UNDP Uzbekistan

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ GLOBALG.A.P.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ

Международный стандарт

GLOBALG.A.P.:

основные требования для сертификации производства плодоовощной продукции

Baktria press
Ташкент – 2017

УДК 338.43(083.742)
Б 86

Ботирова, Динара

Международный стандарт GLOBALG.A.P.: основные требования для сертификации производства плодоовощной продукции / Д. Ботирова, К. Нуритдинов. - Ташкент : Baktria press, 2017. - 32 с.

Составители: *Динара Ботирова, Камолиддин Нуритдинов*

Данное пособие подготовлено в целях повышения знаний агрофирм и фермерских хозяйств об основных требованиях для сертификации производства плодоовощной продукции по международному стандарту GLOBALG.A.P., что должно способствовать повышению конкурентоспособности плодоовощной продукции Узбекистана на внешних рынках сбыта и облегчению условий выхода экспортеров плодоовощной продукции на перспективные международные рынки.

УДК 338.43(083.742)
ББК 65.32-80(5У)

При разработке пособия использована информация, представленная на официальном сайте международного стандарта GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org).

Пособие подготовлено в рамках проекта Программы развития Организации Объединенных Наций «Содействие развитию торговли», реализуемого при поддержке Министерства внешних экономических связей, инвестиций и торговли Республики Узбекистан.

Изложенные в настоящей публикации взгляды и выводы выражают точку зрения составителей и не являются официальной точкой зрения Программы развития ООН в Узбекистане.

Программа Развития ООН в Узбекистане (ПРООН) оказывает содействие, направленное на достижение двух общих взаимосвязанных целей: оказание поддержки Правительству в ускорении экономических и демократических реформ, а также обеспечение участия гражданского общества в процессе развития на национальном и международном уровнях. ПРООН работает в следующих направлениях: устойчивое развитие и эффективное управление (www.uz.undp.org).

© Программа развития ООН в Узбекистане, 2017
© Baktria press, 2017

ISBN 978-9943-4894-8-6

Содержание

I МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ GLOBALG.A.P. 4

1. История стандарта и общее представление 4
2. Подготовка к сертификации: шаг за шагом 5
3. Сертификат GLOBALG.A.P.: основные преимущества и ограничения 6

II ОБЗОР МИНИМАЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ К СЕРТИФИКАЦИИ ПО GLOBALG.A.P. 10

1. История участка и управление участком 10
2. Ведение документации и система внутреннего аудита 11
3. Гигиена труда 12
4. Здоровье, безопасность и социально-бытовое обеспечение работников 13
   4.1. Требования по здоровью и безопасности 13
   4.2. Опасные ситуации и оказание первой помощи 14
   4.3. Защитная спецодежда и снаряжение 14
   4.4. Социально-бытовое обеспечение работников 15
5. Субподрядчики 15
6. Ликвидация отходов и контроль загрязнения окружающей среды, переработка и повторное использование отходов 16
8. Жалобы и рекламации 17
9. Процедура возврата/отзыва 17
10. Защита продуктов питания 18
11. Статус GLOBALG.A.P. 18
12. Использование логотипа 18
13. Прослеживаемость и разделение продукции 19
14. Материально-сырьевой баланс 20
15. Декларация о политике безопасности пищевых продуктов 20
16. Предотвращение мошенничества с пищевыми продуктами 20
17. Рациональное управление почвой 21
19. Предуборочный период 21
   19.1. Качество воды 21
   19.2. Применение органических удобрений животного происхождения 22
   19.3. Контроль в предуборочный период 22
20. Сбор урожая и послеуборочные мероприятия 23
   20. 1. Санитарно-гигиенические требования 23
   20.2. Санитарно-техническое оборудование 24
   20.3. Места для упаковки и хранения продукции 24
   20.4. Борьба с сельскохозяйственными вредителями 25
   20.5. Послеуборочная мойка 25
   20.6. Послеуборочная обработка 26

ПРИЛОЖЕНИЯ 27

I Международный стандарт GLOBALG.A.P.

1. История стандарта и общее представление

GLOBALG.A.P. – признанная международная система стандартов для обеспечения безопасности выращенной сельхозпродукции и соответствия её имеющимся качественным и техническим требованиям. Стандарт GLOBALG.A.P. создан на основе требований GHP, GMP и HACCP. Сертификация в соответствии с указанным стандартом является добровольной, но ее основное отличие от национальных стандартов заключается в том, что сертификация охватывает весь цикл производства, а не только оценку качества конечной продукции.

Старое название GLOBALG.A.P. – это EurepGAP, который является сводом принятых в Европейском союзе стандартов выращивания сельхозпродукции, гарантирующих минимальный вред для окружающей среды. В Европе первые сертифицированные хозяйства появились в 2003г., с 2004г. это явление стало массовым, тогда как с 2006г. приобрело международный характер. В результате европейский стандарт получил распространение по всему миру и в 2007г. было принято решение о смене его названия на GLOBALG.A.P.

В настоящее время системой GLOBALG.A.P. сертифицированы производители в более 119 странах мира, общее количество хозяйств, имеющих сертификат, превышает 155'000. Согласно имеющейся информации, из общего числа сертифицированных хозяйств на долю растениеводческой продукции (в том числе фрукты и овощи) приходится порядка 75%, продукции животноводства – 15%, аквакультуры – 10%.

