

УДК 005.2:664

И.А. Манакова, Н.И. Павловская

Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М.Ф. Решетнева, Красноярск, email: manakova_ira@mail.ru, npavlovskay@icloud.com

АНАЛИЗ ОТРАСЛЕВЫХ ТРЕБОВАНИЙ К СИСТЕМАМ МЕНЕДЖМЕНТА ОРГАНИЗАЦИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Ключевые слова: предприятия пищевой промышленности, системы менеджмента, отраслевые требования, сравнительный анализ.

В статье обоснована важность внедрения отраслевых систем менеджмента. Рассмотрены правовые и нормативные требования, в том числе отраслевые международные и национальные стандарты, регламентирующие требования к системам менеджмента организаций пищевой промышленности. Описаны ключевые изменения требований версий стандартов ГОСТ Р 51705.1 и ГОСТ Р ИСО 22000, в соответствии с которыми, в настоящее время может быть разработана система менеджмента, обеспечивающая безопасность и качество пищевой продукции. Проведен сравнительный анализ требований стандартов ГОСТ Р 51705.1-2001 и ГОСТ Р 51705.1-2023, а также стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и ГОСТ Р 51705.1-2023. Представлены их области сходства (общие элементы) и различия, аргументирована наша точка зрения результатов проведенного анализа.

I.A. Manakova, N.I. Pavlovskaya

Reshetnev Siberian State University of Science and Technology, Krasnoyarsk, email: manakova_ira@mail.ru, npavlovskay@icloud.com

ANALYSIS OF INDUSTRY REQUIREMENTS FOR MANAGEMENT SYSTEMS OF FOOD INDUSTRY ORGANIZATIONS

Keywords: food industry enterprises, management systems, industry requirements, comparative analysis.

The article substantiates the importance of the introduction of industry management systems. Legal and regulatory requirements are considered, including industry-specific international and national standards regulating requirements for management systems of food industry organizations. The key changes in the requirements of the versions of GOST R 51705.1 and GOST R ISO 22000 standards are described, according to which, at present, a management system can be developed to ensure the safety and quality of food products. A comparative analysis of the requirements of GOST R 51705.1-2001 and GOST R 51705.1-2023 standards, as well as GOST R ISO 22000-2019 and GOST R 51705.1-2023 standards was carried out. Their areas of similarity (common elements) and differences are presented, our point of view of the results of the analysis is reasoned.

В современных экономических и политических условиях, связанных с внешними факторами (санкциями, цепочками поставок и др.) и внутренними факторами (уровнем развития части отраслей, наличия необходимого сырья и комплектующих и др.) российские организации и предприятия (далее – организации) активно реализуют стратегии развития, направленные не только на импортозамещение, но и на реализацию своей продукции по новым экспортным каналам, которые выдвигают свои требования к ее качеству и безопасности, а также системе управления. Это, в свою очередь, приводит к планированию и реализации принципиально новых экономических отношений, как на внутреннем, так и международном рынках, требующих

грамотного пересмотра управленческой деятельности организации.

Наиболее универсальным и распространенным во всем мире является международный стандарт ISO 9001, который регламентирует требования к системе менеджмента качества (далее – СМК). Внедрение СМК, в соответствии с данным стандартом позволит предприятию не только обеспечить улучшение результатов своей деятельности, но и создать основу, направленную на устойчивое ее развитие [1].

К сожалению, внедрение СМК в соответствии с требованиями стандарта ISO 9001, не всегда бывает достаточно, что обусловлено отсутствием в нем специфических отраслевых требований. Поэтому организации ведущих отрас-

лей промышленности (машиностроительной, металлургической, нефтеперерабатывающей и др.) в зависимости от их специфики деятельности, требований заинтересованных сторон, а также приоритетных задач в области устойчивого развития, внедряют различные системы менеджмента, соответствующие международным и/или национальным стандартам. Среди таких стандартов можно выделить: ISO 9001/ГОСТ Р ИСО 9001 (СМК), ISO 14001/ГОСТ Р ИСО 14001 (система экологического менеджмента); ISO 26000/ГОСТ Р ИСО 26000 (система менеджмента социальной ответственности); ИСО 29001/ГОСТ Р ИСО 29001 (СМК организаций нефтяной, нефтехимической и газовой промышленности, поставляющих продукцию и услуги); ISO 45001/ГОСТ Р ИСО 45001 (система менеджмента безопасности труда и охраны здоровья); ISO 50001/ГОСТ Р ИСО 50001 (система энергетического менеджмента); ГОСТ РВ 0015-002 (СМК организаций, осуществляющих исследования, разработку, производство, поставку, обеспечение эксплуатации, ремонт и утилизацию военной продукции) и другие [2].

