

# **СУЧАСНІ ЄВРОПЕЙСЬКІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ВИМОГ ДО ВИРОБНИКІВ СВІЖИХ ТА ЗАМОРОЖЕНИХ ЯГІД ТА ФРУКТІВ В КОНТЕКСТІ ПЕРСПЕКТИВИ ЕКСПОРТУ НА РИНКИ ЄС**

Юлія Слива, к.т.н., доцент кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України

# ХАРЧОВИЙ ЛАНЦЮГ – СТАНДАРТИ ТА СХЕМИ

Первинні  
виробники

Транспорту  
вання

Переробка  
упаковка

Транспорту  
вання

Гуртовий  
склад

Транспорту  
вання

Реалізація  
/споживач



GlobalGAP  
Органічний  
продукт

НАССР  
BRC  
IFS  
ISO 22000  
FSSC

BRC  
Зберігання та  
реалізація  
IFS  
Логістика

НАССР  
BRC  
IFS

ISO 9001 / ISO 14001 / OHSAS 18001/ ISO 26000

# ТИПОВИМИ СПОНУКАЛЬНИМИ МОТИВАМИ ДО СТВОРЕННЯ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВОЮ БЕЗПЕКОЮ Є:

## Регламентуючі вимоги

- Міжнародні правила торгівлі, що діють в СОТ
- Законодавчі вимоги країн імпорту продуктів харчування
- **Бажання виходу на міжнародні ринки**

## **Вимоги з боку клієнтів, партнерів (найчастіше - зарубіжних)**

- А у вас є система харчової безпеки?
- Участь у тендерах
- Статус «надійного постачальника»

## **Прагнення до вдосконалення власного підприємства**

- Покращення ефективності управління за рахунок впорядкування процесів та отримання механізмів аналізу, контролю та покращення
- Наявність і наростання проблем, пов'язаних з безпекою харчових продуктів

# НАВІЩО ВПРОВАДЖУВАТИ СИСТЕМУ ?

## × внутрішні вигоди

В основі - **системний підхід**, що охоплює параметри безпечності харчових продуктів на всіх етапах життєвого циклу - від отримання сировини до використання продукту кінцевим споживачем

Використання **превентивних заходів**, а не застосування дій з виправлення браку і відкликання продукції

Однозначне **визначення відповідальності** за забезпечення безпеки харчових продуктів

Безпомилкове **виявлення критичних процесів** і концентрація на них основних ресурсів і зусиль підприємства

Значна **економія** за рахунок зниження частки браку у загальному обсязі виробництва

Документально **підтверджена впевненість** щодо безпеки вироблених продуктів, що особливо важливо при аналізі претензій і в судових розглядах

# НАВІЩО ВПРОВАДЖУВАТИ СИСТЕМУ ?

---

## зовнішні переваги

Підвищується **довіра споживачів** до виробленої продукції

Відкривається можливість **виходу на нові ринки**, розширення вже існуючих ринків збуту

З'являються **додаткові переваги** при участі у важливих тендерах

Підвищується **конкурентоспроможність продукції підприємства**

Зарубіжні інвестори охочіше йдуть на **капіталовкладення**;

Зниження **кількості рекламацій** за рахунок забезпечення стабільної якості продукції

Створення **репутації** виробника якісного та безпечного продукту

# ГЛОБАЛЬНА ІНІЦІАТИВА З БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (GFSI)

- **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.**



# ПРЕВАГИ ВІД ЗАСТОСУВАННЯ СТАНДАРТІВ І СХЕМ СХВАЛЕНИХ GFSI

## Для компаній - учасників ланцюга живлення:

- ✘ Підвищення надійності безпечності 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.

# СТАНДАРТИ ТА СХЕМИ СЕРТИФІКАЦІЇ ДЛЯ ПЕРВИННИХ ВИРОБНИКІВ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ





# СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ GLOBALGAP В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД РІЗНИХ ГРУП ПРОДУКЦІЇ

**GLOBALG.A.P.**

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

# БАЗОВІ ВИМОГИ

---

Стандарт містить наступні вимоги:

- головні (*виділені в стандарті червоним кольором*)
- другорядні (жовтим кольором)
- рекомендації (зеленим кольором)

Всі 236 контрольні точки повинні бути оцінені на відповідність **(74 головні 100%; 125 другорядні - 95%; 37 рекомендацій)**

Можливі відповіді:

- Відповідає (ТАК)
- Не відповідає (НІ)
- Незастосовно (Н/З)

