

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

УДК 006.83:663.8(477.411)

ПОГОДЖЕНО

**Декан факультету
харчових технологій та управління
якістю продукції АПК**

Баль-Прилипко Л.В.

«__» _____ 2023 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

**Завідувач кафедри
стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції**

Толок Г.А.

«__» _____ 2023 р.

МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему: «Аналіз діючої системи управління безпечністю харчової продукції
в умовах ПРАТ «КЗБН «Росинка» та розроблення програми
удосконалення, м. Київ»**

**Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка»
Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»
Орієнтація освітньої програма – Освітньо-професійна програма**

Гарант освітньої програми

к.т.н., доцент

Слива Ю.В.

Керівник магістерської роботи

**Кандидат технічних наук,
доцент**

Толок Г.А.

Виконав

Вальчук В.І.

КИЇВ – 2023

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРІРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Завідувач кафедри

стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції,

канд. техн. наук, доц.

Голок Г.А.

2023 р.

ЗАВДАННЯ

ДО ВИКОНАННЯ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ СТУДЕНТУ

Вальчуку Василю Івановичу

Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка»

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Програма підготовки – Освітньо-професійна

Тема магістерської роботи: «Аналіз діючої системи управління безпечністю харчової продукції в умовах ПРАТ «КЗБН «Росинка» та розроблення програми удосконалення, м. Київ» затверджена наказом ректора НУБіП України № 370 «С» від 13.03.2023 року.

Термін подання завершеної роботи на кафедру 1 листопада 2023 р.

Вихідні дані до магістерської роботи: 1) Положення про підготовку магістрів у НУБіП України; 2) Положення про підготовку і захист магістерської роботи 3) Міжнародні та національні стандарти; 3) Словникові та довідникові джерела; 4) Навчальна та наукова література; 5) Методичні вказівки про підготовку магістерської роботи; 6) Фахові періодичні видання; 7) Матеріали державної статистики; 8) Електронні ресурси. □ □

Перелік питань, що підлягають дослідженню:

1. Провести аналіз вимог національних та європейських нормативних документів щодо показників безпеності та якості харчової продукції.
2. Проаналізувати діючу систему управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві ПРАТ «КЗБН «Росинка» з метою визначення області для удосконалення.
3. Визначити елементи системи, що будуть включені до програми.
4. Розробити програму удосконалення системи управління безпечністю харчових продуктів на ПРАТ «КЗБН «Росинка».
5. Розрахувати економічну ефективність (доцільність).

Дата видачі завдання «27» травня 2023 р.

Керівники магістерської роботи

Голок Г.А.

Завдання прийняв до виконання

Вальчук В.І.

РЕФЕРАТ

Магістерська робота виконана на 92 сторінках, містить 5 таблиць, 5 рисунків, 1 додаток, опрацьовано 45 літературних джерел.

Мета роботи – удосконалення системи управління безпечністю харчових продуктів в умовах ПрАТ «КЗБН «Росинка».

Об'єкт дослідження – система управління безпечністю харчових продуктів в умовах ПрАТ «КЗБН «Росинка».

Предмет дослідження – сучасні вимоги та підходи до розроблення та впровадження документованої процедури управління потенційно-небезпечною продукцією.

Матеріалами дослідження – є законодавчі, нормативно-правові, нормативні документи, документація та система управління якістю та безпечністю ПрАТ «КЗБН «Росинка», літературні джерела тощо.

Методи дослідження - аналіз, синтез, порівняння, узагальнення, метод експертної оцінки.

В роботі проведено вивчення сучасних вимог до управління потенційно-небезпечною продукцією за міжнародними, європейськими та національними вимогами, розглянуто розвиток та тенденцій у гарантуванні безпеності та простежуваності харчових продуктів. Здійснено аналіз та оцінку існуючої системи управління безпечністю харчових продуктів ПрАТ «КЗБН «Росинка», необхідних для створення управління потенційно-небезпечною продукцією за вимогами ДСТУ ISO 22000. За результатами роботи розроблено та апробовано процедуру «Управління потенційно-небезпечною продукцією» на ПрАТ «КЗБН «Росинка».

Ключові слова: СИСТЕМА, УПРАВЛІННЯ, БЕЗПЕЧІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПОТЕНЦІЙНО-НЕБЕЗПЕЧНА ПРОДУКЦІЯ, ВИЛУЧЕННЯ, ВІДКЛИКАННЯ.

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ ТА СКОРОЧЕНЬ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1 Міжнародне та європейське законодавство про безпечність харчових продуктів

1.2 Законодавчо-нормативна база України та її аналіз

1.3 Принципи НАССР комісії Codex Alimentarius – основа системи управління безпечністю харчових продуктів

1.4 Сучасний стан підприємств харчової промисловості України щодо впровадження стандартів, заснованих на принципах НАССР

1.5 Вимоги щодо управлінням потенційно небезпечною продукцією в харчовому ланцюзі

1.6 Аналіз міжнародного досвіду вилучення небезпечної продукції з ринку

1.7 Висновки з огляду літератури

РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА

2.1. Характеристика ПрАТ «КЗБН «Росинка»

2.2 Аналіз діючого процесу управління невідповідної продукції на ПрАТ «КЗБН «Росинка»

2.2.1 Управління невідповідною сировиною та допоміжними матеріалами

2.2.2 Управління невідповідною продукцією (напівфабрикати на різних стадіях технологічного процесу) в процесі виробництва

2.2.3 Управління невідповідною продукцією, виявленою під час проведення контролю готової продукції

РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ

3.1. Розроблення процедури управління потенційно-небезпечною продукцією	39
3.2. Процедура управління потенційно-небезпечною продукцією ПрАТ «КЗБН «Росинка».	48
3.3. Економічна ефективність результатів дослідження	75
ВИСНОВКИ	77
ПРОПОЗИЦІЇ	79
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	80
ДОДАТКИ	88
ДОДАТОК А	88

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

НУБІП України

СУБХП – система управління безпеністю харчових продуктів;

СУЯ – система управління якістю;

ЄС – Європейський союз;

НУБІП України

ISO – Міжнародна організація із стандартизації;

ЗУ – Закон України;

ДСТУ – Державний стандарт України;

НАССР - Аналіз Ризиків і Критичні Точки Контролю;

НУБІП України

ПрАТ – приватне акціонерне товариство;

КЗБН «Росинка» - Київський завод безалкогольних напоїв «Росинка»;

ПП – програми –передумови;

ПНП – потенційно-небезпечна продукція.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

ВСТУП

На сьогоднішній момент глобалізація ринку харчової продукції призвела до необхідності вирішувати проблему безпеки продуктів харчування й необхідності зменшити ризики їхнього негативного впливу на здоров'я людини.

Проблема має настільки серйозний і масштабний характер, що уряди країн і провідні асоціації виробників харчової продукції всі частіше торкаються питань безпеки харчової продукції й шукають шляхи її забезпечення й контролю. Найбільш дієвим рішенням називають введення єдиних міжнародних стандартів, вимог до забезпечення безпеки харчових продуктів.

Ефективні законодавчі та нормативно-правові системи контролю харчових продуктів мають важливе значення для захисту здоров'я споживачів. Крім того, вони вкрай необхідні для створення умов, у яких країни можуть забезпечувати безпеку та якість харчових продуктів, що надходять у міжнародну торгівлю, і перевіряти відповідність імпортованих харчових продуктів національним вимогам. Правова основа забезпечення безпеки в країнах-членах Європейського союзу (ЄС) нещодавно пройшла через визначальний етап реформування.

Безпека харчових продуктів розглядається в рамках інтегрованого підходу за принципом «від лану до столу» як єдиний неперервний ланцюг, який розпочинається в виробництві тваринних кормів, та включає в себе (але не обмежується) виробництво первинної продукції, оброблення, пакування, транспортування та збут, і закінчується споживанням харчового продукту кінцевим споживачем.

Виробники харчових продуктів, незалежно від етапу харчового ланцюга, на якому вони працюють, несуть повну відповідальність за якість і безпеку харчових продуктів, що випускаються і поставляються ними на споживчий ринок.

У сучасних умовах особливої актуальності набули проблеми продовольчої безпеки країни, серед яких однією із найважливіших є виробництво продуктів харчування, які б задовольняли вимоги показників якості й безпеки. Проведені в останні роки наукові й лабораторні дослідження та перевірки харчової продукції, що реалізується на вітчизняних продовольчих ринках,

засвідчили, що тут виникла сила гострих проблем, пов'язаних із її якістю та безпечністю, зокрема від третини до половини і навіть більше обсягу перевіреної харчової продукції вилучалося з реалізації в торговій мережі в останні роки внаслідок виявлення різних порушень у ланцюзі "виробництво сировини → її перероблення та випуск готової продукції → зберігання на складах → поставка в торгову мережу → реалізація → споживання" на передостанньому етапі;

Слід зазначити, що харчові отруєння можуть спровокувати різні причини, у тому числі недотримання параметрів якості й безпечності харчової сировини, технології її перероблення та додавання невідповідних інгредієнтів, однак

найбільш тяжкі з них, що пов'язані з летальними випадками, виникають при вживанні фальсифікованих алкогольних напоїв та неякісних і небезпечних харчових продуктів.

Тому, необхідно розробляти та впроваджувати на підприємствах харчової промисловості систему управління безпечності продуктів харчування, яка використовує запобіжні засоби управління, а не боротьбу з наслідками, а також має можливість управляти потенційно-небезпечною продукцією.

Впровадивши і підтримуючи систему управління безпечністю харчових продуктів підприємство має упевненість в тому, що безпечність дотримується і в той же час воно має можливість уникнути застосування в процесі виробництва великого спектру потенційно небезпечних матеріалів, біологічних, хімічних, та фізичних загроз для здоров'я людей, непродуктивних витрат фінансових коштів, витрат внаслідок псування, неправильного виробництва (саботажу), неправильного вживання продукції покупцем.

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1 Міжнародне та європейське законодавство про безпеку харчових продуктів

Для захисту життя та здоров'я споживачів важливе значення мають ефективні законодавчі та нормативно-правові акти контролю харчових продуктів. Крім того, вони вкрай необхідні для створення умов, у яких країна зможе забезпечувати безпеку та якість харчових продуктів, що надходять на міжнародний ринок і перевіряти відповідність імпортованих харчових продуктів національним вимогам. Правова основа забезпечення безпеки в країнах-членах Європейського союзу (ЄС) нещодавно пройшла через визначальний етап реформування [1].

В 2002 році ЄС запровадив Регламент ЄС 178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та визначення процедур з питань безпеки харчових продуктів» [2], відомий також як Загальний закон про харчові продукти. Після введення даного Регламенту в дію був створений Європейський орган з безпеки харчових продуктів. Ця організація розпочала свою діяльність у 2003 році, зосередивши увагу на питаннях оцінки ризиків і наукових консультаціях в галузі безпеки харчових продуктів. 31 січня 2006 р. набув чинності комплексний «Новий пакет вимог ЄС щодо гігієни» у який включено ряд нових вимог та правил, що стосуються гігієни. Даний комплекс вимог замінив собою значну частину директив щодо правил виробництва та обробки окремих категорій харчових продуктів, які діяли раніше. Сьогодні пакет основних вимог ЄС щодо гігієни всіх харчових продуктів включає регламенти, директиви та настанови.

З них основні такі:

- Регламент 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів» [3];

- Регламент 853/2004 «Про гігієну харчових продуктів тваринного походження» [4];

• Регламент 854/2004 «Про організацію офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною» [5];

• Регламент 882/2004 «Про офіційний контроль, здійснюваний з метою забезпечення перевірок відповідності законодавству щодо харчових продуктів та кормів, та правил щодо охорони здоров'я та добробуту тварин» [6];

• Регламент 2073/2005 «Про мікробіологічних критеріїв харчових продуктів» [7].

Серед основних міжнародних документів, які тлумачать та дають рекомендації щодо запровадження системи HACCP, слід назвати, в першу

чергу, документ Комісії Кодекс Аліментаріус «Рекомендований міжнародний збір правил. Загальні принципи гігієни харчових продуктів» [8], а також стандарти ISO серії 22000, зокрема, ISO 22000:2005 «Системи управління

безпечністю харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» [9]; ISO/TS 22002-1:2009 «Програми попередніх умов для

забезпечення безпеки продуктів харчування. Частина 1. Виробництво продуктів харчування» [10], ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009 «Системи управління безпечністю харчових продуктів – Настанова із застосування ISO 22000:2005»

[11], ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем

управління безпечністю харчових продуктів» [12], ДСТУ ISO 22005 «Простежуваність у ланцюгу кормів та харчовому ланцюгу. Загальні принципи та настанова з проектування та розроблення системи» [13].

1.2 Законодавчо-нормативна база України та її аналіз

Законодавство України у сфері виробництва якісних та безпечних харчових продуктів базується на таких основних документах:

- Закон України «Про безпеку та якість харчових продуктів» (№2809-

ІV від 6 вересня 2005 р.) [14];

- постанови Кабінету Міністрів України, накази міністерств [15,16,17].

Після прийняття Комісією Кодекс Аліментаріус в 1991 р. концепції НАССР, та затвердженням в 1993р. Директиви ЄС "Про гігієну харчових продуктів", в основі якої і лежать принципи НАССР, в країнах ЄС почали

активну роботу з впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), що дало поштовх до розроблення національних

стандартів. В Україні вимоги до СУБХП на основі принципів НАССР встановив стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». Глобалізація світової економіки та формування

спільних ринків збуту зумовили необхідність вирішення проблеми взаємного

визнання оцінки результатів відповідності, в тому числі й результатів сертифікації СУБХП у різних країнах світу. Гармонізацією вимог до СУБХП

на міжнародному рівні став стандарт ISO 22000:2005 (національний гармонізований стандарт – ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи керування

безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», який узагальнив накопичений досвід впровадження принципів

НАССР в різних країнах світу в рамках існуючих національних стандартів. [9, 18,19].

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.

Розглянемо вимоги стандартів ДСТУ 4161-2003 та ДСТУ ISO 22000:2007, які на даний момент одночасно діють на території України.

Однією з особливостей стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 стало, що поряд з принципами НАССР в основу була закладена ідеологія системи управління якістю за стандартом ISO 9001:2008 (національний гармонізований стандарт

– ДСТУ ISO 9001:2009) [20]. Аналіз цієї ідеології досить широко проводиться, вона базується на реалізації восьми принципів:

- 1) Орієнтація на замовника
- 2) Лідерство
- 3) Залучення працівників
- 4) Процесний підхід
- 5) Системний підхід до управління
- 6) Постійне поліпшування
- 7) Прийняття рішень на підставі фактів
- 8) Взаємовигідні стосунки з постачальниками [21].

Структура стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 повністю відповідає ідеї циклу Демінга, покладеної в основу структури ДСТУ ISO 9001:2008 – відповідальність керівництва, управління ресурсами, планування та виробництво, перевірка, затвердження та поліпшення СУБХП. Сфера застосування [9] набагато ширша ніж в [19], окрім впровадження та сертифікації, що зазначено в [19] розповсюджується ще й на доведення відповідності зацікавленим сторонам та декларування [9].

Більш ширший порівняльний аналіз вимог цих стандартів показує, що на відміну від моделі СУБХП, засновані виключно на принципах HACCP [19], модель СУБХП [9] містить ще три ключові елементи: інтерактивне інформування, системне управління, програми передумови (рис. 11).