Так, не исключением для внедрения отраслевых систем менеджмента стали и организации пищевой промышленности. В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011) для законного оборота пищевой продукции как на внутреннем, так и на внешних рынках стран Таможенного союза с 15 февраля 2015 г. организации, реализующие пищевую продукцию, обязаны разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) или в английской транскрипции «Hazard Analysis and Critical Control Points» (НАССР) [3]. Для реализации принципов ХАССП система менеджмента таких организаций может быть внедрена в соответствии с требованиями таких стандартов как: ISO 22000/ГОСТ Р ИСО 22000 (система менеджмента безопасности пищевой продукции (далее – СМБПП)); ГОСТ Р 51705.1 (система ХАССП), новая версия которого вступа-

ет в силу с 1 января 2024 г. При этом, организации могут самостоятельно выбрать для внедрения любую систему менеджмента, в основе которой лежат принципах ХАССП.

Цель исследования

Цель настоящего исследования состоит в анализе требований к системам менеджмента организации пищевой промышленности и их ключевых особенностей, позволяющих осуществить выбор среди них для последующего внедрения.

Материал и методы исследования

Методологическая база исследования сформирована на основе системного анализа и синтеза с использованием логического метода и метода сравнений взаимосвязей требований нормативных документов, регламентирующих требования к системе менеджмента организации к пищевой промышленности.

Результаты исследования и их обсуждение

Базовым стандартом, начиная с 2001 г., основанном на принципах ХАССП и действующим в Российской Федерации (далее – РФ) является государственный стандарт ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Данный стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Реализация в нем принципов ХАССП осуществляется путем: анализа рисков и опасностей с использованием диаграммы анализа рисков (Приложение Б ГОСТ Р 51705.1-2001); определения критических контрольных точек с использованием дерева принятия решений (Приложение В ГОСТ Р 51705.1-2001) и разработки предупреждающих действий, направленных на минимизацию до приемлемого уровня или устранению рисков (п. 4.3.3 ГОСТ Р 51705.1-2001) [4]. Изменения в данный стандарт были внесены единожды в 2009 г.

В 2005 г. был разработан и опубликован первый международный стандарт ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим

в цепи создания пищевой продукции». В 2007 г. в РФ был переведен, утвержден и введен в действие национальный стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2007, текст которого идентичен международной его версии 2005 г. Система менеджмента, согласно данного стандарта помимо реализации принципов ХАССП включает в себя такие элементы как: интерактивный обмен информации, системный менеджмент и программы обязательных предварительных мероприятий (далее – ПОПМ) [5].

Наличие и реализация ПОПМ являются фундаментом выполнения требований ХАССП. При этом, выбор конкретных ПОПМ зависит от видов деятельности организации, участвующей в цепи создания пищевой продукции. Среди международных ПОПМ, которые носят название «надлежащие практики», можно выделить:

- надлежащая сельскохозяйственная практика (Good Agricultural Practice, GAP);
- надлежащая ветеринарная практика (Good Veterinary Practice, GVP);
- надлежащая производственная практика (Good Manufacturing Practice, GMP);
- надлежащая торговая практика (Good Trade Practice, GTP);
- надлежащая гигиеническая практика (Good Hygienic Practice, GHP), и др.

Также существуют и национальные стандарты семейства «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции»:

- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56756-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»;
- ГОСТ Р 56669-2015/ISO/TS 22002-3:2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство»;
- ГОСТ Р 56398-2015/ISO/TS 22002-4:2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой

продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции»;

– ГОСТ Р 70644-2023/ISO/TS 22002-5:2019 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение»;

– ГОСТ Р 58188-2018/ISO/TS 22002-6:2016 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 6. Производство кормов для животных».

