

Післядипломна освіта і якість життя суспільства

*С.Д. Дудко, кандидат технічних наук, доцент, директор ІПДО НУХТ,
Н.Я. Костіна, начальник відділу*

Концепція післядипломної освіти, розроблена професорсько-викладацьким складом Інституту післядипломної освіти спільно з Національним університетом харчових технологій, передбачає орієнтацію на якомога повне забезпечення потреб підприємств галузі у освітніх послугах, необхідних для успішної конкуренції в умовах вільного ринку продовольчих товарів.

Високі стандарти життя нерозривно пов'язані з пріоритетом здоров'я, безпечного і якісного харчування. Із вступом 10 країн Центральної Європи до ЄС 1 травня 2004 року Україна має фактичний статус «країни-сусіда». І очікування, декларовані цим нейтральним визначенням, безпосереднім чином торкаються політики і темпів розвитку нашої економіки на фоні глобалізаційних процесів.

Філософія якості

В умовах ринкової лібералізації і процесу формування багатоукладної економіки в Україні сьогодні з'явилася значна кількість приватних підприємств, що виробляють продукти харчування. На жаль, далеко не всі з них мають у своєму розпорядженні кадри відповідної кваліфікації. «Практики», за влучною управлінською термінологією, що стала класикою минулого століття, в фірмовій обolonці і обгортці зі стильним логотипом можуть запропонувати споживачу продукт, про який і самі мають, м'яко кажучи, непевне уявлення. Використання добавок, барвників, замінників натуральної сировини передбачає відповідні технології, режими, контроль виробництва і безпеки продукції.

Не секрет, що виробник і інвестор можуть бути зацікавлені в економічній ефективності свого бізнесу дещо за рахунок якості і навіть безпеки продукту. Чи не віддадуть вони перевагу сировині дешевшій, без гарантій якості та дотримання термінів придатності? Чи не спробують усунути сторонні присмаки та запахи в якийсь дешевий спосіб, додатково погіршуючи рівень безпеки? Існуюча практика перепродажу середніх та дрібних партій товару і взагалі дозволяє загубитися у тіньовому присмерку виробнику контрафактної й фальсифікованої продукції. Навіть сумлінний і добропорядний виробник, купуючи сировину й інгредієнти, і то не дрібними партіями і навіть у випробуваного постачальника, часом наражається на дефектний продукт. Харчові продукти, вироблені з сировини тваринного та рослинного походження, можуть додатково містити в своєму складі рослинні добавки у вигляді пюре, соків плодово-ягідних, родзинок, подрібнених фруктів, горіхів, а також емульгатори, консерванти, ароматизатори, являють інтерес з погляду безпеки як сировини, так і наповнювачів. Упаковка – ще одне можливе джерело небезпеки. Санітарно-гігієнічні умови виробництва, терміни споживання, умови зберігання, включаючи температурні режими, етикетування – чи завжди вітчизняний споживач може бути впевнений, що ласує, не ризикуючи? Споживач з низьким рівнем фінансової спроможності віддає перевагу доступному для своєї кишені товару і теж не відає, що творить, бо не завжди отримує за свої гроші й тієї децимі, що мала б стільки коштувати. В гіршому разі - зашкодить власному здоров'ю чи здоров'ю дітей. Чим ми годуємо одне одного і як стали «філософами якості» наші європейські сусіди чи американці?

Генезис національних систем якості відбувався еволюційним шляхом у кожній країні і залежав від менталітету, тобто долі здорового глузду, розвитку науки і прикладного її застосування у консервуванні харчових продуктів для більш тривалого їх збереження у придатному для споживання стані, а також логіки грошей, оскільки бізнесові ризики і інституція страхування служили терезами для ділових людей. Усвідомлення самоповаги як цивілізаційної цінності розвіяла міф про негативну стихію “людського фактору”.

Чи читали ви Кодекс Аліментаріус?

Міжнародний харчовий кодекс, або **Кодекс Аліментаріус (Codex Alimentarius)** є зводом міжнародних правил і норм щодо харчових продуктів, визнаним за світовий еталон для споживачів та виробників, національних контролюючих органів щодо продуктів харчування та дотримання міжнародних правил торгівлі.

Комісія Кодекс Аліментаріус як установа для реалізації спільної програми з міжнародних стандартів була створена у 1961 році зусиллями Всесвітньої організації сільського господарства і продовольства (ФАО) та Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) при підтримці Європейської економічної ради, Організації європейської організації співпраці та розвитку і консула Кодекса Аліментаріус Європи. Всесвітня асамблея охорони здоров'я у 1963 р. затвердила її створення, повноваження і статус. Комісія Кодекс Аліментаріус приймає рішення на основі висновків незалежних наукових експертів, які представляють обидві сторони: виробників – комітет ФАО та Всесвітню організацію охорони здоров'я – комітет ВООЗ від споживачів. Наукові розробки в галузі хімії, харчової технології, мікробіології, мікології, залишкових рівнів пестицидів і препаратів ветеринарії в межах спеціалізованих програм ФАО та ВООЗ є підґрунтям рішень Комісії Кодекс Аліментаріус.