Очевидно, що ця основна відмінність у моделях СУБХП і визначає подальшу різницю вимог, що викладені в порівнюваних стандартах.

За визначенням програма-передумова (ПП) (prerequisite programme PRP) (безпека харчових продуктів) Базові умови та діяльність, необхідні для підтримання гігієнічного навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу, придатного для виробництва, оперування та постачання безпечних кінцевих продуктів та безпечних харчових продуктів для споживання людиною.

Потрібні ПП залежать від сегмента харчового ланцюга, в якому працює організація, та типу організації. Приклади відповідних термінів: Належна сільськогосподарська практика (GAP), Належна ветеринарна практика (QVP), Належна виробнича практика (GMP), Належна гігієнічна практика (GHP), Належна практика первинного виробництва (GPP), Належна дистрибуторська практика (GDP) і Належна торговельна практика (GTP), операційна ПП (operational PRP); операційна програма-передумова (operational prerequisite programme) ПП, ідентифікована аналізом небезпечних чинників як суттєво важлива, щоб керувати ймовірністю привнесення небезпечних чинників до харчового продукту, та/чи забруднення продукту, або розповсюдження небезпечних чинників у продукті чи середовищі його оброблення [9].

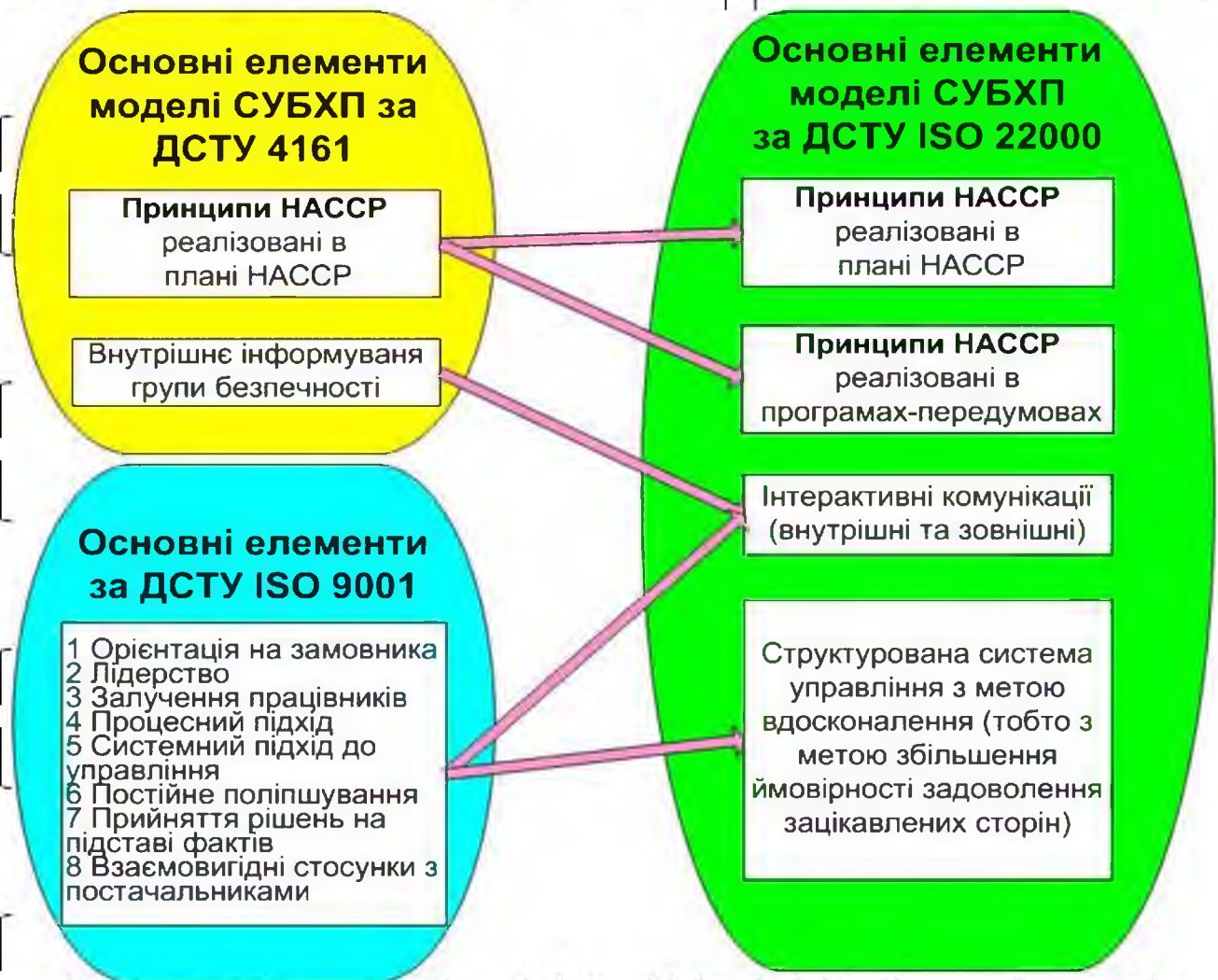


Рис. 1.1 Порівняння моделей СУБХП

Отже, базуючись на визначеннях, можна зробити висновок, що саме операційні програми-передумови (ОПП) є суттєвими для забезпечення належного управління небезпечними чинниками, пов'язаними з продуктом або з процесом. Оскільки запропонована в [9] модель СУБХП основана на управлінні небезпечними чинниками, визначеними і охопленими управлінням не лише у плані HACCP, але і у відповідних ОПП, то перевірки (верифікації) та можливому подальшому вдосконаленню підлягають і ОПП.

Аналіз системи управління за [9] показує її відмінність від універсальної моделі, прийнятої в [19], але з уточненнями стосовно постійного вдосконалення системи управління. Вдосконалення в рамках [9] стосується покращення результативності та забезпечення постійного врахування найсучасніших вимог до безпечності, обов'язково враховуючи інформацію, яка надходить в результаті інтерактивного інформування споживачів.

Вимоги зацікавлених сторін у моделі СУБХП за [9] на відміну від [19] мають враховуватись на етапі формування ресурсів, далі планування і створення продукту до самого виходу продукту і подальшого аналізу, на відміну від ДСТУ 4161-2003, де врахування найсучасніших змін вимог до безпечності відбувається після виготовлення продукту: реалізація, використання (рис. 1.2) [22].



Рис. 1.2 Модель СУБХП за ДСТУ ISO 22000

Впровадження вимог інтерактивного інформування за [9] дозволяє забезпечити оперативне врахування найсучасніших даних стосовно безпечності харчового продукту для планування його виробництва, управління небезпечними чинниками та вдосконалення СУБХП. На відміну від [9] у [19] вимоги щодо організації комунікаційних процесів обмежувались лише інформуванням групи безпечності стосовно введення змін до чинників, які впливають на безпечність харчового продукту з метою забезпечення оперативного коригування плану HACCP.

Провівши аналіз вимог стандартів [9] та [19], можна зробити висновок, що вимоги викладені в стандарті [9] є на сьогодні більш прогресивні, вони спрямовані не тільки на виробництво безпечного харчового продукту, а й на постійний розвиток (поліпшення) підприємства, що націлене на постійне задоволення споживача. Але та планка вимог, що висвітлені в стандарті ДСТУ ISO 22000:2007 не завжди під силу вітчизняному підприємству (за багатьма причинами), яке не встигло пройти такий шлях щодо системного управління, який вже пройшли підприємства ЄС та Америки. А тому, можливо треба вибрати поступове розроблення та впровадження системи управління якістю відповідно до вимог [20] та СУБХП до вимог [19], або інтегрованої системи управління (ІСУ), що буде першим кроком на шляху до впровадження вимог стандарту [9].

1.3 Принципи HACCP комісії Codex Alimentarius – основа системи управління безпечністю харчових продуктів

Безпечність харчових продуктів розглядається в рамках інтегрованого підходу за принципом "від поля до столу" як єдиний неперервний ланцюг, що розпочинається від виробництва (виросування) сировини, та включає в себе (але не обмежується) виробництво первинної продукції, оброблення, пакування, транспортування та збут, і закінчується споживанням харчового продукту кінцевим споживачем [23].

Виробники харчових продуктів, незалежно від етапу харчового ланцюга, на якому вони працюють, несуть повну відповідальність за безпечність харчових продуктів, що випускаються і поставляються ними на споживчий ринок [24].

Всі підприємства харчової галузі повинні запровадити, дотримуватись та виконувати постійно діючу процедуру концепції НАССР, сформульовану на основі підходу, прийнятого Кодексом Аліментаріус [3]:

a) виявлення будь-яких небезпечних чинників, які повинні бути попереджені, усунуті або знижені до прийнятних рівнів;

b) виявлення критичних точок контролю на тому етапі або етапах, де необхідне здійснення контролю з метою запобігання або усунення небезпечного чинника, або його зниження до прийняттого рівня;

c) встановлення критичних меж для застосування у критичних точках контролю;

d) впровадження та реалізація ефективних процедур моніторингу у критичних точках контролю;

e) використання коригувальних заходів, коли данні моніторингу свідчать, що критичний аспект, який підлягає контролю, вийшов з-під контролю;

f) запровадження процедур, які повинні регулярно виконуватись, для того щоб мати підтвердження, що заходи, які вказані у підпараграфіх (a) – (e), виконуються ефективно; та

g) запровадити ведення документації та звітності у відповідності до характеру та розміру підприємства харчової галузі для того щоб продемонструвати ефективне застосування заходів [25, 26].

Для того щоб впровадити СУБХП розділяють основні етапи:

1 етап – планування та підготовка;

2 етап – розроблення Плану НАССР;

3 етап – перевіряння та затвердження СУБХП;

4 етап – використання (обслуговування) СУБХП [24].

Реалізувати принципи НАССР неможливо без попереднього аналізу й оцінювання безпосередньо на виробництві поточної системи та ресурсів для порівнювання результатів оцінювання з вимогами, які необхідно впровадити для результативного/ефективного керування СУБХП до початку розроблення плану НАССР. Об'єкти аналізу можуть бути різними і кількість їх міняється залежно від виду та діяльності підприємства [26].

Принципи НАССР – це не окрема програма, а частина загальної системи управління підприємством, яка побудована на фундаменті існуючих законів, норм та правил, що і складають її документальну базу. Використовуючи інформаційну базу в схематично це можна зобразити, як приведено на рис. 1.3 [24].



Рис. 1.3 «Піраміда НАССР»

1.4 Сучасний стан підприємств харчової промисловості України щодо впровадження стандартів, заснованих на принципах HACCP

Вимоги HACCP вже є обов'язковими для українських виробників, проте лише невелика їх частина керується цими стандартами у своєму виробництві.

Станом на квітень 2013 система HACCP була впроваджена на 488 підприємствах, 98 підприємств перебували на стадії впровадження, при цьому на сьогоднішній день налічують понад 14 тис. підприємств, де потрібно впровадити стандарти. [27].

В Україні впровадження стандартів HACCP регулюється низкою законодавчих актів, зокрема: 1) ДСТУ 4161:2003 «Система управління безпекою продуктів харчування. Вимоги»; 2) ДСТУ ISO 22000: 2007 «Система управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до всіх організацій харчового ланцюжка»; 3) ДСТУ-П ISO / TS 22003: 2009 «Система управління

безпекою харчових продуктів. Вимоги до органів, які проводять аудит і сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів»; 4) ДСТУ-П ISO / TS 22004: 2009 «Система управління безпекою харчових продуктів.

Установка відносно застосування ISO 22000: 2005», а також іншими документами.

Однією з ключових умов для експорту українських продуктів харчування на ринок ЄС є їх відповідність стандартам якості та безпечності, у тому числі системі HACCP. Незважаючи на те, що з березня 2013 HACCP є обов'язковою до впровадження на всіх українських підприємствах харчової промисловості,

відповідає цим стандартам лише кілька сотень компаній. В основному це підприємства, які мали досвід експорту продуктів харчування на ринки країн ЄС до підписання Угоди про асоціацію.

Але з 1 січня 2016 року по умовам підписаної Угоди про асоціацію з ЄС підприємства-виробники продуктів харчування і сільськогосподарської продукції не зможуть продавати свою продукцію навіть на території України, якщо вона не буде відповідати вищевказаним стандартам. Це означає, що

виробникам вже сьогодні варто задуматися про впровадження стандартів HACCP на своїх підприємствах [27, 28].

1.5 Вимоги щодо управління потенційно-небезпечною продукцією в харчовому ланцюзі

Потенційно-небезпечна продукція – продукція, щодо якої є підозра, що вона не відповідає встановленим вимогам за показниками безпеки та може завдати шкоду здоров'ю людини.

Відповідно до ISO 22000, організація повинна оперувати потенційно-небезпечними продуктами через здійснення заходів щодо запобігання потрапляння невідповідної продукції до харчового ланцюга. Якщо продукти, які вийшли з-під керування організації, у подальшому визнано небезпечними організація повинна повідомити відповідні зацікавлені сторони та ініціювати вилучення. Термін «вилучення» охоплює відкликання [9].

Відкликання (recall) – будь-який захід, призначений забезпечити повернення небезпечної продукції, яку виробник або торговий посередник уже поставили споживачеві або надали в його розпорядження;

Тлумачення терміну відкликання – необхідність повернення всієї продукції, включно з продукцією, яка могла бути придбана кінцевим споживачем (споживачеві пропонується знищити або повернути продукт).

Вилучення (withdrawal) – будь-який захід, призначений для запобігання збуту, розміщенню та продажу продукту, небезпечного для споживача.

Тлумачення терміну вилучення – видалення з дистрибуторських каналів нестандартних продуктів виробником, як правило, без розголошення. Використовується при наявності мінімального відхилення або коли компанія з інших причин хоче видалити продукт з реалізації, наприклад, якщо продукт не відповідає внутрішнім специфікаціям компанії.

Дані визначення наведені в Директиві 2001/95/ЕС «Про загальну безпеку продукції» [29].

Вилучення продукції з обігу - фактичне припинення обігу (реалізації) продукції, здійснене в установленому порядку, за рішенням власника продукції або спеціально уповноважених органів виконавчої влади в межах їх повноважень (визначення наведено в Законі України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» [30].

Згідно з вимогами Регламенту ЄС 178/2002 та Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» (№ 1602-VII від 22.07.2014, набрання чинності відбудеться 20.09.2015), якщо

оператор ринку харчових продуктів вважає або має підстави вважати, що харчові продукти, які він імпортував, виробив, обробив, виготовив або розповсюдив, не відповідають вимогам безпеки харчових продуктів, він повинен негайно почати процедуру вилучення цих харчових продуктів з

ринку, де вони втратили контроль з боку первісного оператора ринку, і проінформувати компетентні органи. Якщо такі харчові продукти могли потенційно потрапити до споживача, оператор ринку інформує споживачів про причини їх вилучення та у разі потреби відкликає харчові продукти, якщо застосування інших заходів є недостатнім для досягнення прийняттого рівня

захисту здоров'я споживачів [2, 14].

Оператори харчового бізнесу в ЄС відповідають за безпеку не тільки виробленої ними харчової продукції. Вони також у відповіді за продукцію, яку ввозять і поставляють на ринок ЄС.

Наприклад, якщо оператор харчового бізнесу встановив або у нього є достатні підстави припускати, що ввезений, вироблений, перероблений, виготовлений або проданий ним товар не відповідає вимогам безпеки, він негайно починає процес щодо відкликання цього харчового продукту з ринку незалежно від того, на якій стадії реалізації він знаходиться. Якщо продукт вже

дійшов до споживача, оператор інформує покупця про причини відкликання і при необхідності відкликає товар, якщо інших заходів для забезпечення високого рівня захисту здоров'я недостатньо [2].