В 2018 г. выходит последняя, на сегодняшний день, версия международного стандарта ISO 22000:2018, российский аналог которой вышел в 2019 г. Эта версия стандарта содержит значительные изменения в отношении системы менеджмента. Его структура выстроена по принципу «структура высокого уровня», которая представляет собой единое текстовое содержание базовых положений, терминов и определений в соответствии с уже существующими стандартами на системы менеджмента. В основе стандарта положен процессный подход, базирующийся на управленческом цикле PDCA. Также ISO 22000:2018 (ГОСТ Р 22000-2019) содержит новые требования в отношении среды организации (р. 4 ГОСТ Р 22000-2019), рассмотрение которой базируется на определении и анализе внешних и внутренних факторов, влияющих на СМБПП; требований заинтересованных сторон, включая потребителей. Были расширены требования, реализующие принципы лидерства (р. 5 ГОСТ Р 22000-2019). Применение риск-ориентированного мышления в системах менеджмента обусловило появление требований в части планирования действий в отношении рисков и возможностей с учетом среды организации (п.6.1 ГОСТ Р ИСО 22000-2019). Кроме того, были дополнены требования, касающиеся средств обеспечения (р. 7 ГОСТ Р ИСО 22000-2019). Так, например, регламентированы требования не только в отношении процессов, поставляемыми внешними поставщиками, но и к поставляемым продукции и услугам (п. 7.1.6 ГОСТ Р ИСО 22000-2019). Теперь, помимо контроля процесса, переданного на аутсорсинг, организация должна определять критерии отбора таких поставщиков, осуществлять

их оценку и мониторинг по установленным критериям. В части требований относительно производственной деятельности в стандарте добавлены требования по планированию и управлению на операционном уровне (п. 8.1 ГОСТ Р ИСО 22000-2019). В связи с чем, организация должна устанавливать критерии для оценки результативности процессов СМБПП. Дополнены требования к системе прослеживания, которые включают не только идентификацию поступающей партии материалов и первый маршрут реализации конечного продукта, но и определение связи поступаемых партий с конечной продукцией, а также наличие переработки материалов или продукции и распределение конечной продукции (п.8.3 ГОСТ Р ИСО 22000-2019). Исходя из добавлений требований в последнюю версию стандарта относительно внешних и внутренних факторов, влияющих на СМБПП, деятельности внешних поставщиков, а также анализу рисков и возможностей, в расширен перечень входных данных для анализа со стороны руководства (пп. 9.3.2 ГОСТ Р ИСО 22000-2019 [6]).

Перечисленные выше различия версий стандарта не отражают все существующие изменения. В настоящей статье мы рассмотрели только часть из них.

Если рассматривать требования стандарта ГОСТ Р 51705.1-2023 с ГОСТ Р ИСО 22000-2019, то можно отметить, что представленный в нем подход к обеспечению безопасности пищевой продукции не противоречит требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Однако способы реализации обеспечения пищевой безопасности существенно разнятся. Кроме того, в ГОСТ Р 51705.1-2001 не учтены все обязательные требования к реализации принципов ХАССП в соответствии с ТР ТС 021/2011. При этом, безусловно, преимуществом данного стандарта является отсутствие больших проблем, связанных с разработкой и внедрением системы по сравнению с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и при существенно меньших затратах, что повышает его востребованность среди предприятий пищевой промышленности малого и среднего бизнеса.

Таким образом, анализ существующих требований, направленных

на обеспечение безопасности пищевой продукции показал, что переработка требований стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 является актуальной задачей, решение которой должно осуществляться с учетом следующих аспектов: обеспечение соответствия требованиям ТР ТС 021/2011; возможность совершенствовать систему до уровня требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019, а также сохранение существующих достоинств текущей версии стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001.

