



Початок літа став серйозним випробуванням для харчовиків, постачальників та реалізаторів харчової продукції країн Західної Європи. Численні випадки кишкових отруєнь, які у червні були зафіксовані у тій самій Німеччині, змусили багатьох замислитися – а чи те ми їмо, і як це може позначитися на нашому здоров'ї?

В Україні все частіше реєструються випадки харчових отруєнь. Попереду половина літа, а синоптики обіцяють, що липень та серпень будуть особливо спекотними.

Міжнародна організація «Глобальна ініціатива з харчової безпеки» менш за все звертає увагу на температурні перепади та можливі їх наслідки. Вона постійно займається питаннями харчової безпеки та надає всіляку підтримку країнам та підприємствам, де з цим не все складається доладно.

Про те, чим конкретно займається GFSI і яку роботу вона проводить у нашій країні, розповідає спеціаліст Проекту Міжнародної фінансової корпорації (IFC

) «Безпека харчової продукції в Україні» Юрій ЗВАЖЕНКО.

- GFSI походить від англійської назви Global Food Safety Initiative, - почав розмову Юрій Зваженко. – Українською вона перекладається як Глобальна ініціатива з харчової безпеки. Це неприбуткова міжнародна організація, яка була створена 2000 року для того, щоб підвищити безпеку харчової продукції в різних країнах.

Сьогодні GFSI об'єднує всіх провідних учасників світового ринку: роздрібні мережі, виробників, перевізників та інших учасників ланцюгу поставок до кінцевого споживача, а також спеціалістів з харчової безпеки та вчених.

Створення GFSI відображає всесвітню тенденцію, яка лишень зароджується в Україні.

Прагнучи захистити свого споживача та поліпшити свої позиції на ринку, роздрібні мережі висувають все жорсткіші вимоги, насамперед, до безпеки харчової продукції. Тому одне із завдань організації – допомогти підприємствам країн з економікою, що розвивається, або з перехідною економікою поліпшити харчову безпеку.

GFSI розробила спеціальну методику, що дозволяє підприємству поетапно, з мінімальними витратами навести лад на виробництві та відкриває нові можливості для росту бізнесу та його виходу на міжнародні ринки через всесвітні торговельні мережі. Ця методика отримала назву Програма GFSI «Глобальні ринки». І ми переконані, що ця програма допоможе українським компаніям, і вони успішно скористаються наданою їм можливістю.

- Хто просуває програму GFSI «Глобальні ринки» в Україні?

- Торік наш Проект спільно з GFSI та METPO Кеш енд Керрі Україна протестував програму в Україні. Як я вже сказав, GFSI об'єднує багатьох учасників ринку, деякі з яких представлені в Україні, як, наприклад, одна з творців та найактивніших учасниць організації – METPO Кеш енд Керрі. Цікаво, що паралельно програма «Глобальні ринки» тестувалася в кількох країнах, включаючи Єгипет, США, Чилі, Мексику та Китай.

- Які результати дало тестування програми?

- Тест базового рівня програми проходив в Україні з вересня до грудня минулого року. В ньому брали участь дев'ять постачальників METPO Кеш енд Керрі Україна. Програма складалася з трьох етапів: ознайомлення з вимогами базового рівня, дводенний тренінг та практичне впровадження знань. Причому, наші консультанти виїздили до учасників на підприємства, допомагаючи практичними порадами з поліпшення харчової безпеки.

Результати виявилися дуже високими. Якщо до початку програми середній рівень виконання вимог всіма учасниками був нижчий за 50%, то після її завершення – 93% відповідності вимогам. Погодьтеся, такий прогрес за неповні чотири місяці говорить про високу ефективність методики.

Сьогодні ми розгортаємо програму «Глобальні ринки» (базовий рівень) для широкої групи підприємств. Всі вони – постачальники компанії МЕТРО Кеш енд Керрі Україна. Програма буде реалізована за протестованою методологією, яка підтвердила свою ефективність. Одночасно ми розпочинаємо реалізацію наступного рівня – просунутого рівня вимог Глобальної ініціативи з харчової безпеки. І сподіваємося, що на цьому етапі спрацюємо так само успішно, як і на попередньому.

- У рамках програми можуть брати участь усі українські виробники чи комусь надається перевага?

- Основним рушієм програми «Глобальні ринки», як правило, є торговельні підприємства. Тому що вони напряму контактують із споживачами, знають, якого рівню безпеки харчових продуктів вимагає ринок. Тож програма «Глобальні ринки» апріорі спрямована на підприємства, які або вже є постачальниками торговельних мереж, або планують стати такими і тому хочуть довести, що здатні гарантувати безпеку своєї продукції.

Цільовою аудиторією програми є малі та середні підприємства. У них бракує ресурсів для розробки та впровадження у себе сучасних систем управління безпекою харчових продуктів. І своє завдання ми вбачаємо в тому, щоб всіляко сприяти їм у вирішенні цих питань. Але в програмі можуть взяти участь всі підприємства, які хочуть вдосконалити свою систему управління харчовою безпекою.

- Як узгоджуються вимоги програми GFSI «Глобальні ринки» з українським законодавством?

- Тут нема і не може бути жодних протиріч. Методологія, розроблена GFSI, не конфліктує з існуючими законодавчими вимогами. Вона не відмінює та не змінює їх. Більше того, GFSI наполягає на тому, щоб підприємства виконували всі законодавчі вимоги, що стосуються безпеки харчової продукції.

У програмі «Глобальні ринки» передбачені навіть такі вимоги, які не вписані в українському законодавстві, але є результатом кращих світових практик. Наприклад, контроль над алергенами. Або вимоги щодо відстежуваності продукції, щодо її захисту від можливих терористичних актів, пов'язаних з безпекою харчової продукції.

- Чи зможе участь у вашій програмі спростити вихід українських підприємств на зовнішні ринки?

- Так. Особливо, якщо ми говоримо про те, що хочемо постачати свою продукцію до країн з розвинутою економікою, високими вимогами, і постачати її туди цивілізованими методами, через цивілізовані канали. А, як показує практика, такими є торговельні мережі. Наявність у підприємств сертифікату на відповідність вимогам міжнародних стандартів, визнаних глобальною мережею управління харчовою безпекою, зніме цілий ряд питань та спростить їм вихід на ці ринки.

- У Західній Європі вже відзначено понад дві тисячі випадків кишкових захворювань. Факти харчових отруєнь реєструються і в Україні. Як ви вважаєте, така ситуація може прискорити впровадження на вітчизняних харчових підприємствах та в торговельних мережах сучасних систем управління харчовою безпекою?

- Тут нема іншого шляху. Будь-які інциденти, пов'язані з харчовою безпекою, говорить про одне – про необхідність впровадження ефективних систем управління безпекою харчування. І ті випадки з кишковими захворюваннями, які мали місце в Німеччині, і ті інциденти, які недавно проявлялися в Україні, ще і ще раз підтверджують просту істину – харчовий бізнес повинен суворо виконувати вимоги з харчової безпеки, а інакше ним займатися не варто.

Максим НАЗАРЕНКО,

Національний прес-клуб «Українська перспектива»