Про відкликання продукції в обов'язковому порядку повинні бути проінформовані компетентні органи, які в свою чергу, виходячи з рівня загрози, можуть повідомити інші країни ЄС про що виник ризик через Систему швидкого попередження ЄС (RASFF).

Система швидкого попередження (RASFF) створена у формі мережі для оперативного обміну інформацією про можливі ризики в рамках харчового ринку ЄС. До цієї мережі входять 27 держав - членів ЄС, Ісландія, Ліхтенштейн та Норвегія, Європейська комісія, Європейський орган з безпеки харчових продуктів (EFSA) [31].

Відповідно до статті 20 Закону України «Про безпеність та якість харчових продуктів» (№ 2863-IV від 08.09.2005) особи, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, повинні: добровільно вилучати харчові продукти, які вони виробили або вводять у обіг, у разі виявлення факту, що такі харчові продукти небезпечні, непридатні до споживання або неправильно марковані [14].

Згідно з Законом України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» (N 762-IV (762-15) від 5.05.2003), власник продукції зобов'язаний вилучити з обігу неякісну та небезпечну продукцію, привести її, при можливості, у відповідність з вимогами відповідних нормативно-правових актів і нормативних документів або забезпечити переробку, утилізацію чи знищення такої продукції у порядку, передбаченому цим Законом [30].

Неякісна та небезпечна продукція підлягає обов'язковому вилученню з обігу.

Вилучення неякісної та небезпечної продукції з обігу здійснюється власником цієї продукції за його рішенням або за рішенням спеціально уповноважених органів виконавчої влади відповідно до їх повноважень [30].

1.6 Аналіз міжнародного досвіду вилучення небезпечної продукції з ринку

У різних країнах світу повідомлення про інциденти, пов'язані з безпекою харчових продуктів, з'являються майже кожного тижня. Інциденти виникають на різних ділянках виробничого циклу і можуть мати серйозні наслідки для виробників харчових продуктів із-за уваги з боку ЗМІ і підвищеної інформованості споживачів. Це вимушує виробників вдаватися до крайніх заходів і ініціювати вилучення або відгук невідповідної і/або потенційно небезпечної продукції з ринку. Невиконання даної процедури спричиняє за собою руйнівні наслідки для компаній, пов'язані з судовими позовами, нанесенням непоправного збитку іміджу компанії і рекламі продукту в цілому, виплатою штрафних санкцій і заборон на реалізацію продукції [32].

За кордоном готовність до таких надзвичайних ситуацій є прямим обов'язком всіх виробників, визначена на законодавчому рівні. На підприємствах створюються групи вилучення продукції, комісії по надзвичайних ситуаціях, призначаються відповідальні (так звані менеджери кризи), розробляється докладна детальна програма, наприклад, План вилучення продукції, який при виникненні таких кризових обставин оперативно починає реалізовуватися [32].

Для здійснення ефективного вилучення продукції з ринку компанія повинна завчасно розробити стратегію виконання цього завдання. Така стратегія повинна приймати до уваги наступні чинники.

- результати оцінки ризиків для здоров'я людини;
- кодування, маркування і інші способи ідентифікації продукту для споживача;
- наскільки брак продукту є очевидним для споживача;
- географічну область розповсюдження (реалізації) товару;
- ступінь, до якого продукт залишається під контролем виробника або його дистриб'юторів;
- яким чином відбуватиметься вилучення товару і як здійснюватиметься оплата за такі товари;

яким чином можна відокремити сумнівний продукт від інших товарів так, щоб якісний продукт продовжував поступати до споживачів [33].

Вимоги про необхідність здійснення процедур вилучення знайшли своє віддзеркалення і в міжнародному стандарті ISO 22000:2005. У стандарті містяться положення щодо дій з потенційно небезпечними продуктами з метою запобігання їх попаданню в торгову мережу. Крім того, відповідно до

вимог стандарту (п. 7.10.3.1), якщо продукти, що вийшли з-під управління організації, надалі визнані небезпечними, організація повинна повідомити

відповідні зацікавлені сторони і ініціювати вилучення. Важливим є також і те,

що всі управлінські дії і відповідне реагування, повноваження по роботі з потенційно небезпечними продуктами повинні бути задокументовані. Згідно вимогам ISO 22000:2005, для здійснення своєчасного і повного вилучення

небезпечної продукції вище керівництво організації повинне призначити

персонал, що має повноваження ініціювати вилучення, а також персонал,

відповідальний за його здійснення. Організація повинна встановити і підтримувати задокументовану процедуру відносно:

- повідомлення відповідних зацікавлених осіб (наприклад, законодавчих і регуляторних органів, замовників і/або споживачів);

- звернення з вилученими (відкликаними) продуктами, а також партіями продукції, які ще знаходяться на складі;

- послідовності дій, які повинні бути виконані.

Вилучені продукти повинні охоронятися і міститися під спостереженням до моменту, поки не стануть безпечними для того ж (або іншого) використання за призначенням, або повторно перероблені способом, що гарантує їх безпеку [9].

Причина, ступінь і результат вилучень повинні бути запротоковані і повідомлені вищому керівництву як вхідні дані для аналізу з боку керівництва.

Організація повинна перевірити і запротоковувати результативність програми вилучення шляхом застосування відповідних методів (наприклад, удаване або практичне вилучення).

Таким чином, проаналізуємо, що ж потрібно в першу чергу зробити компанії, щоб в найкоротші терміни, з мінімальними витратами, гідно, грамотно і ефективно вийти з можливої кризової ситуації. Відповідь на дане питання тільки одна - завчасна підготовка до можливої кризи і вироблення адекватних заходів захисту (табл.1.1)[32].

Основні проблеми, що виникають при розробці плану вилучення продукції з ринку

Таблиця 1.1

Проблема	Рішення
Відсутність чіткої організації дій усередині компанії в випадку виникнення кризової ситуації. Нездатність чітко і своєчасно реагувати на події	Попередня (до настання кризової ситуації) розробка чіткого плану дій з подальшим його опрацюванням і аналізом можливих ситуацій розвинена. Доведення плану дій в кризовій ситуації до всіх задіяних осіб усередині компанії, періодичні планові тестування
Нездатність грамотно вести переговори з громадськістю, ЗМІ, споживачами, інвесторами, партнерами, державними органами	Завчасна побудова стратегії і тактики взаємин і переговорів зі всіма залученими в кризу сторонами
Підготовка і здійснення вилучення продукція з ринку	Наявність розробленого плану вилучення продукції, наявність системи ідентифікації і прослідкованості сировини, матеріалів і готової продукції, інформування про вилучення продукції ЗМІ, залучення додаткового персоналу і фінансових коштів для вилучення
Падіння об'ємів продажів, втрага частки ринку, зміна відношення споживачів до компанії і її продукції	Необхідність проведення комплексу заходів щодо заміни продукції, що торкнулася, новим і/або модифікованим продуктом, проведення рекламних і бонусних програм по поверненню довіри покупців до товару, торгової марки і компанії в цілому

Слід відмітити, що небезпечні харчові продукти не тільки ставлять під загрозу здоров'я споживачів, але можуть підлати ризику і економічне благополуччя виробника. Нижче приведені деякі приклади таких інцидентів, які відбулися в різних країнах і в різних галузях харчової промисловості (табл. 1.2) [33].

Причини та наслідки реалізації небезпечної продукції

Таблиця 1.2

Рік, країна	Харчові продукти	Небезпечний чинник	Наслідки	Збитки
1982, Великобританія Італія	Шоколадні плитки	Salmonella	245 хворих	500000 фунтів
1985, США	Сухе дитяче молоко	Salmonella	75 хворих, у тому числі 1 смерть	Мільйони доларів США
1985, США	Мексиканський сир	Listeria monocytogenes (Додавання сирого молока)	142 хворих, 47 летальних випадків	Тюремне ув'язнення, мільйони доларів США
1989, Великобританія	Йогурт з лісовими горіхами	Токсин ботулізму (недостатня термічна обробка продукту)	27 хворих, 1 летальний випадок	Мільйони фунтів, занепад усього ринку йогуртів
1990, Франція	Мінеральна вода	Бензол (фільтри не змінювалися протягом 18 міс.)	Відзив по всьому світу, 160 млн. пляшок знищені	79 млн. дол.
1996, Іспанія	Оливкова олія	Аніліновий барвник (денатурована рапсова олія була представлена як оливкова)	600 летальних випадків, 25 000 постраждалих	Данні відсутні
1999, США	Питна вода	E. coli O 157: H7	65 хворих, 2 летальних випадку	Данні відсутні
1999, США	Яблучний сік	E. coli O 157: H7	6 хворих	Данні відсутні
2007, США	Заморожені котлети для гамбургерів з яловичого фаршу	Кишкова паличка	21 хворих, 40 летальних випадків	Компанія збанкрутіла

Найбільш велике в історії вилучення продукції відбулося в США в серпні 1997 р., коли в м'ясному фарші, виготовленому найбільшим виробником м'ясних виробів штату Айова, була виявлена E. coli 0157: H7.

Компанія швидко почала процедуру вилучення продукції, яка на той час вже була розподілена між торговими точками в декількох штатах в об'ємі, що перевищує 10 тис. тонн. Результатом стало банкрутство компанії і її повний відхід з бізнесу [32].

Найбільший виробник котлет для гамбургерів Topps Meat Company LLC збанкрутував «у віці» 67 років. У 2007 році в його продукції була виявлена кишкова паличка. Послідував вилучення 21,7 млн фунтів заморожених котлет з яловичого фаршу. Наслідки недостатнього контролю виробництва та поставок - 40 смертей у восьми штатах і 21 випадок госпіталізації [34].

29 квітня 2015 р., компанія Jeni's Splendid Ice Creams зі штату Огайо оголосила, що відкликає з магазинів свою продукцію. Їй доведеться знищити 265 тонн морозива через наявність небезпечної бактерії лістерії. За відомостями Jeni's, відкликання обійдеться Jeni's більш ніж в \$ 2,5 млн. Jeni's

припинить продаж морозива всіх видів, замороженого йогурту, замороженого десерту сорбету, сендвіч-морозива і закриє свої роздрібні точки до тих пір, поки не переконається у повній безпеці своєї продукції [35].

В кінці квітня 2015 р., компанія Blue Bell Creameries відкликала свою продукцію через підозри на зараження лістеріозом 10 осіб в 4 штатах. Трое пацієнтів померли в американському штаті Канзас. Як з'ясувалося, бактерії містилися в морозиві компанії Blue Bell Creameries, яке з'їли померлі. В результаті перевірки продукції Blue Bell Creameries фахівці FDA виявили лістерії в зразках морозива, шоколадного печива, декількох видів солодких батончиків і ванільних паличок [36].

Згідно статистичним даним Центру контролю захворюваності США, щорічно близько 76 млн. чоловік захворюють, 300 тис. госпіталізуються, і більше 5000 вмирають унаслідок споживання небезпечних і недоброякісних харчових продуктів [32].

1.7 Висновки з огляду літератури

Впровадження стандартів основаних на концепції HACCP на харчових підприємствах України не тільки обов'язкова законодавча вимога, а й підвищення конкурентоспроможності випускаємої продукції, як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

Розроблений Міжнародною організацією з стандартизації стандарт ISO 22000:2005 дозволяє об'єднати принципи управління якістю з оцінкою та управлінням харчових ризиків.

Впровадження системи HACCP є обов'язковим на всіх українських підприємствах харчової промисловості, відповідає цим стандартам лише кілька сотень компаній серед 14 тис. підприємств. В основному - це підприємства, які мали досвід експорту продуктів харчування на ринки країн ЄС до підписання Угоди про асоціацію.

Кількість випадків вилучення небезпечної продукції, згідно з світовою статистикою, стрімко зростає з року в рік. Причинами є те, що за зростаючим попитом на свою продукцію, компанії не надають належної уваги безпечності продукції, яку виробляють, а також те, що посилюються стандарти безпечності, з'являються все більш потужні засоби тестування продукції.

Однією з вимог як стандарту ISO 22000, так і законодавчих актів України та ЄС є управління потенційно-небезпечною продукцією.

Підприємство, згідно з вимогами ISO 22000, повинно встановити та підтримувати задокументовану процедуру щодо:

- сповіщення відповідних зацікавлених сторін (наприклад, законодавчих і регулятивних органів, замовників і/або споживачів);
- оперування вилученими продуктами, а також ураженими партіями продукції, які ще перебувають на складі;
- послідовності дій, які потрібно виконати.

Отже, небезпечні харчові продукти не тільки ставлять під загрозу здоров'я споживачів, але можуть піддати ризику і економічне благополуччя виробника.

Кожний виробник харчових продуктів повинен розробити план вилучення продукту та організаційну структуру, що дозволить йому здійснити вилучення продукту з каналів реалізації швидко та ефективно.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

2. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1. Характеристика ПрАТ «Київський завод безалкогольних напоїв «Росинка»

ПрАТ «Київський завод безалкогольних напоїв «Росинка» знаходиться за адресою: 03057 Україна, м. Київ, вул. Е. Потьє, 6.

ПрАТ «Київський завод безалкогольних напоїв «Росинка» входить до найбільших виробників напоїв в Україні. «Росинка» вважається інноваційним брендом, що пропонує споживачеві широкий вибір найменувань продукції, яка випускається на сучасних виробничих лініях.

Гасло заводу «Росинка» - «Створює смак, створює настрій!»

Основні види діяльності підприємства: виготовлення та реалізація безалкогольних, соковмісних, слабоалкогольних напоїв, мінеральної та питної води, квасу бродіння, сиропів.

Загальна площа підприємства 31 тис.м², в тому числі виробничі площі – 15 тис.м². Кількість будівель і споруд – 9. Будинки із залізобетонних конструкцій частинного типу, цегляні, 1-, 2-, 4-поверхові. Примайданчик межує з усіх сторін з промисловими підприємствами. На заводі розташовані 3 свердловини глибиною 325, 315 м і 173 м Юрського і Сіноманського горизонтів, з яких отримують мінеральну воду.

Завод «Росинка» заснований в 1960 році, до 90-х років минулого століття лишався єдиним заводом у київському регіоні, який спеціалізується на безалкогольних напоях.

«Київський завод безалкогольних напоїв «Росинка» входить до когорти кращих виробників України. Це стало можливим завдяки постійному вдосконаленню виробництва, впровадженню новітніх технологій і розширенню асортименту продукції.

На сьогодні в асортименті «Росинки» понад 75 найменувань безалкогольних, слабоалкогольних, сокових напоїв і мінеральної води.

«Росинка» продовжує розвиватися, постійно вивчає ринок нових технологій, які допомагають удосконалити продукцію задовольняти різноманітні смаки споживачів.

Продукція заводу «Росинка» відома далеко за межами України.

Експортні поставки здійснюються в Молдову, Казахстан, Росію, Азербайджан, США, Німеччину, Канаду, Ізраїль, Туреччину.

В 2002 р. на заводі введена система управління якістю ДСТУ ISO 9001, а в 2013 р. підприємство ввело та сертифікувало систему управління безпеністю харчових продуктів згідно вимог ДСТУ ISO 22000.

Структурна схема підприємства наведена на рис. 2.1.



