

## ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

Л.С. Донченко, студент

Научный руководитель: А.В. Махова, канд. экон. наук, доцент

Кубанский государственный университет филиал в г. Славянск-на-Кубани  
(Россия, г. Славянск-на-Кубани)

DOI: 10.24411/2500-1000-2018-10111

**Аннотация.** В статье рассматриваются основные нормативно-правовые акты, регулирующие качество продовольственной продукции за рубежом, в частности различные стандарты и требования, имеющие международный статус.

**Ключевые слова:** нормативно-правовой акт, международный нормативно-правовой акт, правовое регулирование, качество, продовольственный товар, стандарт.

В международном праве, обеспечение качества продовольственных товаров является важным аспектом регулирования. Основной причиной этому является нехватка пищевых ресурсов в некоторых странах, что обуславливает необходимость разделения труда и развития торговли. Грамотная законодательная политика в этой области позволяет развивать конкуренцию и, следовательно, качество и разнообразие продовольственной продукции на международном рынке, а также помогает оградиться от недобросовестных производителей.

Многие страны разрабатывают свою систему правовых норм, более крупные страны создают торговые союзы, которые требуют совершенствования стандартов качества и приведения их в состояние, которое будет удовлетворять потребности всех участников союза. Наиболее обшир-

ные из них носят статус международных и ратифицируются другими странами. Одним из таких стандартов является «Анализ рисков и критические контрольные точки», в дальнейшем НАССР, который базируется на семи принципах (рис.).

Первый принцип называется «Анализ рисков», суть его заключается в проведении анализа, для выявления возможных рисков, которые могут повлиять на качество произведённой продукции, и предупредить негативные явления. Вторым принцип «Критические контрольные точки (ККТ)», говорит о необходимости выявления критических контрольных точек в каждой фазе технологического процесса: под критической контрольной точкой подразумевается момент или процесс, в котором существует возможность ликвидации или уменьшения риска.



Рис. 1. Принципы «Анализа рисков и критических контрольных точек» (НАССР)

Третий принцип «Установление критических пределов для ККТ»: критическим пределом является наибольшее или наименьшее значение ККТ, при котором возможно предотвратить или снизить до допустимого уровня факторы риска, угрожающие безопасности пищевого продукта, например, уровень концентрации соли или же температурные показатели и другие.

Четвёртый принцип «Контроль» подразумевает под собой проверку качества пищевых продуктов на различных этапах производства. Для лучшего результата контроль стоит проводить постоянно, то есть непрерывно, но не всегда можно его произвести, поэтому для упрощения процесса проверки выделяют контрольные точки, этапы процесса производства, на которых возможно произвести наиболее эффективный контроль.

«Корректирующие действия» это пятый принцип, который говорит о том, что на производстве должен быть чёткий порядок действий, при обнаружении каких-либо недостатков или отклонений от норм производства, для их устранения. Механизм таких действий должен быть слаженным и быстрым для получения лучших результатов.

Шестой принцип – «Порядок учёта»: в нем указывается необходимость грамотного учёта документации, доступного не только проверяющим инстанциям, но и всем работникам, включённым в процесс производства. Он применяется для анализа ситуации в целом и разработки плана действий, направленных на повышение эффективности и устранения будущих возможных рисков.

Седьмой и последний принцип «Систематические ревизии» включает в себя систематическое проведение ревизий, с целью выявления способности или же не способности системы производства противостоять существующим рискам. По результатам её проведения применяются меры по устранению неполадок системы, после чего ревизия проводится повторно.

Принципы HACCP являются фундаментальными и послужили основой для множества других международных стандартов

качества продукции, в том числе и «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов» (ISO 22000).

ISO 22000, по своей сути, является не одним нормативным документом, а целой системой международных стандартов. В её состав входят:

ISO 22000:2005 – выделяет различные группы требований к системе менеджмента безопасности пищевой продукции, который применяется для сертификации продовольственной продукции, но он не устанавливает конкретных требований к этой продукции.

ISO/TS 22002-1:2009 – содержит требования к программе предварительных действий для обеспечения безопасности пищевой продукции и устранения рисков при её производстве.

