

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

ATU Agritrade
Ukraine

«Стандарти та сертифікати та їх роль в безпечності агропродовольчої продукції на внутрішньому та експортних ринках»



Безпечність харчової продукції – відповідність та дотримання вимог

Відповідність: дотримання обов'язкових вимог безпеки харчових продуктів, встановлених законодавством. Є універсальним та застосовується державою.

Комплаєнс (дотримання вимог): узгодження з добровільно прийнятими вимогами, встановленими стандартами. Застосовується до договірних сторін та оцінюється третіми сторонами.

Стандрати – вчора та сьогодні

Вчора

- Концепція стандартизації - середньовічні гільдії, що захищають репутацію / доходи членів
- Термін «стандарт» заснований на сумнівних уявленнях про те, що прапор короля є джерелом стабільності та справедливості

Сьогодні

- ISO 9000 – система контролю менеджменту,
- Універсальні вказівники
- Формат А4
- Органічна або «чесна» (fair trade) кава.

Стандартний стандарт:

- Робоче визначення: «Стандарт - це документ, який визначає вимоги до продуктів / послуг та / процесів»
- Вимоги: Атрибути товару чи послуги, важливі для нас як споживачів:
- *Наприклад: якість, безпечність, сумісність / взаємозамінність, надійність, ефективність тощо*

Правовий механізм

- Існують міжнародні стандарти на всі основні товари, включаючи зерно
- Посилання на міжнародний стандарт - його вимоги стають невід'ємною частиною договору
- Договірні сторони у всьому світі знають про вимоги
- Продавець зобов'язаний здійснювати поставки відповідно до вимог, зазначених у стандарті
- Покупець може виконати це зобов'язання

Оцінка відповідності та сертифікати

Ми доручаємо третім особам (незалежно від покупця чи продавця) гарантувати обіцяну якість товарів та послуг:

- Раніше це була королівська сім'я (королівське призначення), а сьогодні - послы брендів та впливові особи в соціальних мережах.
- Глобально довірена та прийнята система, що створена, керується та використовується приватним сектором, називається Оцінкою відповідності.
- Оцінка відповідності передбачає перевірку товару, послуги або процесу на відповідність вимогам, зазначеним у стандарті, та забезпечення того, щоб усі вони були дотримані та впроваджені.
- Покупець або продавець укладає контракт з постачальником послуг (Орган з оцінки відповідності - ООВ) для здійснення перевірок.
- Якщо ООВ переконується, що всі вимоги стандарту виконуються, він може видати сертифікат.
- Сертифікат є свідченням того, що був проведений процес оцінки та встановлено необхідний рівень відповідності стандарту
- Цей сертифікат є цінним лише в тому випадку, якщо ООВ, який його видає, користується довірою зі сторони замовника та є компетентним та надійним
- ООВ може бути акредитований, якщо він продемонструє свою компетентність проводити конкретний процес оцінки відповідності - підвищуючи довіру до процесу а, отже, і до сертифікату, який він видає.
- Найбільш надійний, а тому цінний сертифікат (особливо в торгівлі) засвідчує відповідність міжнародно визнаному стандарту, виданий авторитетним ООВ, що акредитовано міжнародно визнаним органом з акредитації.

Практичні кроки

- Вибір правильного оптимального стандарту / програми
- Отримання знань (консультації / семінари)
- Підготовка команди
- Впровадження програми (виявлення та корекція процесів, залучення працівників, розподіл відповідальності)
- Внутрішній аудит / коригувальні дії
- Вибір органу сертифікації та укладення з ним контракту
- Зовнішній аудит / сертифікат

ISO 22000

- **Характеристика:**

- Міжнародний стандарт

- **Сфери використання:**

- Безпека харчових продуктів у харчовій промисловості
- Сфера застосування: глобальна

- **Особливості**

- Стандарт є «взірцем» для інших програм сертифікації безпеки харчових продуктів, наприклад : IFS, BRC, FSSC 22000 etc.
- Стандарт пропонує ноу-хау з HACCP та ISO 9001.
- Стандарт є більш обширним у порівнянні з програмами торгових асоціацій, наприклад, IFS та BRC
- ISO 22000 також застосовується до інших операторів харчових ланцюгів (наприклад, операторів боротьби зі шкідниками)
- відносно низьке часте використання в ЄС та Великобританії (через подібність із IFS та BRC).



ISO 22000

IFS Food International Featured Standards (International Food Standards 2002)

Використовується з 2002 року.

Приватна програма сертифікації для виробників Німецькою асоціацією роздрібних торговців та Французькою федерацією торгівлі та дистрибуції

Поточна версія: 6.1 (нова версія 7.0 очікується в 2010 році).

