**О международных стандартах ISO и HACCP и их значимости для Кыргызстана.**

 В современном мире для потребителей одним из определяющих факторов покупаемых ими товаров и услуг является качество и безопасность. Однако, что есть качество? Существуют различные определения этого термина. С точки зрения потребителя, качество – это оправдание или даже преувеличение его ожиданий относительно продукции или услуги, получение от нее удовольствия или пользы.

 Разумеется, такое отношение к качеству субъективно. Поэтому разработаны особые стандарты, благодаря которым и определяется степень качества тех или иных товаров. Одним из таких стандартов является ISO 9001.

 ISO 9001 – самый популярный в мире стандарт, на базе которого создается система менеджмента качества. Преимущества стандарта ISO перед другими в том, что он подходит для организаций любой специализации и любого размера, поскольку не содержит обязательные критерии к определенному товару или услуге, а регламентирует требования к системе управления самой организации. Но результат, безусловно, сказывается на конечном продукте.

 Теперь о безопасности. И прежде всего о безопасности продуктов питания. Эта область менеджмента регламентируется международным стандартом ISO 22000.

Долгое время пищевая промышленность на территории России и стран СНГ не имела дееспособной нормативной базы обеспечения пищевой безопасности. Соответственно, качество и безопасность выпускаемой продукции базировались на устаревших стандартах и, по большому счету, лежали лишь на совести производителей.

Первый стандарт «Системы менеджмента в области безопасности продовольствия и пищевой продукции. Требования для любых организаций в цепи поставок», он же стандарт серии ISO 22000, был опубликован Международной организацией по стандартизации ISO в 2005 году. Это первый международный стандарт, на основании которого можно внедрить и сертифицировать систему менеджмента безопасности пищевой продукции. В нем рассмотрены вопросы информирования, управления системой и контроля рисков для пищевой безопасности.

Стандарт основан на принципах HACCP - системе анализа опасностей и установления критических контрольных точек.

Стандарт ISO 22000:2005 разработан для организаций, работающих в сфере пищевой промышленности или же каким-либо образом касающихся ее.

Однако ISO 22000:2005 - не единственный стандарт, есть еще BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food Standard), SQF - Safe Quality Food Standard, HALAL (пища, приготовленная в соответствии с традициями Ислама), системы НАССР. Но ISO 22000:2005 можно назвать самым структурированным.

Стандарт опирается на требования Кодекса Элементариус. При этом существует перечень нормативных требований, которые законодательно регламентируют безопасность пищевых производств.

 Преимущество стандарта ISO 22000:2005 состоит в том, что он контролирует не столько качество самого продукта, сколько систему его производства, меры, предотвращающие возникновение проблем.

 Требования об обязательной сертификации систем менеджмента, основанных на принципах HACCP, сегодня в законодательстве КР отсутствуют. Но это лишь дело времени. Как мы помним, в 2015 году Кыргызстан официально вступил в ЕАЭС, что дало ряд преимуществ стране, в том числе потенциально больший экспорт производимой продукции. Однако Евразийский экономический союз предъявляет к импортируемому товару очень высокие требования, особенно к продуктам питания. Здесь то и возникает у производителя необходимость наличия сертификата HACCP.

 Еще в 2013 году Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021 обязал предприятия внедрять системы менеджмента пищевой безопасности на основе принципов HACCP. А со вступлением в ЕАЭС Кыргызстан обязался в течении двух лет привести свои предприятия в соответствие с требуемыми условиями.

Таким образом, с августа 2017 года отечественные предприятия пищевой цепи, не отвечающие требованиям технического регламента, не смогут экспортировать свою продукцию в страны ЕАЭС. Более того, распространение продукции этих предприятий внутри страны уже будет считаться незаконным.

 На рынке ЕАЭС система HACCP – не единственное требование к товаропроизводителям. Многие европейские дистрибьюторы обязательным требованием выставляют еще и сертификацию стандарта ISO 22000.

Такие, казалось бы, жесткие требования вовсе не исключают выгоды для самих пищевых предприятий. Можно выделить следующий ряд преимуществ для организации от внедрения системы менеджмента пищевой безопасности по требованиям стандарта ISO 22000:

* Повышение имиджа компании в глазах, как потребителей, так и партнеров. Благодаря полному соответствию продукции всем запросам и требованиям потребителей, значительно увеличивается доверие со стороны покупателей.
* Увеличивается стоимость бизнеса в целом, что делает инвестирование еще более привлекательным для других компаний.
* Появляется стабильность производства, которая становится видна заинтересованным лицам.
* Значительно повышается конкурентоспособность продукции, производимой компанией.
* Повышается уровень подготовки, профессионализм сотрудников, что способствует снижению количества производственных браков и увеличению эффективности производства.
* Повышается результативность и эффективность работы всех участников, занятых в производстве, хранении и поставке продукции.
* Производство предприятия становится безопасным, а получаемый продукт – максимально качественным.

Также сертификация по ISO 22000 – это не только гарантия безопасности производимой пищевой продукции, это еще и возможность для компании расширить рынок сбыта, обзавестись новой клиентурой и партнерами. У предприятия появляется возможность гарантировать полную безопасность и высокое качество на каждом этапе производства продукции, своевременно реагировать на непредвиденные ситуации, тем самым способствуя сокращению расходов до минимума. Компания с сертификатом ISO 22000 может наладить качественное производство продукции и обеспечить себе получение высокого дохода на протяжении всего периода деятельности.

 Но, как правило, местные производители довольно плохо осведомлены о том, как внедрить систему менеджмента пищевой безопасности. На помощь им могут прийти профессионалы-консультанты по системам. Проблема в том, что таких профессионалов очень мало. Да и среди них встречаются дилетанты, не имеющие достаточной квалификации, опыта, а порой, и просто знаний. Решить эту проблему под силу только государству. Данную тему необходимо обстоятельно обсудить всем заинтересованным сторонам. Но обсуждение не должно стать очередным дежурным «круглым столом» с нулевым результатом. К разговору нужно привлечь прежде всего производителей, продажистов, стандартизаторов, консультантов, да и простых потребителей. Главное понять пользу внедрения системы, а не только ее необходимость.