

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің 60 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары– 13: дәстүрлерді сақтай отырып, болашақты құру» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 13: сохраняя традиции, создавая будущее», посвященная 60-летию Казахского агротехнического университета имени С.Сейфуллина. - 2017. - Т.1, Ч.2. - Б.285-287

ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНІҢ ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУДІ СТАНДАРТТАУ

*Нұрланқызы Ж., Аязбаева А.Б.,
Ибжанова А.А.*

Қазіргі кезеңде тамақ өнеркәсібі саласы: шикізат, ингредиенттер мен технологиялық қоспалар, өніммен тікелей жанасатын орама, қапшық, буып-түю материалдары және өнімді өңдеу технологиялық әдіс-тәсілдердің алуан түрлілігімен ерекшеленеді. Осындай жағдайда өндіріліп жатқан тамақ өнімдерінің адам денсаулығына, соның ішінде әсіресе балалар мен жүкті әйелдер, сондай-ақ науқас адамдардың денсаулығына кері әсер ету, өміріне қатер төндіру фактілері жиі кездеседі. Қазақстан және ТМД елдерінің азық-түлік өнеркәсібі саласында ұзақ уақыт бойы тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің озық тәсілдері болмады. Ал олардың өндірген өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі ескірген стандарттар мен техникалық шарттарға негізделіп келді. Сондықтан әлемдік нарықтың кеңінен өріс алған қазіргі жағдайында халықаралық жоғары деңгейде әзірленген стандарт талаптарын ұлттық стандарт, нормативтік-құқықтық актілермен үйлестіру, халықаралық стандарттау ұйымының (ISO) стандарттарын оңтайлы пайдаланудың маңыздылығы аса жоғары болып отыр.

Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөнінен халықаралық деңгейде мойындалған модель - ISO 22000:2005 стандартына негізделген тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйесі болып табылады. Себебі ISO 22000:2005 стандартының көздеген негізгі нысанасы адамның өмірі мен денсаулығын тамақ өнімдерінің қауіптілігінен қорғау және алдын алу іс шараларының біртұтас жүйесін енгізу болып табылады [3].

ISO 22000:2005 халықаралық стандартын негізге ала отырып 2006 жылы ҚР индустрия және сауда министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті ҚР СТ ИСО 22000 – 2006 «Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйесі. Тамақ өнімдерін өндіру, тұтыну тізбегіндегі барлық ұйымдарға қойылатын талаптар» стандартын бекітіп, 2007 жылғы шілденің бірінен қолданысқа енгізді.

ҚР СТ ИСО стандартының артықшылығы тек өнімнің ғана емес, өндіру мен тұтынудың барлық кезеңдерін қамтитын қауіпсіздіктің алдын алу, оны болдырмауға бағытталған бақылау жүйесін құрайтындығында. Себебі тамақ өнімдерінің қауіптілігі оларды өндіру және тұтынудың кез – келген

сатысында пайда болуы мүмкін. Сондықтан бақылау іс шаралары тамақ өнімдерін өндіру мен тұтынудың барлық тізбегінде жүргізілуі тиіс. Осылайша тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі оларды өндіру және тұтынуға қатысушылардың бірлескен күш – жігері мен іс – әрекетінің арқасында ғана толықтай жүзеге асырылуы мүмкін [2].

Тамақ өнімдерін өндіру мен тұтыну тізбегіне шикізат, жемшөп даярлаудан бастап тамақ өнімін өндіру, тасымалдау, сақтау, тұтынушыларға өткізу, кәсіпорын, мекемелері түгелдей қамтылады. Сонымен бірге тиісті құрал-жабдық, буып-түю материалдарын дайындайтын кәсіпорындар, тағамдық қоспалар мен ингредиенттер, жуу, тазалау құралдарын шығаратын мекемелер мен қызмет көрсету ұйымдары да осы тізбектен орын алады.

2010 жылдың 14 қаңтарында ISO/TS 22002-1:2009 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін алдын ала жағдай жасау бағдарламасы. 1 бөлім. Тамақ өнімдерін өндіру. Техникалық шарт» жарық көрді. Осы техникалық шарт АЖБ-на қойылатын талаптарды белгілейді және ISO 22000:2005 стандартымен бірге қолдануға арналған.

