

# СТАНДАРТ ISO 22000: БЕЗОПАСНОСТЬ ПЛЮС, КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ МИНУС

*Зачем вам «девятка», если вы «пищевка»?*

Ведущий — слушателям.

(Семинар для внутренних аудиторов по FSSC 22000. Февраль 2012 г.)

## ОТРАСЛЕВЫЕ СТАНДАРТЫ КОМПЕТЕНТНОЕ МНЕНИЕ

С. В. ВАСИЛЕВСКАЯ



Не получилось заменить всех юристами и экономистами...

Отраслевая принадлежность по-прежнему в цене.

Во всяком случае, в объявлениях о вакансиях всегда предусмотрены соискатели «с опытом работы в автомобильной/пищевой/строительной и т. п. сфере».

Забавно, что эти требования предъявляются не только к начальникам цехов, технологам, операторам, но и к менеджерам по качеству. То, что стандарт ISO 9001 является универсальным, вроде бы все знают, но, видимо, как-то не очень в это верят. Заметно, что в последние пять–семь лет все более широко применяются отраслевые стандарты, создаваемые на основе стандарта ISO 9001 с учетом специфических требований того или иного сектора.



### КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА

безопасность пищевой  
продукции,  
удовлетворение требований  
потребителя,  
надлежащие практики,  
критические контрольные  
точки,  
интегрированная система  
менеджмента.

Как свидетельствуют данные статистики, приведенные в годовых обзорах Международной организации по стандартизации (ISO), наиболее популярными<sup>1</sup> из них являются техническая спецификация ISO/TS 16949 и стандарт ISO 22000 (1,7 и 4% соответственно, от числа выданных сертификатов соответствия требованиям стандарта ISO 9001). То, что базовый стандарт ISO 9001 в целом является несопоставимо более востребованным, меня радует. Однако нельзя не заметить, что наибольший прирост (более 30%) показала сертификация на соответствие требованиям стандарта ISO 22000.

Надо сказать, что именно этот вектор развития в нашей стране явно поддерживается. С упорством, достойным лучшего применения, органы по сертификации, консультанты и некоторые другие участники рынка (о них будет сказано далее) развивают мысль о том, что отраслевые стандарты имеют преимущества перед «девяткой» (примем как аксиому), и именно их, только их, а не «девятку», и стоит применять (а вот это явно нуждается в доказательствах). Давайте подумаем, что стало основой формирования именно такого спроса. Кто является заинтересованными сторонами во внедрении систем менеджмента на соответствие требованиям отраслевого стандарта в пищевой отрасли?

Покупатель пищевых продуктов не интересуется специально системами менеджмента, он большей частью вообще не замечает, что где-то там на упаковке размещена информация о сертифицированной системе менеджмента безопасности или качества. Государство качеством не интересуется, законодательно обозначив свой интерес только к безопасности продукции. Если проанализировать претензии коллективных потребителей (дистрибьюторов, торговых сетей) к пищевому предприятию, то выяснится, что большая часть их относится к качеству продукции. Казалось бы, никакого противоречия нет: стандарт ISO 22000 многими позиционируется как комбинация требований к качеству и безопасности — «9001+НАССР в одном флаконе»...

Вот только мнение это является не вполне обоснованным. Если в отношении «автомобильной» спецификации ISO/TS 16949 можно говорить, что в ней положения стандарта ISO 9001 дополнены специфическими требованиями автопрома, то в отношении стандарта ISO 22000 утверждать, что его основой является «девятка», дополненная специфическими требованиями пищевого сектора, не представляется возможным. Так, область применения спецификации ISO/TS 16949 полностью совпадает с областью применения стандарта ISO 9001, а именно с необходимостью демон-

стрировать соответствие требованиям потребителя и применимым правовым требованиям. Область же применения стандарта ISO 22000 относится к способности организации контролировать опасность пищевой продукции и гарантировать ее безопасность на момент ее потребления человеком, что реализуется в обязательстве соответствовать всем применимым законодательным и нормативным требованиям к безопасности пищевых продуктов. И это, скажем откровенно, не тождественно требованиям потребителя. Обычный-то человек, как правило, понятия не имеет обо всех опасностях, которые могут сопровождать процесс приема пищи. И очень хорошо, что не знает, иначе, может быть, и рисковать бы не стал, покупая еду в магазине...