Головною метою діяльності Комісії Кодекс Аліментаріус є створення узгоджених на міжнародному рівні правил для національних систем контролю продуктів. Захист здоров'я споживачів, дотримання норм міжнародної торгівлі з урахуванням особливостей країни становить сутність її стратегії.

Мінімально необхідні вимоги до продукту передбачають:

- вимоги безпечності (безпечний і не складає загрози здоров'ю людини);
- зазначення стандарту якості;
- зазначення маси, складу;
- наявність етикетки, що відповідає вимогам стандарту.

Юридичну основу роботи Комісії Кодекс Аліментаріус забезпечує Статут, що є формальним відображенням концепції її створення.

У Комісію Кодекс Аліментаріус входить 168 країн, що представляють понад 97% населення світу.

Структура Міжнародного харчового кодексу

У структуру Міжнародного харчового кодексу входять дві групи стандартів - Загальні («горизонтальні») стандарти і Кодекс-стандарти по групах продуктів («вертикальні» стандарти).

Загальні стандарти або Рекомендації пов'язані з рядом загальних правил і нормативів, що поширюються на всі групи харчових продуктів. До них належать:

- маркування продуктів;
- харчові добавки;
- контамінанти (забруднювачі);
- методи аналізу і відбору проб;
- харчова гігієна;
- вживання продукту харчування і продуктів спеціального харчування;
- інспекція імпорту і експорту продуктів і системи сертифікації;
- залишкові рівні препаратів ветеринарії в продуктах;
- залишкові рівні пестицидів у продуктах.

Структура «вертикальних» стандартів передбачає наявність таких розділів:

- область застосування стандарту;
- визначення мінімального стандарту продукту - розділ, що включає терміни і визначення, описання продукту, його основний склад і показники якості;
- харчові добавки - розділ, що регламентує перелік і максимальні рівні технологічних харчових добавок із списку добавок, дозволених ФАО - ВООЗ до застосування при виробництві харчових продуктів;

- контамінанти - розділ, що регламентує кількості забруднювачів (важких металів, пестицидів) в продуктах, що входять в область дії конкретного горизонтального стандарту;
- гігієна - розділ, пов'язаний з принципами харчової гігієни і мікробіологічними критеріями для харчових продуктів, що входять в область дії конкретного стандарту;
- маси і міри;
- маркування або етикетування - розділ, який визначає правила етикетування харчових продуктів, що входять в область дії конкретного стандарту, відповідно до Кодексу загальних стандартів з етикетування розфасованих продуктів;
- методи аналізу і відбору проб - розділ, що включає опис методів аналізу і відбору проб для харчових продуктів, що входять в область дії конкретного стандарту;
- додатки.

Україна є членом Комісії Кодекс Аліментаріус. Постановою Кабінету Міністрів України від 16.02.98 № 616 створено на громадських засадах Національну комісію України із зводу (норм і стандартів) харчових продуктів Кодекс Аліментаріус. Організаційно-технічне забезпечення роботи комісії покладено на МОЗ, Мінагрополітики і Держстандарт. В Постанові КМ України від 24.06.2003 № 1145 «Про внесення зміни до переліку центральних органів виконавчої влади, відповідальних за виконання зобов'язань, що впливають із членства України в міжнародних організаціях» на сьогоднішній день додано МОЗ та МЗС.

З ким мати справу?

В Україні останнім часом теж відбуваються помітні зрушення: окрім державних органів акредитації та сертифікації, Українська Асоціація Якості та представництв міжнародних компаній з сертифікації як «Бюро Верітас», LRQA (Lloyd Register Quality Assurance), SGS-Україна, ТЮФ (TÜV Nord - товариство технічного нагляду Німеччини),- акредитуються інші менш відомі організації, які пропонують послуги з розробки, впровадження та сертифікації систем якості та безпеки, зокрема, системи HACCP.

Вартість послуг із сертифікації складає, в залежності від того, запросите ви спеціалістів з центрального офісу у Великобританії чи Німеччині, чи звернетесь до представництва в Україні, від 1000-1500 євро до 525-570 євро в день, включаючи в оплату і час навчання.

Варто почати вчитись.

Інститутом післядипломної освіти НУХТ для керівників і спеціалістів підприємств галузей, що переробляють продукти тваринництва і рослинництва, відкрито цикл навчальних семінарів з підготовки внутрішніх аудиторів підприємств і менеджерів з якості та безпечності продуктів харчування. У межах реалізації спільного з Міжнародним технічним товариством «Бюро Верітас» освітнього проекту учасники семінарів в процесі практичних занять, тренінгів і ділових ігор навчаються методикам розробки і впровадження систем менеджменту якості у відповідності ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпекою харчової продукції», міжнародними стандартами ISO 22000 «Системи менеджменту безпеки продуктів харчування» і ISO 15161 «Керівні настанови із застосування стандарту ISO 9001:2000 в харчовій промисловості і виробництві напоїв», а також системи HACCP.

