

Изборът между HACCP и ISO 22000 – различни пътища, една и съща цел

инж. Бончо Антонов, старши консултант в “Алфа Куолити Интернешънъл”

Въведените миналата година изменения в Закона за храните поставиха фирмите и предприятията от хранителната и питейна индустрия и търговците с храни пред задължението за избор на начина за гарантиране на безопасност на храните:

- да внедряват, прилагат и поддържат система за управление на безопасността на храните (СУБХ – например, в съответствие с БДС EN ISO 22000:2006);
- или система за анализ на опасностите и критични контролни точки (HACCP);
- или процедури, покриващи принципите на HACCP, ако никоя от горните две възможности не е цялостно приложима за един конкретен и по-особен случай.

Допълнително, законът въведе изискване да се прилагат т.нар. “добри практики” на всички етапи на производството, преработката и дистрибуцията на храните, като браншовите организации на производителите и търговците на храни, заедно с компетентните инспекционни органи на държавата, са задължени да разработят за всеки подотрасъл на бранша ръководства за прилагане на тези добри практики.

Всъщност, всички известни системи за безопасност на храните поставят именно това изискване (изискването за познаване и прилагане на добрите практики) като необходимо предварително условие за създаване и поддържане на тези системи.

Изборът на система в голяма степен зависи от това какво е завареното положение в конкретната фирма или предприятие и може да се развие по няколко сценария.

Няма документирани и установени добри практики, няма и система

Би трябвало досегашното действие на закона към днешна дата да изключва такова заварено положение и то да се отнася повече към новосъздавани предприятия.

Пътят в този случай е само един и е в две стъпки:

- да се тръгне от разработване и документиране на правила и изисквания за добри хигиенни и производствени практики, дори и да няма вече създадени браншови ръководства за тях. Ако има браншови ръководства, те по правило не са приложими “едно към едно” и винаги се налага да се приспособят към реалностите на фирмата или предприятието, но без при това изискванията да стават по-малко строги. Нататък следва работа по усвояване на изискванията на добрите практики, проверки за прилагането им, поддържане и подобряване;
- едва след това да се разработва система и в този случай логично е изборът да се спре на системата HACCP, която е по-ясна и проста за персонал, който няма опит в проектирането и прилагането на системи за управление.

Изглежда нереалистично и прекалено амбициозно в този случай като втора стъпка да се проектира система за управление на безопасността на храната. Може да се предполага, че недостатъчният опит или липсата на добре организирана системна практика ще се окажат твърде голямо препятствие за специалистите и персонала.

Има заварена действаща система за управление на качеството (по ISO 9001)

Този случай налага да се преоцени системата за управление на качеството (СУК) от гл. точка на изискванията на закона и на системите за безопасност на храните.

Може да се окаже необходимо СУК да се доразвие в разделите “инфраструктура”, “работна среда”, “персонал и обучение”, за да поеме всички изисквания на добри хигиенни и производствени практики. Още по-добре е да се състави отделен Наръчник по добрите практики, а СУК да се позовава на него в тези си раздели.

От друга страна разделите “наблюдение и измерване на процесите”, “коригиращи и превантивни мерки” и други части на СУК също може да претърпят развитие в посока, която включва интегриране на седемте принципа на HACCP.

Добре практикуваната СУК ще е подходяща основа за разширения в посока към осигуряване на безопасността на храната. Но, безспорно е, че най-добрият случай е когато СУК е била проектирана изначално с идеята, че безопасността на храната е определящ елемент на качеството на хранителния продукт и тогава необходимото доразвиване на СУК ще се окаже по-ограничено.

Очевидно е, че се налага всички изменения и допълнения на СУК да бъдат планирани и в това да участва новоформиран екип по HACCP или действащият Съвет по качеството в ролята му на такъв екип. Задачата на това планиране ще се формулира като “разширяване на СУК към интегриране на система HACCP”.

Всичко дотук отразява едно виждане за “икономична” и по-бърза разработка на системен продукт за безопасност на храната, при запазване на направената инвестиция и постиженията на действащата СУК. Всички допълнения и изменения на СУК трябва да са такива и толкова, че да бъдат покрити нормите, които се изискват от органите на РИОКОЗ и РВМС при проверки на системата.