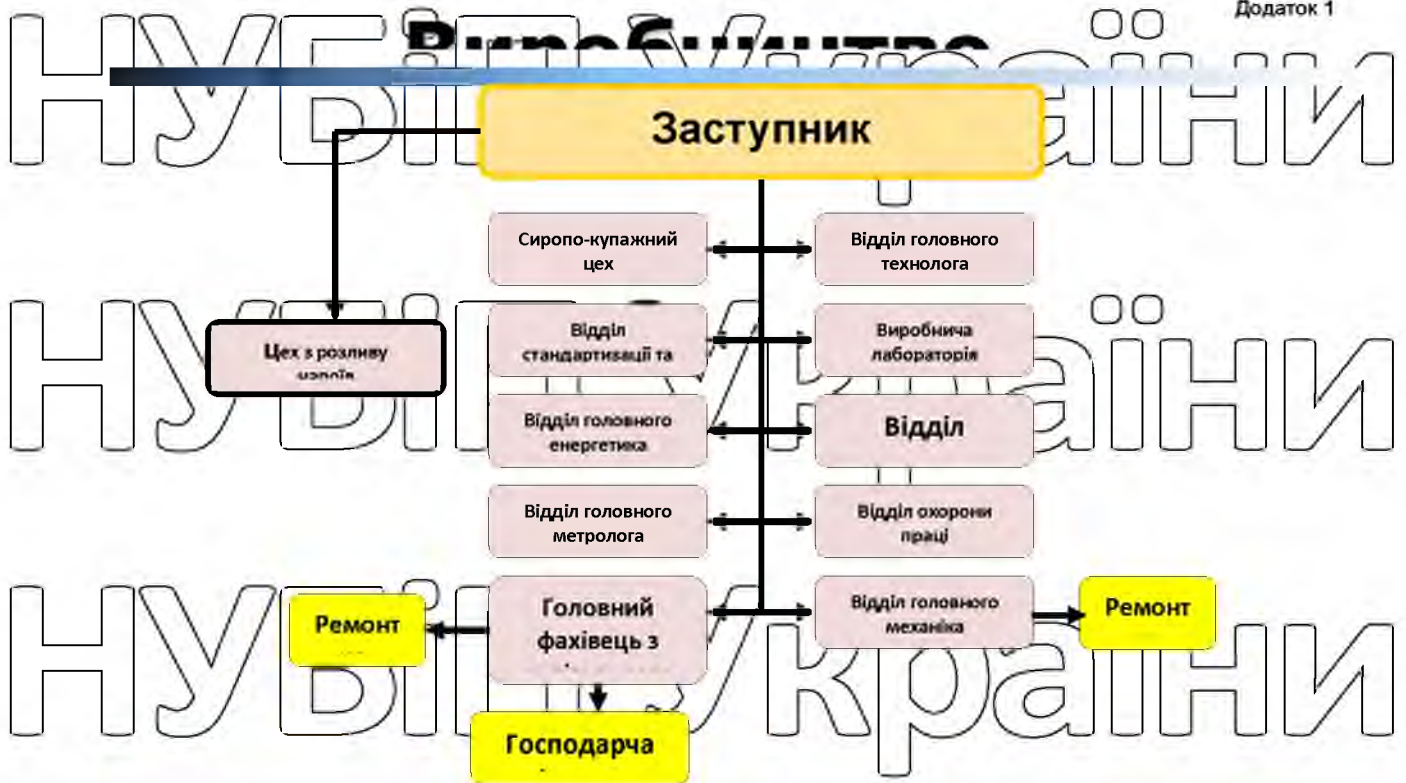


Рис. 2.1 Організаційна структура ПрАТ «КЗБН «Росинка»

На підприємстві впроваджена та підтримується система управління якістю та безпечністю харчових продуктів (далі - СУЯБ) відповідно до вимог стандартів ДСТУ ISO 9001:2009 та ДСТУ ISO 22000:2007. СУЯБ спрямована на постійне поліпшення результативності та ефективності діяльності підприємства, а також забезпечення найвищого рівня задоволеності замовників. Для забезпечення результативного функціонування та постійного поліпшення СУЯБ на підприємстві:

- 1) визначено та застосовано процеси, необхідні для СУЯБ;
- 2) визначено послідовність та взаємодію цих процесів;
- 3) встановлено критерії та методи, необхідні для забезпечення результативності функціонування та контролювання них - П06.04;
- 4) забезпечено наявність ресурсів та інформації, необхідних для підтримування функціонування й моніторингу цих процесів - П02.00;
- 5) здійснюється моніторинг, вимірювання та аналізування процесів М06;

6) виконуються заходи, необхідні для досягнення запланованих результатів і забезпечення постійного поліпшення цих процесів - М 07
Методика виконання коригувальних та запобіжних дій;

7) небезпечні чинники, які з достатньою імовірністю можуть виникнути в продуктах, по ідентифіковано, оцінено та проконтрольовано таким чином, що продукти не зашкодять споживачеві (ані безпосередньо, ані опосередковано);

8) повідомляється відповідна інформація з питань безпечності продуктів у межах харчового ланцюга;

9) інформуються працівники підприємства, що пов'язані СУЯБ, про створення, запровадження та оновлення СУЯБ;

10) періодично оцінюються та, за потреби, оновлюється СУЯБ, щоб гарантувати, що система відображає діяльність підприємства та охоплює найновішу інформацію щодо небезпечних чинників харчового продукту, які підлягають керуванню;

11) забезпечено керуванням процеси, які можуть вплинути на відповідність продуктів і виконуються сторонніми виконавцями; елементи керування такими субпідрядними процесами визначено та задокументовано в межах СУЯБ.

Детальний опис процесів СУЯБ наведено на картах процесів, в методиках та інших документах СУЯБ.

Отже, внаслідок проведеного аналізу та внутрішнього аудиту діючої інтегрованої системи управління якістю та безпечністю на ПрАТ «КЗБН «Росинка» встановлено невідповідність, а саме – не розроблена задокументована процедура управління потенційно небезпечної продукції. Дана процедура повинна описувати дії організації при виявленні небезпечної продукції в дистриб'юторських та торгівельних мережах та вилучення такої продукції.

2.2 Аналіз діючого процесу управління невідповідної продукції на ПРАТ «КЗБН «Росинка»

Управління невідповідною продукцією — один із найважливіших процесів для кожної організації, від оперативності й правильності виконання якого залежить успішність роботи всього колективу.

Невідповідною продукцією на підприємстві вважають партії сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів та готової продукції, що за якісними показниками не відповідають вимогам нормативно-технічної документації і не можуть бути використані на виробництві.

Невідповідна продукція повинна оперативно виявлятися та ізольовуватися від продукції, що задовольняє встановленим вимогам. Визначається можливість подальшого використання невідповідної продукції й попереджається повторне виникнення невідповідності.

Мета процедури по управлінню невідповідною продукцією полягає в тому, щоб захистити споживача від ненавмисного отримання продукції, що не відповідає встановленим вимогам, уникнення надмірних витрат, пов'язаних з доробкою такої продукції. Ця мета досягається, якщо проводити ретельний аналіз виявлених та потенційних причин, що сприяють їхньому виникненню, а також можливих наслідків невідповідностей.

На підприємстві забезпечено ідентифікування та контролювання продукції, яка не відповідає встановленим до неї вимогам, щоб запобігти її непередбаченому використанню чи постачанню.

На ПРАТ «КЗБН «Росинка» встановлена та застосовується система простежуваності, яка дає змогу ідентифікувати партії продукції та їх зв'язок з партіями сировини, протоколами щодо оброблення та постачання, процедура описана в **М 03 «Методика простежуваності»**.

Система простежуваності спроможна ідентифікувати матеріали, що надходять від безпосереднього постачальника, та початковий маршрут розподілення кінцевого продукту.

На кожен одиницю споживчого пакування наклеюється етикетка, наноситься:

дата виробництва,
номер партії

– час виробництва та номер лінії (додатково для готової продукції в ПЕТФ-пляшці)

Протоколи простежуваності зберігають 5 років для опінування системи, щоб уможливити оперування потенційно небезпечними продуктами та на випадок вилучення продукції. Протоколи відповідають законодавчим та нормативним вимогам і вимогам замовників та спираються на ідентифікацію партії кінцевого продукту.

Розроблена задокументована методика – **M05** «Управління невідповідною продукцією», що визначає засоби контролювання, а також пов'язані з ними відповідальність і повноваження стосовно розпорядження невідповідною продукції.

Щодо невідповідної продукції виконують одну чи кілька з наведених нижче дій:

а) ужити заходів для усунення виявленої невідповідності;

б) надати дозвіл на її використання;

в) ужити заходів для недопущення її початкового передбаченого використання чи застосування;

г) ужити заходів відповідно до наслідків (або потенційно можливих наслідків) невідповідності, якщо невідповідну продукцію виявлено після її постачання чи після початку її використання.

Виявлена продукція, що не відповідає вимогам до якості, реєструється, ідентифікується та ізолюється (відокремлюється).

Якщо невідповідну продукцію виправлено, її повторно перевіряють для доведення відповідності встановленим вимогам.

Ведуться записи стосовно характеру невідповідностей, а також будь-яких дій, зокрема отриманих дозволів.

2.2.1 Управління невідповідною сировиною та допоміжними матеріалами

При встановленні невідповідності при проведенні вхідного контролю у партії сировини та допоміжних матеріалах, що надійшла на підприємство працівник виробничої лабораторії, який проводив визначення фізико-хімічних, органолептичних та мікробіологічних показників, складає відповідні документи, а саме:

- Ф 05-03 «Протокол невідповідності за результатами вхідного контролю сировини»;
- Ф 05-04 «Протокол невідповідності за результатами вхідного контролю допоміжних матеріалів»;

Вищезазначені документи складають у трьох екземплярах, які розподіляють наступним чином:

- перший екземпляр передають головному технологу;
- другий екземпляр передають начальнику відділу постачання для пред'явлення рекламачії постачальнику сировини або допоміжних матеріалів;
- третій екземпляр залишають у виробничій лабораторії

Невідповідна сировина та допоміжні матеріали затримуються на складах підприємства до прийняття рішення, та ідентифікуються інженером з якості шляхом нанесення на кожний піддон, ящик, каністру тощо червоної картки з написом «БРАК», в якій зазначено: номер партії, причина браку, кількість.

Після прийняття рішення, начальник постачання дає відповідне розпорядження начальнику складу про відвантаження невідповідної сировини та допоміжних матеріалів зі складів підприємства виробнику.

2.2.2 Управління невідповідною продукцією (напівфабрикати на різних стадіях технологічного процесу) в процесі виробництва

При виявленні невідповідності при проведенні операційного контролю, інженер з якості складає «Протокол невідповідності за результатами моніторингу процесу виробництва» Ф 05-06.

Напівфабрикати на різних стадіях технологічного процесу підлягають (залежно від ступеня невідповідності) доробці, повторній переробці або утилізації.

Рішення про подальше використання продукту схвалюється начальником виробничої лабораторії і документується в «Акті про невідповідну продукцію».

2.2.3 Управління невідповідною продукцією, виявленою під час проведення контролю готової продукції

Якщо за результатами контролю виробнича лабораторія визнала готову продукцію невідповідною, інженер з якості складає протокол невідповідності Ф 07-01. Невідповідну продукцію відокремлюють і ідентифікують червоною карткою з написом «БРАК».

Начальник виробничої лабораторії ініціює засідання Групи з якості та безпеки харчової продукції, на якому приймають рішення щодо подальших дій з невідповідною продукцією.

Варіантів рішень може бути декілька:

— якщо готова продукція не відповідає встановленим вимогам, але виконавши корекцію дане невідповідність можна усунути (відсортувати продукцію з невідповідним об'ємом, неправильно марковану), то, після оцінки економічної доцільності виконання корекції, рішення може бути:

- «дозволити реалізацію, після виконання корекції» - у разі економічної доцільності;
- «Утилізація» - у разі економічної недоцільності;

якщо відхилення значне і є відхиленням від норм НД, а також може потенційно негативно вплинути на здоров'я споживача, імідж компанії чи бренду, то рішення буде:

- «Переробка» - якщо технологічний процес дозволяє переробити невідповідну продукцію без відхилень від встановлених вимог готової продукції, випущеної з використанням невідповідного продукту, а також за наявності відповідної рецептури;

- «Утилізація» - якщо немає технологічної можливості для переробки невідповідного продукту, або процес переробки не гарантує, що відхилення не буде проявлятися в готовому продукті.

Виправлена і перероблена продукція повинна бути перевірена відповідно до встановлених процедур.

Невідповідна продукція, яка не підлягає подальшому використанню утилізується згідно з інструкцією «Управління відходами».

Утилізацію всіх видів невідповідної продукції здійснює аутсорсінгова компанія на основі укладеного договору.

Схема процесу управління невідповідної продукції на ПрАТ «КЗБН «Росинка» наведена на рис. 2.2

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

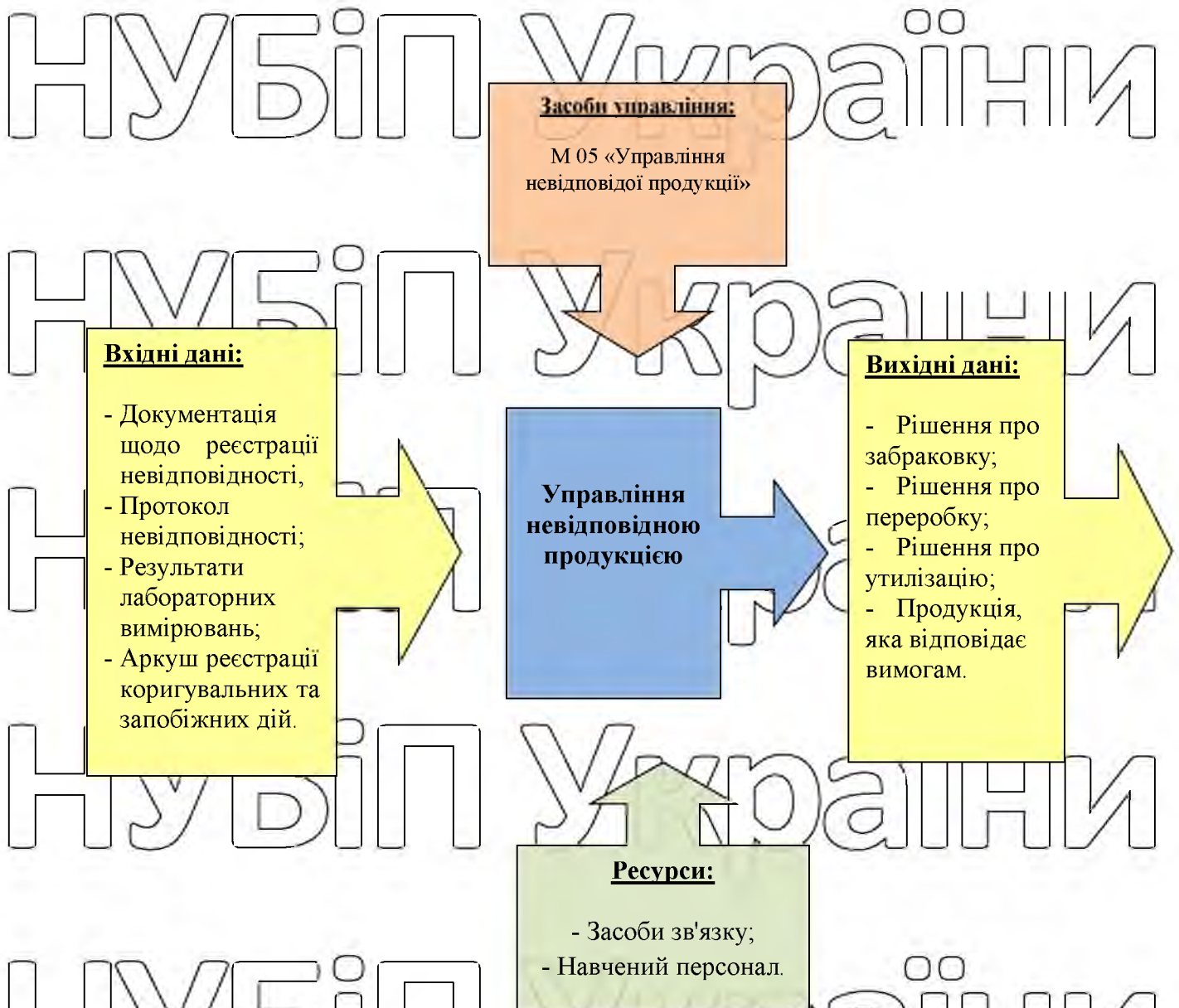


Рис. 2.2 Схеми процесу управління невідповідною продукцією на ПрАТ «КЗБН «Росинка»

2.3 Розроблення процедури управління потенційно-небезпечною продукцією

ПрАТ «КЗБН «Росинка» виробляє безалкогольні та слабоалкогольні напої, мінеральну та питну воду, постійно випускає нові види продукції.

