

Автор: Михаил Будовнич -
ведущий аудитор DQS по пищевой безопасности,
официальный партнер российского отделения DQS

Пищевая безопасность или русская рулетка?

Актуальность проблемы обеспечения безопасности пищевой продукции в нашей стране мало у кого вызывает сомнения, потому что речь идет о здоровье людей. Вопрос в том, как эту задачу решить и реально ли это сделать.

Задача, требующая решения: цифры и факты

Не секрет, что причиной пищевых отравлений являются микробиологические, химические, физические и другие загрязнения продуктов питания. К источникам риска относятся инфраструктура и производственная среда предприятия, а также персонал, не соблюдающий гигиенические требования при работе.

Надежный способ минимизировать риски и снизить вероятность нанесения вреда здоровью человека - четко соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции на производстве. Однако, вопреки действующим нормативно-правовым актам, созданная у нас в стране система обеспечения безопасности пищевой продукции крайне неэффективна.

И хотя официальной статистики пищевых отравлений в нашей стране в открытом доступе нет, можно ознакомиться с неофициальной. Если верить этим данным, ежегодно в России от пищевых отравлений страдают до 40 млн человек.

ЦИФРЫ И ФАКТЫ



Вопрос о том, кто несет ответственность за такое огромное количество пищевых отравлений, остается без ответа. Покупая товар, потребитель априори считает его безопасным. Он доверяет продавцу или производителю, он доверяет государству, создавшему систему, в которой работают пищевые и торговые предприятия.

Да и выбора у покупателя нет: в арсенале рядового посетителя магазина небольшой набор инструментов контроля: изучение рецептуры, даты изготовления, срока годности. В свою очередь, потребитель, купивший небезопасный продукт, вправе спросить у государства, почему при производстве пищевой продукции не обеспечивается ее безопасность.

Проверять и штрафовать

Когда формировалась структура федеральных органов исполнительной власти, было принято решение, что функцию обеспечения безопасности пищевой продукции можно реализовать при помощи системы надзора. Эта функция была возложена в том числе на Роспотребнадзор, Россельхознадзор и т.п.

Критерием результативности их деятельности является количество проверок и штрафов, но никак не фактическое снижение числа пищевых отравлений. Надзор по определению подразумевает постоянное систематическое наблюдение за объектами. Но невозможно осуществлять постоянное наблюдение за всеми пищевыми предприятиями. Поэтому они живут своей жизнью, иногда встречаются с инспекторами надзорных органов, но это, по сути, ничего не меняет. Тем более за последнее время количество проверок снизилось в десятки раз.

Как следствие - созданная система позволяет руководителям пищевых предприятий не выполнять требования по обеспечению безопасности продукции.

Подробнее о контрольно-надзорной деятельности в области качества и безопасности читайте в статье Дмитрия Петрова "Государственный контроль: чего бояться и к чему готовиться?"

У государства нет других рычагов, кроме надзора, чтобы воздействовать на предприятия с целью выполнения требований. Надзор, штрафы, санкции, конечно, нужны и важны, но они не обеспечивают главного - безопасности пищевой продукции.

Гарантировать безопасность, как показывает мировой опыт, может только внедренная система менеджмента безопасности пищевой продукции, разработанная на основе принципов ХАССП. Требование о необходимости разработки и внедрения такой системы закреплено в техническом регламенте ТР ТС 021.

Казалось бы, этой проблемой должен быть озабочен Минсельхоз вместе со своими региональными структурами. Но ни в положениях о министерстве и департаментах, ни в должностных инструкциях их руководителей нет даже упоминания о безопасности пищевой продукции.

Проще говоря, государством создана система, не имеющая структуры, на которую была бы возложена ответственность за общее состояние дел в стране с обеспечением безопасности пищевой продукции. Объект (безопасность пищевой продукции) есть, а субъекта нет. Значит, бессмысленно ожидать какой-то положительной динамики в этой сфере.

Причины и следствия

Почему государство допускает к производству продуктов питания руководителей предприятий, не обладающих знаниями о безопасности пищевой продукции? Ведь в первую очередь от них зависит:

- будет ли на предприятии создана система менеджмента безопасности пищевой продукции;
- сможет ли производство стабильно изготавливать безопасную пищевую продукцию.