Таким образом, сегодня существуют разные отраслевые стандарты на системы менеджмента качества, дополненные специфическими требованиями того или иного индустриального сектора (производства продукции автопрома, медицинских изделий, оказания диагностических услуг), и отраслевой стандарт на системы менеджмента безопасности организаций, производящих пищевую продукцию. Требования к системам менеджмента качества пищевой продукции<sup>2</sup> вытеснены стандартом ISO 22000, устанавливающим требования к системам менеджмента безопасности.

На что же повлияла эта замена? Что плохого в том, что раньше пищевые предприятия призывали сертифицировать систему менеджмента на соответствие требованиям стандарта ISO 9001 и НАССР, а теперь — только требованиям стандарта ISO 22000? Вместо двух систем менеджмента — одна, так это же удобнее? Смотря для кого. Наверное, в первую очередь должно стать лучше организациям, применяющим стандарт. Вернемся к утверждению, что в стандарте ISO 22000 сводятся воедино требования «9001+НАССР» и попробуем его проверить, исходя из предположения, что требования стандарта ISO 9001 к качеству дотраивались требованиями к пищевой безопасности.

Для начала сравним требования стандартов ISO 9001:2008 и ISO 22000:2005. Как показано на схеме 1, процентов на 40 (условно, конечно, потому что требования не являются равнозначными в смысле вклада в качество или безопасность продукции) требования совпадают. Добавлены к требованиям стандарта ISO 9001 из системы НАССР такие основополагающие моменты, как анализ опасностей, оценка рисков, разработка специальных программ обеспечения безопасности.

Все то, что добавлено, должно дополнять систему менеджмента, базирующуюся на системном и процессном подходах. В стандарте ISO 9001 эти

<sup>1</sup> Нужно иметь в виду, что эта популярность оценивается только по получению соответствующих сертификатов; данными о практическом применении требований тех или иных стандартов, не сопровождающихся сертификацией, никто не располагает.

<sup>2</sup> ISO 15161:2001 «Руководство по применению ISO 9001 в пищевой промышленности и производстве напитков» отменен, ISO 22006:2009 «Системы менеджмента качества. Руководство по применению ISO 9001:2008 для продукции растениеводства» действует.

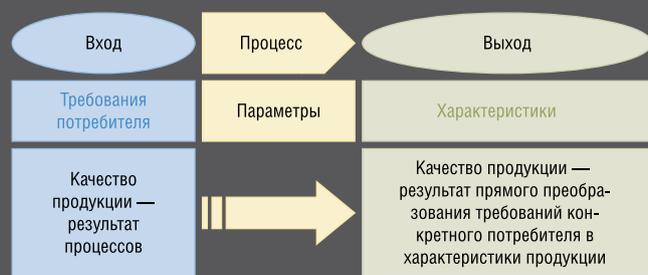


Схема 1. Сравнение требований стандартов ISO 9001 и 22000

Схема 2. Управление качеством продукции

подходы реализовались в управлении процессами. Идентификация процессов, установление их взаимосвязи и взаимодействия базировались на определении и корреляции входов и выходов процессов, результатом которых являлась продукция, как показано на схеме 2. Гарантией стабильности качества получаемой продукции являлась управляемая цепь преобразований: от установленных требований к качеству сырья и материалов, используемых в процессе производства продукции с запланированными параметрами, до характеристик конечной продукции, являющейся результатом этих процессов.

