гризунів, птахів та інших небажаних візитерів.

Найважливіше значення при сертифікації приділяється кваліфікації зайнятих на підприємстві робітників і умовам їх роботи, особливо гігієни та виробничої санітарії. Кваліфікований персонал і хороші умови для роботи є важливим елементом в побудові системи GLOBALGAP оскільки в значній мірі визначають ступінь хімічного, фізичного і мікробіологічного забруднення продукції. Проходження тренінгів, інструктажів, наявність захисного одягу, дотримання техніки безпеки, правил гігієни та виробничої санітарії, має бути обов'язковою частиною робочого процесу.

Стан використовуваної техніки також є дуже важливим для харчової безпеки. Правильно налаштований обприскувач або розкидання добрив сприяють точному і рівномірному внесенню агрохімікатів, що дозволяє уникнути хімічного забруднення продукції.

Система простежуваності продукції дає можливість не тільки простежити шлях продукції від полиці супермаркету до виробника, а й визначити поле, на якому вона вирощувалася, і навіть знайти людину, яка її збирав або пакував. Система простежуваності є важливим інструментом встановлення довірчих відносин між супермаркетом і виробником. У разі виникнення скарг на конкретну продукцію вона дозволяє точно встановити причину і джерело проблеми. Дана форма контролю істотно зменшує ймовірність помилки в ідентифікації причин небезпечної або спірної за якістю продукції.

#### Переваги від впровадження GlobalGAP:

- забезпечує довіру з боку роздрібних мереж, споживачів і працівників шляхом забезпечення стабільного і відповідального виробництва і високої прихильності до якості харчових продуктів;
- удосконалює процес управління сільськогосподарським підприємством;
- забезпечує однаковість глобальної системи акредитації;
- підтримує базові принципи HACCP;
- відкриває невеликим підприємствам доступ на ринок.

На рис.2. представлені партнери GLOBALGAP, торговельні мережі, які вимагають від своїх постачальників сертифікацію відповідно до вимог GLOBALGAP.





As of August 2012 | [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org)

**Рисунок 2 Партнери GLOBALGAP, торгівельні роздрібні мережі**

### **Стандарти, щодо виробництва органічної продукції.**

Провідну роль у розробленні міжнародних стандартів щодо органічного виробництва та органічної продукції відіграє Міжнародна федерація руху за органічне сільське господарство (IFOAM). Ще у 80-ті роки минулого століття федерація розробила «Базові стандарти IFOAM щодо органічного виробництва і переробки». За визначенням IFOAM – «органічне сільське господарство – це цілісний системний підхід, що базується на сукупності методів, які забезпечують життєздатну екосистему, безпечне продовольство, корисне харчування, добробут тварин та соціальну справедливість», а «органічний продукт – продукт, що виробляють, переробляють та реалізують у відповідності зі Стандартами органічного господарювання».



Базові стандарти IFOAM представлені у вигляді Загальних принципів, Рекомендацій, Базових стандартів і системи Послаблення вимог.

*Загальні принципи* – це сплановані цілі органічного виробництва і переробляння. Принципи написані, як позитивні твердження, наприклад, «мають бути» або «необхідно».

*Рекомендації* – це практичні пропозиції для впровадження в органічному сільськогосподарському виробництві, харчовій і текстильній галузях, вони не є обов'язковими для використання.

*Базові стандарти* – це мінімальні вимоги, які повинні задовольняти певний вид діяльності, щоб бути сертифікованим як органічний.

*Послаблення вимог* – це винятки, зроблені щодо конкретних частин Базових стандартів, які можуть застосовуватись лише за чітко визначених умов.

Основними принципами органічного сільського господарства є:

- підтримувати і зміцнювати здоров'я ґрунту, рослин, тварин, людей та всієї планети цілісно та в повному обсязі;
- сільське господарство повинно брати до уваги функціонування циклів живої екологічної системи, покращання без втручання та грубого порушення у системі;
- розвивати відносини, що гарантують соціальну справедливість, беручи до уваги суспільне життя та життєві можливості;
- раціональне та відповідальне ведення господарства, що захистить здоров'я та благополуччя середовища, нинішнього та майбутніх поколінь.

Органічне виробництво передбачає заборону мінеральних та синтетичних добрив, засобів захисту рослин, стимуляторів росту, гормонів, антибіотиків під час вирощування сільськогосподарської продукції. До того ж органічна продукція повинна бути вирощена на незабруднених ґрунтах в екологічно безпечних регіонах.

Органічний продукт не може бути генномодифікованим та повинен забезпечувати збереження та відновлення природних ресурсів на будь-якому етапі свого життєвого циклу. Під час вирощування органічної продукції неприпустимо використання протравленого насіння. Обов'язковою умовою для того, щоб продукт вважався органічним, є сертифікація як процесу виробництва, так і самої продукції.

До того ж, органічною продукцією може вважатись лише та, що вирощена на ґрунтах через три роки, протягом яких будуть дотримуватись всі вищезазначені вимоги. Продукція, вирощена протягом перших трьох років, буде вважатись «перехідною», тобто це буде продукція перехідного періоду до органічного виробництва.

Корми для тварин також повинні містити органічні продукти, недопустиме додавання небезпечних складових в тому числі антибіотиків та гормонів. Для лікування тварин необхідно використовувати профілактичні засоби та гомеопатичні препарати. Самі тварини повинні утримуватись в умовах, які передбачають доступ до сонця та свіжого повітря.

Під час переробки сировини на органічні харчові продукти не допускається обробка рентгенівськими хвилями, а кількість добавок значно обмежена. Виключається рафінування, дезодорування, гідрогенізація, в продукти заборонено вносити вітаміни, мікро- та мікроелементи.

Виробники у разі декларування та маркування продукції як «органічна» повинні пройти добровільну сертифікацію на відповідність певним вимогам. Не менш значущою у питаннях забезпечення та гарантування якості і безпечності харчових продуктів та розробленні стандартів, щодо органічних харчових продуктів є міжнародна організація Комісія Кодекс Аліментаріус (Кодекс). Враховуючи збільшення обсягів виробництва органічної продукції та для запобігання необґрунтованого використання органічного маркування та декларацій виробників один із Комітетів Кодексу розробив «Керівні положення щодо виробництва, переробки, маркування та збуту органічних продуктів».

### 1.3 Стандарти та схеми сертифікації для переробників сільськогосподарської та харчової продукції (НАССР, ISO 22000, Global Standard, IFS )

BRS

Нині існуючі системи управління безпечністю харчових продуктів ґрунтуються на принципах НАССР.

**НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)** – Аналіз Ризиків і Критичні Точки Контролю – є науково-обґрунтованою системою, що дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями.



Концепцію НАССР розроблено в 60-х роках спільними зусиллями компанії «Pillsbury», Лабораторії збройних сил США та Національного управління з аеронавтики і космонавтики (NASA) під час роботи над Американською Космічною Програмою. NASA бажало мати систему, що гарантує безпечність харчових продуктів, які споживають астронавти в космосі з «нульовою дефектністю». Про концепцію НАССР публічно заявили в 1971 р. на конференції із захисту продовольства. У середині 80-х років Національна академія наук США запропонувала впровадити цю систему на службу «земним» споживачам. У 1996 р. остаточний варіант системи був схвалений Президентом США і рекомендований для широкого впровадження спочатку на м'ясопереробних підприємствах, а пізніше – і на всіх підприємствах харчової промисловості.

У 1993 р. Комісія «Кодекс Аліментаріус» схвалила керівні вказівки щодо системи НАССР.

Протягом більш ніж 40-річного використання концепції НАССР міжнародною спільнотою було визнано, що система НАССР найкраще функціонує, якщо вона ґрунтується на семи принципах:

- 1 – проведення аналізу небезпечних чинників;
- 2 – визначення критичних точок контролю (КТК);
- 3 – визначення критичних меж для КТК;
- 4 – установа системи моніторингу для КТК;
- 5 – установа коригувальних дій, якщо результати моніторингу свідчать про втрату контролю в КТК;
- 6 – установа процедур перевірки для підтвердження ефективності функціонування системи НАССР;
- 7 – установа системи ведення документації та реєстрації даних.

НАССР – це інструмент управління, що забезпечує більш структурований підхід до контролю ідентифікованих небезпек, порівняно з традиційними методами, такими як інспектування або контроль якості. Використання системи НАССР дає змогу перейти від випробування кінцевого продукту до розроблення превентивних методів.

Відповідно до НАССР небезпеки поділяються на три групи.

Зазначені групи небезпек можуть бути біологічного, хімічного та фізичного походження.

Переваг від використання системи НАССР багато. Найважливіші з них:

- НАССР є системним підходом, що охоплює всі аспекти безпечності харчових продуктів, починаючи від вирощування, збирання врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням кінцевим споживачем;
- використання НАССР перенесе акценти від випробування кінцевого продукту до використання превентивних методів забезпечення безпечності під час виробництва та реалізації;
- правильно проведений аналіз небезпечних чинників дає змогу виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу;
- зменшення втрат, пов'язаних із відкликанням продукції, штрафними санкціями та судовими позовами;
- НАССР може інтегруватися в загальну систему управління, досить органічно поєднуючись з іншими управлінськими концепціями – управління якістю (стандарти ISO серії 9000), управління довкіллям (стандарти ISO серії 14000) тощо;
- застосування НАССР може бути корисним для підтвердження виконання законодавчих і нормативних вимог, адже в багатьох країнах світу НАССР є обов'язковою законодавчо встановленою вимогою.

В 2001 р. бере початок розроблення стандарту, який розвинув роль НАССР в системах управління безпекою харчових продуктів і отримав надалі позначення ISO 22000, який запровадили як міжнародний у 2005 р. та відомий на сьогодні як стандарт ISO 22000:2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

Відповідно до цього стандарту, *харчовий ланцюг* («**food chain**») – це послідовність стадій та операцій, що включають виготовлення, оброблення, дистрибуцію, зберігання й перероблення засобів для харчування і харчових продуктів, від первинного виробництва до споживання. Так, виробничий ланцюг розглядається як єдиний процес, протягом якого повинні бути усунуті всі чинники, що можуть призвести до виробництва недоброякісної та небезпечної для здоров'я людини продукції.

Цей нормативний документ містить вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів для будь яких операторів, які бажають працювати в рамках законодавства у сфері харчової безпеки в будь-якій країні світу, прагнучи перевищити існуючі норми і правила. Це єдиний стандарт, заснований на вимогах споживачів і ринку в цілому.

Стандарт ISO 22000:2005 об'єднує принципи аналізу ризиків у контрольних критичних точках і практичні кроки, розроблені в Кодексі Аліментаріус щодо гігієни продуктів харчування. Визначення небезпек, що ґрунтується на аналізі



ризиків є ключовим для створення та функціонування ефективної системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), оскільки його виконання допомагає систематизувати знання, необхідні для створення ефективної комбінації заходів контролю.

Стандарт вимагає ідентифікації і оцінювання всіх ризиків, які можуть бути передбачені та мати місце в ланцюзі виробництва і вживання харчових продуктів, включаючи ризики, які можуть бути пов'язані з особливістю технологічного процесу або устаткування. Підхід до управління, запропонований у цьому стандарті, може бути використаний також для розгляду інших питань, пов'язаних з харчовими продуктами, наприклад, етичних питань та інформованості споживачів. Для того щоб система забезпечення безпечності харчової продукції була найбільш ефективною, її доцільно розробляти, застосовувати і актуалізувати в рамках структурованої системи менеджменту і інтегрувати в загальну управлінську діяльність підприємства. Такий підхід забезпечує максимальну вигоду для підприємства і його зацікавлених сторін. Тому стандарт ISO 22000:2005 під час його розроблення був приведений у відповідність з ISO 9001, що підвищує сумісність цих стандартів.

Забезпечення безпечності харчової продукції може бути найбільш ефективним, коли воно будується на основі системи управління якістю підприємства, відповідно до вимог ISO 9001, з урахуванням належних практик GMP, GHP і керується в системі управління безпечністю харчової продукції, відповідно до ISO 22000. Стандарт на системи управління безпечністю харчової продукції може застосовуватися незалежно від вимог інших стандартів щодо системи управління, але розроблена на його основі система може бути впроваджена і з урахуванням вимог до систем управління, що вже є на підприємстві, та інтегрована з ними.

Усі вимоги ISO 22000 є засадничими і призначені для використання будь-якими підприємствами, що беруть участь у ланцюзі створення харчової продукції, незалежно від їх масштабу і спеціалізації, а також безпосередньо або дотично залученими до діяльності на одному або декількох етапах ланцюга створення харчової продукції. Наприклад:

- підприємствами-виробниками кормів, що збирають урожай, фермерами;
- виробниками інгредієнтів;
- виробниками харчової продукції;
- роздрібними торговцями;
- підприємствами громадського харчування;
- організаціями, що надають послуги з чищення і санітарного оброблення, транспортування, зберігання і розподілу;
- виробниками устаткування, мийних і санітарних засобів, пакувальних та інших матеріалів, з якими харчова продукція може контактувати.