Сутність системи управління безпекою харчових продуктів HACCP (аббревіатура, що походить від назви системи англійською мовою Hazard Analysis and Critical Control Points -Аналіз Ризиків і Критичних Точок Управління) – полягає у виявленні та контролі біологічних, хімічних, фізичних та інших чинників, матеріалів або продуктів, що негативно впливають або за певних умов можуть негативно впливати на здоров'я людини, в критичних точках технологічного процесу виробництва харчових продуктів. Практично це є запобіжний засіб, що використовується в харчовій промисловості як гарантія безпеки вироблюваних продуктів харчування і який реалізується на основі системного підходу до процесу виробництва продуктів харчування. В країнах Європейського Союзу, США, Канаді впровадження і застосування системи HACCP в харчовій промисловості, сертифікація систем HACCP є обов'язковим. Контроль за виконанням вимог для системи HACCP в окремих країнах є обов'язком урядових

органів. Сертифікація систем безпеки НАССР потрібна також компаніям, що експортують свою продукцію в країни, де така сертифікація обов'язкова.

Освіта поза конкурсом

Нині трапилося так, що система вищої освіти в Україні залишилася практично осторонь організаційних аспектів адаптації підприємств харчової та переробної промисловості до вимог міжнародного ринку стосовно якості і безпеки продуктів харчування. Менеджмент якості і безпеки, як міждисциплінарна сфера знань, ще не знайшов адекватного відображення в навчальних планах ані в спеціальності “Менеджмент виробничої сфери”, ані в спеціальностях освітнього напрямку “Харчова технологія та інженерія”. Між тим, ключовою складовою успішного розроблення і запровадження систем якості і безпеки є високий рівень компетентності персоналу саме з цієї проблеми. Принцип свідомого ставлення до необхідних дій по розробленню і підтриманню зазначених систем є наріжним каменем і запорукою успіху, про що свідчить багаторічний зарубіжний досвід. Тому професійне навчання провідних фахівців та керівників підрозділів через систему післядипломної освіти є наразі єдиним можливим засобом для досягнення підприємством конкурентного рівня на ринку продовольчих товарів.

Допомогти освоїти нову спеціальність, що має попит на ринку праці, підвищити професійну кваліфікацію з широкого кола питань, необхідних для розвитку підприємств харчової й переробної промисловості, - задача, актуальна сьогодні, як і завжди, - була покладена на Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій 35 років тому. В сегменті надання спеціальних професійних знань Інститут пропонує такі види навчання:

- спеціалізація (понад 500 годин) у формі очно-заочного навчання;
- підвищення кваліфікації (500-72 годин);
- короткострокове підвищення кваліфікації (до 72 годин), у тому числі цільові семінари, майстер-класи, тренінги з бізнес-планування, індивідуальні консультації.

Наприкінці 2004 року Інститут планує відкрити набір на навчання по спеціалізаціях «Технологія харчових концентратів», «Технологія виробництва сирів», «Управління цукровим виробництвом». Професійне зростання персоналу, взаємозв'язане з особистісним удосконаленням - з одного боку, і мотивації до підвищення професійного рівня для кар'єрного просування, та отримання матеріальної винагороди, з другого боку – у діалозі індивідуума з соціумом знаходять реалізацію через фахове удосконалення.

Інститут підвищує кваліфікацію фахівців більш ніж 60 посадових категорій підприємств і організацій всіх галузей харчової й переробної промисловості всіх форм власності. Слід особливо підкреслити, що вивчення міжнародних і вимог до якості та систем контролю, аналіз досвіду ефективно працюючих систем сприяють як умінню створювати подібні системи, так і додатковій мотивації до професійного зростання. Практичний аспект професійного навчання персоналу проблемі менеджменту якості на підприємстві є потужним системоутворюючим чинником, що сприяє актуалізації особистісного потенціалу, без чого система буде нежиттєздатною. Власне, місія нашого навчального закладу для промисловості і суспільства в цілому полягає у допомозі розв'язання цих непростих задач.

В процесі науково-педагогічної діяльності професорсько-педагогічного колективу Інституту склалися дослідницько-освітні школи та довготривала ефективна творча співпраця з науково-дослідними організаціями, вищими навчальними закладами, провідними підприємствами, галузевими видавництвами, журналами, що представляють референтну групу експертів в області створення, виробництва, оцінки якості, а також споживання продуктів харчування, зокрема, спеціального і дієтичного призначення. Викладачі Інституту беруть участь у журі та галузевих професійних дегустаційних комісіях з визначення кращих продуктів харчування та напоїв. Адже створення сучасного бренду як символічного носія успіху, способу життя чи рівня споживання передбачає насамперед професійну оцінку унікальності продукту та його споживчої якості. Важко переоцінити роль післядипломної освіти у формуванні середнього

класу як носія відповідних соціально-економічних стандартів, зокрема , у становленні суспільства цивілізованих споживачів. Це давно є аксіомою як для західної (Європа, Північна Америка), так і для східної (Японія, Південна Корея, Китай) спільноти. Наша країна нині лише на порозі усвідомлення такого гасла, як “Освіта - впродовж життя”. Це гасло є безальтернативним для всіх суспільств та особистостей, які прагнуть успішного розвитку й процвітання.