Важливим є те, що ПрАТ «КЗБН «Росинка» прагне реалізовувати лише якісну та безпечну продукцію, яка відповідає всім вимогам діючого законодавства України та іншим регламентуючим вимогам. Саме для реалізації цієї потрібно розробити процедуру управління потенційно

небезпечної продукції, включаючи вилучення.

Підприємство повинно оперувати потенційно-небезпечною продукцією, а якщо є продукти, які вийшли з-під керування організації, у подальшому визнано небезпечними - організація повинна повідомити відповідні зацікавлені сторони та ініціювати вилучення.

Потенційно небезпечна продукція - продукція, що містить хімічні та біологічні речовини та / або є джерелом фізичних чинників, які мають або можуть мати шкідливий вплив на життя і здоров'я людини або здоров'я майбутніх поколінь або на стан довкілля людини, безпечне застосування якої

забезпечується тісним регламентуванням вмісту в продукції зазначених речовин і рівнів впливу фізичних факторів, а також дотриманням встановлених регламентів.

Під час встановлення небезпечності харчового продукту враховуються:

- звичайні умови використання харчового продукту споживачем, кожна стадія його виробництва, переробки та обігу;
- інформація, надана споживачеві, зокрема про маркування включно з інформацією про дату кінцевого продажу, та інша загальнодоступна споживачеві інформація про уникнення негативних для здоров'я наслідків, пов'язаних з харчовим продуктом чи категорією харчових продуктів.

Під час встановлення шкідливості харчового продукту для здоров'я враховуються:

- можливий короткостроковий чи довгостроковий вплив харчового продукту на здоров'я людини, яка його споживає, та на майбутні покоління;
- можливий накопичувальний ефект токсичності;
- особлива чутливість організму окремої категорії споживачів, якщо харчовий продукт призначений для цієї категорії споживачів.

При прийнятті рішення про вилучення продукту з реалізації, підприємство повинно розробити стратегію виконання цієї задачі. Така стратегія повинна брати до уваги наступне:

- результати процесу оцінювання ризиків для здоров'я людини;

– кодування, маркування та інші способи ідентифікації продукту для споживача;

– наскільки невідповідність продукту є очевидною для споживача чи користувача;

– географічну область розповсюдження (реалізації) товару;

– ступінь, до якого продукт залишається під контролем виробника чи його дистриб'юторів;

– порядок здійснення оплати/компенсації за такі товари;

– спосіб відрізнити сумнівний продукт серед інших товарів таким чином, щоб якісний продукт продовжував поступати до споживачів.

Обґрунтування небезпеки та наслідків дії на здоров'я людини небезпечних чинників, що можуть виникнути при виробництві продукції наведений в табл.

2.1.

Метод експертної оцінки, який застосовувався для оцінки наведений в табл. 2.2, результати оцінювання представлені в табл. 2.3.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Небезпечні чинники, що можуть виникнути при виробництві продукції

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Вид небезпечного чинника	Основні джерела потрапляння	Обґрунтування небезпеки чинників для здоров'я людини	Наслідки дії небезпечних чинників для здоров'я людини
1	2	3	4
Біологічні небезпечні чинники			
<p>Патогенні ентеробактерії, у тому числі бактерії роду <i>Salmonella</i>, <i>L. monocytogenes</i>, <i>S. aureus</i></p>	<p>Сировина (в т. ч. вода питна), Персонал, Шкідники</p>	<p>Визивають гострі кишкові інфекції (ГКІ) та інтоксикації, що приводять до харчового отруєння. Основними проявами ГКІ є сильна діарея, блювота, біль в животі та підвищення температури. Також можливі ускладнення – зневоднення організму, токсичний шок та ін. Людина з признаками ГКІ потребує негайної медичної допомоги</p>	<p>Захворювання, що потребує амбулаторного або стаціонарного лікування</p>
<p>МАФМ, плісняві гриби, дріжджі, ЗКФ, ЗМЧ, БГКН</p>	<p>Сировина (в т. ч. вода питна) Технологічне обладнання та інвентар Виробнича зона</p>	<p>Санітарно-показові мікроорганізми, які заходяться у певних кількостях в харчових продуктах та воді. При певних умовах (порушення умов зберігання) розмножуються та призводять до зміни органолептичних показників продукту. При вживанні продуктів з великим вмістом цих мікроорганізмів можливі розлади в роботі шлунково-кишкового тракту.</p>	<p>Захворювання, що привело до тимчасової непрацездатності, лікування, яке проходить у домашніх умовах</p>
<p>Ентерококи</p>	<p>Вода питна</p>		
1	2	3	4
Хімічні небезпечні чинники			

Продовж. табл. 2.1

<p>Токсичні елементи: свинець, кадмій, мідь, цинк, ртуть, олово та миш'як</p>	<p>Сировина (в т.ч. вода) Пакувальні матеріали з якими контактує продукт Технологічне обладнання та інвентар</p>	<p>Високотоксичні речовини, здатні накопичуватися в організмі при тривалому надходженні з продуктом. Мають канцерогенну та мутагенну дію. Можливі гострі отруєння кадмієм</p>	<p>Захворювання, що потребує амбулаторного або стаціонарного лікування</p>
<p>Пестициди</p>	<p>Сировина (в т.ч. вода)</p>	<p>Високотоксичні речовини, мають ембріотоксичну, мутагенну та канцерогенну дію. Здатні накопичуватися в організмі. Можливі гострі отруєння фосфорорганічними пестицидами та неорганічними і органічними металомісткими пестицидами.</p>	<p>Захворювання, що потребує амбулаторного або стаціонарного лікування</p>
<p>Радіонукліди</p>	<p>Сировина (в т.ч. вода) Пакувальні матеріали з якими контактує продукт Технологічне обладнання та інвентар</p>	<p>Накопичуються в кістковому мозку, щитовидній залозі, селезінці та спричиняють порушення біохімічних процесів з послідовними змінами в клітинах тканин.</p>	<p>Захворювання, що потребує амбулаторного або стаціонарного лікування</p>
<p>Залишки хімічних речовин – складових миючих та дезінфікуючих засобів (кислоти, луги, хлорвмісткі, ПАВ)</p>	<p>Миючі та дезінфікуючі засоби після санітарної обробки обладнання</p>	<p>Можливо відчуття стороннього запаху чи смаку при вживанні продукту із залишками миючих та дезінфікуючих засобів</p>	<p>Неприємні відчуття, легке нездужання</p>
1	2	3	4

Закінчення табл. 2.1

<p>Консерванти (бензоат натрію, сорбат калію)</p>	<p>Сировина</p>	<p>Бензоат натрію викликає алергічні реакції (включаючи дерматит) і активно впливає на ДНК людини. Встановлено, що активна речовина бензоат натрію впливає на розвиток злоякісних ракових пухлин.</p> <p>У деяких людей може бути гіперчутливість до продуктів з вмістом сорбату калію з проявом алергічних реакцій (різні висипання на шкірі, нестійкі випорожнення та ін.)</p>	<p>Захворювання, що потребує амбулаторного або стаціонарного лікування</p>
<p>Штучні барвники</p>	<p>Сировина</p>	<p>Потенційні канцерогени, можуть викликати онкологічні захворювання. Провокують приступи астми. Здатні викликати алергічні реакції. Є однією з причин гіперактивності у дітей.</p>	<p>Захворювання, що потребує амбулаторного або стаціонарного лікування</p>
<p>Алергени</p>	<p>Сировина</p>	<p>Викликають алергічні реакції у чутливих до алергенів людей. Алергія характеризується відповіддю у вигляді загального або місцевого запалення на алергени. Потенційно будь-який харчовий продукт може бути алергеном.</p>	<p>Захворювання, що потребує амбулаторного або стаціонарного лікування, в тяжких випадках можливі детальні наслідки.</p>
Фізичні небезпечні чинники			
<p>Сторонні домішки</p>	<p>Сировина Пакувальні матеріали з якими контактує продукт Технологічне обладнання та інвентар Виробнича зона</p>	<p>Неприємні відчуття під час вживання продукту із сторонніми домішками</p>	<p>Неприємні відчуття, легке нездужання</p>

Таблиця 2.2

Методологія оцінки ризиків

Тяжкість наслідків Вірогідність виникнення	Легке нездужання	Середнє нездужання	Важке нездужання
	Короточасне нездужання на строк до 5 днів до 10 осіб 1 бал	Втрата працездатності на термін до 1 міс., або легке ураження понад 10 осіб 2 бали	Втрата працездатності на термін понад 1 міс. / Смерть, або середнє ураження понад 10 осіб 3 бали
Дуже малоймовірно (1 раз на 10000 партій) 1 бал	1 Можна знехтувати	2 Допустимий	3 Помірний
Малоймовірно (1 раз на 1000 партій) 2 бали	2	4	6 Значний
Виявляється (1 раз на 100 партій) 3 бали	3	6	9 Недопустимий

$$\text{Ризик} = \text{Вірогідність виникнення} \times \text{Тяжкість наслідків}$$


Визначення ризиків

Вид небезпечного чинника	Основні джерела потрапляння	Безалкогольні напої			Мінеральна вода газована			Мінеральна вода негазована		
		Ймовірність	Важкість наслідків	Ризик	Ймовірність	Ризик	Важкість наслідків	Ймовірність	Важкість наслідків	Ризик
Біологічні небезпечні чинники										
Патогенні ентеробактерії, у тому числі бактерії роду <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>L. monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i>	Сировина (в т. ч. вода питна) Персонал Шкідники	1	3	3	1	3	3	2	3	6
МАФАМ, плісняві гриби, дріжджі ЗКФ, ЗМЧ, БКФП, Ентерококи	Сировина (в т. ч. вода питна) Технологічне обладнання та інвентар Виробнича зона	1	2	2	2	2	4	3	2	6
Хімічні небезпечні чинники										
Токсичні елементи: свинець, кадмій, мідь, цинк, ртуть, олово та миш'як	Сировина (в т. ч. вода) Пакувальні матеріали з якими контактує продукт Технологічне обладнання та інвентар	1	2	2	1	2	2	1	2	2
Пестициди	Сировина (в т. ч. вода)	1	2	2	2	1	2	1	2	2

Вид небезпечного чинника	Основні джерела потрапляння	Безалкогольні напої			Мінеральна вода газована			Мінеральна вода негазована		
		Ймовірність	Важкість наслідків	Ризик	Ймовірність	Важкість наслідків	Ризик	Ймовірність	Важкість наслідків	Ризик
Радіонукліди	Сировина (в т.ч. вода) Пакувальні матеріали з якими контактує продукт Технологічне обладнання та інвентар	1	3	3	1	3	3	1	3	3
Залишки хімічних речовин – складових миючих та дезінфікуючих засобів (кислоти, луги, хлорвмісткі, ПАВ, ЧАС)	Миючі та дезінфікуючі засоби після санітарної обробки обладнання	2	1	4	2	1	2	2	1	2
Консерванти (бензоат натрію, сорбат калію) ($\geq 0,177$ кг/100 дал)	Сировина	2	3	6	-	-	-	-	-	-
Штучні барвники (більше встановленої норми)	Сировина	2	3	6	-	-	-	-	-	-
Алергени	Сировина	1	2	2	1	1	1	1	1	1
Фізичні небезпечні чинники										
Сторонні домішки	Сировина Пакувальні матеріали з якими контактує продукт Технологічне обладнання та інвентар Виробнича зона	1	2	2	1	2	2	1	2	2

2.4 Процедура управління потенційно-небезпечною продукцією ПрАТ «КЗБН «Росинка».

На основі проведеного аналізу вимог до системи управління безпечністю харчових продуктів та наявних елементів системи ідентифікації та простежуваності було розроблено процедура управління потенційно-небезпечною продукцією ПрАТ «КЗБН «Росинка». Дана процедура розроблена та оформлена відповідно до ДСТУ ISO/TR 10013:2003 «Настанови з розробляння документації системи управління якістю», враховуючи вимоги ДСТУ ISO 22000 та ISO/TS 22002-1:2009 «Програми попередніх умов для забезпечення безпеності продуктів харчування: Частина 1. Виробництво продуктів харчування».

	ПрАТ «Київський завод безалкогольних напоїв «Росинка»		МІ 08 - 2015	
Ресурс: \\T:\iso\ М 08-2015	Введено в дію наказом №. від « » _____ 2015 р.	СУБХП	Редакція 1	с 49 з 26

СТАТУС
ДОКУМЕНТА

ЗАТВЕРДЖУЮ
Генеральний директор
ПрАТ «КЗБН «Росинка»

« _____ » _____ 2015 р.

Система управління якістю та безпечністю харчових продуктів

ДОКУМЕНТОВАНА ПРОЦЕДУРА

УПРАВЛІННЯ

ПОТЕНЦІЙНО НЕБЕЗПЕЧНОЮ ПРОДУКЦІЄЮ

М 08 - 2015

м. Київ

Передмова

0.1 Документ набирає чинності з моменту затвердження

0.2 Документ розроблений відповідно до вимог Міжнародного стандарту ISO 22000:2005 п.7.10.3

0.3 Документ підлягає перегляду: « ____ » _____ 201__ р.

0.4 Документ розроблений:

Посада	Прізвище, ініціали	Підпис	Дата
Фахівець з якості			"__"_____ 2015р.

0.5 Документ погоджений:

Посада	Прізвище, ініціали	Підпис	Дата
Представник вищого керівництва			"__"_____ 2015р.
Нач. відділу якості та стандартизації -			"__"_____ 2015р.
Начальник лабораторії - Керівник групи з безпеки продуктів харчування			"__"_____ 2015р.