Як показує досвід, найефективніше розробка і впровадження системи, згідно з вимогами стандарту ISO 22000, відбувається на тих підприємствах, де вже впроваджено систему управління якістю відповідно до вимог стандарту ISO 9001. Успішне впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, відповідно до вимог стандарту ISO 22000, дає підприємству такі переваги:

- можливість сертифікації системи управління безпечністю харчової продукції підприємства на відповідність міжнародним вимогам;
- система управління, заснована на всесвітньо визнаних принципах;
- використання запобіжних засобів управління, а не боротьба з наслідками;
- документальне підтвердження безпечності виробництва продукції;
- умова виходу підприємства на міжнародні ринки;
- переваги при участі в тендерах;
- підвищення довіри споживачів до продукції, що випускається, і, як наслідок, підвищення конкурентоспроможності продукції.

***BRC Global Standard — Food.*** Розробником стандарту є Британський консорціум роздрібних торговців (BRC) - провідна асоціація Великобританії в галузі роздрібної торгівлі (рітейлу). Серед його учасників - такі всесвітньо відомі мережі як Tesco, Marks & Spencer, Sainsbury's та інші (всього 80-90% підприємств роздрібної торгівлі Британії).

У 1998 році BRC, відповідаючи на потреби галузі, розробив і представив Технічний стандарт BRC для харчових продуктів. Цей стандарт був призначений для оцінки тих виробників, продукцію яких супермаркети реалізовували під власним брендом. Стандарт виявився настільки успішним, що в 2003р. Консорціум опублікував стандарт для виробництва упаковки 4, стандарт з безпеки нехарчових продуктів 5, стандарт зі зберігання та дистрибуції 6, а потім, у співпраці з Британською федерацією виробників харчових продуктів і напоїв, стандарт щодо забезпечення виробництва харчових продуктів без застосування генетичномодифікованих організмів.

Технічний стандарт BRC був доопрацьований і перейменований в «Глобальний стандарт BRC - Харчові продукти». Надалі стандарт став незамінним для всіх організацій галузі роздрібної торгівлі; в 2011 році було опубліковано нове, 6-те видання Стандарту.

Глобальний стандарт BRC - Харчові продукти - це комплекс вимог до якості та безпечності, заснований на принципах HACCP, і призначений для виробників всіх груп харчових продуктів, за винятком первинного виробництва, оптової торгівлі, імпортування, дистрибуції та зберігання.

Хоча спочатку перша версія стандарту стосувалася лише тих виробників, продукція яких продається під брендом супермаркету, нині він застосовується виробниками всіх типів.



Стандарт розділений на 6 розділів:

1. Система HACCP.
2. Система управління якістю.
3. Стандарти щодо робочого середовища.
4. Управління продукцією.

5. Управління процесами.

6. Персонал.

Перший розділ вимагає застосування системи НАССР. Вимоги повністю сумісні з сімома принципами НАССР, визначеними Codex Alimentarius.

Другий розділ стосується системи управління якістю, включаючи такі питання як зобов'язання з боку керівництва, внутрішні аудити, управління ресурсами, а також деякі аспекти простежуваності, управління невідповідностями тощо.

Наступні чотири розділи встановлюють операційні вимоги до управління якістю і до належної виробничої практики (GMP).

У багатьох країнах стандарт асоціюється з найкращою практикою в харчовій галузі. Застосування стандарту за межами Великобританії зробило його глобальним. Переважна частина мереж роздрібної торгівлі Великобританії та скандинавських країн працює лише з тими постачальниками, які мають сертифікат на відповідність Глобальному стандарту BRC. Оскільки ці мережі присутні у значній кількості в інших країнах, або мають там постачальників, стандарт поширився майже по всьому світу.

### **Міжнародний стандарт харчових продуктів (IFS)**

Міжнародний Стандарт харчових продуктів (IFS) був створений в 2002р. німецькою асоціацією HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels). У 2003 р французькі роздрібні та оптові продавці з Федерації продавців і дистриб'юторів (FCD) приєдналися до Робочої групи IFS; обидві асоціації спільно розробили діючу версію стандарту.

IFS - стандарт управління безпекою та якістю харчових продуктів, заснований на концепції НАССР і призначений для виробників будь-яких харчових продуктів, за винятком первинної продукції, наприклад вирощування фруктів і овочів (як і Глобальний стандарт BRC - Харчові продукти). Так само як і BRC, стандарт IFS був спочатку призначений для виробників харчових продуктів, які виробляються під брендом супермаркету, і мав на меті забезпечення безпеки у всіх ланках виробництва.

Шосте видання стандарту IFS було опубліковано в 2011 році та розроблялось при співпраці асоціацій роздрібної торгівлі Франції, Німеччини та Італії, а також роздрібних торговців Швейцарії та Австрії.

Програма IFS передбачає два рівні сертифікації:

- «Базовий рівень» вважається мінімальним комплексом вимог для харчової промисловості;
- «Вищий рівень» розглядається як найбільш високий стандарт в харчовій промисловості.

Розбивка стандарту на етапи дозволяє впроваджувати його поступово і більш гнучко, а також демонструвати постійне поліпшення.

Критерії оцінювання відповідності до вимог стандарту розбиті на два різних рівня відповідно з двома різними рівнями сертифікації: «критерії базового рівня» включають 230 пунктів, а «критерії вищого рівня» включають додатково ще 60



пунктів. Крім того, сформульовано 46 рекомендацій для компаній, які бажають продемонструвати найкращу практику в галузі. Кожним критерієм присвоєно певну кількість балів, яку відображає ступінь відповідності та рівень критерію. Сертифікат (базовий або вищий рівень) видається в залежності від кількості набраних балів.

Вимоги стандарту IFS охоплюють 5 наступних тем:

1. Управління якістю (система HACCP, настанова з якості тощо).
2. Відповідальність з боку керівництва (перевірки систем якості і безпеки тощо).
3. Управління ресурсами (людські ресурси, гігієна, побутові приміщення, тощо).
4. Виробничі процеси (розробка продукту, виробниче обладнання, простежуваність тощо).
5. Вимірювання, аналіз, поліпшення (засоби контролю, відкликання продукту, тощо).

Перші дві теми безпосередньо стосуються HACCP та гарантування якості. Впровадження системи HACCP є обов'язковим, причому посилення робиться на відповідний документ Codex Alimentarius за принципами HACCP. Однак, вимоги «базового рівня» хоча й повністю повторюють сім принципів HACCP, але не включають деякі підготовчі кроки, зокрема, вимоги перевірки блок-схеми технологічного процесу на місці. Більш «високої рівень» повністю тотожний вимогам Codex Alimentarius до HACCP.

Наступні три теми стосуються вимог із загальної належної виробничої практики та управління якістю.

Згідно інформації від розробників IFS, майже всі німецькі та французькі мережі роздрібної торгівлі (в тому числі деякі зі світових гравців, таких як Metro, Carrefour і Auchan) вимагають сертифікації на відповідність IFS. У той же час, деякі роздрібні продавці стандарт IFS не підтримують. Нині роздрібні мережі-прихильники IFS вимагають сертифікації IFS лише від тих компаній, продукція яких продається під брендом супермаркету. Однак, як стверджують розробники стандарту, багато інших компаній-постачальників також проводять у себе аудити на відповідність IFS і вимагають того ж від своїх постачальників і субпідрядників.



## **Розділ 2. Особливості розроблення та впровадження систем управління в умовах виробництва сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог GlobalGAP**

### **2.1 Про GlobalGAP**

Базуючись на системі “Належної практики сільськогосподарського виробництва”, сертифікація за стандартами GLOBALGAP визначає перелік пунктів, які повинен виконати кожен виробник для того щоб стати та залишатись сертифікованим згідно GLOBALGAP. Ці пункти називаються контрольними точками. Контрольні точки описуються в керівних положеннях, які регулярно оновлюються. Контрольний список є доступним, де як виробник так і сертифікаційний орган може перевірити, які пункти відповідають стандартам, а які ще потрібно досягнути.

GLOBALGAP базується на принципі самооцінки – це відповідальність виробника досягти відповідності з усіма контрольними точками. Потім відповідність перевіряється незалежною третьою стороною - сертифікаційним органом.

Для того щоб реалізувати всі контрольні точки досить часто залучають консультанта.

GLOBALGAP має три типи контрольних точок:

1. Основні вимоги.
2. Другорядні вимоги.
3. Рекомендації.

Для того щоб пройти сертифікацію за стандартами GLOBALGAP необхідно виконати усі основні вимоги та 95% другорядних вимог. Щодо рекомендацій необхідний мінімум не визначений.

Залежно від типу господарства не всі контрольні точки застосовуються. Якщо контрольні точки не стосуються певного господарства, їх можна пропустити та зазначити в контрольному списку як НЗ (не застосовуються).

Керівні положення GLOBALGAP та контрольні точки є загальними пунктами. Умови виробництва в країнах світу можуть відрізнятися, тому GlobalGAP визнає національні стандарти. Певний перелік контрольних точок певної країни повинен виконуватись виробником цієї країни. У Кенії та Нідерландах організації виробників виступили з ініціативою підготувати конкретний перелік контрольних точок для своїх країн. Цей перелік був протестований організацією FoodPlus на відповідність загальним стандартам GLOBALGAP. Після його затвердження FoodPlus, визнаний перелік контрольних точок певної країни може використовуватись для сертифікації виробників, що працюють в конкретній країні.

В рамках системи GLOBALGAP є визначені контрольні точки, що застосовуються для всіх видів господарств. Ці контрольні точки називаються “All Farms” (AF) для усіх типів господарств. Окремі контрольні точки визначаються відповідно до сектора виробництва. Згідно з системою GLOBALGAP визначено окремі контрольні точки для рослинництва (Crop Base або CB), для тваринництва (Livestock Base або LB) та виробництва аквакультури (Aquaculture Base або AB). В рамках рослинництва визначено певні контрольні точки для фруктів і овочів

(F&V), комбінованих культур (CC), кави (CO), чаю (TE), квітів та декоративних рослин (FO). Для виробництва рослинної продукції визначено додаткові вимоги, що пов'язані з розмноженням рослинного матеріалу, а для виробництва тваринницької продукції необхідними критеріями є дотримання певних вимог під час транспортування продукції, а також є конкретні вимоги для виробництва кормових культур.

Розглянемо докладніше контрольні точки, які застосовуються для всіх господарств.

## **2.2 Вимоги загального базового модулю для виробників сільськогосподарської продукції та умови їх дотримання.**

У 4-му виданні GLOBALGAP від 2012 року загальна кількість контрольних точок для усіх господарств (All Farm (AF)) становить 42. Для рослинництва (Crop Base (CB)) - це 113 контрольних точок та визначено 69 контрольних точок для виробництва фруктів та овочів, які необхідно брати до уваги. Розподіл основних вимог, другорядних вимог та рекомендацій для AF, CB та FV зображено у таблиці 3.

**Таблиця 3 Контрольні точки GLOBALG.A.P. (4 – те видання, 2012).**

	Усі господарства	Рослинництво	Фрукти та овочі	Загальна кількість
Основні вимоги	15	32	40	87
Другорядні вимоги	21	72	22	115
Рекомендації	6	9	7	22
Загальна кількість	42	113	69	224

Виробник фруктів та овочів буде мати змогу сертифікації за стандартами GLOBALGAP коли виконає усі основні вимоги (максимальна кількість – 87) та 95% другорядних вимог (або 110 з 115 другорядних вимог).

У наступних підрозділах представлено огляд контрольних точок з коротким поясненням про основні питання, які необхідно враховувати. Повний опис всіх актуальних питань можна знайти в посібнику з керівних принципів GLOBALGAP, який доступний на сайті GLOBALGAP: [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org).

### **2.2.1 Історія ділянки (поля), управління ділянкою**

Повинна бути наявна карта розміщення господарства із зазначенням поля. Звіти про діяльність у минулому мають бути представлені.

На рівні господарства оцінка ризику може включати:

1. Статус власності на ділянку (поле) - на випадок судових суперечок навколо землі;
2. Розташування ділянки і сфера застосування;

3. Загальна історія землекористування (історія ділянки відносно вирощування неовочевих культур, наприклад, бавовни, під час якого використовується велика кількість пестицидів);

4. Тип ґрунту

5. Джерело води

Під час проведення оцінки ризиків повинен враховуватись потенційний вплив виробництва на сусідні культури і прилеглі ділянки. Для ризиків, виявлених під час оцінки, визначається ймовірність виникнення і ступінь негативного впливу у разі виникнення. Дана оцінка використовується для розробки відповідних заходів контролю і процедур моніторингу. Де необхідно, ведуться записи, щоб переконатися в наявності ефективних заходів контролю. Аналіз ризиків повинен бути докладно задокументований і охоплювати наступне:

Попереднє використання землі

Попередній продукт і пестициди що використовувалися з ним;

Неприпустиме зберігання відходів на ділянці (полі);

Природна рослинність і можливість екологічної деградації;

Тваринницьке виробництво.