Сегодня, чтобы открыть ресторан или ларек с шаурмой, достаточно зарегистрировать компанию и уведомить об этом Роспотребнадзор. При этом смогут ли владельцы обеспечить безопасность пищевой продукции, которой собираются кормить людей в своих заведениях, никого не интересует.

У производителей полностью отсутствует мотивация заниматься вопросами обеспечения безопасности пищевой продукции, в том числе внедрением соответствующих систем менеджмента

Раз внешняя мотивация в виде наказаний, санкций и штрафов не действует, необходимо искать другой подход. Начинать изменения нужно с руководителей. Условно их можно разделить на две группы.

1. Те, кто действительно хочет создавать безопасную продукцию

Нужно говорить о формировании у них внутренней мотивации - желания заниматься вопросами безопасности выпускаемой пищевой продукции. Появление этого желания должно, конечно же, подстегиваться государством.

Ему следует законодательно оформить требования к руководителям пищевых предприятий пройти реальное обучение и получить реальные знания о безопасности пищевой продукции. Иными словами, речь идет о том, что руководители пищевых предприятий должны быть компетентными в вопросах обеспечения безопасности пищевой продукции.

И система должна быть настроена на создание реальных условий для получения этих знаний. Только тогда руководитель пищевого предприятия сможет проникнуться важностью решения этих вопросов на своем предприятии.

Справка

В Великобритании в 1990 году был принят закон о безопасности пищевых продуктов (Food Safety Act), который распространялся в том числе на собственников предприятий пищевой промышленности.

2. Руководители, для которых пищевое предприятие, вне зависимости от размера, является только средством зарабатывания денег

Мотивировать таких управленцев особого смысла нет - результата не будет. Они все равно будут изготавливать небезопасную пищевую продукцию и не станут беспокоиться о том, что могут нанести вред здоровью людей.

Но это не значит, что не нужно ничего предпринимать. В этом случае эффективным может быть применение законодательно-административных рычагов, а именно - введение обязательного требования представлять не только регистрационные документы, но и документы, подтверждающие компетентность руководителей в вопросах обеспечения безопасности пищевой продукции.

Такой подход позволит поставить руководителей и первой, и второй группы в одинаковые условия. Однако для первых это будет совпадать с их желанием разобраться в вопросах безопасности пищевой продукции, и государство должно им помочь.

Что касается вторых, это заставит их лишний раз задуматься в том числе и о возможных санкциях, значение которых не следует преуменьшать. Руководители пищевых предприятий в большинстве своем не хотят подобных осложнений.

И хотя проблема поддельных сертификатов о прохождении обучения пока еще не решена, начинать с чего-то нужно.

Что делать: менять нельзя оставить?

Если существующая система надзора позволяет пищевым предприятиям не выполнять требования законов и регламентов, значит систему нужно менять.

Начать нужно с создания в структуре федеральных органов исполнительной власти, например, агентства, на которое возложить ответственность за решение всех вопросов, связанных с обеспечением безопасности пищевой продукции в стране. Аналогичные подходы можно почерпнуть из мирового опыта, в том числе от передовых европейских стран, США, Канады и др.

Статус этого органа должен позволить ему координировать деятельность всех государственных структур и предприятий, от результатов деятельности которых зависит безопасность пищевой продукции. Можно также делегировать агентству надзорные функции, но это не должно быть приоритетной формой работы с пищевыми предприятиями.

При этом ключевой задачей созданного органа на начальном этапе должно быть решение вопросов повышения компетентности тех, кому государство дало право и возможность создавать пищевые предприятия и управлять их деятельностью.

Решение именно этой задачи позволит кардинально изменить в лучшую сторону ситуацию и отношение руководителей пищевых предприятий к проблеме. Критерием результативности деятельности созданного органа должно быть постоянное снижение количества пищевых отравлений. Для этого потребуется создать систему статистического учета информации.

Только такой подход к обеспечению безопасности пищевой продукции может стать залогом успешной реализации положений Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации, стратегической целью которой является обеспечение населения страны безопасной сельскохозяйственной продукцией и продовольствием.