В связи с этим, в соответствии с Указом Президента РФ от 21.01.2020 г. № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации» [7] и Постановлением Совета Федерации Федерального Собрания РФ от 19.10.2022 № 455-СФ «О реализации Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации» [8], в части разработки дополнительных мер, направленных на расширение доступа малого и среднего предпринимательства на рынки сбыта, а также планом национальной стандартизации на 2022 г., ООО «ВНИИСЕРТ» разработана новая версия национального стандарта ГОСТ Р 51705.1-2023. Внедрение данного стандарта позволит обеспечить:

- выполнение требований ТР ТС 021/2011 и других технических регламентов ЕАЭС к условиям безопасного производства продукции;
- признаваемое доказательство безопасности продукции при ее декларировании;
- исключение дополнительных барьеров в торговле;
- возможность аккредитованной сертификации ХАССП;
- оперативность при совершенствовании системы ХАССП до уровня стандарта ISO 22000:2018/ГОСТ Р ИСО 22000-2019 с целью экспорта в дружественные страны;
- минимизацию затрат на внедрение, особенно для предприятий малого и среднего бизнеса [9].

На момент проведения настоящего исследования редакция новой версии стандарта ГОСТ Р 51705.1-2023 в открытом доступе отсутствовала. В связи с этим, авторами был сделан запрос его разработчикам (ООО «ВНИИСЕРТ»),

которые предоставили последнюю редакцию проекта данного стандарта. Анализируя структуру стандарта, можно отметить, что она полностью пересмотрена и включает два основных раздела (4 и 5), требованиям которых должна соответствовать организация. Весь алгоритм по разработке, внедрению и поддержанию системы ХАССП в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2023 можно представить следующими этапами:

- формирование и назначение группы ХАССП, которое несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;

- определение границ области распространения системы ХАССП;

- определение области распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам) или наименованиям выпускаемой продукции (услуг);

- разработка, внедрение, поддержание и актуализация ПОПМ;

- формирование системы управления опасными факторами, включающей идентификацию, анализ и оценку опасных факторов, разработку плана управления опасностями в критических контрольных точках (далее – ККТ) и точках применения производственных программ обязательных предварительных мероприятий (далее ППОМП);

- разработка и/или сохранение документированной информации по управлению несоответствиями и корректирующими действиями, управлению прослеживаемостью, управлению оборудованием для мониторинга и измерений, внутреннему аудиту, анализу и оценке, актуализации системы ХАССП [10].

Анализируя структурные элементы стандарта, можно отметить, что раздел 1, описывающий область применения стандарта, стал более детализированный в части конкретизации организаций, которые могут применять требования стандарта ГОСТ Р 51705.1-2023. В стандарте также добавлены нормативные ссылки (раздел 2). В разделе 3 представлены термины и соответствующие им определения. Добавлены такие требования и определения как: пищевая продукция, ПОМП, загрязнение, ППОМП, критическое действие и другие. При этом, на наш взгляд, можно

было бы также добавить определение к таким терминам, как заинтересованные стороны, внутренний аудит и системный подход, так как организациям, которые впервые будут выстраивать систему ХАССП и ранее не внедряли другие системы менеджмента или их элементы, понимание того, что вкладывается в смысл данных термином может быть затруднительно или неправильно (не в полной мере) истолковано.

Для проведения более детального анализа остальных требования новой версии стандарта нами была разработана шкала оценки, которая представлена в таблице 1. В качестве основных требований были взяты требования стандарта 2023 г. (т.е. максимальный балл равный 3). Результаты анализа представлены на рисунке 1.

По результатам анализа установлено, что стандарт версии 2021 г. (разделы 3 и 4) соответствует требованиям стандарта 2023 г. (разделы 4 и 5) лишь на 42 % (1,7 балла).

Если говорить по разделам, то можно сказать, что разделу 4 ГОСТ Р 51705.1-2023, в котором описаны требования к организации работ по управлению качеством и безопасностью продукции на основе принципов ХАССП, версия стандарта 2001 г. в целом соответствует, что составило 2,4 балла (80 %). При этом, хотелось бы отметить, что в версии стандарта 2023 г. отсутствует требования к определению и документированию политики в области безопасности выпускаемой продукции. Это, по нашему мнению, не совсем целесообразно, так как политика представляет собой документированную информацию, в которой официально сформулированы высшим руководством намерения и направления организации [11]. При этом, она является обязательной во всех системах менеджмента, ориентированных на использование современных передовых концепций менеджмента, которые успешно и широко применяются во всем мире. Кроме того, новая версия стандарта не требует в обязательном порядке в состав группы ХАССП включать технического секретаря. Если организация захочет все же ввести его в состав, то нарушением это не будет.