№	Контрольные точки	Критерии соответствия	Уровень
FV.	<b>ФРУКТЫ И ОВОЩИ</b>		
FV. 1	<b>ОБРАБОТКА ПОЧВЫ</b> (N/A, если фумигация не проводится)		
FV. 1.1	<b>Фумигация / Газация грунта</b> (N/A, если газация грунта не производится)		
FV. 1.1.1	Представлено ли письменное обоснование применения фумигантов?	Имеется письменное подтверждение и обоснование применения фумигантов для почвы, включающее место, дату, действующее вещество, дозы, метод и имя исполнителя. Использование метилбромиды в качестве фумиганта для почвы не разрешается.	Второстепенное требование
FV. 1.1.2	Соблюдены ли сроки выжидания перед высевом/посадкой?	Сроки выжидания должны быть зафиксированы документально.	Второстепенное требование
FV. 2	<b>СУБСТРАТЫ</b> (N/A, если субстраты не используются)		
FV. 2.1	Участвует ли производитель в программах повторного использования (рециклинга) субстрата, где это возможно?	Производитель документирует количество повторно используемого материала и даты. Для этого достаточно счетов или товарных накладных. Если производитель не принимает участия в программе рециклинга, то причины должны быть обоснованы.	Рекоменд.
FV. 2.2	Если при стерилизации субстрата для повторного использования применялись химикаты, были ли письменно зафиксированы место, дата стерилизации, тип химического вещества, метод стерилизации, имя исполнителя и время выжидания до посева/посадки?	Если субстрат стерилизуется в хозяйстве, то записаны имя исполнителя или справочные данные о поле, фруктовом саде или теплице. Если субстрат стерилизуется не в хозяйстве, то есть записи о названии и местонахождении предприятия, производящего стерилизацию. Должным образом зафиксировано: дата стерилизации (день/месяц/год); название и действующее вещество; оборудование (напр., бак на 1000 л и т.п.); метод (напр., пропитывание, затуманивание); имя исполнителя (лица, фактически применявшего химикаты и выполнявшего стерилизацию); время выжидания.	Обязательное требование
FV. 2.3	Может ли при использовании субстратов естественного происхождения быть подтверждено то, что они взяты не в местах, имеющих статус заповедника?	Имеется документация, подтверждающая естественное происхождение используемых субстратов. Записи показывают, что субстраты происходят не из мест, имеющих статус заповедника.	Рекоменд.

# ОСНОВНІ ТОЧКИ КОНТРОЛЮ ТА КРИТЕРІЇ ВІДПОВІДНОСТІ

**GLOBALG.A.P.**

- ✘ історія ділянки чи ягідника та управління нею;
- ✘ **придатність ґрунтів для вирощування ягід;**
- ✘ 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.**

# ПЕРЕВАГИ ВІД ВПРОВАДЖЕННЯ GLOBALGAP:

**GLOBALG.A.P.**

- 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 НАССР;
- **відкриває невеликим підприємствам доступ на ринок.**

# ПАРТНЕРИ GLOBALGAP, ТОРГІВЕЛЬНІ РОЗДРІБНІ МЕРЕЖІ

**GLOBALG.A.P.**

Retail & Food Service Members



# СТАНДАРТИ, ЩОДО ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ



- × 1980 р. - “ Базові стандарти ІФОАМ щодо органічного виробництва та переробки ”
- × “ Акредитаційний критерій ІФОАМ ”

# МІЖНАРОДНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ



**1999р. - “ Керівні положення по виробництву, переробці, маркуванню і збуту органічних продуктів ”:**

- × Загальні положення;**
- × Опис і визначення;**
- × Маркування і інформація (включно із стадією переходу);**
- × Привила виробництва і підготовки (включаючи критерії вмісту речовин);**
- × Системи інспекції та сертифікації;**
- × Контроль за імпортом.**



# МІЖНАРОДНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ



**2001р. - “ Керівні положення по виробництву, переробці, маркуванню і збуту кормів для худоби і продуктів тваринництва для органічних продуктів ”:**

- ✘ Загальні положення;
- ✘ Опис і визначення;
- ✘ Маркування і інформація (включно із стадією переходу);
- ✘ Правила виробництва і підготовки (включаючи критерії вмісту речовин);
- ✘ Системи інспекції та сертифікації;
- ✘ Контроль за імпортом.



# МІЖНАРОДНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ



## Інструменти міжнародного регулювання виробництва органічної продукції

- × **Загальні принципи** – цілі, на які орієнтовано органічне виробництво та переробка;
- × **Рекомендації** – стандарти, які пропагують, але не вимагають їх чіткого виконання;
- × **Стандарти** – мінімальні вимоги, які мають бути виконані органами із сертифікації/стандартизації.

# МІЖНАРОДНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ



## Принципи органічного виробництва:

- ✘ забезпечення збереження та відтворення родючості ґрунтів методами, які оптимізують біологічну активність ґрунтів, забезпечують збалансоване постачання поживних речовин для рослин, зберігаючи земельні та інші природні ресурси, які використовуються при веденні органічного сільськогосподарського виробництва;
- ✘ ведення органічного сільськогосподарського виробництва у спеціально визначених зонах;
- ✘ забезпечення сталості органічного сільськогосподарського виробництва шляхом повторного використання залишків рослин та відходів тваринництва, що має бути основним способом удобрення;
- ✘ підвищення самоконтролю природних процесів при боротьбі з бур'янами, шкідниками та хворобами через використання різноманітних взаємозалежних форм життя, а також селекції культур, сівозмін, регулювання зрошування, обробки ґрунту та культивації;
- ✘ відмова від використання генетично модифікованих організмів та продукції з них;
- ✘ запобігання забрудненню довкілля;

# МІЖНАРОДНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ



## Принципи органічного виробництва:

- ✘ запобігання процесам утилізації пестицидів та агрохімікатів, отриманих шляхом хімічного синтезу;
- ✘ гарантоване забезпечення всім сільськогосподарським тваринам умов життя, що відповідним чином враховують основні аспекти їхнього природного поведіння;
- ✘ підтримка оптимального використання та належної охорони водних ресурсів;
- ✘ розвиток цінних і сталих водних екосистем та всіх форм життя в них;
- ✘ підтримка і розширення біологічних циклів у системі ведення господарства і переробки, включаючи мікроорганізми, земну флору і фауну, рослини та тварини;
- ✘ збереження генетичного біорізноманіття виробничих систем та їхнього оточення, включаючи захист рослин, диких птахів і тварин;
- ✘ гармонійна рівновага між рослинним і тваринним виробництвом.

# ЄВРОПЕЙСЬКЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ



- ✘ **Постанова ЄС №834/2007 від 28 червня 2007 року стосовно органічного виробництва та маркування органічних продуктів ( на заміну Постанови ЄС №2092/2001)**
- ✘ **Постанова ЄС №889/2008 від 5 вересня 2008 року “Детальні правила щодо органічного виробництва, маркування і контролю для впровадження Постанови ЄС №834/2007 стосовно органічного виробництва та маркування органічних продуктів ”**



# СТАНДАРТИ ТА СХЕМИ СЕРТИФІКАЦІЇ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЗАМОРОЖЕНИХ ФРУКТІВ (HACCP, ISO 22000, BRS GLOBAL STANDARD, IFS )



# ISO 22000:2005 «СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. ВИМОГИ ДО БУДЬ-ЯКИХ ОРГАНІЗАЦІЙ ХАРЧОВОГО ЛАНЦЮГА»

1. ISO 22000:2005 Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»;
2. ISO 15161:2001 Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry «Настанови щодо застосування ISO 9001:2000 у виробництві харчових продуктів та напоїв»;
3. ISO/TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety -- Part 1: Food manufacturing «Програми обов'язкових попередніх заходів із забезпечення безпечністі харчових продуктів. Частина 1. Виробництво харчових продуктів»;
4. ISO/TS 22002-2:2013 Prerequisite programmes on food safety -- Part 2: Catering «Програми обов'язкових попередніх заходів із забезпечення безпечністі харчових продуктів. Частина 2. Заклади громадського харчування»;
5. ISO/TS 22002-3:2011 Prerequisite programmes on food safety - Part 3: Farming «Програми обов'язкових попередніх заходів із забезпечення безпечністі харчових продуктів. Частина 3. Виробництво сільськогосподарської продукції»
6. ISO/TS 22002-4:2011 Prerequisite programmes on food safety - Part 3: Food packaging manufacturing «Програми обов'язкових попередніх заходів із забезпечення безпечністі харчових продуктів. Частина 4. Виробництво пакувальних матеріалів»
7. ISO/TS 22003:2007 Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems «Системи управління безпечністю харчових продуктів Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів»;
8. ISO/TS 22004:2005 Food safety management systems -- Guidance on the application of ISO 22000:2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Наставови щодо застосування ISO 22000:2005»;
9. ISO 22005:2007 Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain «Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи»;
10. ISO 22006:2009 Quality management systems -- Guidelines for the application of ISO 9001:2008 to crop production «Системи менеджменту якості. Наставови щодо застосування ISO 9001:2008 для продукції рослинництва».

# *BRC Global Standard – Food.*

**Що таке BRC Глобальний Харчовий Стандарт?**

**BRC підтримується Британським Консорціумом роздрібної Торгівлі**

**Використовується виробниками та дилерами роздрібних мереж ВБ**

**Знижує кількість повторюваних аудитів з боку ряду різних замовників**

**Вимоги чіткі та прозорі для постачальників**

**Розроблено серію Технічних Стандартів, які можуть використовувати постачальники торговельних мереж**

[www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com)





# *BRC Global Standard – Food.*

## **Серія стандартів BRC:**

**BRC Продукти харчування -**

**BRC Упаковка і пакувальні матеріали**

**BRC Зберігання та Розподіл**

**BRC Споживчі Товари**



# *BRC Global Standard – Food.*



## **Вимоги:**

- 1 - Зобов'язання вищого керівництва і безперервне поліпшення
- 2 - План Харчової Безпеки - HACCP
- 3 - Схема Харчової Безпеки і Управління Якістю
- 4 - Норми Місця розташування
- 5 - Контроль продукту
- 6 - Контроль процесу
- 7 - Персонал



# Міжнародний стандарт харчових продуктів (IFS)

## Вимоги стандарту IFS

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

international  
food standard



**Дякую за увагу!**