Търговски “недостатък” може да се окаже ситуацията на конкуренция чрез сертификати, тъй като в този случай фирмата си остава със сертификат за СУК и ще отстъпва на фирмите, които имат сертифицирана СУБХ по ISO 22000. Така този избор става по-подходящ за фирми, които вече имат добри конкурентни позиции на местния пазар и нямат намерения за глобализиране на пазара си.

Остава твърдото предимство, че този сценарий е бърза и успешна реакция на изискванията на закона и на очакванията на пазара, но с времето това “икономично” решение може да се окаже тясна дрешка за фирмата и тя да потърси развитие на системата си чрез трансформация на СУК в СУБХ.

Трансформация на СУК в СУБХ

Тази трансформация изглежда бърза и лесна, но само на пръв поглед, който вижда приликите на двете системи за управление. Основно работата ще се фокусира над разликите между системите и тези разлики в процеса на трансформация ще водят до силно пребалансиране на акцента върху СУБХ за сметка на СУК.

Казано грубо, всички полезни от гл. точка на СУБХ части на СУК ще се окажат вече изконсумирани за нуждите на СУБХ и основният обем работа ще е по отразяването на спецификите на СУБХ:

- разработване на изискванията за външен обмен на информация;
- разширяване на обема и обхвата на вътрешните комуникации;
- разработване на процедури за извънредни ситуации;
- разработване на програми-предпоставки;
- разработване на характеристики на продукта в различните му фази;
- идентифициране и оценка на опасностите;
- избор и оценяване на мерки за контрол;
- разработване на оперативни програми-предпоставки;
- разработване на план за НАССР;
- създаване на система за проследимост;
- управляване на потенциално опасни продукти.

Няма логика да се поддържат и двете системи – отделно СУК и отделно СУБХ. Така сертификацията по СУК ще отпадне от момента на сертифициране на СУБХ.

Изначално разработване на СУБХ

Този случай може да възникне при особено сериозни намерения на фирмата – не само да се сдобие със сертификат, но и да постигне високи равнища на осигурена безопасност. По силите е на фирми, които имат добър квалификационен ресурс, макар това да не изключва ползване и на консултантска помощ, което ще позволи безгрешно проектиране по най-късия път на развитие на проекта.

Колкото и да са силни амбициите, сериозността на проекта, измерена чрез обема и сложността на работите, изисква подходяща последователност, например:

- преди да почне каквото и да било, да има обучение – на екипа и на персонала;
- проектът да се планира според резултатите от проведена диагностика;

- да се тръгне от разработване на процедури за документите и записите;
- да бъдат документирани и цялостно въведени добрите практики;
- да се изпълнят предварителните стъпки, необходими за плана за НАССР;
- да се определят и оценят опасностите и съответните мерки за контрол;
- да се съставят оперативни програми-предпоставки;
- да се разработи план за НАССР;
- да се планира проследимостта;
- да се определи управлението на несъответствията;
- да се въведат дейности по валидиране и верификация.

При такъв подход, дори и да има заварена СУК, ще се окаже по-просто да не се търси заимстване и съвместимост, а СУБХ да се разработи като основна и самостоятелна система.

Независимо кой е вариантът, има опасности, които макар и с краткото време на действие на закона, вече са се проявили твърде добре, за да бъдат обявени като

Деформации на реалната практика

Те се срещат, когато основната цел е да бъде постигнато формално съответствие:

- непълни и формално съставени добри практики;
- като добри практики се документират реалните практики, сред които може да попаднат и да се “узаконят” съществуващи не толкова добри практики;
- разработване на система НАССР с ползване на услужливо внесени откън (т.е. продадени като документална стока) “работещи” заготовки на документи, без да се отделя внимание на частите “анализ на опасностите” и “разработване на мерки за превенция”, а те са специфични за всеки отделен случай;
- разработване на “анализ на опасностите” и “мерки за превенция” без да има достатъчно доказана и неоспорима научно-практическа аргументация;
- “разработване” на непълни и неясни схеми на последователност, които не са добра основа за извършване на анализ;
- формално съставен “екип по безопасност” с квалификационен дефицит;
- непознаване на законови и подзаконови документи, приложими за дейността;
- използване на недобре обучени вътрешни одитори