Тип ґрунту

Наявність стоків і схильність до затоплення та ерозії.

Якість і рівень підземних вод

Для визначення якості води повинна використовуватись відповідна лабораторія, здатна проводити мікробіологічний аналіз (акредитована за ISO 17025 або національним еквівалентом).

Наявність постійного джерела води

Дозвіл на використання води для ведення сільськогосподарської діяльності від відповідного міністерства або місцевої влади.

Вплив господарської діяльності на сусідні області

Міграція хімікатів при обприскуванні.

Управління ділянкою

Табличка на головній під'їзній дорозі повинна ідентифікувати кожен ділянку поля. На знаку повинна бути вказана наступна інформація:

- Код с.-г. виробника;
- Номер ділянки;
- Вирощувана культура;
- Площа / кількість;
- Дата посадки;
- Очікувана дата збору.

Кожен блок повинен визначатися фізично. По кожному блоку записується історія вирощування культур і будь-яких пригод та заходів щодо їх усунення, які можуть вплинути на подальші врожаї.

Оскільки різні культури мають різні вимоги до поживних речовин, рекомендується регулярно міняти тип рослин, вирощуваних на одній ділянці. Таким чином, виробники знижують ризик виснаження окремих поживних речовин в ґрунті, а також ризик появи паразитів або захворювань. Дана програма сівоозміни

допомагає збагатити ґрунт основними елементами і зберегти і зміцнити структуру ґрунту протягом багатьох років. Необхідно розробляти щорічний графік посіву та План сівозміни, якого виробникам рекомендовано дотримуватися.

### **2.2.2 Ведення документації та внутрішній контроль**

Вся діяльність на виробництві повинна бути оформлена документально.

Документація повинна зберігатися згідно з вимогами GlobalGAP не менше 2 років, якщо законодавством не вимагається більш тривалий термін зберігання, і проводити власний контроль мінімум один раз на рік з використанням checklist ([www.globalgap.org](http://www.globalgap.org)). За результатами робиться запис, про проведення щорічного аудиту господарства. Щороку заводиться новий набір журналів і форм записів, а старий надійно зберігається відповідно до вимог. Будь-які виявлені невідповідності записуються у формі звіту, і робляться коригувальні заходи в найкоротші терміни.

### **2.2.3 Охорона праці та гігієна працівників, соціально-побутове забезпечення**

Люди є ключем надійного та ефективного функціонування будь-якого сільгосппідприємства. Освіта і навчання будуть сприяти сталому розвитку і формуванню соціального капіталу.

Гарантується, що працівники забезпечені належним обладнанням, для того щоб вони могли безпечно працювати.

Повинна бути розроблена політика з охорони здоров'я, безпеки та благополуччя персоналу. Здорові працівники важливі для роботи і для цього їм повинні бути створені безпечні умови праці.

У виробника повинна бути документально оформлена оцінка ризиків щодо небезпечних і нешкідливих для здоров'я умов праці.

Засідання робочої групи з охорони здоров'я і безпеки проводяться кожні три місяці, на них представлені члени і керівництво виробництва. Ведуться протоколи засідань робочої групи з охорони здоров'я і безпеки, в які включений аналіз нещасних випадків і пропозиції щодо планування заходів запобігання нещасних випадків, включаючи тематику, інструкторів, дати проведення та учасників.

Визначається політика проведення базового навчання всіх членів в сфері охорони здоров'я та безпеки. Члени групи, керуючі небезпечним обладнанням проходять додаткове навчання щодо виконуваної ними роботи. Все навчання документується, включаючи таблиці відвідуваності та короткий зміст навчання. При проведенні зовнішнього навчання записуються кваліфікації та досвід тренерів, а копії сертифікатів про проходження курсів зберігаються в особистих справах співробітників.

Відвідувачі та підрядники інструктуються про правила поведінки на ділянках, або полях. Відвідувачі або підрядники, які регулярно відвідують даний об'єкт, повинні підписати заяву про те, що вони будуть дотримуватися інструкцій.

У небезпечних місцях, таких як сховище пестицидів, стенди для змішування пестицидів, звалище для порожніх контейнерів з-під пестицидів, місце скидання пестицидів, сховище ЗІЗ (засоби індивідуального захисту), сховище насіння та інших зонах підвищеної небезпеки, вивішуються знаки національною та англійською мовою. Знаки також вивішуються біля входів у сховища та інші

закриті небезпечні приміщення, щоб нагадати членам групи, співробітникам і відвідувачам про заходи запобігання нещасних випадків. Зокрема, повинні бути чітко відзначені контейнери з піском для пожежогасіння та запасні виходи, небезпека пестицидів, по можливості використовуючи точні і чіткі символи.

Повинна бути Процедура з попередження нещасних випадків і аварій, що описує, які дії повинні бути прийняті при нещасному випадку. Процедура включає список відповідальних працівників на об'єкті та місцеві органи охорони здоров'я, з поточними телефонними номерами. Всі нещасні випадки та аварії фіксуються і аналізуються робочою групою з охорони здоров'я і безпеки. Процедура вивішена на видному місці у всіх місцях, де ведеться робота з пестицидами, а копія вкладена в аптечки першої допомоги.

Весь персонал, що працює з пестицидами та іншими небезпечними речовинами, пройшов спеціальне навчання безпечній роботі з цими матеріалами, а сертифікати про проходження навчання зберігаються в особистих справах працівників. Тільки співробітники, які пройшли спеціальне навчання, можуть працювати з небезпечними речовинами. Всі співробітники, що працюють з небезпечними речовинами, проходять регулярний медичний огляд відповідно до національного законодавства. Записи про результатах медогляду зберігаються в особистих справах працівників.

Засоби особистого захисту (наприклад, гумові чоботи, водонепроникний одяг, захисні комбінезони, гумові рукавички, маски для обличчя тощо) надаються всім співробітникам, які працюють з небезпечними речовинами. Це обладнання підтримується в чистому і робочому стані, міститься в сховищах для ЗІЗ і регулярно перевіряється. Конкретний вибір ЗІЗ, використовуваних при роботі з небезпечними речовинами, здійснюється згідно інструкцій до конкретних пестицидів.

Місце для пестицидів та стенди для заповнення /змішування пестицидів обладнані місцем для промивання очей, джерелом чистої води не далі ніж за 10 м, аптечкою першої допомоги і виразною табличкою з процедурою на випадок небезпечної ситуації чи аварії, із зазначенням контактних телефонних номерів.

#### **2.2.4 Субпідрядники**

Виробник повинен співпрацювати та обирати субпідрядників для надання послуг та постачальників з застосуванням контрактної угоди, в якій слід вказати, що субпідрядники повинні працювати відповідно до системи управління якістю. Постачальники послуг оцінюються перед підписанням контракту, згідно контрольного списку оцінки постачальників і проходять процедуру оцінювання не рідше одного разу на рік.

Повинен вестися список схвалених постачальників. Сировина має перевірятися згідно контрольного списку сировини і при виявленні невідповідності повинна застосовуватись Процедура коректувальних дій.

### 2.2.5 Управління відходами та контроль забруднення навколишнього середовища

У господарстві повинен бути список всіх видів відходів, таких як папір, картон, пластмаса тощо. Повинні бути вказані джерела забруднення, а саме: надлишки мінеральних добрив, вихлопний дим, мастильні матеріали, паливо, хімікати тощо.

У господарстві має бути комплексний, актуальний план з мінімізації відходів і запобігання забрудненню навколишнього середовища. Крім цього повинні бути очевидні практичні заходи згідно плану мінімізації відходів. Територія господарства повинна бути прибрана, сміття збиратися в спеціалізованому місці. Допускається наявність відходів і сміття, що утворилися за робочий день. Закриті приміщення, де проводиться обробка продукції, повинні прибиратися як мінімум один раз в день.

Виробничі приміщення прибираються щодня. Згідно з планом по мінімізації відходів, джерел забруднення та правил утилізації господарство повинно мати спеціалізовані заходи для усунення відходів.

### 2.2.6 Навколишнє середовище та охорона природи

Повинна бути проведена оцінка впливу по всіх ділянках, призначених для сільськогосподарської діяльності, та визначено їх придатність в плані впливу на навколишнє середовище. У своїй сільськогосподарській діяльності виробники розглядають вплив їх роботи на екологію. При застосуванні пестицидів враховується місцевість навколо якої відбувається оброблення та запилюються території. Розробляються заходи для збереження і поліпшення біологічної різноманітності навколишнього середовища на виробництві. Непродуктивні ділянки контролюються для забезпечення зон збереження флори і фауни, де це можливо. Зареєстровані виробники зобов'язуються зберігати дику природу і приймати плани збереження, згідно Національної Політики зі збереження дикої природи і відповідно до стійкого веденням сільського господарства та зниження негативного впливу на екологію. Ці плани переглядаються та оновлюються щороку. Зміст і цілі плану збереження чітко оголошені і розставлені за пріоритетами, щоб домогтися збільшення біологічного різноманіття.

### 2.2.7 Скарги та рекламації

Здатність ефективно працювати зі скаргами клієнтів вважається важливою для досягнення успіху діяльності с.-г. господарства. Якщо споживач має привід для скарги, наприклад, залишок пестицидів перевищує МДР, це може привести до серйозних наслідків для окремих виробників, аж до відгуку (повернення) продукту, скасування індивідуальної реєстрації тощо. Залежно від обставин, такі події можуть призвести до втрати довіри до виробника. З цієї причини скарги розглядаються особисто **Представником керівництва** щоб визначити, чиє невідповідність разовою подією або відображає загальні недоліки системи.

Виробник повинен розробити окрему Процедуру звернення зі скаргами та Процедуру коригувальних дій, які будуть гарантувати наявність ретельних записів, розслідування та контроль скарг клієнтів.

### **2.2.8 Процедура відкликання/повернення**

У господарстві мають бути розроблені правила в разі відкликання продукції з ринку збуту. Необхідно щорічно проводити перевірку процедур.

### **2.2.9 Захист продуктів харчування**

Необхідно визначати потенційні ризики забруднення продукції та забезпечити їхнє усунення (придбання безпечних засобів виробництва, співпраця з надійними працівниками/підрядниками).

### **2.2.10 Статус GlobalGAP**

Всі документи з торговельних операцій повинні включати належне посилання на статус GLOBALGAP (сертифікована продукція/не сертифікована продукція). Виробники підписують угоди з клієнтами щодо запобігання зловживанням їхнім номером GLOBALGAP (GGN).

### **2.2.11 Використання логотипу**

Використання логотипу, торговельної марки та реєстраційного номера GLOBALGAP здійснюється згідно вимог схеми GLOBALGAP. Виробник має розробити процедуру, яка б визначала детальні умови використання та контролю.

Виробники зобов'язані за контрактом утримуватися від неправомірного використання торгової марки, логотипу та / або реєстраційного номера GLOBALGAP.

### **2.2.12 Простежуваність**

Виробник повинен ділити свої ділянки на маленькі виробничі блоки. Розмір блоків повинен акуратно вимірюватися, щоб визначити необхідну кількість сировини. Кожен блок позначається табличкою з зазначенням назви виробника і номера блоку.

Щодо всіх вирощених і посаджених рослинах повинні бути записані всі деталі, включаючи назву постачальника, дату покупки, номер партії, сорт та використану обробку насіння. Слід записувати всі використані добрива та пестициди, а також хто з персоналу брав участь в обробці рослин.

Для забезпечення простежуваності продукції слід вживати наступні заходи:

- Продукція від різних виробників не повинна змішуватися;
- Продукція повинна пакуватися в партії згідно місць походження;
- Повинен визначатися перелік персоналу, що використовувався при збиранні та переробці врожаю, а також відомості відвідуваності;
- Повинні фіксуватися технічні показники хімікатів і миючих засобів, які використовуються для очищення та боротьби з паразитами та шкідниками;

В системі простежуваності повинні використовуватися мінімум документів, що вказують походження продукту, а також засіб маркування (наприклад, мітки на ящиках), які в ідеалі дозволять відстежити весь процес комерціалізації.

### **Розділ 3. Особливості розроблення та впровадження систем управління в умовах переробки сільськогосподарської та харчової продукції відповідно до вимог IFS Food Version 6**

#### **3.1 Про IFS Food Version 6**

Причиною появи стандартів IFS (International Featured Standards - Міжнародні спеціалізовані стандарти) стало бажання створити єдину системи оцінки для всіх постачальників продуктів харчування, з єдиними вимогами і процедурами аудиту та взаємним визнанням результатів аудитів з метою створення високого рівня відкритості на всьому протязі "харчового ланцюга" (обробка харчових продуктів від продукції рослинництва і тваринництва до кінцевого користувача).

