

Б.Н. ВЕРВЕЙКО, генеральный директор ООО «ФИДЛАЙФ»;
В.А. КУЧЕРОВ, директор ООО «ФИДЛАЙФ»

Внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями Международного стандарта ISO 22000-2005

Компания «ФИДЛАЙФ» является одним из лидеров комбикормовой промышленности Украины. Грамотное использование технических возможностей оборудования по выработке комбикормов всемирно известной фирмы «Buhler AG» (Швейцария) с полной автоматизацией и компьютеризацией производства, линии микродозирования и предварительного смешивания витаминов, аминокислот, микроэлементов и других добавок при изготовлении белково-витаминно-минеральных концентратов обеспечивают предприятию быстрое завоевание авторитета на рынке кормов.

За 2012 год на предприятии было произведено 95,0 тыс. тонн полноценных, полнорационных комбикормов и 7,0 тыс. тонн БВМК для всех видов птицы и сельскохозяйственных животных. При производстве кормов и концентратов мы постоянно внедряем передовые системы защиты, которые позволяют сохранять стабильно высокое качество производимой продукции.

С сентября 2011 года качество продукции на предприятии контролируется международной системой ISO 9001-2008, внедрение которой позволило систематизировать все процессы, направленные на удовлетворение требований потребителей к качеству комбикормовой и белково-витаминной продукции.

В апреле 2013 года на предприятии «ФИДЛАЙФ» внедрена и сертифицирована «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», отвечающая требованиям Международного стандарта ISO 22000-2005.

ISO 22000-2005 – это международный стандарт, определяющий требования к Системе управления пищевой безопасностью и охватывающий все предприятия пищевой и сопутствующих отраслей. ISO 22000-2005 объединяет в себе требования ISO 9001-2008 и принципы



НАССР и основывается на соблюдении законодательных и нормативных требований к производству. Разработка ISO 22000-2005 была вызвана повышением требований потребителей к пищевой продукции и возникновением потребностей производителей пищевых продуктов в использовании эффективных систем пищевой безопасности.

Система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point – Анализ Опасностей по Критическим Точкам Контроля) – это система организации и обеспечения безопасности в производстве и переработке пищевых продуктов по всей операционной цепочке: от сырья и его обработки до производства, распределения и потребления готовой продукции конечным по-

ребителем. Она включает в себя анализ опасных факторов и критических точек контроля, обеспечивает безопасность продуктов питания от неблагоприятных химических, биологических и физических опасных факторов, а также систематизирует использование научных и технологических разработок для контроля.

Человек во все времена заботился о своем питании. Существует огромное количество систем питания, диет, убеждений и верований, которые якобы гарантируют нам «здоровое питание». На самом деле все относительно просто – используйте в пищу только натуральные продукты. Этот принцип особенно актуален сегодня, поскольку конечный потребитель мяса, молока, яиц и других продуктов хорошо



Компания «ФИДЛАЙФ», одно из первых предприятий комбикормовой отрасли в Украине, сертифицировано по стандарту ISO 22000-2005.

- установление более стабильного положения на рынке кормов;
- преимущества при участии в различных тендерах;
- упрощение процедуры получения кредитов.

понимает разницу между обычными и экологически чистыми продуктами.

Разумеется, что для получения экологически чистого мяса и яиц необходимы безопасные корма.

Компания «ФИДЛАЙФ», одно из первых предприятий комбикормовой отрасли в Украине, сертифицировано по стандарту ISO 22000-2005. И это открывает перед нами новые возможности как на отечественном, так и на международном рынках комбикормов.

К причинам, которые побудили нас внедрить на предприятии систему менеджмента безопасности пищевой продукции, можно отнести:

- требования потребителей к качеству комбикормов и белково-витаминно-минеральных добавок;
- стремление повысить эффективность функционирования нашего предприятия;
- уменьшение вероятности выпуска некачественной, небезопасной продукции;

Рабочая группа НАССР, проанализировав все возможные опасные факторы на каждом этапе производства компании «ФИДЛАЙФ», идентифицировала критические точки контроля и установила их критические пределы. Разработана система для мониторинга, а также корректирующие действия, необходимые для того, чтобы предотвратить производство опасного, некачественного продукта. Разработаны процедуры проверки системы НАССР, установлено документирование процедур и ведение записей. Все производственные потоки отражены на схемах маршрутов.

В связи с тем, что наибольшее количество критических точек контроля было идентифицировано на маршрутах входного контроля сырья и сырьевых компонентов, то производственно-технологическую лабораторию компании «ФИДЛАЙФ» по праву можно назвать «основным контролером» безопасности и качества выпускаемой продукции.

Производственно-технологическая лаборатория нашего предприятия оснащена современным оборудованием и высококвалифицированными кадрами.

На всех этапах производства лаборатория осуществляет:

- тотальный контроль всего сырья;
- регулярный контроль производственного процесса;
- регламентный контроль продукции.

На первом этапе осуществляется оценка качества сырья, поступающего на комбикормовый завод, которая начинается с отбора проб от каждой партии.