Таблица 1

Шкала оценки

| Балл | Характеристика |
|------|--|
| 3 | Требования полностью соответствуют |
| 2 | Требования в большей степени соответствуют (меньшая часть (менее 50 %) новых требований отсутствует) |
| 1 | Требования в меньшей степени соответствуют (большая часть (более 50 %) новых требований отсутствуют) |
| 0 | Требования отсутствуют |



Рис. 1. Анализ требований стандартов ГОСТ Р 51705.1-2023 и ГОСТ Р 51705.1-2001

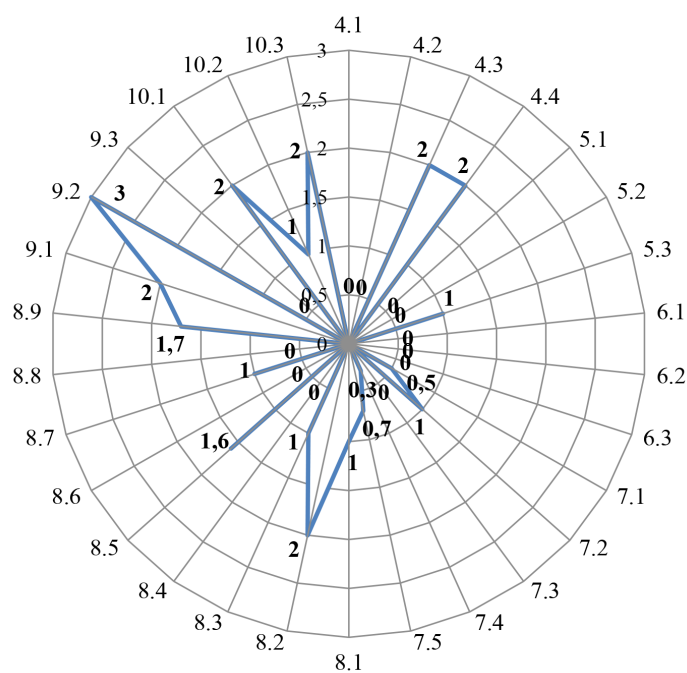


Рис. 2. Анализ требований стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и ГОСТ Р 51705.1-2023

Анализируя требования раздела 5, описывающего требования к системам ХАССП, установлено, что в предыдущей версии стандарта они отражены минимально – 1 балл (25 %). Это обусловлено тем, что в стандарте 2023 г. появились требования к разработке, внедрению, поддержанию и актуализации ПОПМ. Регламентированы требования к составу ПОПМ и формированию сведений (файлов) о их содержании. Также расширены требования, касающиеся документированной информации о составе характеристик сырьевых материалов, конечных продуктов, технологических схемах и условиях производства, которую должна собирать и формировать группа ХАССП для анализа опасностей. Кроме того, установлены требования к разработке плана управления опасностями в ККТ и точках применения ППОПМ (которых в предыдущей версии стандарта не было предусмотрено). При этом, содержание (состав элементов) рабочего листа плана управления опасностями стало более информативным по сравнению с рабочим листом ХАССП стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001. Хотя требования к форме, представленной в приложении Г стандарта ГОСТ Р 51705.1-2023, носят рекомендательный характер. Также в новой версии стандарта в рамках мероприятий по управлению в ККТ и ППОПМ с учетом системного подхода помимо корректирующих действий предусмотрено проведение коррекции.

Стандартом версии 2023 г. определены требования по управлению несоответствиями (что отсутствовало в версии 2001 г.) и детализированы требования к действиям в случае их возникновения. Также в стандарте ГОСТ Р 51705.1-2001 отсутствуют требования в отношении:

- управления прослеживаемостью, которое требует обеспечение идентификации каждой партии входной продукции, их связи с промежуточными продуктами и конечной продукцией, а также первого этапа маршрута распределения конечной продукции;

- управления оборудованием для мониторинга и измерений (калибровки, поверки);

- анализа и оценки результатов функционирования системы ХАССП;

- актуализации системы ХАССП.