У 2002 році Асоціація Членів Німецькій Федерації роздрібної торгівлі - Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) - і їх французькі колеги - Федерація підприємств роздрібної торгівлі та дистрибуції - Federation des entreprises du Commerce et de la distribution (FCD) розробили стандарт щодо забезпечення безпеки та якості харчової продукції, реалізованої через підприємства роздрібної торгівлі, під торговими марками. Стандарт отримав назву IFS Food, він був співвіднесений з Керівним Документом GFSI і визнаний GFSI - Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпеки харчових продуктів). Перша реалізована версія Стандарту IFS (версія 3) була розроблена HDE і вийшла у світ в 2003 році. У січні 2004 р спільно з FCD було розроблено і видано оновлений варіант - 4-а версія. У 2005/2006 Італійська асоціація представників роздрібної торгівлі Associazione Nazionale Cooperative Consumatori (ANCC), Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti (ANCD) and Federdistribuzione також приєдналася до Міжнародного стандарту на харчову продукцію та розробка 5 версії велася при співпраці асоціацій роздрібної торгівлі Франції, Німеччини та Італії, а також роздрібних торговців Швейцарії та Австрії.

#### **3.2 Вимоги IFS Food Version 6 та умови їх дотримання**

Остання, 6-а версія IFS Food була актуалізована в квітні 2014 року.

Вимоги 6-ї версії IFS включають:

- Відповідальність вищого керівництва;
- Система Менеджменту Якості;
- Управління ресурсами;
- Виробничі процеси;
- Вимірювання, аналіз, поліпшення.

Для отримання сертифікату необхідно набрати більше 75% балів. Сертифікат

Якщо при перевірці аудитор встановлює, що ці вимоги компанією не виконуються, це призводить до того, що сертифікат не видається.

Крім того, в стандарті є вимоги, які мають назву Виключає невідповідність (КО - виключає від «Knock out» - вибивати).

У IFS наступні 10 вимог віднесені до категорії КО:

- 1.2.4 Відповідальність вищого керівництва;
- 2.2.3.8.1 Система моніторингу для кожної ККТ;



- 3.2.1.2 Гігієна персоналу;
- 4.2.1.2 Вимоги нормативної та технічної документації до сировини;
- 4.2.2.1 Відповідність рецептури;
- 4.12.1 Менеджмент чужорідних тіл;
- 4.18.1 Система простежуваності;
- 5.1.1 Внутрішні аудити;
- 5.9.2 Процедура вилучення та відкликання;
- 5.11.2 Коригувальні дії.

### **3.2.1 Відповідальність вищого керівництва**

Вимоги до відповідальності вищого керівництва містяться в п.п. 1.1-1.4:

#### Корпоративна політика / Корпоративні принципи

Найвище керівництво повинне сформулювати і здійснювати корпоративну політику. Вона повинна передбачати, як мінімум:

- Орієнтацію на споживача;
- Відповідальне ставлення до навколишнього середовища;
- Сталий розвиток;
- Етику й особисту відповідальність;
- Вимоги до продуктів (включаючи: безпечність та якість, дотримання законів, процеси та нормативну і технічну документацію [специфікацію] - далі НіТД).

Зміст корпоративної політики має бути доведено до відома всіх співробітників.

Зміст корпоративної політики має включати конкретні цілі для відповідних підрозділів. Для кожного підрозділу компанії повинні бути визначені відповідальні і терміни виконання.

Виходячи з корпоративної політики, цілі забезпечення якості і безпечності повинні бути доведені до персоналу відповідних підрозділів і ефективно виконуватися.

Найвище керівництво повинне забезпечити контроль за досягненням поставлених цілей, який повинен проводитися, принаймні, 1 раз на рік. Вся необхідна інформація, пов'язана з харчовою безпечністю і якістю, повинна передаватися відповідним персоналом ефективно і своєчасно.

#### Корпоративна структура

Необхідно мати схему організації, яка відображатиме структуру компанії. Повинні бути чітко визначені міра компетентності та відповідальність виконавців, включаючи делегування повноважень.

Для персоналу, робота якого впливає на дотримання вимог до якості продуктів, повинні бути наявні і застосовуватися посадові інструкції, з чітким зазначенням відповідальності.

Вище керівництво повинно гарантувати те, що персонал знає свої обов'язки, пов'язані з безпечністю і якістю продукції, і що існує механізми контролю результативності його роботи. Дані механізми мають бути чітко ідентифіковані і задокументовані.

Співробітники, що відповідають за виконання вимог до якості продуктів, повинні знати свої обов'язки і повинні бути готові продемонструвати розуміння своїх обов'язків.

У компанії повинен бути представник з IFS, призначений вищим керівництвом.

Найвище керівництво повинне забезпечити достатні і адекватні засоби для забезпечення виконання вимог до пропродуктів. Компанія повинна гарантувати те, що всі процеси відображені в документах відомі відповідному персоналу і виконуються.

Компанія повинна мати діючу систему, що забезпечує надходження інформації про всі аспекти безпечності харчових продуктів, наявних у законодавстві, наукових і технічних розробках, а також про норми і правила, діючі в галузі. Компанія повинна інформувати всіх споживачів, настільки швидко наскільки можливо, про всі відхилення продукту від НІТД, особливо про всі невідповідності продукту, виявлені наглядовими органами, які можуть впливати на безпечність та / або відповідність законодавству. Це може включати, але не обмежуватися, попереджувальними приписами.

#### Орієнтація на споживача

Необхідно мати документовану процедуру, яка б визначала основні вимоги та очікування споживачів. Результати використання цієї процедури повинні оцінюватися і враховуватися при визначенні цілей з якості та безпечності.

#### Перегляд системи менеджменту якості

Найвище керівництво повинне забезпечувати щорічний або, якщо були якісь зміни, частіше, перегляд системи менеджменту якості та безпечності. Перегляд повинен враховувати як мінімум, результати аудитів, відгуки споживачів, відповідність процесів і продукту, статус коригувальних і попереджувальних заходів, дії, наступні після попереднього перегляду менеджменту, зміни, які можуть впливати на систему якості та безпеки та рекомендації для поліпшення.

Перегляд має включати в себе оцінку заходів з контролю системи менеджменту якості та безпечності і безперервний процес поліпшення.

Компанія повинна визначати і регулярно переглядати (Наприклад, за допомогою внутрішніх аудитів або інспекцій на місці) інфраструктуру, необхідну для досягнення відповідної якості продуктів встановленим вимогам.

Вона повинна включати, як мінімум, наступне:

- Будівлі;
- Системи постачання;
- Машини та обладнання;
- Транспорт.

Результати перегляду повинні аналізуватися на предмет можливих ризиків при плануванні інвестицій.

Компанія повинна визначати і регулярно переглядати (Наприклад, за допомогою внутрішніх аудитів та інспекцій на місці) виробничі умови, необхідні для досягнення відповідності якості продукції вимогам.

Перевірки повинні включати, як мінімум:

- Приміщення для персоналу;

- Умови навколишнього середовища;
- Умови дотримання гігієни;
- Ергономічність робочого місця;
- Зовнішні впливи (наприклад, шум, вібрація);

Результати перевірки повинні аналізуватися на предмет ризиків для планування інвестицій.

### **3.2.2 Система менеджменту якості та безпечності**

Вимоги до системи управління якістю та безпечністю розподілені за об'єктом управління:

- Менеджмент якості;
- Менеджмент безпечності харчових продуктів.

#### **Менеджмент якості.**

##### **Вимоги до документації**

Система менеджменту якості та безпечності повинна бути відображена в документах і виконуватись, а документація повинна зберігатися в одному місці в паперовому чи електронному вигляді. Повинна існувати документована процедура з контролю за документацією та змінами.

Всі документи повинні легко читатися, досить прозоро і однозначно розумітися. Відповідний персонал постійно повинен мати доступ до них.

Всі документи, які необхідні для забезпечення відповідності продукції необхідному рівню якості, повинні бути останньої версії.

Причини будь-яких змін до документації, важливих у частині відповідності продукції встановленим вимогам, повинні бути задокументовані.

##### **Зберігання записів**

Всі необхідні записи, які стосуються виконання вимог до продукту, повинні бути повними, детальними, зберігатись і повинні пред'являтися за запитом.

Записи повинні легко читатися і бути вірними. Вони повинні зберігатись таким чином, щоб маніпулювання ними було неможливе.

Усі записи повинні зберігатись відповідно до вимог законодавства, протягом як мінімум одного року після закінчення терміну придатності продукту. Для продуктів, котрі не мають терміну придатності, тривалість зберігання

повинна бути обґрунтована, і дане обґрунтування має бути задокументоване.

Будь-які поправки в запису повинні вноситися тільки уповноваженими особами.

Записи повинні надійно зберігатися і бути легко доступними.

#### **Система менеджменту безпечності харчової продукції**

##### **Система ХАССП**

Основою системи контролю безпечності харчових продуктів компанії повинна бути послідовна, повна і вичерпна система ХАССП, заснована на принципах Кодекс Аліментаріус. Вона повинна враховувати будь які встановлені законодавством вимоги до виробництва, які можуть вийти за

межі цих принципів, в т.ч., в країнах призначення. Система ХАССП повинна бути впроваджена на кожній виробничій ділянці.

Систем ХАССП повинна охоплювати всю сировину, продукти або групи продуктів, а також кожен процес від надходження до відвантаження товарів, включаючи розробку нового продукту і пакування.

Компанія повинна забезпечити, щоб система ХАССП ґрунтувалась на науковій літературі або затверджених нормативних та технічних документах, що відносяться до вироблених продуктів або технологій.

Система ХАССП повинна переглядатися, якщо які-небудь зміни були зроблені в продукті, процесі чи технологічних етапах.

### Група ХАССП

#### Формування групи ХАССП

У групі ХАССП повинні бути фахівці багатьох областей знань, включаючи робочий персонал. Члени групи ХАССП повинні мати спеціальні знання по системі ХАССП, знання про продукти і процеси, а також про властиві їм ризики. У разі відсутності необхідних знань повинні залучатися відповідні фахівці ззовні.

Особи, відповідальні за розвиток і підтримку системи ХАССП повинні мати внутрішнього лідера групи, який повинен пройти відповідне навчання в галузі застосування принципів ХАССП.

Група ХАССП повинна мати потужну підтримку з боку вищого керівництва, повинна бути відома і займати гідне місце в компанії.

### Аналіз ХАССП

#### Опис продукту

Має бути повний опис продукту, включаючи всю необхідну інформацію з безпечності продукту, наприклад:

- Склад;
- Фізичні, органолептичні, хімічні та мікробіологічні параметри;
- Законодавчі вимоги до безпечності продукту;
- Методи обробки;
- Упаковка;
- Термін придатності;
- Умови зберігання та спосіб транспортування.

#### Визначення цільового використання продукту.

Слід описати призначення продукту щодо передбачає використання його кінцевим споживачем, враховуючи уразливі групи споживачів, для яких вживання в їжу продукту буде мати несприятливі наслідки.

#### Побудова технологічної схеми процесу

Для кожного продукту або групи продуктів і для всіх варіантів процесів і підпроцесів (включаючи переробку) повинна існувати схема технологічного процесу.

Схеми повинні мати дату, і чітко вказувати кожному ККТ з присвоєнням їй номеру. У разі будь-яких змін, схема технологічного процесу має бути оновлена.

#### Підтвердження технологічної схеми на виробничій ділянці

Група ХАССП повинна перевірити схему технологічного процесу шляхом перевірки на місці всіх технологічних етапів. Там, де необхідно, слід вносити зміни в схему.

#### Проведення аналізу небезпек для кожного етапу (Принцип 1)

Повинен проводитися аналіз для всіх очікуваних фізичних, хімічних і біологічних небезпек, включаючи алергени.

Аналіз небезпек повинен розглядати ймовірність виникнення небезпеки і тяжкість її несприятливого наслідку для здоров'я.

#### Визначення критичних контрольних точок (Принцип 2)

Визначення критичних контрольних точок (ККТ) повинно проводитися за допомогою дерева прийняття рішень або інших інструментів, заснованих на логічно обґрунтованому підході.

Для всіх етапів, які важливі для забезпечення харчової безпеки, але які не визначені як ККТ, компанією повинні застосовуватися і документуватися контрольні точки (КТ). Повинні застосовуватися відповідні процедури контролю.

#### Встановлення критичних меж для кожної ККТ (Принцип 3)

Для кожної ККТ мають бути визначені і підтверджені відповідні критичні межі для чіткого встановлення моменту виходу процесу з-під контролю.