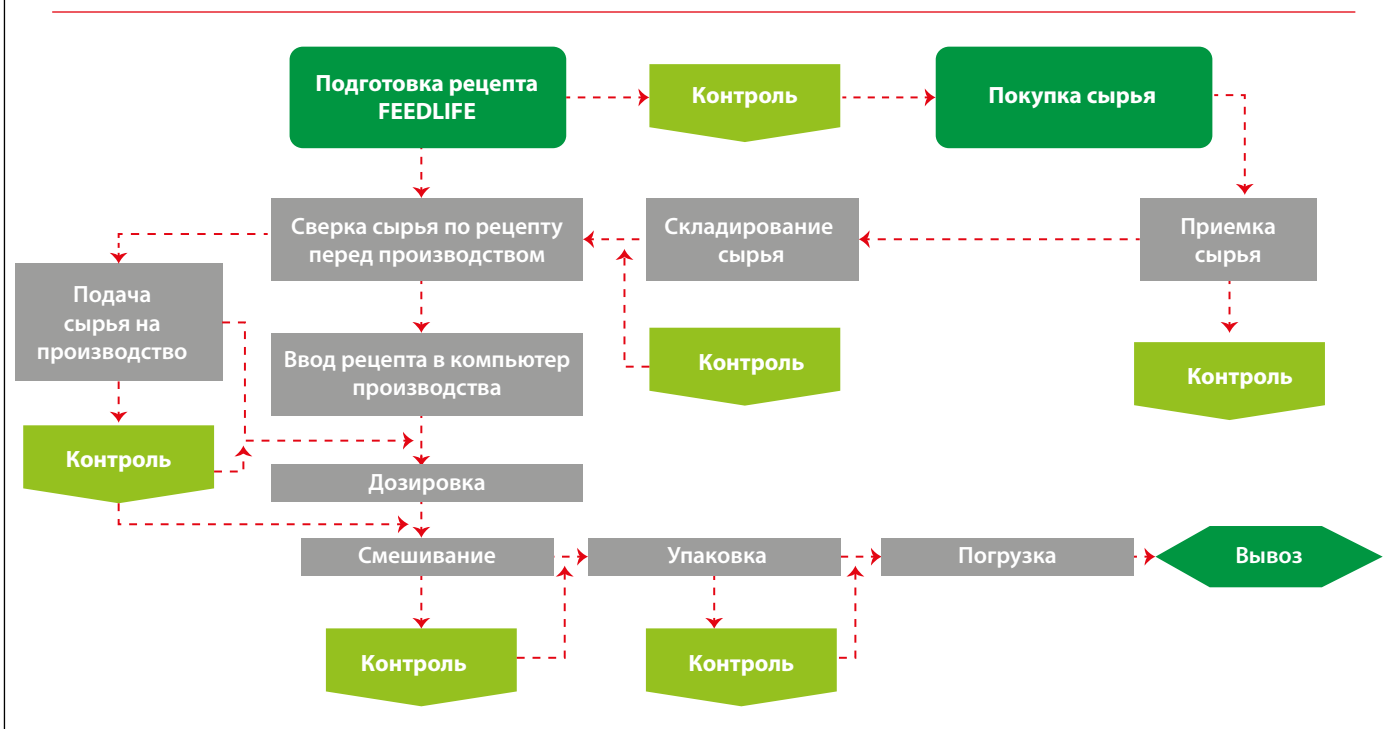
Далее проводятся технические и химические исследования сырья на сырой протеин, белок, хлористый натрий, сырую клетчатку, кальций, фосфор, кислотность, кислотное и перекисное число жира, активность уреазы, золу, сырой жир и др.

Все поступающее сырье для производства комбикормов и белково-витаминно-минеральных добавок сопровождается сертификатом качества, соответствия или качественным удостоверением, а также ветеринарным свидетельством и карантинным сертификатом.

На втором этапе проводится регулярный контроль производственного процесса.

На третьем этапе осуществляется регламентный контроль качества готовой продукции по органолептическим, техническим, химическим показателям.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА



К числу показателей готовой продукции, характеризующих безопасность кормов, относится наличие остаточных количеств ядохимикатов (пестицидов), содержание микотоксинов, радионуклидов, нитратов, нитритов, солей тяжелых металлов и др.

Полученные результаты фиксируют в журналах установленной формы и на основании этих результатов выписывают качественные удостоверения на продукцию. А на каждую реализуемую партию выпускаемой продукции выдаются: удостоверения качества и безопасности с гарантируемыми показателями, ветеринарное свидетельство.

Высокие требования к контролю качества сырья – наши стратегические приоритеты, которые дают нам право с уверенностью говорить о высоком качестве и пищевой безопасности производимых комбикормов и белково-витаминно-минеральных добавок.

В соответствии с требованиями, производственно-технологическая лаборатория проходит аттестацию на соответствие основным стандартам и другим руководящим документам: в

частности оценкой соответствия подтверждается ее техническая компетентность по проведению контрольных испытаний комбикормов и концентратов, о чем свидетельствует аттестат, выданный Украинским государственным центром стандартизации и сертификации «Украгостандартсертификация».

Предприятие «ФИДЛАЙФ» полностью приведено в соответствие с факторами безопасности пищевой продукции. Многие недочеты были устранены в ходе подготовки производства к внедрению системы безопасности пищевой продукции. Новая ступень в нашем развитии дает нам дополнительные преимущества: в том числе повышается доверие потребителей к производимой продукции, а значит – и ее конкурентоспособность.

Своей главной целью мы видим выпуск качественной и безопасной продукции, отвечающей установленным и ожидаемым требованиям потребителей.

Для этого мы руководствуемся следующими принципами работы:

- ▶ повышение результативности системы менеджмента качества, соответствующей требованиям стандарта ISO 22000-2005;
- ▶ соблюдение установленных требований законодательства по качеству и безопасности комбикормовой продукции;
- ▶ внедрение передовых достижений во всех направлениях деятельности предприятия;
- ▶ выявление требований и ожиданий потребителей и оперативное реагирование на их изменение;
- ▶ повышение профессионального уровня персонала предприятия и вовлечение его в деятельность по управлению качеством;
- ▶ взаимовыгодные отношения с поставщиками.

Получение компанией «ФИДЛАЙФ» международного сертификата ISO 22000-2005 подтверждает то, что мы производим идеальное качество безопасную комбикормовую и белково-витаминную продукцию. **!**