ЗМІСТ

1.	ПРИЗНАЧЕННЯ ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ	4
2.	НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ	5
3.	ТЕРМІНИ, ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ	5
4.	ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ	6
5.	ОПИС ПРОЦЕСУ	8
5.1	Отримання інформації про потенційно-небезпечну продукцію	8
5.2	Отримання та дослідження зразка потенційно-небезпечної продукції	9
5.3	Прийняття рішення про вилучення потенційно-небезпечної продукції	11
5.4	Вилучення потенційно-небезпечної продукції	12
5.5	Дії з потенційно-небезпечною продукцією	14
5.6	Навчання та тренінг	14
6	КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ПРОЦЕСУ	15
7	ПРОТОКОЛИ	15
8	БЛОК-СХЕМА ПРОЦЕСУ	17
9	ДОДАТКИ	18
	Додаток А. Журнал реєстрації інформації від споживачів Ф 08-01	18
	Додаток Б. Результати аналізу Ф 08-02	19
	Додаток В. Припис виробничої лабораторії Ф 08 -03	20
	Додаток Г. Методологія оцінки ризиків	21
	Додаток Д. Протокол засідання Групи з якості та безпеки ПІ ГЯБ	22
	Додаток Е. Розпорядження про вилучення Ф 08 -04	23
	Додаток Ж. План дій по вилученню потенційно-небезпечної продукції Ф 08-05	24
	Додаток К. Заборона реалізації готової продукції Ф 08-06	25
	Додаток Л. Акт про забракування потенційно-небезпечної продукції Ф 08-07	26
	Додаток М. Протокол вилучення/відкликання продукції Ф08-08	27
10.	ПРИЗНАЧЕННЯ ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ	28

М 08 «Управління потенційно небезпечною продукцією» встановлює послідовність дій до організації і порядку відкликання потенційно небезпечної продукції у разі її виявлення після поставки у дистрибуторські та торгівельні мережі і наявності такої продукції на складі готової продукції, відповідальність і повноваження працівників підприємства при визначенні та вилученні потенційно небезпечного продукту.

Вимоги даної Методики обов'язкові для виконання у всіх підрозділах підприємства та поширюються на керівників СІТ і працівників підприємства, приведених в табл. 1.

Для здійснення діяльності відповідно до вимог М 08 на сервері ІТРАТ «КЗБН «Росинка» розміщена електронна версія процедури.

Таблиця 1

Список користувачів

Найменування СІТ (Користувач)	№ примірника
Начальник відділу стандартизації та якості	«Контрольний» паперовий
Генеральний директор	Електронний примірник в локальній мережі або врахована копія (паперовий носій)
Директор з виробництва	
Директор з комерційних питань	
Начальник лабораторії – Керівник Групи з якості та безпеки	
Виробнича лабораторія	
Відділ головного технолога	
Служба логістики та роботи з клієнтами	
Служба матеріально-технічного постачання	
Департамент по роботі з дистрибуторами	
Департамент по роботі з ключовими клієнтами	
Склад готової продукції та тари	

2. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

В цій методиці наведені посилання на наступні нормативні документи та внутрішні документи підприємства:

Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»;

ISO 22000:2005 «Система менеджменту безпеки продуктів харчування.

Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»

М 07 «Коригувальні та запобіжні дії»

3. ТЕРМІНИ, ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

Споживач

- фізична особа, яка придбаває, замовляє, використовує або має намір придбати чи замовити продукцію для особистих потреб, безпосередньо не пов'язаних з підприємницькою діяльністю

Продукція

- результат діяльності підприємства

Відповідність

- виконання вимог

Потенційно небезпечна продукція

- продукція, щодо якої є підозра, що вона не відповідає встановленим вимогам за показниками безпеки (вмістом токсичних елементів, мікробіологічними показниками та ін.) та може завдати шкоду здоров'ю людини;

Вилучення

- фактичне припинення обігу (реалізації) продукції, здійснене в установленому порядку, за рішенням власника продукції або спеціально уповноважених органів виконавчої влади в межах їх повноважень

Відкликання продукту

- будь-які заходи, спрямовані на те, щоб забезпечити повернення небезпечного продукту, який був уже відвантажено і досяг споживачів або продавців.

Коригувальні дії - дії, які виконуються для усунення причин виявленої невідповідності або іншої небажаної ситуації

Рекламація - письмові скарги Споживача про нанесену йому шкоду або можливості нанесення шкоди його здоров'ю

СУЯБ	Система управління якістю та безпечністю продукції
ПНП	Потенційно-небезпечна продукція
ГЯБ	Група з якості та безпеності
ВЛ	Виробнича лабораторія
СП	Структурний підрозділ

4. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

Генеральний директор підприємства несе відповідальність за:

- фінансове забезпечення впровадження коригувальних або запобіжних дій з метою усунення можливості повторного виникнення потенційно небезпечної продукції;
- управління процесом відшкодування витрат споживачу.

Директор з комерційних питань несе відповідальність за:

- організацію вилучення потенційно небезпечної продукції з місць її продажу;
- збереження та доставку потенційно небезпечної продукції на підприємство для аналізу та утилізації.

Директор з виробництва несе відповідальність за:

- організацію процесу утилізації потенційно небезпечної продукції в разі прийняття відповідного рішення.
- внесення змін до технологічного процесу у разі виникнення потенційно небезпечної продукції за технологічними причинами.

розробку та впровадження коригувальних дій у разі, якщо причина виникнення потенційно небезпечної продукції пов'язана з виробничим обладнанням.

Керівник Групи з якості та безпеки несе відповідальність за:

– організацію та проведення засідань ГЯБ;

– приймання коригувальних дій;

– організацію вилучення ПНП.

Начальник виробничої лабораторії несе відповідальність за:

– ведення і зберігання записів про рекламації, претензії або скарги

споживачів або уповноваженого державного органу щодо виявлення потенційно небезпечної продукції.

– прийняття зразків потенційно небезпечної продукції з торгівельної або дистрибуторської мережі від безпосереднього споживача;

– організацію процесу аналізу виявленої потенційно небезпечної продукції з метою встановлення причини їх виникнення;

– своєчасне надання інформації про результати аналізу виявленої потенційно небезпечної продукції.

Начальник відділу стандартизації та якості несе відповідальність за:

– контроль ведення і зберігання «Звітів про коригувальну / запобіжну дію», які містять розроблені коригувальні дії, з метою попередження виникнення потенційно небезпечної продукції;

– контроль за впровадженням коригувальних дій з метою попередження

повторного виникнення потенційно небезпечної продукції.

Завідувач складу готової продукції служби складської логістики несе відповідальність за:

– прийняття з торгівельної або дистрибуторської мережі невідповідної та

потенційно небезпечної продукції;

організацію окремого зберігання потенційно небезпечної продукції з метою попередження ненавмисного використання;

утилізацію потенційно небезпечної продукції, поверненої із торгівельної або дистрибуторської мережі.

– ідентифікацію потенційно небезпечної продукції.

Фахівці виробничої лабораторії несуть відповідальність за проведення фізико-хімічних та мікробіологічних показників потенційно небезпечної продукції.

5. ОПИС ПРОЦЕСУ

5.1 Стримання інформації про потенційно-небезпечну продукцію

5.1.1 Існують декілька шляхів отримання інформації про виявлення потенційно небезпечної або невідповідної продукції від:

– з торгівельної або дистрибуторської мережі;

– безпосереднього споживача/замовника продукції;

– законодавчих та регуляторних органів, які мають право перевіряти продукцію в торгівельній мережі.

5.1.1 Інформація з торгівельної або дистрибуторської мережі надходить до начальника виробничої лабораторії у вигляді інформації по електронній пошті, в телефонному режимі або з офіційного листа.

5.1.2 Інформація від офіційних органів надходить на ім'я генерального директора у вигляді «Акта», листа, або заяв ЗМІ на посилання офіційних органів.

5.1.3 Безпосередньо від споживача інформація надходить:

– на гарячу лінію підприємства;

– безпосередньо до фахівців ВЛ в будь-якому вигляді (в телефонному режимі, одержанні факсу, листа електронною поштою або звичайного листа).

5.1.4 Інформація, яка надійшла на гарячу лінію підприємства про підозру на потенційно-небезпечний продукт, терміново передається начальнику ВЛ.

5.1.5 Отриману інформацію начальник ВЛ у «Журналі реєстрації інформації від споживачів» Ф 08-01 (Додаток А).

5.1.6 В день отримання інформації про виявлену потенційно небезпечну продукцію начальник ВЛ зв'язується із представником торгівельної або дистрибуторської мережі або зі споживачем, який виявив потенційно небезпечну продукцію, з метою отримання додаткової інформації:

– ідентифікація продукції (назва, формат тари, дата виробництва, час розливу, № партії);

– характер невідповідності;
– адреси місця придбання продукції;
– зразка потенційно небезпечної продукції.

5.1.7. Начальник ВЛ аналізує протоколи, записи, які відносяться до випуску партії потенційно-небезпечної продукції (дані вхідного контролю сировини та допоміжних матеріалів, операційного контролю, контролю готової продукції).

5.1.8. Реалізація можливої потенційно небезпечної продукції блокується до отримання результатів досліджень.

5.2 Отримання та дослідження зразка потенційно небезпечної продукції

5.2.1 У разі, якщо для аналізу потенційно небезпечної продукції необхідний зразок продукції, начальник ВЛ організовує отримання зразка продукції:

Управління потенційно небезпечною продукцією

безпосередньо від споживача;

– з торгівельної мережі чи складів дистрибуторів, в межах міста – доставка працівниками ВЛ в інших регіонах – за допомогою торгових представників;

– зразки аналогічної продукції з «кімнати стійкості» ВЛ;

– на складі підприємства (якщо є партія продукції, до якості якої висунуті претензії);

5.2.2 Підтвердженням відбору зразка з торгівельної мережі чи складів є чек на придбання товару або «**Акт відбору зразків**», який складається в довільній формі, але містить інформацію: особа що відбрала продукцію та особи, які були присутні при відборі - не менше двох чоловік, дата, місце розташування, назва продукції, її ідентифікаційні ознаки, кількість відібраної продукції, підписи.

5.2.3 Начальник ВЛ організовує проведення фізико-хімічних та мікробіологічних аналізів отриманого зразка потенційно небезпечної продукції та зразків-свідків аналогічної продукції з «кімнати стійкості». Тип та обсяг дослідження залежить від характеру невідповідності або потенційної небезпечності.

5.2.4 Після отримання результатів досліджень начальник лабораторії оформлює їх у вигляді **Ф 08-02 «Результати аналізу»** (додаток Б) та передає Керівнику Групи з якості та безпеки.

5.2.5 Якщо випробування проводились в інших лабораторіях до **Ф 08-02 «Результати аналізу»** додається і протокол випробувань, виданий відповідною лабораторією.

5.2.6 Якщо за результатами випробувань продукція є безпечною для споживача, ця продукція не підлягає вилученню.

5.2.7 Якщо за результатами випробувань продукція є потенційно небезпечною начальник ВЛ складає «Прпис виробничої лабораторії» Ф 08-03 (Додаток В) та ініціює проведення термінового засідання Групи з якості та безпеності.

5.3 Прийняття рішення про вилучення потенційно небезпечної продукції

5.3.1 Керівник ГЯБ організовує скликання засідання Групи з якості та безпеності, учасниками якої є відповідальні особи підприємства:

генеральний директор підприємства;
директор з комерційних питань;

– директор з виробництва;

– головний технолог

начальник відділу стандартизації та якості;

начальник цеху, в якому вироблена виявлена потенційно небезпечна продукція;

– інші фахівці підприємства, при необхідності.

5.3.1 Група з якості та безпеності

– проводить аналіз небезпеки потенційно-небезпечної продукції згідно з методикою експертної оцінки (додаток Г)

– приймає рішення про вилучення/відкликання продукції залежно

від невідповідності за результатами проведеного аналізу (якщо

невідповідність несе пряму загрозу життю і здоров'ю людини)

невідповідності з мікробіології, токсичних елементів та ін.);

– розглядає іншу інформацію, яка може бути пов'язана з даною

невідповідністю;

аналізує область можливого поширення невідповідностей на іншу продукцію з метою визначення доцільності проведення повторних (додає) перевірок продукції;

- аналізує, кому були проведені поставки даної партії продукції - обмеженому числу споживачів або широке поширення, дати першої і останньої поставки, залишки на складі;

- встановлює причини виниклих невідповідностей;

- приймає рішення про розробку коригувальних та запобіжних дій для усунення невідповідностей.

5.3.2 За результатами проведеного засідання Групи з якості та безпеки складається Протокол П1 ГЯБ (Додаток Д).

5.3.3 Протокол засідання Групи з якості та безпеки містить наступну інформацію:

- назву продукції;
- ідентифікацію чинника, виявлення потенційно небезпечної або невідповідної продукції;

- результати досліджень;

- аналіз причини виникнення потенційно небезпечної продукції;
- об'єм потенційно небезпечної продукції (з наведенням дати виробництва та номерів змін);

- опис та обґрунтування подальших дій з потенційно небезпечною продукцією (промислова переробка, утилізація);

- коригувальні та запобіжні дії.

5.3.4 Якщо Група з якості та безпеки приймає рішення про вилучення, то генеральний директор підписує розпорядження про вилучення (Додаток Е).

5.4 Вилучення потенційно небезпечної продукції

5.4.1 При отриманні підписаного розпорядження про вилучення керівник ГЯБ діє згідно «Плану дій по вилученню продукції» (Додаток Ж).

5.4.1 Для призупинки реалізації цієї продукції начальник ВЛ на підставі результатів досліджень складає «Заборону на реалізацію готової продукції»

Ф-05-02 (Додаток К) та передає генеральному директору та керівнику Групи з якості та безпеки.

5.4.2 В «Забороні реалізації готової продукції» Ф-08-04 надається інформація про назву продукції, об'єм, кількість, дату виробництва, № партії.

5.4.3 Керівник Групи з якості та безпеки назначається відповідальним за процес вилучення ПНП.

5.4.4 Директор з комерційних питань надає керівнику ГЯБ інформацію про місцезнаходження та кількість небезпечної продукції.

5.4.5 Якщо небезпечна продукція знаходиться тільки на складах заводу та складах дистриб'юторів, то директор з комерційних питань повідомляє по телефону, факсу, ел. поштою дистриб'юторів про заборону продажі небезпечної продукції та вилучення її на територію підприємства.

5.4.6 Якщо небезпечна продукція потрапила кінцевому споживачу, окрім дій в ст. 5.4.4, то генеральний директор інформує споживачів ЗМІ (радіо, телебачення, преса) про виявлену небезпечну продукцію.

5.4.7 Вся кількість потенційно небезпечної продукції, яка вилучається з оптових складів та регіональних торгівельних мереж спрямовується до підприємства.

5.4.8 Начальник ВЛ надсилає лист до споживача, який виявив потенційно небезпечну продукцію.

5.4.9 Лист до споживача повинен містити інформацію, вибачення та подяку за надану інформацію, стислий опис проведеної роботи, опис розроблених та впроваджених коригувальних дій.

5.5 Дії з потенційно небезпечною продукцією

5.5.1 При надходженні на підприємство вилученої продукції розвантажувальні роботи обов'язково виконуються в присутності відповідальних працівників лабораторії з метою ідентифікації вилученої продукції, її ізоляції від готової продукції, яка призначена для відвантаження до проведення утилізації.

5.5.2 Потенційно небезпечна продукція, розміщується в спеціально відведене місце – карантинний бокс, який закривається на замок.

5.5.3 Ідентифікація вилученої потенційно небезпечної продукції виконується фахівцями виробничої лабораторії шляхом нанесення на неї сигнальної таблички червоного кольору «БРАК».

5.5.4 Відповідальний за збереження невідповідної продукції - завідувач складу готової продукції.

5.5.5 Потенційно небезпечна продукція підлягає утилізації в присутності комісії призначеної генеральним директором підприємства. За результатами утилізації складається «Акт про утилізацію» (Додаток Л).