#### Встановлення системи моніторингу для кожної ККТ (Принцип 4)

Для кожної ККТ повинні бути встановлені спеціальні процедури моніторингу для виявлення будь-якого випадку втрати контролю над цією ККТ. Необхідно вести записи моніторингу протягом відповідного періоду. Кожна ККТ повинна бути під контролем. Моніторинг та контроль кожної ККТ мають бути відображені у записах. Відповідні записи повинні містити зазначену відповідальну особу, дату і результат моніторингу.

Персонал, відповідальний за проведення моніторингу в ККТ, повинен пройти спеціальний тренінг /- інструктаж.

Записи з моніторингу ККТ повинні перевірятися. Також повинен проводитися і документуватися моніторинг КТ.

#### Встановлення коригувальних дій (Принцип 5)

У тому випадку, якщо моніторинг вказує на те, що конкретна критична контрольна точка або контрольна точка знаходиться поза контролем, повинні бути застосовані і відображені в документах адекватні коригувальні дії. Подібні корегувальні дії повинні бути також застосовані до будь-яких продуктів, що мають невідповідності.

#### Встановлення коригувальних дій (Принцип 5).

Для підтвердження ефективності системи ХАССП необхідно ввести процедуру перевірки. Перевірка дієвості системи ХАССП повинна проводитися, принаймні, один раз на рік.

Прикладами такої перевірки є:

- Внутрішні аудити;
- Аналізи;
- Відбір проб;
- Проведення оцінок;
- Претензії уповноважених органів і споживачів.

Результати перевірки повинні бути включені в систему ХАССП.

#### Встановлення порядку ведення документації та зберігання записів (Принцип 7)

Повинна бути в наявності документація по всіх процесах, процедурах, прийнятих заходах і записах. Документація та зберігання записів повинні відповідати характеру діяльності і розміром компанії.

### 3.2.3 Менеджмент ресурсів

#### Управління персоналом

Весь персонал, який виконує роботу, яка впливає на безпечність, законність виробництва і якість продукції, повинен мати певні знання, отримані під час навчання, в результаті досвіду роботи та / або при підвищенні кваліфікації, співставні з їх роллю, заснованої на аналізі небезпек і оцінки відповідних ризиків.

#### Персонал

##### Особиста гігієна

Вимоги, що ставляться до особистої гігієни, повинні бути відображені в документах. Вони повинні, як мінімум, включати в себе наступні моменти:

- Санітарний одяг;
- Миття та дезінфекція рук;
- Приймання їжі і пиття;
- Куріння;
- Дії, які слід вживати, в разі порізів або саден на шкірі;
- Нігті на пальцях рук, прикраси та речі, що належать персоналу;
- Волосся і бороди;

Вимоги повинні ґрунтуватися на аналізі небезпек і оцінці відповідних ризиків щодо продукту та процесу.

Вимоги щодо особистої гігієни повинні бути завжди під рукою, і їх повинен виконати весь зайнятий персонал, особи, які працюють за контрактом, і відвідувачі.

Регулярно має перевірятися відповідність вимогам особистої гігієни.

Не можна носити прикраси, які видно (включаючи пірсинг), а також годинник. Будь-які винятки мають бути ретельно розглянуті та підтверджені методом аналізу небезпек і оцінки відповідних ризиків для продукту чи процесу. Це повинно ефективно контролюватись.

Порізи і садна на шкірі повинні бути покриті кольоровим пластиром / бандажем (відмінним від кольору продукту) – що має, при необхідності, металеву смужку, а в разі травм рук, крім пластиру / бандажа, слід носити одноразові рукавички.

#### Санітарний одяг для персоналу, осіб, що працюють за контрактом, і відвідувачів

На підприємстві повинні існувати процедури, гарантуючі, що весь персонал, особи, які працюють за контрактом, і відвідувачі обізнані про правила щодо носіння та заміни захисного одягу в певних робочих зонах відповідно до вимог до продукту.

На виробничих ділянках, де потрібна носіння головних уборів і / або сіток для бороди (інших покриттів), волосся повинні бути повністю прибрані для уникнення забруднення продукту.

Повинні існувати чітко визначені правила для виробничих ділянок / процесів, де потрібно носіння рукавичок, що відрізняються за кольором від кольору продукту. Виконання цих вимог повинно регулярно перевірятися.

Для кожного працівника повинна бути в значній кількості відповідний санітарний одяг.

Весь санітарний одяг необхідно ретельно і регулярно прати. Відповідно до аналізу небезпек і оцінки відповідних ризиків для процесів і продуктів, компанія повинна визначити, який одяг необхідно прати у пральні, з якою мається договір, в пральні на виробничій ділянці або самому персоналу.

Повинні бути рекомендації для прання захисного одягу, і повинна бути передбачена процедура для перевірки чистоти.

#### Процедури, стосовно до інфекційних захворювань

Повинні бути передбачені й доведені до персоналу, робітників за контрактом і відвідувачів письмові інструкції, які зобов'язують їх повідомляти про будь-які інфекційні захворювання, які можуть вплинути на безпечність харчового продукту. У випадку повідомлення про інфекції, повинні бути вжиті заходи з мінімізації ризику контамінації продуктів.

#### Навчання / інструктаж персоналу

Компанія повинна застосовувати документовані програми навчання та / або інструктажів щодо вимог до продукту і необхідності навчання персоналу, заснованої на його роботі, програма повинна включати:

- Зміст навчання;
- Періодичність навчання;
- Завдання для працівників;
- Мова навчання;
- Кваліфікований педагог / наставник;
- Методологію оцінки.

Документовані програми навчання та / або інструктажі повинні поширюватися на весь персонал, включаючи сезонних і тимчасових робітників і робітників із зовнішніх компаній, зайнятих на відповідних роботах. При наймі на роботу і до початку роботи вони повинні пройти підготовку відповідно до документованих програм навчання / інструктажу.

Про всі проведені навчання / інструктажу повинні бути записи с зазначенням:

- Списку учасників (що включає їх підписи);
- Дати;
- Тривалості навчання;
- Змісту навчання;
- Прізвища педагога / наставника;

Повинні існувати процедури або записи, які доводять ефективність програм навчання та / або інструктажів.

Зміст програм навчання / інструктажів необхідно регулярно переглядати та оновлювати з урахуванням конкретних проблем компанії, харчової безпеки, законодавчих вимог до продукту і змін продукту / процесу.

Санітарні зони, обладнання для особистої гігієни та побутові приміщення для персоналу

Компанія повинна мати приміщення, за розміром, і оснащенням пропорційні числу робітників, сконструйованих і утримуваних так, щоб мінімізувати харчові ризики. Приміщення повинні підтримуватись в чистоті і хорошому стані.

Слід врахувати і звести до мінімуму ризик забруднення продуктів сторонніми матеріалами з побутових приміщень. Необхідно також звернути увагу на продукти, які приносять працівники, а також на їх особисті речі.

На місцях повинні бути правила і умови для управління предметами, що належать персоналу і для їжі, принесеної персоналом на роботу, їжі з їдальні і їжі з торгових автоматів.

Їжа повинна вживатися і зберігатися тільки в спеціально відведених місцях.

Компанія повинна мати відповідні роздягальні для персоналу, що працюють за контрактом, і відвідувачів. У разі необхідності, верхній одяг і санітарний одяг персоналу повинен зберігатися окремо.

Туалети не повинні виходити прямо в зону обробки продукції. Туалети повинні бути оснащені необхідними засобами для миття рук. Санітарні об'єкти повинні мати відповідну природну або механічну вентиляцію. Повинен бути виключений забір повітря із забрудненої зони в чисту.

У місцях входу у виробничі приміщення і в них, а також в побутових кімнатах, повинні бути пристрої для миття рук. Інші приміщення (наприклад, ділянка упаковки) повинні бути оснащені аналогічним чином з урахуванням аналізу небезпек та оцінки відповідних ризиків.

Пристрої для миття рук повинні мати, як мінімум:

- Проточну питну воду відповідної температури;
- Рідке мило;
- Відповідне обладнання для сушіння рук.

При обробці швидкопсувних продуктів, повинні виконуватись наступні додаткові вимоги до гігієни рук:

- Безконтактні насадки;
- Дезінфекція рук;
- Відповідне обладнання для гігієни;
- Малюнки і написи, що показують вимоги з гігієни рук;
- Контейнери для сміття, з кришкою, що відкривається без контакту з руками.

Повинні існувати програми по контролю за ефективністю гігієни рук, засновані на аналізі небезпек і оцінці відповідних ризиків.

Роздягальні повинні мати безпосередній вихід на ділянки, де проводиться обробка продуктів. Винятки можуть бути зроблені з урахуванням аналізу ризиків. На основі аналізу небезпек та оцінці відповідних ризиків, можуть бути зроблені виключення, які повинні бути обґрунтовані і управлятися.

У випадку, якщо аналіз небезпек і оцінка відповідних ризиків вказує на необхідність, необхідно передбачити пристрої для миття та дезінфекції взуття та іншого захисного одягу.



### 3.2.4 Планування та процес виробництва

#### Контрактні угоди

Вимоги, які визначаються контрактом між партнерами, повинні бути встановлені, погоджені і проаналізовані на їх прийнятність, перш ніж договір на поставку буде укладений. Всі положення, що стосуються якості та безпечності харчової продукції, повинні бути відомі і доведені до кожного відповідного відділу.

Зміни в існуючі контрактні угоди повинні бути задокументовані і повідомлені партнерам.

#### Нормативна і технічна документація (специфікації) і рецептури

На місці повинна бути нормативна та технічна документація (далі НіТД) на всі готові продукти. НіТД повинна бути діючою, однозначно розумітися і завжди відповідати вимогам, встановленим законодавством і споживачем.

Повинна бути в наявності і на місці НіТД [специфікації] на всю сировину (сировина / інгредієнти, добавки, пакувальні матеріали, продукцію на переробку). НіТД повинна бути діючою, однозначно розумітися і завжди відповідати вимогам, встановлених законодавством, і, якщо такі є, вимогам споживача.

Якщо це потрібно споживачам, НіТД на продукцію повинна бути офіційно погоджена. НіТД та / або її фрагменти повинні бути у відповідних місцях і бути доступні для усього відповідного персоналу.

Повинна існувати процедура по розробці, зміні і затвердженні НіТД для всіх етапів процесу, яка повинна включати попереднє схвалення споживачем, якщо НіТД узгоджується зі споживачем.

Процедура з контролю за НіТД повинна включати оновлення НіТД на готову продукцію у разі будь-якої зміни:

- У сировині;
- В рецептурі / складі;
- В процесі, що впливає на готовий продукт;
- В упаковці, що впливає на готовий продукт.

Якщо існують домовленості з споживачами щодо складу / рецептури продукту і технологічних вимог, вони повинні бути дотримані.

#### Розробка нового продукту / зміна продукту. Зміна технологічного процесу

Повинен бути визначений порядок розробки продукту, який передбачає дотримання принципів аналізу небезпек відповідно до системи ХАССП.

Рецептура продукту, процеси виготовлення, параметри процесу та дотримання вимог до продукту повинні бути установлені і гарантовані в процесі компетентних виробок і випробувань продукції.

Встановлення терміну придатності продуктів або аналогічні процедури повинні проводитися з урахуванням рецептури продуктів, упаковки, умов виготовлення та зберігання. Відповідно, слід встановити терміни «Використати до» або «Придатний до». При встановленні та підтвердженні терміну придатності (в т.ч., для продуктів з тривалим терміном придатності, тобто, з маркуванням «Придатний до»), повинні також враховуватися органолептичні дослідження.

Процес розробки продукту повинен враховувати результати органолептичних аналізів.

Повинен існувати процес, що забезпечує відповідність маркування поточному законодавству країни призначення і вимогам споживачів.

Повинні бути встановлені рекомендації з приготування та / або використання харчових продуктів. У разі необхідності, в них повинні бути включені вимоги клієнта.

Компанія повинна продемонструвати, шляхом досліджень та / або проведення відповідних тестів, підтвердження інформації про поживну цінність або заявлених властивостей, зазначених у маркуванні. Дана вимога застосовується як до нових продуктів, так і до продукту протягом періоду його реалізації.

Хід і результати розробки продукту необхідно належним чином реєструвати. Компанія повинна гарантувати, що в разі будь-яких змін у складі продукту, включаючи переробку та пакувальні матеріали, для забезпечення відповідності продукту вимогам переглядаються характеристики процесу.

### **Закупівля.**

#### **Загальні закупівлі**

Для забезпечення відповідності вимогам зовнішніх сировини і послуг, що впливають на безпеку і якість, компанія повинна контролювати процес закупівель. Коли компанія передає на субпідряд які-небудь процеси, що впливають на безпеку і якість, вона повинна забезпечувати контроль над кожним процесом. Контроль процесів, переданих на субпідряд, повинен бути ідентифікований та задокументований в системі менеджменту безпеки та якості.