В общих требованиях к системе менеджмента, описываемой в стандарте ISO 22000, системный и процессный подходы даже не упомянуты, т. е. в стандарте ISO 22000 таких объектов управления, как процессы, нет. С объектом управления в стандарте ISO 22000 по сравнению со стандартом

ISO 9001, на мой взгляд, есть определенные трудности. Один стандарт нацеливает на достижение качества, другой — на обеспечение безопасности. Сравним определения понятий «качество», приведенное в стандарте ISO 9000:2005, и «безопасность», указанное в стандарте ISO 22000:2005:

- *качество* — степень, с которой совокупность собственных характеристик удовлетворяет требованиям;
- *безопасность* — понятие, говорящее о том, что пищевой продукт не повредит, если он приготовлен и/или съеден в соответствии с его целевым назначением.

Очевидно, что характеристики — это что-то более конкретное и измеримое, чем «понятие или представление» о том, что может быть и чего не может быть при определенных условиях. Если вернуться к тому, что безопасность является *одним из* (пусть даже важнейшим) компонентов качества, то не стоит пренебрегать возможностью управлять безопасностью как совокупностью характеристик, удовлетворяющих требованиям (распространяя это на продукцию, процессы и производственную среду). По меньшей мере, более очевидным становится такой этап разработки системы, как идентификация применимых требований (попробуйте-ка догадаться о том, что этот этап необходим, исходя из определения термина «безопасность»).

Разработчики стандарта ISO 22000 не пошли по этому пути, сформировав принцип управления на анализе опасностей, оценке связанных с ними рисков и выборе средств управления этими рисками. Ни в коем случае не оспариваю данный подход, однако замечу, что управление рисками — это гораздо менее освоенный принцип в системах менеджмента. Это обстоятельство или что-то другое повлияло на «архитектуру» стандарта ISO 22000, но последовательность изложения требований, прямо скажем, не бесспорная. В стандарте часты повторы, процессный характер его, в сравнении со стандартом ISO 9001, прослеживается слабо.

Невозможно не отметить, что восприятие и без того трудного материала, дополнительно осложняется стараниями неукротимых российских переводчиков. Остановлюсь только на некоторых терминах и понятиях, неточность перевода которых наиболее серьезно искажает смысл требований стандарта (таблица).

Разобравшись с важнейшими терминами стандарта, можно переходить к методологии создания системы менеджмента пищевой безопасности. Очевидно, что в стандарте ISO 22000 реализуется «допроцессный» подход к управлению. Для каждой идентифицированной опасности с учетом вероятности и тяжести ее проявления (риска)

Уточнение содержания важных терминов и понятий, содержащихся в стандарте ISO 22000