Анализируя требования стандарта ГОСТ Р 51705.1-2023 в отношении проведения внутреннего аудита, определено, что при планировании, разработке и реализации внутренних аудитов стандартом регламентировано руководствоваться требованиями ГОСТ Р ИСО 19011, что является целесообразно.

В завершении сравнительного анализа стандартов, хотелось также бы отметить, что в стандарте ГОСТ Р 51705.1-2023 отсутствуют требования к наличию документированной информации, регламентирующей процедуры утверждения, публикации, регистрации, кодирования и передачи другим лицам и организациям документов системы ХАССП, в том числе требование к ведению и утверждению перечня регистрационно-учетной документации [4].

В целом, можно сказать, что реализация требований новой версии стандарта ГОСТ Р 51705.1, действительно, позволит поставлять безопасную продукцию и услуги, соответствующие всем установленным требованиям, а также создаст возможность дальнейшего развития системы ХАССП и последующего совершенствования до СМБПП в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

На следующем этапе нашего исследования нами было принято решение провести сравнительный анализ требований стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и ГОСТ Р 51705.1-2023 с целью определения того, какую же систему выбрать для внедрения в организации или, что необходимо будет доработать (какие требования реализовать) для перехода внедренной системы ХАССП на СМБПП.

Для этого нами была также использована шкала оценки, представленная в табл. 1, а в качестве основных требований были взяты требования стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (т.е. максимальный балл, равный 3). Результаты анализа представлены на рисунке 2.

По результатам проведенного сравнительного анализа установлено, что требования стандарта ГОСТ Р 51705.1-2023 соответствуют требованиям стандар-

та ГОСТ Р ИСО 22000-2019 на 0,9 балла (30 %). По разделам это соответствие составило: 4 «Среда организации» – 1 балл (33,3 %); 5 «Лидерство» – 0,3 балла (10 %); 6 Планирование – 0 баллов (0 %); 7 «Средства обеспечения» – 0,5 баллов (16 %); 8 «Производственная деятельность» – 0,9 балла (30 %); 9 «Оценка результатов деятельности» – 1,7 балла (56,7 %); 10 «Улучшение» – 1,7 балла (56,7 %). Низкая оценка, в большей степени, обусловлена отсутствием в основе стандарта 51705.1-2023 «структуры высокого уровня». Что же касается специфических отраслевых требований, связанных с обеспечением безопасности продукции, то они, несмотря на отсутствие высоких оценок пунктов стандарта, по большей части представлены.

Анализируя раздел 4 «Среда организации» установлено, что в стандарте ГОСТ Р 51705.1-2023 отсутствуют требования, связанные определением среды организации (внешних и внутренних факторов), а также пониманием потребностей и ожиданий заинтересованных сторон. Раздел 5 «Лидерство» получил невысокую оценку, прежде всего, вследствие отсутствия требований к разработке политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции (и соответственно ее доведению до персонала), а также распределению функций, ответственности и полномочий всего персонала (а не только группы ХАССП). В связи с тем, что при разработке системы ХАССП по ГОСТ Р 51705.1-2023 отсутствуют требования по планированию действий в отношении рисков и возможностей, разработке целей СМБПП, а также планированию изменений, раздел 6 «Планирование» получил оценку 0 баллов. Невысокая оценка раздела 7 «Средства обеспечения» связана с наличием в стандарте лишь требований к человеческим ресурсам (и их компетентности), инфраструктуре и производственной среде, которая необходима группе ХАССП для осуществления предусмотренной для них деятельности. Кроме того, отсутствуют требования по осуществлению внутреннего и внешнего обмена информацией (в стандарте лишь говорится о доведении координатором группы ХАССП своих решений исполнителям, а также уведомлении ре-