Повинна існувати процедура затвердження та моніторингу постачальників (як усередині компанії, так і поза нею), субпідряду виробництва продукції або її частини. Процедура затвердження та моніторингу повинна включати в себе чіткі критерії оцінки, такі як аудити, протоколи випробувань, надійність і наявність реклаमाцій у постачальника, а також виконання необхідних стандартів.

Результати оцінок постачальників слід регулярно переглядати, даний перегляд має ґрунтуватися на аналізі небезпек та оцінці відповідних ризиків. Повинні вестися записи за результатами перегляду і дій, що застосовуються в результаті оцінок.

Закупувані товари підлягають перевірці відповідно до існуючих НІТД. Графік цих перевірок повинен враховувати, як мінімум, наступні пункти: вимоги до продукту, статус постачальника (відповідно до його оцінки) і ступінь впливу сировини на готовий продукт. Додатково має бути перевірено походження сировини, якщо це згадується в НІТД.

Закупувані послуги підлягають перевірці відповідно до існуючих НІТД. Графік цих перевірок повинен враховувати, як мінімум, наступні пункти: вимоги до послуги, статус постачальника (відповідно до його оцінкою) і ступінь впливу послуги на готовий продукт.

#### **Торгівля промисловими товарами**

У випадку, якщо компанія займається торгівлею промисловими товарами, має забезпечуватися існування і застосування процесу схвалення та моніторингу постачальників. Процес затвердження та моніторингу повинен включати в себе

чіткі критерії оцінки, такі як аудити, протоколи випробувань, надійність і наявність реклаमाцій у постачальника, а також виконання вимог стандартів.

У разі власних торгових марок, для постачальників готових або напівготових продуктів повинна бути в наявності система схвалення постачальників на відповідність вимогам споживачів.

#### Упаковка продукту

Компанія повинна визначити ключові параметри для пакувальних матеріалів, керуючись аналізом ризиків. На всі пакувальні матеріали повинні існувати НІТД, відповідні чинному законодавству.

Для всіх пакувальних матеріалів, здатних чинити вплив на продукт, повинні бути сертифікати відповідності матеріалу чинному законодавству. У разі якщо спеціальні законодавчі вимоги відсутні, то повинні бути в наявності свідоцтва, що демонструють, що матеріал призначений для контакту з харчовим продуктом. Дана вимога застосовується до пакувальних матеріалів, які можуть впливати на сировину, напівпродукт і готовий продукт.

Грунтуючись аналізом небезпек і оцінці відповідних ризиків, компанія повинна підтвердити придатність пакувального матеріалу для кожного відповідного продукту.

Інформація, що наноситься на маркування, повинна бути чіткою і повинна відповідати погодженим НІТД на продукт. Це повинно регулярно перевірятися, і документуватися.

#### Місце розташування підприємства

Компанія повинна вивчити, якою мірою навколишнє середовище (наприклад ґрунт, повітря) може чинити негативний вплив на якість і безпеку продукту. Якщо буде встановлено, що безпека і якість продукту можуть бути порушені, то повинні бути затверджені відповідні заходи. Періодично необхідно переглядати ефективність встановлених заходів (приклад: надмірна запиленість повітря, сильні запахи).

#### Навколишня територія підприємства

Необхідно постійно підтримувати чистоту та охайність на території підприємства. Вся територія всередині виробничої ділянки повинна міститися в хорошому стані. У тому випадку, якщо природні стоки недостатні, повинна бути встановлена відповідна дренажна система.

Зберігання поза приміщеннями має бути зведено до мінімуму. У тому випадку, якщо продукція зберігається поза приміщень, повинен бути проведений аналіз небезпек і оцінка ризиків з тим, щоб гарантувати відсутність ризику забруднень або несприятливого впливу на безпеку та якість.

#### Планування підприємства і технологічні потоки

На місці повинен бути план, який чітко описує внутрішні потоки готової продукції, пакувальних матеріалів, сировини, сміття, персоналу, води та ін. Повинна бути карта з розміщенням всіх будівель об'єкта.

Технологічні процеси від приймання до відвантаження мають бути організовані таким чином, щоб не допустити забруднення сировини, упаковки, напівпродуктів і готових продуктів. Ризик перехресного обсіменіння повинен бути зведений до мінімуму прийняттям ефективних заходів.

Якщо виробнича дільниця особливо чутлива до впливу мікроорганізмів, вона повинна обслуговуватися і контролюватися з метою забезпечення впевненості в безпеці продукту.

Лабораторії та контроль у процесі виробництва не повинні впливати на безпеку продукту.

### **Вимоги до конструкції виробничих і складських приміщень**

#### **Вимоги до конструкції**

Приміщення, де здійснюється підготовка, обробка, переробка і зберігання продуктів, повинні бути спроектовані і побудовані таким чином, щоб можна було забезпечувати дотримання вимог безпеки харчового продукту.

#### **Стіни**

Стіни повинні бути спроектовані і побудовані з урахуванням попередження накопичення бруду, зниження конденсації і розвитку цвілі і для полегшення санітарної обробки.

Поверхні стін повинні бути у хорошому стані, і не створювати труднощів для їх санітарної обробки, вони повинні бути водонепроникними і зносостійкими. З'єднання між стінами, стелями і підлогами повинні бути виконані з урахуванням можливості санітарної обробки.

#### **Підлога**

Підлогові покриття повинні бути виконані з урахуванням вимог виробництва і повинні бути у хорошому стані і легко митися. Поверхня повинна бути водонепроникною і зносостійкою.

Має бути забезпечено видалення стічних вод з дотриманням гігієнічних вимог. Системи стоків повинні бути спроектовані таким чином, щоб їх прибирання проходила без утруднень, а ризик забруднення продуктів був зведений до мінімуму (наприклад, попадання паразитів і т.д.).

Вода та інші рідини повинні досягати дренажної системи без утруднень, для цього повинні застосовуватися відповідні заходи. Наявність калюж слід уникати.

У приміщеннях, де обробляється продукт, обладнання та трубопроводи повинні бути розташовані так, щоб забруднена вода, наскільки це можливо, стікала безпосередньо в дренажну систему.

#### **Стелі / підвісні конструкції**

Стелі (якщо стель немає, то внутрішня поверхня дахів) і висячі конструкції (труби, проводка, лампи та ін.) повинні бути сконструйовані таким чином, щоб звести до мінімуму накопичення бруду і відшарування фарби, конденсацію і розвиток плісняви. Стелі і підвісні системи повинні мати конструкцію, яка полегшує санітарну обробку та перешкоджає забрудненню продукції, не повинні нести ризик фізичної та / або мікробіологічної контамінації.

При використанні підвісних стель, повинен бути забезпечений достатній доступ до простору для полегшення санітарної обробки, виконанню обслуговування та інспекції на наявність паразитів.

#### **Вікна та інші отвори**

Вікна та інші прорізи повинні бути спроектовані і виконані таким чином, щоб уникнути накопичення бруду та повинні утримуватись в хорошому стані.

Якщо існує ризик забруднення, то вікна і застеклений дах повинні залишатися закритими на заборони під час виробничого процесу. Там де вікна і застеклений дах спроектовані таким чином, що повинні відкриватися для вентиляції, необхідно забезпечити москітними сітками, що легко знімаються та знаходяться в хорошому стані або іншими способами, для попередження потрапляння будь-яких забруднень.

На тих ділянках, де працюють з незапакованими продуктами, вікна повинні бути захищені від загрози розбивання.

#### Двері та ворота

Двері повинні бути у хорошому стані (не повинно бути пошкоджень, фарби, що відійшла, корозії), легко чиститись. Зовнішні двері повинні бути сконструйовані таким чином, щоб запобігати проникненню шкідників, і при можливості, зачинятися.

#### Освітлення

Всі робочі зони повинні мати достатнє освітлення. Всі освітлювальні прилади повинні бути захищені кожухами від розбивання і встановлені так щоб мінімізувати ризик розбивання.

#### Кондиціонування повітря / Вентиляція

Всі виробничі ділянки повинні мати достатню природню і / або штучну вентиляцію. Якщо встановлені системи вентиляції, то доступ до фільтрів і інших компонентів, які підлягають чищенню або заміні, повинен бути зручним.

Устаткування з кондиціонування повітря і генератори штучного потоку повітря не повинні призводити до ризиків, які впливають на безпечність і якість продукту.

На ділянках, де збирається велика кількість пилу, повинно бути встановлено обладнання для її видалення.

#### Подача води.

Вода, використовувана як інгредієнт у виробничому процесі, або для санітарної обробки, повинна бути питної якості і надходити в достатніх кількостях, це також має відношення до пари і льоду, використовуваних у виробничих приміщеннях. Має бути забезпечено постійне постачання питної води.

Ре циркулює вода, яка використовується в процесі, що не повинна представляти ризику забруднення. Вода повинна відповідати вимогам законодавства на питну воду; повинні бути наявні записи про випробування води.

Якість води, пари або льоду, має контролюватися в відповідності з планом відбору проб, заснованому на аналізі ризиків.

Непитна вода повинна подаватися по окремим, маркованим трубопроводам. Такі трубопроводи не повинні з'єднуватися з системою подачі питної води, а також жодним чином не повинна існувати можливість

зворотного потоку, здатного забруднити джерела питної води або виробниче середовище.

#### Стиснене повітря

Якість стисненого повітря, що контактує з продуктом або матеріалом споживчої упаковки, повинна постійно контролюватися, ґрунтуючись на аналізі

небезпек і оцінки відповідних ризиків. Стиснене повітря не повинне викликати ризик контамінації.

### Миття і дезінфекція

Необхідно мати і виконувати графіки проведення миття та дезінфекції, засновані на аналізі небезпек і оцінці відповідних ризиків. У них повинні бути зазначені:

- Цілі;
- Відповідальні;
- Використовувані препарати та інструкції щодо їх застосування;
- Ділянки, які підлягають мийці та / або дезінфекції;
- Періодичність мийки;
- Вимоги до документації;
- Показники безпеки (у разі необхідності).

Графіки миття та дезінфекції повинні виконуватися і документуватися. Тільки кваліфікований персонал може бути допущений до проведення миття та дезінфекції. Для виконання графіка миття цей персонал повинен пройти навчання і проходити перепідготовку.

Ефективність та безпека дій з миття та дезінфекції, заснованих на аналізі небезпек і оцінці можливих ризиків, повинна перевірятися і відбиватися в документах, відповідно до графіка відбору проб, з використанням відповідних процедур. Застосовувані коригувальні дії повинні бути зафіксовані в документах.

Графіки миття та дезінфекції повинні переглядатися і змінюватися, якщо необхідно, при внесенні змін до продукту, процесу або при зміні миючого засобу та обладнання.

Призначення інвентарю для мийки має бути чітко ідентифіковано. Інвентар для миття повинен використовуватися шляхом, що запобігає забрудненню.

З хімікатів і миючих засобів повинні бути актуалізовані інформаційні листки безпеки матеріалів (ІЛБМ) та інструкції щодо застосування. Персонал, відповідальний за прибирання, повинен продемонструвати знання змісту цих інструкцій, які завжди повинні бути під рукою.

Миючі засоби повинні бути чітко промарковані, і використовуватися і зберігатися відповідним чином, виключаючи забруднення.

Мийка повинна проводитися в період, коли продукція не виготовляється. Якщо це неможливо, вона повинна контролюватися, щоб не впливати на продукт.

У випадку, коли компанія наймає сторонню організацію для проведення миття та дезінфекції, всі вищезазначені вимоги повинні бути чітко визначені у відповідному контракті.

### Видалення відходів

Повинна існувати і застосовуватись процедура з управління видаленням відходів, з метою запобігання забрудненню. Повинні виконуватися всі встановлені законом вимоги щодо видалення відходів.

Харчові та інші відходи повинні вилучатися із зон обробки продуктів, по можливості, швидко. Не можна допускати нагромадження відходів.

Контейнери для збору відходів повинні мати чітке маркування, зручну конструкцію, вони повинні бути у хорошому стані, легко піддаватися санітарній обробці, а в разі необхідності - дезінфікуватися.

Приміщення для збору відходів та контейнери повинні мати конструкцію, зручну для утримання їх в чистоті, з тим, щоб звести до мінімуму присутність шкідників. Відходи повинні збиратися в окремі контейнери у відповідності з передбачуваними способами їх видалення. Видаленням таких відходів повинна займатися тільки третя сторона, що має на це дозвіл. Компанія повинна вести записи щодо видалення відходів.

#### Ризик потрапляння сторонніх матеріалів, металу, розбитого скла і дерева

Повинна бути в наявності процедура, що забезпечує запобігання забруднення сторонніми матеріалами, заснована на аналізі небезпек або оцінці відповідних ризиків. З забрудненими продуктами слід поводитись як з невідповідними продуктами. Наприклад, в зоні обробки сировини, переробки, упаковки та зберігання, де в результаті аналізу небезпечних факторів і оцінки відповідного ризику була встановлена ймовірність забруднення продуктів, слід виключити використання дерева. Там де не можна обійтися без дерева, ризик повинен контролюватися, дерево повинно бути в гарному стані і чистим.