№ п.п.	Термин и/или понятие		Перевод автора	Комментарий
	Исходный	Перевод, данный в ГОСТ Р ИСО 22000:2007		
1	Food Chain	Цепь создания пищевых продуктов	Продовольственная цепочка	В понятие оригинального термина включены виды деятельности, не относящиеся к созданию продукции
2	Food Safety Hazard	Опасность, угрожающая безопасности	Угроза пищевой безопасности (опасность)	Если руководствоваться смыслом, а не «подстрочником», то просто «опасность»
3	Critical Control Point	Критическая контрольная точка — этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно применить мероприятие по управлению...	Критическая точка управления [опасностью] — этап, на котором может быть применено средство управления...	Пора уже перестать переводить control преимущественно как «контроль», тем более что контроль является только частью цикла управления и не может прямо «предотвращать, исключать или уменьшать» опасность. В отношении качества — аналогично! И понятие «этап» относится не к комплексу мер по обеспечению пищевой безопасности (основой которого являются базовые программы обеспечения безопасности), а именно к этапу переработки продукции (иначе зачем было разрабатывать блок-схемы?)
4	Control Measure	Мероприятие по управлению — любое действие или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции	Средство управления [опасностью] — действие или вид деятельности, которые могут использоваться для предотвращения или исключения угрозы пищевой безопасности либо снижения ее до приемлемого уровня	Интересно, каким образом разовое «мероприятие» может являться «видом деятельности», регулярно протекающим? Есть, кстати, и другой вариант, где этот термин переводится как «контрольная мера»: «Мера» тем более не может являться «действием» или «видом деятельности».
5	Prerequisite Programme	Программа обязательных предварительных мероприятий — основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепи создания пищевой продукции...	Программа предварительных условий (ППУ) — основные условия и виды деятельности, необходимые для поддержания гигиенической среды на протяжении всей производственной цепочки, обеспечивающей безопасность производства и переработки безопасных конечных продуктов	Требование стандарта к распределению средств управления между планом HACCP и операционными ППУ тоже трудно представить себе как распределение «мероприятий» (см. п. 7.4.4 стандарта)
6	Operational PRP	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий — программа обязательных предварительных мероприятий, идентифицированная с помощью анализа опасностей как важная составляющая в управлении вероятностью появления опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции и/или загрязнением или быстрым распространением опасности...	Операционная программа предварительных условий (ОППУ) — программа, идентифицированная при анализе опасностей как существенная для управления вероятностью возникновения угрозы пищевой безопасности...	Что называется, с ног на голову... Обеспечивать безопасность для поддержания гигиенических условий? Очевидно, что должно быть наоборот. Правильно понимать данный термин тем более полезно, что в нем содержится оснований предполагать, что речь идет о «мероприятиях». Не случайно понятие начинается с basic conditions («основные условия»). Поэтому ППУ относятся к общеизвестным, наиболее часто встречающимся опасностям, которые распространяются на организации всей цепочки и на все части организации, практически не зависят от профиля организации, обеспечивают безопасные условия производства и дальнейшей обработки пищевой продукции. Это программы, скажем так, общего назначения: санитария и гигиена, борьба с вредителями, обслуживание оборудования и т. п.
7	Monitoring	Мониторинг — осуществление запланированной последовательности наблюдений и измерений с целью оценки того, что мероприятия по управлению обеспечивают получение ожидаемого эффекта	Мониторинг — проведение плановой серии наблюдений или измерений с целью оценки надлежащего действия средств управления	Неточный перевод зачастую побуждает пользователей разрабатывать «производственную программу мероприятий» (по аналогии с планом/программой производственного контроля). Увы, программами мероприятий и так слишком часто подменяют систему менеджмента. В определении термина внятно сказано, что программа относится к конкретной, идентифицированной опасности, которая может проявиться в продукции или производственной среде. Программы создания надлежащих условий в рамках конкретных операций, направленные на устранение специфических опасностей, присущих данному виду продукции и/или данному процессу, — это, например, обрабатывать дезинфектантом разделочные столы после каждой смены, мыть овощи проточной водой перед нарезкой салата и т. д. Можно, наверное, называть операционную процедуру «производственным мероприятием», но зачем? Надлежащее действие — запланированное (установленное) действие. «Ожидаемый эффект» — более субъективное и менее системное понятие

1 Примечание. См., например, высказывание одного из гуров статистического контроля качества Г.Ф. Доджа: «Качество нельзя «встроить» в товар путем проверки».

выбирается свое средство управления, которое относится к одной из трех категорий: PRP (ППУ — программа предварительных условий), PRPo (ОППУ — операционная программа предварительных условий) и HACCP plan (план HACCP). В тех случаях, когда критические точки не выявлены, управление безопасностью пищевой продукции сводится к набору программ, которые обеспечивают выполнение установленных законодательных и нормативных требований (схема 3).



Схема 3.  
Обеспечение безопасности продукции

Замечу, что в этом способе управления есть два очень сильных компонента, которых не достает в стандарте ISO 9001:

1) программы предварительных условий опираются на надлежащие практики (good practice): производственную, санитарную, сельскохозяйственную, ветеринарную и пр. Эти практики неоднократно опубликованы, основные их составляющие были включены в спецификацию ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных условий пищевой безопасности. Часть 1: производство пищевых продуктов» (бывшая PAS 220);

2) введено понятие о критических контрольных точках, т. е. точках, в которых применяются специальные режимы управления для того, чтобы не произошло потери безопасности. Применительно к менеджменту качества такие точки управления потерей качества могли бы сосредоточить усилия не только на «необходимых» процессах СМК, но и на отдельных, ключевых этапах формирования качества продукции, что, очевидно, позволило бы формировать подходы не только к результативности, но и к эффективности СМК.