ISO/TS 22003:2007 – содержит требования к работе аудиторов по сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

ISO 22005:2007 – содержит базовые принципы и устанавливает основные требования по проектированию и внедрению систем мониторинга пищевых продуктов, и другие.

Система стандартов ISO 22000 ратифицирована и в России и носит название «ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Также, на основе HACCP была разработана система британских стандартов безопасности и качества (BRC). Данные требования активно используются в странах Северной и Южной Америки, Азии и Европы.

Стандарт BRC опирается на три основных группы требований, первая – соответствие системе менеджмента качества, вторая – требования к качеству и безопасности продукции, третья – управление персоналом компании. Положительная сторона этой системы в том, что она предоставляет возможность эффективного управле-

ния всеми звеньями, участвующими в производственном процессе, при этом уменьшив количество проводимых аудиторских проверок.

Международный пищевой стандарт (IFS) также создан на основе HACCP. Основной задачей данного стандарта является понижение затрат на производство, как временных так и материальных, и обеспечение прозрачности всех цепей поставки сырья.

Также, как и другие, представленные в статье стандарты, IFS является системой требований. Наиболее широко использующийся элемент системы – это стандарт IFS Food и применяется он на многих предприятиях Австрии, Франции, Польши, Италии, Германии и в некоторых других европейских странах. В России его нормы тоже частично внедрены или находятся в разработке.

IFS решает множество задач, такие как общее обеспечение эффективности всей системы качества, управление ресурсами, изготовление продукции. А также занимается вопросами менеджмента на предприятии и анализа всей его деятельности в целом.

Помимо представленных в статье международных стандартов, существует множество других требований, среди которых можно выделить следующие общие черты: ориентированность на эффективность и качественную организацию производства, занижение затрат на производство и обеспечение высокой конкурентоспособности произведённой продукции. Достижение высокого уровня во всех этих элементах позволит производителю не только выйти на международный уровень, но и удерживать там высокие позиции, что обеспечит наиболее высокий доход предприятия.

#### Библиографический список

1. *ISO 22005:2007* Прослеживаемость в цепочке пищевых продуктов и кормов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем [Электронный ресурс]: сайт. – URL: <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22005:ed-1:v1:ru> (дата обращения: 20.10.2018).
2. *ГОСТ Р ИСО 22000-2007* Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Электронный ресурс]: сайт. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200050074> (дата обращения: 17.10.2018).
3. *Макеев, М.В.* «Проблемы нормативно-правового регулирования качества и безопасности пищевой продукции в Российской Федерации» [Электронный ресурс]: сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/problemy-normativno-pravovogo-regulirovaniya-kachestva-i-bezopasnosti-pischevoy-produktsii-v-rossiyskoy-federatsii> (дата обращения: 16.09.2018).
4. *Постановление Правительства РФ от 22.11.2000 N 883* «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения» [Электронный ресурс]: сайт. – URL: <http://legalacts.ru/doc/postanovlenie-pravitelstva-rf-ot-22112000-n-883/> (дата обращения: 15.09.2018).
5. *Сагдиева, А. Д.* « Правовое регулирование безопасности и качества продукции» [Электронный ресурс]: сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/pravovoe-regulirovanie-bezopasnosti-i-kachestva-produktsii> (дата обращения: 16.09.2018).
6. *Системы пищевой безопасности* [Электронный ресурс]: сайт. – URL: [http://www.iksystems.ru/food\\_safety/](http://www.iksystems.ru/food_safety/) (дата обращения: 15.09.2018).

**LEGAL REGULATION OF QUALITY OF FOOD PRODUCTION ABROAD**

**L.S. Donchenko**, *student*

**Supervisor:** *A.V. Makhova, candidate of economic sciences, associate professor*

**Kuban state university branch to Slavyansk-na-Kubani  
(Russian, Slavyansk-na-Kubani)**

***Abstract.** In article the main normative legal acts regulating quality of food production abroad, in particular various standards and requirements having the international status are considered.*

***Keywords:** normative legal act, international normative legal act, legal regulation, quality, food product, standard.*