гулирующих органов и заинтересованных сторон о продукции, признанной потенциально опасной или опасной). Что касается требований в отношении документированной информации, то можно отметить, что в стандарте не описаны требования по ее управлению (созданию, актуализации, хранению, защите и т.п.), а лишь установлены требования в части ее разработки и сохранению в качестве свидетельств осуществленной деятельности. Причины невысокой оценки раздела 8 «Производственная деятельность» в основном связаны с отсутствием требований к процедурам реагирования в чрезвычайных ситуациях, валидации мероприятий по управлению, верификации ПОПМ и плана управления, а также недостаточной детализированным требованиям к системе прослеживаемости. При этом, можно отметить, что в стандарте ГОСТ Р 51705.1-2023 (в отличие от ГОСТ Р ИСО 22000-2019) есть требования к документальному наличию обоснования исключения законодательных и нормативных требований при выборе и/или разработке ПОПМ и формированию сведений (файлов) о содержании ПОПМ. В отношении корректирующих действий и коррекции ГОСТ Р 51705.1-2023 не требует создания и наличия документированной информации, регламентирующей эти процедуры. Его требования ограничены лишь планированием этих действий и сохранением свидетельств. Анализируя раздел 9 «Оценка результатов деятельности» можно отметить, что существенным аспектом стандарта ГОСТ Р 51705.1-2023 (в отличие от предыдущей его версии) является наличие требований при планировании, разработке и реализации внутренних аудитов руководствоваться стандартом ГОСТ Р ИСО 19011-2021. При этом, к сожалению, отсутствуют требования к проведению анализа СМБПП высшим руководством. Оценка раздела 10 «Улучшение» обусловлена наличием требований только к несоответствующей (опасной) продукции и связанных с ней корректирующими действиями. Кроме того, несмотря на наличие требований по актуализации системы ХАССП, отсутствуют требования к ее постоянному улучшению, пригодности, адекватности и результативности.

В целом, можно сделать вывод, что хотя сравнительный анализ требований показал относительно невысокие оценки, отраслевые требования, касающиеся безопасности пищевой продукции, стандарта ГОСТ Р 51705.1-2023 в полной мере достаточны. Поэтому система ХАССП может быть достаточно оперативно усовершенствована до СМБПП в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Кроме того, при использовании более ранжированной шкалы, сравнительная оценка будет точнее отражать реализацию требований, что позволит увидеть «узкие» места, которые больше всего требуют доработки или разработки.

Выводы

В заключение хотелось бы сказать, что при возникновении вопроса требованиями какого стандарта (ГОСТ Р ИСО 22000-2019 или ГОСТ Р 51705.1-2023) руководствоваться при разработке и внедрении системы, обеспечивающей безопасность и качество пищевой продукции, ответ может дать только сама организация с учетом ее специфики деятельности и имеющихся ресурсов. Но, как показывает практика, организации малого и среднего бизнеса чаще ориентируются на систему ХАССП в соответствии с требованиями пока еще ГОСТ Р 51705.1-2001, так как версия 2023 года будет введена с 1 января 2024 г.

Библиографический список

1. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования. – Введен впервые 01.11.2015. М.: Стандартиформ, 2015. 23 с.
2. Манакова И.А., Савчик Е.Н. Система менеджмента качества как основа устойчивого развития предприятия // ЦИТИСЭ. 2019. № 4. С. 183-194. DOI: 10.15350/24097616.2019.4.19.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». [Электронный ресурс]. URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/00dd811677fbc1241874d9e9a9a09a2506b2424d/ (дата обращения: 19.08.2023).
4. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. – Введен впервые 01.01.2001. М.: Стандартиформ, 2009. 10 с.
5. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. – Введен впервые 01.01.2008. М.: Стандартиформ, 2007. 30 с.
6. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. – Введен впервые 01.01.2020. М.: Стандартиформ, 2019. 34 с.
7. Указ Президента Российской Федерации от 21.01.2020 г. № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации». [Электронный ресурс]. URL: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/73338425/?ysclid=llddox3ve5574283283> (дата обращения: 19.08.2023).
8. Постановлением Совета Федерации Федерального Собрания РФ от 19.10.2022 № 455-СФ «О реализации Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации». [Электронный ресурс]. URL: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=EXP&n=810104#RrOqMnTIVNatdCMr> (дата обращения: 19.08.2023).
9. Внебюджетные Независимые Исследования, Инновации и СЕРТИФИКАЦИЯ (ВНИИСЕРТ). [Электронный ресурс]. URL: <https://vniicert.ru> (дата обращения: 19.08.2023).
10. ГОСТ Р 51705.1-2023 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. – Введен впервые 01.01.2024. М.: Российский институт стандартов, 2023. 25 с.
11. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – Введен впервые 01.11.2015. М.: Стандартиформ, 2015. 48 с.