5.5.6 Утилізацію потенційно-небезпечної продукції здійснює організація, яка має відповідний дозвіл.

5.5.7 Результатом проведеного вилучення/відкликання є оформлення Протоколу про вилучення/відкликання Ф 08-08 (Додаток М).

5.6 Навчання та тренінг

5.6.1 Для забезпечення чіткого виконання вимог процедури вилучення та гарантування недопущення небезпечної продукції до споживача на ПРАТ «КЗБН «Росинка» періодично, але не рідше ніж 1 раз в рік необхідно проводити удаване (змодельоване) вилучення - тренінг.

5.6.1 Змодельоване вилучення продукції проводиться згідно з процедурою, зазначеною в 5.1-5.4.

5.6.2 Підтвердження проведення змодельованого вилучення повинно проводитись записами у відповідності до вказаної процедури.

6. КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ПРОЦЕСУ

6.1 Моніторинг процесу, згідно з встановленими критеріями, начальник відділу стандартизації та якості здійснює один раз на рік для передачі відповідних даних для наради «Аналіз з боку вищого керівництва».

6.2 Результати моніторингу начальник відділу стандартизації та якості фіксує в «Карті моніторингу процесу».

K1-Визначення місцезнаходження продукції, або місце реалізації, %, відносно виробленої;

K1= Цільовий показник, не менше 90 %.

K2- Кількість проведень змодельованого вилучення продукції;

K2= Цільовий показник, не менше 1 раз на рік

7. ПРОТОКОЛИ

Журнал реєстрації інформації від споживачів Ф 08-01- зберігається 5 років;

Протокол «Результати аналізу» Ф 08-02 – зберігається 3 роки;

Притпис виробничої лабораторії Ф 08 -03 - зберігається 3 роки;

Протокол засідання Групи з якості та безпеки ПІ ГЯБ - зберігається 5 років;

Розпорядження про вилучення Ф 08 -04 - зберігається 3 роки;

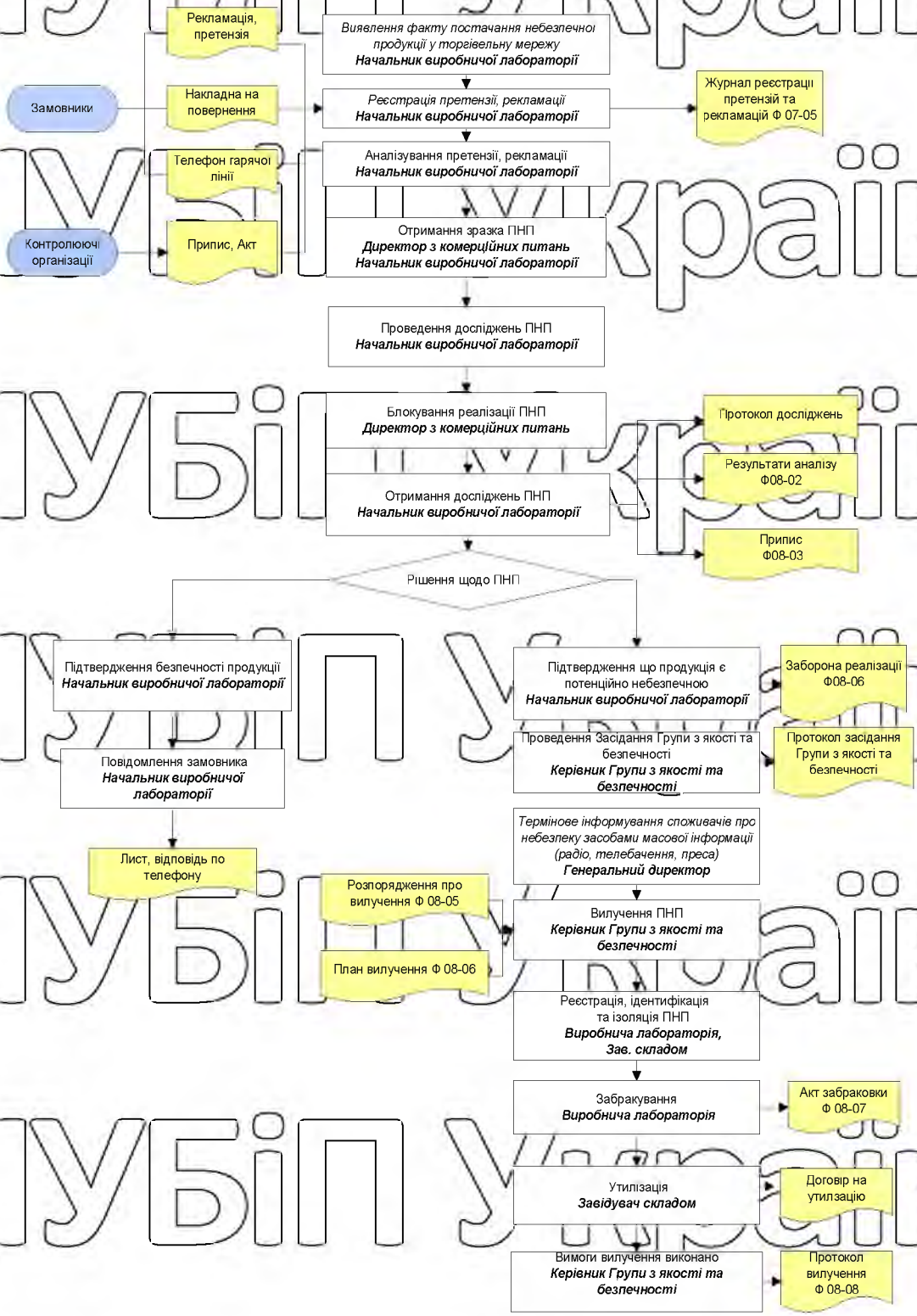
Забора на реалізації готової продукції Ф 08-06 - зберігається 3 роки;

Акт про забракування потенційно-небезпечної продукції Ф 08-07 - зберігається 3 роки;

Лист до Споживача - зберігається 3 роки

Протокол вилучення/відкликання продукції Ф 08-08 - зберігається 3 роки.

8. БЛОК-СХЕМА ПРОЦЕСУ Порядок вилучення потенційно небезпечної продукції з торгівельної мережі



9. ДОДАТКИ

НУБІП України

Додаток А М 08

Ф 08-01

Журнал реєстрації інформації від споживача

№ п/п	Інформація від споживача	Дата проведення аналізу зразків невідповідної продукції, № Аналізу	Висновки про причину факту невідповідної продукції «внутрішня»/ «зовнішня». Підпис відповідальної особи
	Найменування продукції, дата виготовлення, № партії	Джерело інформації (письмової чи усної)	Зміст інформації

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Управління потенційно небезпечною продукцією

НУБІП України

РЕЗУЛЬТАТИ АНАЛІЗУ № _____

від « _____ » 20 _____ р.

Назва продукції _____

Цех виробництва _____

Дата виробництва продукції _____

№ зміни _____

Опис характеру потенційно небезпечної продукції: _____

НУБІП України

Види _____

посліжесті _____

яким _____

підвергався _____

дослідницький _____

зразок _____

НУБІП України

Отримані _____

результати _____

НУБІП України

Первинний висновок СКЯ _____

НУБІП України

Дослідження провів _____

(П.І.Б. підпис)

Результати досліджень затвердив _____

(П.І.Б. підпис)

НУБІП України

НУБІП України

Управління потенційно небезпечною продукцією

Додаток В М08

НУБІП України

ПРИПС ВИРОБНИЧОЇ ЛАБОРАТОРІЇ

(стосовно виявленого потенційно небезпечного продукту)

№ _____

НУБІП України

(Посада, П.І.Б.)

провести аналіз причини виникнення потенційно небезпечної продукції за результатами досліджень «Аналіз» № _____ від « _____ » _____ 20__ р.

Результати аналізування надати у **Протоколі Засідання Групи з якості та безпеки виробництва харчових продуктів (ПІ ГЯБ і в Акті про об'єм потенційно небезпечної продукції).**

НУБІП України

Результати аналізу підготувати до « _____ » _____ 20__ р.

Припис передано:

_____ (посада, прізвище відповідальної особи СКЯ) « _____ » _____ 20__ р.

Припис отримано:

_____ (посада, прізвище відповідальної особи підрозділу) « _____ » _____ 20__ р.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Управління потенційно небезпечною продукцією

НУБІП України

Тяжкість наслідків	Легке нездужання	Середнє нездужання	Важке нездужання
	Короткочасне нездужання настрок до 5 днів до 10 осіб 1 бал	Втрата працездатності на термін до 1 міс. або легке ураження понад 10 осіб 2 бали	Втрата працездатності на термін понад 1 міс. / Смерть, або середнє ураження понад 10 осіб 3 бали
Вірогідність виникнення			
Дуже мало ймовірно (1 раз на 10000 партій) 1 бал	1 Можна знехтувати	2 Допустимий	3 Помірний
Мало ймовірно (1 раз на 1000 партій) 2 бали	2	4	6 Значний
Виявляється (1 раз на 100 партій) 3 бали	3	6	9 Недопустимий

Ризик = Вірогідність виникнення × Тяжкість наслідків

НУБІП України

Додаток Д М08
П І Г Я Б

ПОГОДЖУЮ
Генеральний директор
ПрАТ «КЗБН «Росинка»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник групи з якості та безпеки
ПрАТ «КЗБН «Росинка»

« _____ » _____ 20__ р.

« _____ » _____ 20__ р.

Протокол
Засідання Групи з якості та безпеки/виробництва харчових продуктів від від

« _____ » _____ 20__ р.

Група з якості та безпеки в складі :

Тема засідання:

Розгляд питань

- 1.
- 2.
- 3.

Прийняті коригувальні та запобіжні дії:

Підготовлено:

_____ Посада

_____ підпис

_____ ПІБ

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Управління потенційно небезпечною продукцією

Додаток Е М 08

Ф 08/04

НУБІП України



ПрАТ «Київський завод безалкогольних напоїв «Росинка»

НУБІП України

РОЗПОРЯДЖЕННЯ №

від « » 201_ р

НУБІП України

В зв'язку з невідповідністю продукції

Назва продукції

дата виготовлення, партія

вимогам нормативної документації за показником

згідно з рішенням Групи з якості та безпеки, протокол засідання від

НУБІП України

ЗОБОВ'ЯЗУЮ:

1. Керівника Групи з якості та безпеки директора з комерційних питань здійснити вилучення потенційно-небезпечної продукції відповідно до М 08 «Управління потенційно-небезпечної продукції».

НУБІП України

2. Персонал, який задіяний, в процедурі вилучення ознайомити з даним розпорядженням під підпис.

3. Контроль виконання даного розпорядження залишити за собою.

НУБІП України

Генеральний директор

Підпис

ініціали, прізвище

НУБІП України

Управління потенційно небезпечною продукцією

Додаток Ж М 08
Ф 08-05

НУБІП України

ЗАТВЕРДЖУЮ
Генеральний директор
ПрАТ «КЗІН «Росинка»

«___» _____ 201__ р.

НУБІП України

План дій по вилученню / відкликанню потенційно-небезпечної продукції

3. Керівник ГЯБ відповідає за організацію робіт по вилученню / відкликанню та створення команди по вилученню продукції.
4. Керівник ГЯБ негайно передає директору з комерційних питань - письмово (у робочий час) або по телефону в інший час доби розпорядження про вилучення/ відкликання.
5. Директор з комерційних питань визначає географічну область реалізації, глибину відкликання (оптовий або роздрібний рівень), кількість небезпечної продукції.
6. У випадку вилучення продукції, Керівник ГЯБ спільно з керівником департаменту по роботі з дистрибуторами, організує негайне повідомлення офіційних осіб та інших реалізаторів про термінове вилучення небезпечної продукції за адресами, зазначеними в реєстрі дистрибуторів.
7. У випадку відкликання продукції, Керівник ГЯБ спільно з директором з комерційних питань організує негайне оповіщення споживачів про відкликання небезпечного харчового продукту (засоби масової інформації, прес-реліз і т.д.).
8. Директор з комерційних питань виділити для передачі та отримання інформації щодо вилучення/відкликання продукції телефонну лінію, яка постійно обслуговується.
9. Керівник ГЯБ організувати приймання, ідентифікацію та збереження небезпечної продукції.
10. Начальнику складу готової продукції організувати приймання продукції, що вилучається в спеціально відведене місце «Карантинний бокс» та забезпечити збереження продукції.
11. Фахівцям виробничої лабораторії забезпечити ідентифікацію повернутої продукції «Вилучено» (час) (дата).
12. Комісії підприємства скласти акт про утилізацію небезпечної продукції.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Управління потенційно небезпечною продукцією

НУБІП України

Генеральному

директору

(прізвище, ініціали)

Керівнику Групи з якості та безпеки

НУБІП України

(прізвище, ініціали)

НУБІП України

Заборона реалізації готової продукції

№ _____ від « _____ » _____ 201_ р.

НУБІП України

Нижче вказана продукція заборонена для реалізації в торгівельній мережі.

№ п/п	Назва готової продукції	Об'єм, л	Кількість	Дата виробництва	Номер партії

НУБІП України

Начальник виробничої лабораторії

підпис

(прізвище, ініціали)

НУБІП України

НУБІП України

Управління потенційно небезпечною продукцією

Додаток Л М 08

Ф 08-07

НУБІП України

ЗАТВЕРДЖУЮ
Генеральний директор
ПрАТ «КЗБН «Росинка»

НУБІП України

» _____ 20__

Акт № _____
від « _____ » _____ 20__ р.

про забракування потенційно небезпечної продукції

НУБІП України

Комісія в складі: голова комісії
та члени комісії

виявили наступну потенційно-небезпечну продукцію:

№ п/п	Назва продукції	Об'єм пляшки	Кількість, пляшок	Дата розливу	Опис невідповідності	Примітки
1	2	3	4	5	6	7

НУБІП України

Всього по акту _____

(кількість пляшок)

Пропозиція комісії

Акт складено в двох примірниках – один направляється в бухгалтерію, другий у виробничу лабораторію.

Копії акту направляються в склад готової продукції та економічно-аналітичний відділ.

НУБІП України

Підписи:

1. _____
2. _____
3. _____

НУБІП України



Управління потенційно небезпечною продукцією

Протокол вилучення /відкликання продукції

Назва продукції:	Сб'єм пляшки:
№ партії/час:	
Вид проблеми:	

Простежуваність: Рівень дистрибуції: ТАК/НІ	Роздрібна мережа: ТАК/НІ	Споживачі: ТАК/НІ
Сировина/позна простежуваність від виробника ТАК/НІ		
Якщо НІ/можна встановити простежуваність до:		
Ініційовано (ІПБ., посада):	Дата:	Час початку:

Ідентифікація проблеми та аналіз (позначте відповідний бокс)

Проблема сировини <input type="checkbox"/>	Проблема допоміжних матеріалів <input type="checkbox"/>	Проблема виробництва <input type="checkbox"/>
Сировина:	Допоміжний матеріал:	Виробнича лінія:
Постачальник:	Постачальник:	
Номер партії:	Номер партії:	Період виробництва:
Партія ізольована: ТАК/НІ	Партія ізольована: ТАК/НІ	
Результати випробувань доступні:	Зразки продукції доступні: ТАК/НІ	
Виробництво зупинено: ТАК/НІ/НЕ ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ	Постачання зупинено: ТАК/НІ/НЕ ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ	
Заповнено (ІПБ., посада):	Дата:	Час:

Простежуваність

Повернута продукція	Вироблено, л	Кількість на складах заводу, л	Споживач	Відвантажена кількість, л	Кількість, яка була простежена	% продукції, яка була простежена	Витрати часу
Заповнено (ІПБ., посада):	Дата:			Розміщення продукції: Забраковка /Виправлення/Утилізація			
Продукція повинна бути повернена на завод: ТАК/НІ	Загальна кількість часу (години):						
Час завершення простежуваності:	Причина ідентифікована: ТАК/НІ						
	Коригувальні дії впроваджені ТАК/НІ						
Загальна вартість вилучення/відкликання продукції:							
Керівник групи вилучення продукції (підпис):				Дата:			

2.5. Економічна ефективність результатів дослідження

У різних країнах світу повідомлення про інциденти, пов'язані з безпекою харчових продуктів, з'являються майже кожного тижня. Інциденти виникають на різних ділянках виробничого циклу і можуть мати серйозні наслідки для виробників харчових продуктів із-за уваги з боку ЗМІ і підвищеної інформованості споживачів. Це вимушує виробників вдаватися до крайніх заходів і ініціювати вилучення або відкликання невідповідної і/або потенційно небезпечної продукції з ринку. Невиконання даної процедури спричиняє за собою руйнівні наслідки для компаній, пов'язані з судовими позовами, нанесенням непоправного збитку іміджу компанії і рекламі продукту в цілому, виплатою штрафних санкцій і заборон на реалізацію продукції.