Однако оба этих аспекта систем менеджмента пищевой безопасности нуждаются в более подробном изложении и применительно к другим целям, которые не были заявлены в этой статье. Вернемся к предположению, что стандарт ISO 22000 является равноценной заменой стандарту ISO 9001 и основным требованиям системы HACCP.

Да, с точки зрения безопасности пищевой продукции все соблюдено: семь принципов системы HACCP были включены в ISO 22000.

С точки зрения качества пищевой продукции ситуация выглядит неважно. Сравнивая требования стандартов ISO 9001 и ISO 22000 (см. схему 1), легко убедиться, что в стандарте ISO 22000 не содержится требований к определению и анализу требований потребителя, оценке его удовлетворенности, порядку проектирования и постановки на производство новых видов продукции, а требования п. 7.4 к управлению поставщиками сводятся к положениям п. 7.2.3 (f), в котором предлагается «учесть» («иметь в виду») этот аспект управления в рамках создания общих ППУ.

Именно п.п. 7.2, 7.3 и 8.2.1 ISO 9001, как никакие другие, связаны с конкурентоспособностью и продукции, и организации. В отраслевой спецификации ISO/TS 16949, к примеру, такого не произошло: упомянутые разделы существенно дополнены, особенно проектирование. А ведь «обновление модельного ряда» в пищевой отрасли происходит никак не реже, чем в автомобильной. Это я знаю твердо, причем не только и не столько как консультант предприятий пищевой сферы, а как потребитель производимой ими пищевой продукции. В неустанной заботе о разнообразии и новизне наших ощущений пищевые технологи, практически не останавливаясь, изменяют рецептуры и, соответственно, вид, цвет, вкус и запах колбас, йогуртов, сыров и шоколада. Хотелось бы думать, что это делается для того, чтобы наиболее полно удовлетворять требования потребителя и выпускать более конкурентоспособную продукцию, например, переходя от характеристик «должно быть» к характеристикам «удивляющего качества»<sup>3</sup>. Однако, увы, контур «обратной связи» с потребителем в стандарте ISO 22000 ограничен претензиями и процедурой изъятия небезопасной продукции.

Нельзя выстроить конкурентное преимущество, соревнуясь в безопасности пищевых продуктов, не учитывая качества, не развивая это качество. Поэтому первая половина содержащегося в брошюре ISO<sup>4</sup> заявления о том, что «стандарты ISO делают индустрию более конкурентоспособной и содействуют мировой торговле», применительно к стандарту ISO 22000 является декларацией. А вот то, что сказано о торговле, кажется объективным и все расставляет по местам.

Во многих известных случаях решение о разработке и внедрении системы менеджмента пищевой безопасности было инициировано требованиями не конечных потребителей пищевой продукции, а посредника между производителем и потребителем — торговыми сетями. Заметим в скобках, что никто из рядовых покупателей, имеющих привычку есть каждый день, не питает иллюзий насчет качества значительной ча-

<sup>3</sup> Модель Нориаки Кано («теория привлекательного качества»), согласно которой главное средство достижения конкурентного преимущества любой фирмы состоит в удовлетворении запросов потребителя.

<sup>4</sup> ISO & Food. Quality and safety from farm to fork.