НАССР жүйесі негізінен соңғы өнімді бақылауға бағытталған санитарлық-гигиеналық бақылау жүйесінен мүлде өзгеше. НАССР жүйесінде қауіптіліктің алдын алу мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету шаралары өндірістік үрдістің барлық сатыларында- шикізатты қабылдаудан бастап дайын өнімді шығаруға дейінгі аралықты қамтиды. Бұл жүйеде тамақ өнімдері үшін туындауы мүмкін қауіптіліктерге күні бұрын болжам жасалады, сонымен бірге осындай қауіптіліктерді бақылау үрдістері сыни бақылау нүктелері (СБН) ретінде анықталады [3].

ҚР СТ ИСО 22000 стандарты тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйесіне қойылатын талаптарды белгілейді. Ол талаптар тамақ өнімдерін өндіру мен тұтынудың барлық тізбегі бойына, соңғы тұтынуға дейінгі қауіпсіздікті қамтамасыз етудің төмендегі негізгі элементтерін қамтиды:

1 – интерактивті ақпарат алмасу: тамақ өнімдерін өндіру мен тұтынудың әрбір сатысында қауіптілікті бірдейлендіру, бақылау шараларын қамтамасыз ету үшін. өндіру мен тұтынудың барлық тізбегі бойына ақпаратпен алмасу;

2 – менеджмент жүйесі (ҚР СТ ИСО 9001) стандартының қысқартылған талаптары: ҚР СТ ИСО 9001 стандарты негізінде сапа менеджмент жүйесіне (СМЖ) қойылатын талаптар мен ҚР СТ 22000 стандарты негізінде ТӨҚМЖ-не қойылатын талаптар жартылай бір-бірін толықтырады, сондықтан бұларды біріктірілген жүйені әзірлеу кезіндегі құжаттау және менеджмент жүйесін енгізу жұмыстарының көлемін азайту үшін пайдаланады;

3 – алдын ала жағдайлар жасау бағдарламасы (санитарлық – гигиеналық шаралар, құрал, жабдықтарды жөндеу және жуып, тазарту т.б.): қауіпсіздік менеджмент жүйелері алдын ала жағдай жасау бағдарламасын енгізбей жүзеге аспайды, сол себептен алдын ала жағдай жасау бағдарламасы (АЖБ)

деп ұйымның санитарлық, гигиеналық деңгейін қамтамасыз етуге бағытталған барлық іс қимылдар жиынтығын айтады;

4 – сыни бақылау нүктелері мен қатерлерді талдау, яғни НАССР (Hazard Analysis and Critical Points) жүйесін толық көлемде жүзеге асыру: бұл жүйеде тамақ өнімдері үшін туындауы мүмкін қауіптіліктерге күні бұрын болжам жасалады, сонымен бірге осындай қауіптіліктерді бақылау үрдістері сыни бақылау нүктелері (СБН) ретінде анықталады [3].

2004 жылы Еуропалық парламент пен ЕО кеңесі азық-түлік саласындағы жалпыеуропалық заңнамаға реформа жасай отырып, оны НАССР жүйесі негізінде құрды. Сөйтіп бұл жүйе ЕО көлемінде ресми түрде танылып мақұлданды. Сондай-ақ осы жүйені тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жөнінен негізгі заң шығарушы ұйым- «Codex Alimentarius» комиссиясы да мақұлдады.

Осылайша ҚР СТ ИСО 22000 стандарты қауіптіліктің туындау себептерін анықтау және құжаттау арқылы қауіп-қатердің алдын алу, болдырмау іс шараларын жүзеге асыру мақсатында халықаралық деңгейде қолданылуда.

Әдебиеттер тізімі

1 Булашев Б.К., Руководство по применению системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе стандарта СТ РК ИСО22000. Астана, 2011, 287с.;

2 Качество и безопасность сельскохозяйственной пищевой продукции. Алматы, 2002, 543с.

3 Шуркин А.И., Шайкенова К.Х.; Захан С. Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР. Астана 2010, 225с.

4 С.Захан, Б.Қ.Булашев, Г.Т.Каимова, Ш.Б.Хаметова Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуді стандарттау. Астана, Вестник ЕНУ им.Гумилева 2013ж.