Сфери використання:

Безпека харчових продуктів у харчовій промисловості (Довідник = 158 сторінок; кожен рядок - це факт !!; доступний 20 мовами, включаючи українську)

Країни поширення: Європа (D, F) + у 95 країнах,

Сертифікат / у всьому світі: 2003 = 700; зараз = 14.800

90% великих європейських ритейлерів потребують IFS для постачальників

Особливості:

IFS включає не лише критерії безпеки харчових продуктів, але й основні положення щодо якості ("носієм" програми є переважно постачальник продуктів харчування)

Сертифікат IFS вимагає сертифікації сільськогосподарських виробників від GlobalG.A.P.

Визнано Глобальною ініціативою з безпеки харчових продуктів (GFSI)



BRC (British Retail Consortium)



• Характеристика:

- - Британська конфедерація торгівлі визначає обов'язкові правила для своїх торгових платформ (торгових мереж):
 - харчова промисловість (BRC Global Standard)
 - BRC-IoP (виробник пакувальних матеріалів)
 - BRC Consumer Products (споживачі)
- - BRC визнана Глобальною ініціативою з безпеки харчових продуктів (GFSI).

• Сфери використання:

- - Виробники харчових продуктів, що виробляють для приватних торгових марок роздрібної торгівлі у Великобританії, насправді повинні отримати сертифікацію BRC.
- - В основному застосовується у Великобританії + у всьому світі
- - Істотних відмінностей у вмісті з IFS немає; подібний до ISO 22000

FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)

- **Характеристика:**
- На основі DIN EN ISO 22000 та ISO / TS 22002-1 (раніше PAS 220)
- Глобальне застосування.
- Розроблено та регулюється в Нідерландах (переважно для експорту до ЄС).
- Визнано GFSI (Глобальною ініціативою з безпеки харчових продуктів).
- Діє: ВЕРСІЯ 5 | ТРАВЕНЬ 2019



QS (якість та безпека)

QS (Якість та безпека)

Свіжа їжа: м'ясо, ковбаса, овочі, фрукти, картопля.

- Контроль відбувається на всіх етапах виробництва - виробництві кормів, сільському господарстві, забої та роздрібній торгівлі
- Результати цього моніторингу збираються у базі даних, до якої можна отримати доступ у будь-який час завдяки принципу простежуваності.
- Три рівня контролю:
 - a) внутрішній контроль компанії,
 - b) Інспекція незалежним експертом (акредитований орган з сертифікації),
 - c) "Контрольна перевірка" (QS перевіряє органи сертифікації)
- Система підтримується німецькими торговими асоціаціями з агропродовольчого сектору.



- **Характеристика:**

- QS контролює всі ланки ланцюжка створення вартості від поля / ферми до компанії харчової промисловості - через дилерів та логістів
- QS впізнаваний для споживачів як логотип (стандарт B2C *);
- QS використовується у всьому світі - основне використання в Європі (у всьому світі + 300 000 користувачів системи).

GlobalG.A.P (Good Agricultural Practice)

- **Характеристика:**
 - GlobalG.A.P. є B2B ініціативою для забезпечення безпеки харчових продуктів
 - Основна мета: Безпека харчових продуктів у звичайних (традиційних) сільськогосподарських господарствах
 - Додаткові цілі :
 - сталі виробничі практики
 - відповідальне використання водних ресурсів
 - підтримання добробуту працівників
 - добробут тварин
 - відстежуваність товарного ланцюга
 - ефективне виробництво
 - відповідальне використання хімічних речовин, інтегрована боротьба з шкідниками
- **Сфери використання:**
 - Глобально
 - традиційне сільське господарство (не для органічного землеробства)



GlobalG.A.P (Good Agricultural Practice)

- ISO 22000, BRC, IFS, FSSC 22000, HACCP тощо є стандартами B2B і не звітують перед споживачами, тобто не мають спеціального маркування для ідентифікації споживачами
- Існують так звані B2C стандарти (бізнес для споживачів), і їх відповідні логотипи добре видно на упаковці, наприклад Органічне та стале рибальство



Супермаркет А, стандарти харчової продукції, 2008р. - ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ СИРОВИНИ
Всі матеріали, що використовуються у продуктах, повинні відповідати специфікації.

Ця специфікація повинна охоплювати такі мінімальні вимоги, де це доречно:

- Опис товару та стандарти якості.
- Адреса постачальників сировини, телефон та інші контактні дані (включаючи країну походження та контактні дані у надзвичайних ситуаціях), де джерело може вплинути на законність та безпеку харчових продуктів.
- Деталі процесу (включаючи **НАССР**, точки контролю за безпекою, законом та якістю)
- Термін зберігання та умови використання. Вимоги до поширення та **зберігання та температурні параметри**.
- Інгредієнти готової продукції (включаючи допоміжні добавки).
- **Мікробіологічні, хімічні та фізичні стандарти**
- Дані про алергени / Вміст ГМО (вкл. походження рослин та IP)
- Доказ наявності сертифікації, напр. для постачальників органічних продуктів, постачальників м'яса або яєць з Великобританії

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

ATU Agritrade
Ukraine

Дякую за увагу!