сти продукции, представленной в сетях. Какие там входят в состав заменители, присадки, модифицированные продукты — все, кто смотрит телевизор, уже в курсе. При этом выпуск некачественной (не отвечающей всем требованиям конечного потребителя к вкусу, цвету, запаху, виду) продукции — это вполне безопасная ситуация для торгового предприятия, а небезопасной продукции — это то, за что можно больно получить (хотя бы теоретически). Поэтому и руки поставщику торговой сети выкручиваются по поводу не только цены поставки, но и средств управления сохранностью (увеличение срока хранения, хранение в более широком интервале температур и т. д.).

Интерес к обеспечению гигиенической среды у производителя пищевой продукции и наличию подтверждения ее соответствия требованиям безопасности носит простой и понятный коммерческий характер — снижение торговых издержек. Заметим, что, чем менее конкурентоспособны производители продукции, тем проще не только выбирать среди них поставщиков, но и «развивать» их, подстраивать под себя.

Если рассматривать как ключевого потребителя пищевой продукции не конкретного покупателя, а торговые сети (все к этому идет), то требования стандарта ISO 22000 окажутся более «конкурентоспособными», чем сочетание требований к качеству и безопасности, содержащиеся в стандарте ISO 9001 и системе HACCP. И тогда деятельность производителей по разработке новых видов продукции будет либо осуществляться по инерции, либо все больше и больше сводиться к игре с более дешевыми компонентами.

Из собственного опыта, консультируя производителей пищевой продукции, мы всегда предлагаем им разработку и внедрение интегрированной системы менеджмента в соответствии с требованиями стандартов ISO 9001 и ISO 22000. Производители качественной пищевой продукции (которую не боятся употреблять консультанты) принимают предложение и говорят, что с последующей выгодой для себя (как минимум, в части проведения внутренних аудитов и прохождения аудитов «второй стороной»). Производители, скажем мягко, более неприятной продукции, говорят, что им достаточно внедрить систему менеджмента на соответствие требованиям только стандарта ISO 22000. Может, совпадение...

Есть и другие интересные аспекты роста объемов сертификации по ISO 22000 — снижение доверия к результатам сертификации, с одной стороны, и желание поделить быстро растущий рынок услуг по сертификации систем

пищевой безопасности, с другой. Все более настойчиво звучат призывы сертифицировать системы не просто «по стандарту ISO 22000», а по конкретным схемам сертификации BRC/IFS/FSSC 22000. Так, например, прошедший в октябре IV пищевой форум SGS с говорящим названием «Качество и безопасность пищевых продуктов: повышая планку в условиях глобализации» не обошелся без выступления генерального менеджера некоммерческой организации Foundation for Food Safety Certification, являющейся, специально отмечу, владельцем схемы FSSC 22000.

К схеме FSSC 22000, как к способу оценки, у меня отношение положительное, поскольку в данном виде сертификации учитываются требования не только стандарта ISO 22000, но и спецификации ISO/TS 22002-1:2009 (или, в зависимости от сектора, PAS 222/PAS 223). Это, действительно, повышает объективность оценки и теоретически позволяет проверяемой организации стать поставщиком таких крупных торговых сетей и компаний, как Metrogroup, Wal-Mart, Danone, Auchan и др.

Однако сертификат и по этой схеме выдается только на соответствие требованиям стандарта ISO 22000, так что никто не мешает организациям, не оглядываясь на схемы сертификации, разрабатывать и внедрять систему менеджмента пищевой безопасности, учитывая требования ISO/TS 22002-1:2009 и не принимая во внимание при этом чужие коммерческие интересы. Понятно, что аккредитация органа по сертификации в организации-держателе схемы (это относится и к BRC) увеличивает стоимость сертификационного аудита.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Я не думаю, что усложнение и «приватизация» схем сертификации служат на благо общества или такой его привилегированной части, как потребители.

Я уверена, что система менеджмента пищевой безопасности не является полноценной заменой системе менеджмента качества.

Я надеюсь, что будущее за интегрированными системами менеджмента, в которых требования к безопасности добавляются не за счет изъятия требований к качеству.



**Светлана Валерьевна Василевская**  
генеральный директор консультационного  
Центра «Качество и Бизнес»