Решение

заседания Комитета по развитию потребительского рынка Северной торгово-промышленной палаты по вопросу **«Внедрение международных стандартов безопасности пищевой продукции (HACCP, ISO 22000) на предприятиях Мурманской области, выпускающих продукцию для потребительского рынка. Проблемы внедрения и пути их решения».**

г.Мурманск 26.03.2015г

Согласно статистическим данным, россияне, приобретая в последнее время продукты в магазинах, все чаще во главу угла ставят качество, а не низкую цену. То есть, именно безопасность продукции и ее качество становятся главными критериями конкурентоспособности продукции. Однако, предприятию мало заявить, что оно выпускает качественную и безопасную продукцию, это надо еще и подтвердить. Для этого и предусмотрена система безопасности продукции, основанная на принципах ХАССП, обеспечивающая контроль в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

Основная цель системы ХАССП — обеспечение гарантии производства безопасного продукта и повышение управляемости производством. Главная задача — предотвратить выпуск опасной продукции, вместо того чтобы констатировать, опасен ли продукт или нет. Принципы системы были разработаны американской компанией, которая участвовала в поставках продуктов питания для космонавтов. Поскольку проверить каждый продукт на безопасность невозможно и экономически не целесообразно, была предложена концепция анализа производства, сырья, материалов, технологического процесса с целью выявления основных слабых мест, сбой в которых может привести к выпуску небезопасного продукта, так называемых, критических точек. При функционирующей системе ХАССП контроль продукта смещается от констатирующего к предупреждающему.

В настоящее время каждое зарубежное предприятие имеет функционирующую и, как правило, сертифицированную систему менеджмента пищевой безопасности, реализующую концепцию ХАССП. В России, напротив, немногие обладают такими системами. Но Россия все сильнее интегрируется в мировую экономику. Функционирование системы качества ХАССП является строго обязательным для всех государств, входящих во ВТО, так как именно она дает надежную гарантию безопасности продукции для потребителя.

1 июля 2013 года вступил в силу технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР/ТС 021/2011). Согласно этому регламенту для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции является обязательным внедрение принципов ХАССП. Действие этого регламента распространяется так же на отечественные рестораны и кафе и другие предприятия общепита, которые оказались не готовы к этому.

Система ХАССП требует более четкого выполнения санитарных норм и правил гигиены, предъявляются жесткие требования к производственной среде: стены, пол и потолок должны быть изготовлены из материала, который легко моется, входные ручки — постоянно обрабатываться, оборудование — не иметь потеков, ржавчины. Особое внимание уделяется санитарной одежде; волосы должны быть прикрыты; никаких украшений; руки — в перчатках; туалеты должны быть оборудованы бесконтактными мойками и специальными щетками для обуви. Необходимо соблюдать условия хранения: для разнородной продукции предусмотрено раздельное размещение. Все это — дополнительные затраты, значительно увеличивающие себестоимость продукта.

В то же время, в современных предприятиях общепита наблюдается серьезный недостаток вспомогательных площадей, поскольку владельцы стараются отдать полезные площади под размещение посетителей, поэтому введение системы ставит их в очень жесткие условия. Кроме того, недостаточно или вообще отсутствуют квалифицированные специалисты, которые могли бы обеспечить серьезный анализ производства, определить критические точки, установить для каждой из них критические пределы и разработать процедуры мониторинга, определить контролирующие , предупреждающие и корректирующие действия. Внедрение системы ХАССП, как правило, встречает противодействие производственного персонала, так как отменяет привычные действия и обязывает регистрировать основные технологические и производственные процессы. Для обеспечения внедрения системы ХАССП на предприятии всем сотрудникам необходимо пройти специальное обучение, а самое главное - изменить сознание работников для понимания необходимости таких изменений.

Как показали проверки предприятий на соответствие требованиям технического регламента «О безопасности пищевой продукции» Роспотребназором по Мурманской области большинство предприятий в сфере потребительского рынка не соответствуют установленным требованиям, особенно это касается малого бизнеса.

Для оказания помощи малому бизнесу для внедрения принципов ХАССП на производстве необходимо организовать повсеместное обучение сотрудников предприятий участвующих в цепи создания пищевой продукции. Это задача для Министерства экономического развития Мурманской области, муниципальных и региональных структур развития бизнеса. Кроме того, учитывая остроту ситуации, необходимо рассмотреть вопрос о субсидировании затрат на внедрение системы ХАССП.

Участники заседания, обсудив проблемы внедрения международных стандартов безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП на предприятиях Мурманской области, приняли решение:

1.Обратиться в Министерство экономического развития:

- о финансировании затрат на обучение сотрудников пищевых производств малого бизнеса;
- об организации совместно с СТПП обучающих семинаров для производственных предприятий, выпускающих пищевую продукцию и для предприятий общественного питания;

- о создании при Министерстве экономического развития рабочей группы по разработке комплекса мер по оказанию помощи по внедрению систем ХАССП в малых предприятиях, осуществляющих выпуск пищевой продукции, том числе предприятиях общественного питания.

2. Поручить рабочей группе организовать на базе СТПП совместно с кафедрой пищевых производств МГТУ разработку типового проекта Руководства системы собственного контроля безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП для предприятий общественного питания Мурманской области.

3. Предложить комитету развития промышленности и предпринимательства предусмотреть в перечне субсидируемых затрат малому бизнесу затраты на внедрение систем менеджмента безопасности на основе принципов ХАССП.

4. Рекомендовать руководителям муниципальных образований Мурманской области с целью обеспечения стабильной работы предприятий пищевой промышленности и общественного питания, недопущения массового нарушения требований технических регламентов со стороны изготовителей пищевой продукции, влекущих применение административных мер, выработать совместно с бизнес сообществом комплекс организационных мер по обеспечению выполнения требований современного законодательства.

.

Председатель комитета по развитию
потребительского рынка при СТПП А.П.Перегородов