В даній магістерській роботі запропоновані заходи щодо процедури управління потенційно-небезпечною продукцією на ПрАТ «КЗБН «Росинка».

Такі заходи потребують наступних витрат підприємства:

1. Витрати на проведення лабораторних досліджень.

На підприємстві працює атестована виробнича лабораторія, яка проводить вхідний фізико-хімічний та мікробіологічний контроль сировини та допоміжних матеріалів, а також операційний контроль та контроль готової продукції.

Виробнича лабораторія обладнана необхідним приладами.

Для підтвердження статусу потенційно-небезпечної продукції необхідно провести дослідження мінімум 2 проб такої продукції. Такі дослідження можуть бути проведені у виробничій лабораторії підприємства, якщо дані дослідження входять в галузь її атестації або в зовнішній незалежній лабораторії.

Витрати при проведенні досліджень в виробничій лабораторії підприємства включено в витрати підприємства.

В зовнішній незалежній лабораторії вартість дослідження однієї проби складає – 200 - 300 грн.

2. Витрати на повернення продукції з торгівельної мережі.

У випадку підтвердження небезпечності продукції її необхідно повернути з торгівельної мережі на територію підприємства. Витрати на транспортування будуть залежати від географічної області розповсюдження (реалізації) товару.

3. Витрати на утилізацію продукції.

Небезпечна продукція, яка повернута на підприємство повинна бути промаркована та ізольована від відповідної готової продукції, що знаходиться на підприємстві. Також підприємство повинно забезпечити її збереження. Ці операції здійснюються персоналом підприємства і не потребують додаткових витрат.

Небезпечна продукція має бути утилізована. ПрАТ «КЗБН «Росинка» повинна укласти договір з аутсорсінговою фірмою, яка має відповідний пакет дозвільних документів. Витрати на утилізацію будуть залежати від кількості утилізуємої продукції та наявних небезпек.

4. Проведення навчання персоналу вимогам процедури управління потенційно-небезпечною продукцією.

З метою інтеграції розробленої процедури управління потенційно-небезпечною продукцією в діючу систему управління якістю та безпечністю харчовою продукцією необхідно провести навчання персоналу, який залучений в даній процедурі.

На підприємстві є компетентний персонал, який може здійснити дане навчання, тому підприємство не несе додаткових витрат.

В результаті проведених заходів, ПрАТ «КЗБН «Росинка» підвищить репутацію та імідж підприємства, заслужить довіру споживачів продемонструє свою здатність оперувати небезпечною продукцією в кризових ситуаціях.

ВИСНОВКИ

1. Проаналізовано наявний стан інтегрованої системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на ПрАТ «Київський завод безалкогольних напоїв «Росинка» згідно з вимогами міжнародних стандартів, ISO 22000, ISO 9001, ISO/TS 22002-1:2009, та і європейських нормативно-правових актів, зокрема Директиви Європейського парламенту і Ради 2001/95/EC.

2. За результатами проведеного аналізу інтегрованої системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на ПрАТ «Київський завод безалкогольних напоїв «Росинка», були визначені заходи щодо удосконалення даної системи, а саме розроблення процедури управління потенційно-небезпечною продукцією в умовах зазначеного підприємства.

3. Визначено основні складові процедури управління потенційно-небезпечною продукцією: опрацювання інформації про потенційно-небезпечну продукцію; підтвердження або спростування інформації про потенційно-небезпечну продукцію внаслідок проведених досліджень та аналізу протоколів СУЯ та СУБХП; прийняття рішення щодо вилучення ПНП на основі оцінки ризиків відповідно до методу експертної оцінки на засіданні

Групи з якості та безпечності; розроблено план вилучення потенційно-небезпечного харчового продукту; визначені дії з ПНП при поверненні на підприємство.

4. Розроблені форми протоколів для підтвердження впровадження розробленої процедури («Результати аналізу Ф 08-02», «Припис виробничої лабораторії Ф 08-03», «Розпорядження про вилучення Ф 08-04», «План дій по вилученню потенційно-небезпечної продукції» Ф 08-05, «Заборона реалізації готової продукції» Ф 08-06, «Акт бракування ПНП» Ф 08-07, «Протокол вилучення/відкликання продукції» Ф 08-08.

5. Розроблена послідовність дій на ПрАТ «КЗБН «Росинка» і порядок відкликання потенційно небезпечної продукції у разі її виявлення після

поставки у дистрибуторські та торгівельні мережі, а також наявності такої продукції на складі готової продукції.

6. Визначена відповідальність і повноваження працівників підприємства при ініціюванні та проведенні вилучення потенційно небезпечного продукту.

7. Результати роботи були апробовані на ПрАТ «КЗБН «Росинка».

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ

НУБІП України

Розроблена процедура управління потенційно-небезпечною продукцією на основі міжнародних вимог може застосовуватися на інших підприємствах харчової промисловості.

НУБІП України

Розроблена процедура управління потенційно-небезпечною продукцією та інтеграція її в діючу систему управління якістю та безпечністю харчових продуктів з врахуванням умов ПрАТ «Київський завод безалкогольних напоїв «Росинка» рекомендується до впровадження в умовах даного виробництва.

НУБІП України

Провести навчання персоналу та призначити посадових осіб, які будуть мати повноваження ініціювати вилучення та персонал, який буде відповідати за виконання вилучення.

НУБІП України

Проводити імітацію вилучення згідно з розробленою процедурою не рідше, ніж один раз на рік з метою перевірки результативності програми вилучення та скласти відповідний протокол.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Посібник для малих та середніх підприємств плодоовочевій галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції ХАССП /Г.Василенко, Г. Миронюк, О. Дорофеева - Міжнародний інститут безпеки та якості харчових продуктів - Київ, 2018. – 126 с.
2. Регламент Європейського парламенту і ради 178/2002/ЄС від 28 січня 2002 р. про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у галузі безпеки харчових продуктів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_005-02#Text
3. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейських Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 р. щодо гігієни продовольчих засобів Європейський Парламент та Рада європейської спільноти. Електронний ресурс. Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text
4. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради щодо встановлення спеціальних гігієнічних правил, що підлягають застосуванню до продовольчих товарів тваринного походження. Електронний ресурс. Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/994_a99
5. Регламент 854/2004 Європейського Парламенту та Ради ЄС щодо встановлення особливих правил організації офіційного контролю за продукцією тваринного походження, призначеної для споживання людиною в їжу. Страсбург, 29 квітня 2004 року. [Електронний ресурс]. - Режим доступу http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/994_a67
6. Регламент Європейського парламенту і ради №882/2004 «Про офіційний контроль, здійснюваний з метою забезпечення перевірок відповідності законодавству щодо харчових продуктів та кормів, та правил щодо охорони здоров'я та добробуту тварин». [Електронний ресурс]. - Режим

доступу http://www.milkiland.nl/storage/node/files/1222/218/ES_882-2004_ukr..PDF

7 Регламент № 2073/2005 Комісії (ЄС) про мікробіологічні критерії, що застосовуються до харчових продуктів.». [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/994_a87

8 Слободкін В.І. Світові системи забезпечення якості і безпечності харчових продуктів та здійснення державного санітарноепідеміологічного нагляду за умов їх розвитку: посібник [для фахівців санепідслужби] / В.І. Слободкін., В.М. Світа. –К.: НМАПО імені

П.Л. Шупика (Центральна СЕС МОЗ України, 2017. –55с

9 ДСТУ ISO 22000:2019 Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT) - К.: Держспоживстандарт України, 2019. – 39 с.

10. ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 1. Виробництво харчових продуктів (ISO/TS 22002-1:2009, IDT) Електронний ресурс. - Режим доступу: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91254

11. ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005 (ISO/TS 22004:2005, IDT) - Електронний ресурс. - Режим доступу: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=85424

12. ДСТУ ISO/TS 22003:2019 Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, які здійснюють аудит і сертифікацію систем керування безпечністю харчових продуктів (ISO/TS 22003:2013, IDT) - Електронний ресурс. - Режим доступу: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91326

13. ДСТУ ISO 22005:2009 Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи (ISO 22005:2007, IDT) - К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 16 с.

14. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 06.09.2005, №2809-IV (із змінами станом на 26.10.2023р., № 3221-IX).

15. Постанова Кабінету Міністрів України «Деякі питання виконання пункту 327 Звіту Робочої групи з розгляду заявки України про вступ до Світової організації торгівлі» від 20 жовтня 2019 р., № 1089. Електронний ресурс. - Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1089-2011-п>

16. Наказ Міністерства охорони здоров'я України Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» від 29.12.2018р., № 1140. Електронний ресурс. - Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13>

17. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 Редакція від 25.12.2015, підстава - z1517-15 Електронний ресурс. - Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>

18. Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 853/2004 від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів Електронний ресурс. - Режим доступу: http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text

19. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. К.: Електронний ресурс. - Режим доступу: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=57909

20. ДСТУ ISO 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, IDT) – Електронний ресурс. - Режим доступу: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=64013

21. ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2015, IDT) – Електронний ресурс. - Режим

доступу:

[https://online.budstandart.com.ua/catalog/doc-](https://online.budstandart.com.ua/catalog/doc-page.html?id_doc=64030)

[page.html?id_doc=64030](https://online.budstandart.com.ua/catalog/doc-page.html?id_doc=64030)

22. Новиков В., Никитюк Ю. Модель системи управління безпекою продуктів харчування в рамках ISO 22000:2005//Стандартизація сертифікація якості./-2019 .-№6. – с.66-68

23. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського Харчового Кодексу і міжнародно визнаних стандартів. Михальські Т., Ліліє Ф., Досін А. Львів: ПАІС, 2016 - 336с.

24. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини. Навчальний посібник. – К.: ЛП «УкрНДНЦ», 2015. – 70 с.

25. Ефективне використання НАССР: Внимося на досвід інших Т. Мейес. С. Мортімор; переклад з англ. В. Широкова. -СПб.: Професія, 2018. - 288 с.

26. Чернелевський Л. М. Управлінський облік на підприємствах харчової промисловості: навч. посіб. /Л. М. Чернелевський, Г. Г. Осадча. - К., 2015. - 364 с.

27. Соколовський С. А. Управління якістю виробництва та обслуговування: навчальний посібник / С. А. Соколовський, Є. М. Грабовський, С. П. Павлов, М. В. Черкашина, М. О. Науменко. – Х.: ФОП Александрова К. М., 2015. – 187 с.

28. Що диктують європейські стандарти виробникам та споживачам харчової продукції. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.unian.ua/common/1011685-scho-diktuyut-evropeyski-standarti-virobnikam-ta-spojivacham-harchovoji-produktsiji.html>

29. Директива Європейського Парламенту і Ради 2001/95/ЄС - про загальну безпеку продукції. Електронний ресурс. - Режим доступу: http://www.consumerinfo.org.ua/must_know/legislation/1047/8378/

30. Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної

та небезпечної продукції- [Електронний ресурс]. - Режим доступу:

https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=62421

31. Міжнародний досвід у сфері захисту прав споживачів та ринкового нагляду. [Електронний ресурс]. - Режим доступу:

<http://spojivach.info/akzent/1955-europa-dosvid.html>

32. Аналіз міжнародного спиту вилучення неякісної продукції з ринку. [Електронний ресурс]. - Режим доступу:

<http://pidruchniki.com/11301107/tovaroznavstvo/analiz-mizhnarodnogo-opit-u-viluchennya-neyakisnovi-produktsiyi-rinku>

33. Управління інцидентами. [Електронний ресурс]. - Режим доступу:

http://fskntraining.org/sites/default/files/ukrainian/11_Crisis_Management_UKR.pdf

34. Крисанов Д. Ф. Агропродовольча продукція в координатах якості та безпеки / Д. Ф. Крисанов / Економіка АПК. — 2019. — № 1. — С. 12–19.

35. Безпечність харчових продуктів - один з головних пріоритетів політики Європейського Союзу. [Електронний ресурс]. - Режим доступу:

<https://dp.dpss.gov.ua/news/bezpechnist-harchovih-produktiv-odin-z-golovnih-prioretiv-politiki-yevropejskogo-soyuzu>

36. Безпека продуктів харчування як частина продовольчої безпеки України. [Електронний ресурс]. - Режим доступу [https://ammi.gov.ua/bezpeka-](https://ammi.gov.ua/bezpeka-produktiv-harchuvannya-vak-chastyna-prodovolchovi-bezpeky-ukraviny/)

[produktiv-harchuvannya-vak-chastyna-prodovolchovi-bezpeky-ukraviny/](https://ammi.gov.ua/bezpeka-produktiv-harchuvannya-vak-chastyna-prodovolchovi-bezpeky-ukraviny/)

37. ДСТУ 4069:2016 Напої безалкогольні. Загальні технічні умови. Зміна № 1 - [Електронний ресурс]. - Режим доступу:

https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=73132

38. ДСТУ 878-93 Води мінеральні фасовані. Технічні умови. Зі змінами та поправками - - [Електронний ресурс]. - Режим доступу:

https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=82545

39. Державні санітарні норми і правила для підприємств, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої. ДСанПІН 4.4.4.-152-2008. -

Електронний ресурс. - Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z1411-07/page2>.

40. Державні санітарні правила та норми. ДСанПіН 4.4.4.065-00.

Підприємства щодо виробництва і розливу мінеральних та штучно-мінералізованих вод. - Електронний ресурс. - Режим доступу: <http://mozdocs.kiev.ua/view.php?id=4325>.

41. Державні санітарні правила та норми. ДСанПіН 2.2.4-171-10. Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною. -

Електронний ресурс. - Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0452-10>

42. ДСТУ 4258-2003 «Напої слабоалкогольні/ Загальні технічні умови». - К.: Держстандарт України, 2003 – 14 с.

43. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів. Навчальний посібник. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с.

44. Громович А. В., Суховатенко В. І., Одинець М. О. Вибирасмо соки з користю для здоров'я // Превентивна медицина. 2019. № 3–4(119–120). С. 49–52.

45. Домарецький В.А., Остапчук М.В, Українець А.І. Технологія харчових продуктів: за ред. д-ра техн. наук проф. Українця А.І. СОНУХТ, 2019 -572с.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України