Якщо потрібно детектор металів та / або чужорідних тіл, їх установка повинна бути проведена таким чином, щоб забезпечити максимальну ефективність виявлення та запобігання подальшої контамінації. Детектори повинні регулярно обслуговуватися, для запобігання збоїв.

Потенційно забруднений продукт повинен бути ізольований. Доступ до цих продуктів і дії, що передбачають подальшу обробку і перевірку, повинен робити тільки персонал, наділений повноваженнями, відповідно до певної процедури. Після перевірки із забрудненою продукцією слід звертатися як з невідповідною.

Повинна бути вказана точність детектора. Перевірка функціонування відповідного детектора повинна проводитися регулярно. На випадок несправності або виходу з ладу металодетектора та / або детектора сторонніх матеріалів, повинні бути визначені, застосовані і документовані коригувальні заходи.

На всіх ділянках, наприклад, на ділянках обробки сировини, пакування та зберігання, де згідно з аналізом небезпек та оцінки відповідних ризиків виявлена ймовірність забруднення продукту, присутність скла і крихкого матеріалу повинно бути виключено. Там, де без скла і крихкого пластику

не можна обійтися, повинні бути заходи щодо захисту від розбивання.

Всі стаціонарні об'єкти, зроблені зі скла і крихких матеріалів, або з їх вставками, присутні на дільницях обробки сировини, переробки, пакування та зберігання, повинні бути занесені в спеціальний реєстр, включаючи інформацію про їх фактичне місцезнаходження. Оцінка стану об'єктів,

занесених до реєстру, повинна регулярно контролюватися, повинні вестися записи. Періодичність перевірки повинна бути документально обґрунтована.

Випадки розбивання скла і крихких матеріалів повинні документуватися. Винятки повинні бути обґрунтовані і задокументовані.

Повинні бути розроблені процедури, що забезпечують застосування заходів у разі розбивання скла та / або крихкого матеріалу.

Такі заходи повинні включати в себе визначення обсягу товарів, що підлягають ізоляції, уповноваженого персоналу, зайнятого прибиранням виробничих приміщень, і звільнення виробничої лінії для продовження виробничого процесу.

На підставі аналізу небезпек і оцінки відповідних ризиків, повинні бути передбачені превентивні заходи при поводженні зі скляною тарою, скляними або іншими контейнерами при здійсненні виробничого процесу

(перевертання тари, удари, ополіскування тощо.). Після цього виробничого етапу не повинно бути ризику повторного забруднення.

У випадку, якщо для виявлення сторонніх матеріалів використовується візуальний метод, персонал, що виконує візуальну оцінку, повинен бути навчений і його заміна повинна відбуватися з частотою, яка забезпечує максимальну ефективність процесу.

#### Моніторинг паразитів / Боротьба зі шкідниками

Компанія повинна передбачати заходи боротьби зі шкідниками, що відповідають національному законодавству, включаючи, як мінімум:

- Територію підприємства (потенційні шкідники);
- План місцевості з точками для приманок (схема розміщення приманок);
- Виявлення приманок на місці;
- Відповідальні на підприємстві;
- Використовувані продукти / реактиви та інструкції з їх використання і запобіжні заходи;
- Періодичність проведення інспекцій.

Контроль шкідників повинен ґрунтуватися на оцінці небезпек та аналізі відповідних ризиків.

Компанія повинна мати на підприємстві кваліфікований і навчений персонал і / або скористатися послугами кваліфікованого персоналу сторонньої організації. Якщо запрошується стороння організація, необхідні дії повинні бути викладені письмово в договорі.

Інспекції на предмет виявлення шкідників і будь-які дії повинні бути відображені в документах. Повинен проводитися моніторинг застосовуваних заходів, щодо нього повинні вестися записи.

Приманки, пастки і прилади для знищення комах повинні бути в робочому стані, в необхідній кількості та знаходитись у відповідних місцях. Вони повинні бути сконструйовані таким чином, щоб не викликати ніякого ризику контамінації.

Продукти, що надходять, повинні після прибуття перевірятися на відсутність паразитів. Будь-який випадок зараження повинен реєструватися в документах, і повинні бути вжиті заходи боротьби. Ефективність контролю шкідників повинна контролюватися за допомогою регулярного аналізу тенденцій.

#### Приймання товарів і зберігання

Усі вхідні товари, включаючи пакувальні матеріали, повинні перевірятися на відповідність НІТД з періодичністю, що зазначена в плані перевірок. Даний план повинен бути заснований на аналізі ризиків. Результати мають документуватися.



Умови зберігання сировини, напівпродуктів і готових продуктів, а також пакувальних матеріалів повинні завжди відповідати вимогам до продукту (наприклад, температура холодильного зберігання, захисні покриття) і не повинні мати шкідливий вплив на інші продукти. Сировина, пакувальні матеріали, напівпродукти і готові продукти повинні зберігатися в умовах, що мінімізують ризик перехресного забруднення.

Для управління та зберігання робочих матеріалів, технічних засобів і добавок повинні бути забезпечені належні умови. Персонал, відповідальний за управління складами, повинен бути навчений. Всі продукти повинні бути чітко ідентифіковані. Використання продуктів повинно відбуватися відповідно до принципу «Перший увійшов /- перший вийшов» і / або «Раніше закінчується термін придатності - раніше вийшов».

Якщо компанія наймає третю особу по наданню послуг зберігання, то дана організація повинна відповідати вимогам IFS Logistics. Якщо організація, що представляє послуги, не сертифікована, всі вимоги, еквівалентні практиці організації зберігання повинні виконуватися і бути чітко обумовлені у відповідному контракті.

#### Транспорт

Перед завантаженням транспортних засобів необхідно перевірити їх стан (відсутність незвичайних запахів, високий ступінь запиленості, надмірна вологість, паразити, цвіль), і, в разі необхідності, повинні бути прийняті належні міри щодо усунення невідповідностей.

Повинні виконуватися дії для запобігання забруднення під час транспортування (харчові / нехарчові продукти / різні категорії товарів).

Якщо продукти повинні транспортуватися при певних температурах, то перед завантаженням температура всередині транспортного засобу повинна бути перевірена і задокументована. Якщо при транспортуванні продукти повинні перевозитися при визначених температурах, то має бути забезпечене підтримання необхідного діапазону температур, і вони повинні

бути зафіксовані в документах.

Повинні існувати адекватні гігієнічні вимоги для всіх транспортних засобів і устаткування, використовуваного для завантаження / розвантаження (наприклад, шлангів, установок в бункерах). Необхідно вести реєстрацію всіх прийнятих заходів. Зони навантаження і завантаження повинні бути обладнані для захисту продукції від зовнішнього впливу.

У тому випадку, якщо компанія наймає третю особу для здійснення транспортних операцій, всі вимоги, визначені вище, повинні бути чітко прописані у відповідних контрактах, або підрядник повинен буде виконувати.

Безпека транспортних засобів повинна забезпечуватися відповідним чином.

#### Обслуговування та ремонт

Для всього основного обладнання (включаючи транспортні засоби), для того щоб воно відповідало вимогам до продукту повинна бути передбачена адекватна система обслуговування, яка повинна застосовуватися і документуватись. Вона стосується обслуговування обладнання як всередині, так і поза підприємством. Необхідно дотримуватися вимоги до продуктів і попереджувати їх забруднення

при проведенні робіт з обслуговування і ремонту обладнання, і після їх завершення. Необхідно вести записи про проведення робіт з обслуговування та ремонту і виконуваних коригувальних дійх.

Всі матеріали, використовувані для обслуговування та ремонту, повинні відповідати своєму призначенню.

Збої в роботі ділянок або обладнання (включаючи транспорт), на які поширюється система обслуговування, повинні фіксуватися в документах і переглядатися для внесення коректив в систему обслуговування.

Тимчасові ремонтні роботи повинні проводитися таким чином, щоб вони не вплинули на вимоги до якості продукту. Така робота повинна бути зафіксована в документі, і повинен бути встановлений короткий термін усунення несправності.

У тому випадку, якщо компанія наймає третю особу для здійснення обслуговування та ремонту, всі вимоги щодо матеріалів та обладнання мають бути чітко визначені, задокументовані та дотримуватися.

#### Обладнання

Обладнання повинно мати відповідну конструкцію і відповідати призначенню використання. Перед введенням в експлуатацію воно має бути перевірено на предмет того, що вимоги до продукту дотримуються.

Для всього обладнання та інструменту, що має безпосередній контакт з харчовою продукцією, повинні бути сертифікати відповідності, що підтверджують відповідність вимогам законодавства. У разі відсутності законодавчих вимог, повинні бути продемонстровані свідоцтва того, що обладнання та інструменти придатні для використання. Ця вимога поширюється на все обладнання та інструменти (інвентар), що мають безпосередній контакт із сировиною, напівпродуктами і готовими продуктами.

Обладнання повинно мати таку конструкцію і бути таким чином встановлено, щоб можна було ефективно здійснювати прибирання та обслуговування.

Компанія повинна упевнитися, що все харчове обладнання в хорошому стані і не робить ніякого негативного впливу на безпеку харчової продукції.

Компанія повинна гарантувати, що в разі зміни методів переробки та устаткування, характеристики процесів переглядатимуться з метою підтвердження, що продукт відповідає вимогам.

#### Простежуваність (включаючи ГМО і алергени)

Компанія повинна мати систему простежуваності, що дозволяє ідентифікувати партії харчової продукції та їх зв'язок з партіями сировини, упакування, що знаходиться в безпосередньому контакті з продукцією, упаковки, яка призначена або очікується, що буде мати безпосередній контакт з харчовими продуктами. Система простежуваності повинна включати всі записи, що відносяться до процесу виробництва і розподілення продукції. Простежуваність повинна забезпечуватися і документуватися до поставки продукції замовнику.

Простежуваність повинна ідентифікувати зв'язок між партіями готової продукції та її маркуванням. Система простежуваності повинна періодично тестуватися, як мінімум, раз на рік і кожен раз, коли в неї вносяться зміни. Під час тестування перевіряється крок вперед і назад по процесу (від поставленого продукту до сировини і навпаки), включаючи контроль якості. Повинні вестися

записи за результатами тестування. Простежуваність повинна здійснюватися на всіх етапах, включаючи робочий процес, подальшу обробку та операції з переробки.

У той час, коли продукція вже упакована, повинно здійснюватись етикетування напівпродуктів або готових продуктів для забезпечення чіткої системи простеження продукту. Якщо товари етикетуються пізніше, то товари, які тимчасово зберігаються, повинні мати спеціальну етикетку партії. Термін придатності (Наприклад, «вжити до»), нанесений на етикетку товарів, повинен бути розрахований на основі дати вироблення партії.

На вимогу споживача, повинні зберігатися ідентифіковані репрезентативні зразки виробленої партії, зберігання повинно здійснюватися до терміну закінчення «Терміну придатності »або« Придатний до »для готового продукту і, якщо це необхідно, визначеного період після цієї дати.

#### Генетично модифіковані організми (ГМО)

Для продукції, яка надходить до покупця, або в країну, що має вимоги до ГМО, компанія повинна мати системи і процедури, що дозволяють ідентифікувати продукти, що складаються з ГМО, що містять ГМО або виготовлені з ГМО, включно з харчовими інгредієнтами, а також харчові та смакові добавки.

Повинні бути в наявності НіТД та супровідні документи на сировину із зазначенням продуктів, що складаються з ГМО, виготовлених з ГМО або містять ГМО. Гарантії щодо статусу сировини на наявність ГМО повинні бути обумовлені в контракті з постачальником або відповідній технічній документації, що відображає статус щодо ГМО. Компанія повинна вести постійно оновлюваний список всіх сировинних матеріалів, що містять ГМО, використовуваних на своїх підприємствах, який також включає всі суміші і рецептури, в якому також зазначена ГМО сировина.

Повинні бути адекватні процедури, які гарантують, що виробництво продуктів, що містять ГМО або складаються з ГМО,

налагоджено таким чином, щоб запобігти забрудненню продуктів, що не містять ГМО. Повинні бути вжиті належні заходи контролю для попередження перехресного забруднення продуктами ГМО. Ефективність цих процедур необхідно контролювати шляхом перевірок.

Готова продукція, що містить ГМО або промаркована інформацією про відсутність ГМО, повинна бути задекларована відповідно до чинного законодавства. Супроводжуюча документація повинна мати відповідні посилання на ГМО.

Компанія повинна чітко виконувати вимоги споживача щодо статусу продукту на вміст ГМО.

#### Алергени і особливі умови виробництва

Компанія повинна мати НіТД на сировину, в якому б вказувались всі наявні алергени, що підлягають декларуванню відповідно до країни продажу готової продукції. Компанія повинна постійно вести оновлюваний список використовуваної на своєму підприємстві сировини, що містить алергени, в якому також вказуються всі суміші і рецептури, в яких використовується сировина, що

містить алергени. Виробництво продукції, яка містить алергени, що вимагають декларування, має здійснюватися таким чином, щоб

перехресне забруднення було по можливості зведено до мінімуму.

Готові продукти, які містять алергени, що вимагають декларування, повинні мати інформацію (на етикетці) у відповідності до чинного законодавства.

### **3.2.5 Зміни, аналізування, покращення**

#### **Внутрішні аудити**

Повинні проводитися ефективні внутрішні аудити відповідно до певної узгодженої програми аудита, які повинні охоплювати, як мінімум,

всі вимоги Стандарту IFS. Область розповсюдження і періодичність внутрішніх аудитів повинна бути визначена на основі аналізу небезпек і оцінки відповідних ризиків. Це також поширюється на зберігання поза виробництвом на власних або орендованих площах.

Внутрішній аудит діяльності підприємства, щодо аналізу забезпечення харчової безпечності і відповідності продукції НІТД повинен проводитися, принаймні, раз на рік.

Аудитори повинні бути людьми компетентними та незалежними від ділянки, яка перевіряється.

Результати аудиту мають бути передані вищому керівництву і відповідальним особам відповідної ділянки. Повинні бути визначені необхідні коригувальні дії та визначений графік їх виконання, повинне бути відображення в документах і результати передані кожному відповідному працівнику. У документах повинно бути зазначено, як і коли має бути виконана перевірка коригувальних дій за результатами внутрішнього аудиту.

#### **Інспекція підприємств на місці**

Повинні плануватися і проводитися інспекції підприємства (наприклад, контроль продуктів, гігієна, ризики потрапляння сторонніх тіл, гігієна персоналу та утримання приміщень), Періодичність інспекцій кожної ділянки (у тому числі, вулична територія) і кожної діяльності повинна ґрунтуватися на аналізі небезпек і оцінки відповідних ризиків, а також

результатів попереднього досвіду.

#### **Валідація і контроль процесу**

Повинні бути чітко визначені критерії для валідації та контролю процесів.

У випадках, коли контроль процесів і параметрів виробничого середовища (температура, час, тиск, хімічні властивості та ін.) важливий для забезпечення вимог до якості продукції, такі параметри повинні постійно і / або з певними інтервалами контролюватися і реєструватися. Всі операції з переробки повинні затверджуватись, піддаватись моніторингу та документуватись. Дані операції повинні впливати на вимоги до продукту.

Повинні бути передбачені процедури негайного повідомлення, реєстрації, моніторингу поганої роботи обладнання та відхилень у продукті.

Валідація процесу повинна проводитися з використанням даних пов'язаних з безпекою продукту і процесів. У разі проведення суттєвих змін, повинна проводитися повторна валідація.

#### Калібрування, настроювання та перевірка вимірювальних приладів і пристроїв моніторингу

Компанія повинна встановити необхідні вимірювальні пристрої та апаратуру моніторингу для забезпечення вимог до продукту. Ці пристрої повинні бути зареєстровані в документації та чітко позначені.

Всі вимірювальні пристрої повинні з певними інтервалом перевірятися, налаштовуватися і калібруватися в системі моніторингу через певні інтервали, і відповідно до певних визнаних стандартів/ методів.

Результати перевірок, настройок і калібрування повинні документуватись. У разі необхідності повинні виконуватися коректуючі дії щодо пристрою, і якщо необхідно, процесів або продуктів.

Всі вимірювальні пристрої повинні використовуватися виключно для певних цілей. Якщо результати вимірювань вказують на несправність, підозрілий пристрій має бути негайно відремонтовано або замінено.

Дані калібрування вимірювальних пристроїв повинні бути чітко вказані (на самій машині або в списку випробовуваних пристроїв).

#### Перевірка кількості (контроль кількості / заповнюваність)

Частота і методологія перевірок кількості повинні визначатись таким чином, щоб були дотримані вимоги законодавства і споживачів, або, у разі наявності, вказівки про номінальну кількість.

Для перевірки кількості партій повинна існувати процедура визначення критеріїв відповідності. Дана процедура, поряд з іншим, повинна враховувати тару, щільність та інші критичні параметри.

Відповідно до плану відбору зразків, що забезпечує необхідну репрезентативність виробленої партії, повинні проводитися перевірки і вестися записи.

Для всіх продуктів, готових до відвантаження, результати перевірок повинні бути у відповідності з певними критеріями.

Для закуповуваних у третіх осіб, вже попередньо розфасованих продуктів, повинні бути свідоцтва про відповідність їх номінальної кількості вимогам законодавства.

Якщо застосовується обладнання, що використовується для кінцевої перевірки, воно має бути схвалено уповноваженими органами в установленому порядку.

#### Аналіз продукту

Повинні бути передбачені процедури, які гарантують, виконання всіх зазначених вимог до продукту, включаючи вимоги законодавства і НІТД. Мікробіологічні, фізичні і хімічні дослідження, необхідні для цієї мети повинні виконуватися силами компанії та / або за субдоговорів.

Дослідження, які відносяться до безпечності харчових продуктів, повинні переважно виконуватися лабораторіями, які мають відповідні програми / методи акредитації (ISO 17025). Якщо аналізування виконуються на самому підприємстві

або лабораторією з неакредитованими програмами / методами, то результати повинні регулярно перевірятися лабораторією з акредитованими програмами / методами (ISO 17025).

Повинні існувати процедури, які гарантують надійність результатів аналізу, виконаного на самому виробництві, на основі офіційно визнаних методів аналізів. На основі аналізу небезпек та оцінювання відповідних ризиків повинен бути складений план випробувань на проведення внутрішніх і зовнішніх аналізів, що охоплює сировину, напівпродукти і готові продукти, а також виробниче обладнання та пакувальні матеріали, а в разі необхідності і перевірку навколишнього середовища. Результати випробувань повинні бути відображені в документах.

Результати аналізів повинні відразу оцінюватися. Відповідні коригувальні заходи повинні застосовуватися для кожного незадовільного результату. Аналітичні результати повинні регулярно переглядатися для визначення тенденцій. Необхідно враховувати тенденції, що свідчать про незадовільні результати.

У разі проведення компанією внутрішніх аналізів, повинен бути кваліфікований і навчений персонал та відповідні обладнання і приміщення.

Для перевірки якості готової продукції повинні регулярно проводитися внутрішні органолептичні дослідження. Ці дослідження повинні проводитися на відповідність НІТД, і має оцінюватися вплив відповідних параметрів на характеристики продукту. Результати досліджень повинні документуватися.

Грунтуючись на зовнішній і внутрішній інформації про ризики для продукції, що має вплив на харчову безпеку, компанія повинна оновлювати свій план контролю та / або впроваджувати відповідні заходи для контролю впливу на готову продукцію.

#### Карантин продукту (блокування / затримання) і відпуск продукту

Для проведення карантину (блокування / затримання) і відпуску всіх сировинних матеріалів, напівпродуктів і готових продуктів і пакувальних матеріалів має бути передбачена процедура, заснована на аналізі небезпек і оцінці відповідних ризиків. Процедура повинна гарантувати, що в виробництво запускаються і відвантажуються продукти, що відповідають вимогам.

#### Управління скаргами з боку уповноважених організацій і клієнтів

Організація повинна мати систему управління скаргами на продукцію. Всі скарги повинні розглядатися компетентним персоналом. У тому випадку, коли вони обґрунтовані, то негайно, у разі необхідності, повинні бути прийняті відповідні заходи.

Скарги повинні бути проаналізовані для здійснення запобіжних дій і щоб уникнути повторення невідповідностей. Результати аналізу скарг повинні доводитися до відома відповідних відповідальних осіб і вищого керівництва.

#### Управління позаштатними ситуаціями, вилучення продукції та відкликання продукції

Повинна бути визначена і документована процедура управління позаштатними та потенційними кризовими ситуаціями, що впливають на безпеку продукції, законодавчі вимоги і якість. Дана процедура повинна застосовуватися і

підтримуватися. Вона включає, як мінімум, призначення і навчання кризової команди, список контактних осіб на випадок оголошення тривоги, джерела отримання рекомендацій по законодавству (у разі необхідності), підписання контактів, інформацію для клієнтів, план зв'язку, включаючи інформацію для споживача.

Організація повинна мати ефективну процедуру вилучення та відкликання всіх продуктів, яка гарантує швидке інформування всіх клієнтів. Ця процедура повинна включати чіткий розподіл обов'язків.

Повинні оновлюватися дані про контакти в надзвичайних ситуаціях (а саме: імена, номери телефонів постачальників, клієнтів і компетентного керівництва). Посадова особа компанії, уповноважена на ініціацію процесу управління надзвичайними ситуаціями, має бути постійно доступна.

Здійсненність, ефективність і своєчасність виконання процедури відкликання повинна підлягати регулярній внутрішній перевірці, заснованій на аналізі небезпек і оцінці відповідних ризиків, перевірка повинна проводитися не рідше одного разу на рік. Перевірки повинні проводитися таким чином, щоб гарантувати ефективне здійснення і відповідність процедури.

#### Управління невідповідностями та продуктами, що мають невідповідності

Повинна бути в наявності процедура управління всіма невідповідностями сировини, напівпродуктів та готової продукції, технологічного устаткування і пакувальних матеріалів. Як мінімум, вона повинна включати:

- Ізоляцію / процедури карантину;
- Аналіз небезпек й оцінку відповідних ризиків;
- Ідентифікацію (наприклад, етикетка);
- Рішення про подальше використання (наприклад, випуск, переробка / наступна обробка, блокування, карантин, відмова / видалення).

Відповідальність за управління невідповідною продукцією повинна бути чітко визначена. Процедура з управління невідповідною продукцією повинна бути зрозуміла всьому персоналу.

У разі наявності невідповідностей, повинні бути зроблені негайні коригуючі заходи для забезпечення відповідності продукції вимогам.

#### Коригувальні дії

Повинна бути передбачена процедура реєстрації та аналізу невідповідностей для того, щоб уникнути їх повторень впровадженням попереджувальних заходів та / або корегувальних дій.

Коректувальні дії повинні бути чітко сформульовані, задокументовані і виконуватись якнайшвидше для уникнення випадків появи подальших невідповідностей. Необхідно чітко визначити відповідальних за виконання зазначених дій, і забезпечити їх здійснення в строк. Документація повинна зберігатися в надійному місці, доступ до неї повинен бути простим.

Виконувані коригувальні дії повинні реєструватися в документах, а їх результативність повинна перевірятися.

### 3.2.6 Захист продукту та зовнішні інспекції

#### Оцінка захисту продукції

Повинна бути чітко визначена відповідальність за захист продукції. Дану відповідальність повинен нести ключовий персонал, або персонал повинен мати доступ до вищого керівництва.

Повинні бути продемонстровані достатні знання щодо даного питання.

Повинен бути проведений і документований аналіз небезпеки та оцінка відповідного ризику по захищеності харчового продукту. На основі даної оцінки та законодавчих вимог, повинні бути ідентифіковані критичні зони щодо небезпеки. Аналіз небезпек і оцінка відповідних ризиків захищеності харчових продуктів повинні проводитися обов'язково при змінах, які впливають на харчову чистоту.

Повинна бути визначена і періодично тестуватися на ефективність відповідна система екстреного сповіщення.

Якщо законодавство вимагає реєстрацію або проведення інспекцій виробництва, то повинні бути надані докази цього.

#### Охорона виробничих приміщень

Виявлені, на основі аналізу небезпек та оцінки відповідних ризиків, області, критичні щодо безпеки, повинні бути адекватно захищені і запобігати несанкціонованому доступу. Зона доступу повинна контролюватися.

Повинні існувати процедури для запобігання проникнення / або виявлення ознак втручання чи проникнення.

#### Безпека персоналу та відвідувачів

Політика для відвідувачів повинна містити аспекти плану по захисту продукції. Повинен бути визначений персонал, зайнятий на постачанні та навантаженні продукції і може мати прямий контакт з продуктом, персонал повинен дотримуватися правил компанії в відношенні доступу. У зонах зберігання повинні бути визначені відвідувачі і постачальники зовнішніх послуг, яких необхідно реєструвати під час доступу. Вони повинні бути інформовані про політику підприємства та їх доступ повинен відповідно контролюватися.

Весь персонал щорічно повинен проходити навчання з програми захисту продуктів, а також у тих випадках, коли відбуваються значні зміни в програмі. Навчання має документуватися. Практика найму та звільнення співробітників повинна містити аспекти безпеки, визначені законодавством.

#### Зовнішні інспекції

Повинна існувати задокументована методика для управління зовнішніми інспекціями та офіційними перевітками. Відповідний персонал повинен пройти навчання з практики виконання даної процедури.