В целом, система работы стандарта заключается в отслеживании всей технологической цепочки, в связи с чем первым требованием к фермеру является детальная регистрация всех мероприятий, проводимых в процессе выращивания. В частности, ключевыми элементами стандарта являются следующие:

- анализ рисков производства;
- охрана труда и производственная санитария;
- охрана окружающей среды;
- процедуры отслеживания и возврата продукции;
- происхождение и качество посадочного материала;
- пригодность почв для ведения сельскохозяйственного производства;
- анализ почвы и наличие разработанной системы удобрения почвы;
- анализ воды, остаток пестицидов и жёстких металлов, микрофлоры;
- внедрение и применение интегрированной системы защиты растений;
- проведение мероприятий по уборке, обработке и хранению продукции.

В результате, на сегодняшний день сертификация GLOBALG.A.P. является именно тем инструментом, который на основании отслеживания технологии производства позволяет подтвердить или опровергнуть вывод о безопасности продукции, и тем самым показывает приверженность производителя надлежащим практикам ведения сельского хозяйства (Good Agricultural Practice – GAP).

Сегодня главный двигатель стандарта GLOBALG.A.P. – торговые сети, перерабатывающие предприятия и предприятия общественного питания. Гарантия безопасности продуктов, находящихся на полках, является одним из главных требований у подавляющего большинства ведущих компании и розничных сетей.

2. Подготовка к сертификации: шаг за шагом

Внедрение стандарта GLOBALG.A.P. состоит из следующих этапов:

- подготовительного;
- предсертификационного;
- сертификации.

Подготовительный этап в свою очередь состоит из отдельных элементов: диагностический аудит, обучение персонала, разработка документации и внедрение требований стандарта. Во время диагностического (предварительного) аудита происходит первичное знакомство с хозяйством. Во внимание принимаются

специализация, сертифицируемые культуры, состояние машинно-тракторного парка и имеющегося оборудования, состояние системы охраны труда, происходит знакомство с организацией всей цепочки работ на поле и т.д.

Подготовка хозяйства, обучение персонала и внедрение критериев соответствия – основной этап построения системы GLOBALG.A.P. При этом хозяйство детально анализируется по всем контрольным точкам, в том числе методики HACCP, и приводится в соответствие с требованиями стандарта. Также, проводится анализ производственных рисков, внедряются соответствующие процедуры отслеживания и возврата продукции, системы документооборота, регистрации технологических мероприятий, внедряются необходимые элементы для определения уровня остатков пестицидов в продукции и многое другое.

После приведения хозяйства в соответствие с контрольными пунктами стандарта заполняется специальный проверочный лист и подается заявка на сертификацию в организацию, которая будет проводить инспекцию. Инспекция длится 4-8 часов. При ее проведении разрешено присутствие консультанта, который и на данном этапе имеет право оказать консультационную помощь или предоставить необходимые разъяснения.

В случае завершения инспекции без замечаний, сельскохозяйственное предприятие на протяжении 2-4 недель получает сертификат GLOBALG.A.P. в бумажном варианте и одновременно на сайте GLOBALG.A.P. появляется электронная версия, ознакомиться с которой может любой желающий. Если в результате инспекции были обнаружены несоответствия по ключевым критериям соответствия, фермеру и его консультанту предоставляется 28 дней на их исправление. По предоставлению в орган сертификации доказательств, подтверждающих исправления, на протяжении 2-4 недель фермер получает сертификат GLOBALG.A.P.

3. Сертификат GLOBALG.A.P.: основные преимущества и ограничения

GLOBALG.A.P., владельцем которого является компания «FoodPLUS GmbH», не выдает самих сертификатов, но наделил полномочиями зарегистрированные органы/компании по сертификации для выдачи сертификатов (см. Приложение 1). Перед тем как обратиться в компанию по сертификации, которая будет проводить процедуры аудита и сертификации, рекомендуется в первую очередь прочитать и ознакомиться с общими требованиями и контрольными точками GLOBALG.A.P. (которые описаны в данном пособии). Фермеры, которые на-

мерены соответствовать требованиям и получить сертификацию по стандарту GLOBALG.A.P. должны быть готовы к определенным финансовым расходам. В частности, фермеры должны подготовить посевные площади и производственную инфраструктуру, провести обучение работников, разработать систему документации в соответствии с требованиями стандарта, после чего оплатить расходы по регистрации, инспекции и сертификации. При этом, следует отметить, что подать заявку на сертификацию можно как отдельный производитель, так и группа производителей, стоимость которой будет зависет, от выбранного органа по сертификации, потраченного времени на инспекцию и размера посевных площадей для сертификации.

Кроме взноса за сертификацию, взимаемого органом/компанией по сертификации, фермеры также должны оплатить ежегодный регистрационный взнос для продления срока действия выданного сертификата.

Инструкции, стандарты и правила GLOBALG.A.P. предоставляют большие преимущества, в том числе повышение качества продукции и обеспечение пищевой безопасности, облегчение доступа на рынки, снижение рисков использования неразрешенных к применению пестицидов, контроль предельного уровня остаточного содержания химикатов и отравляющих веществ. Также, сертифицированный производитель имеет преимущество при продаже продукции розничным торговым сетям, которые на сегодняшний день требуют сертификацию по GLOBALG.A.P.

В целях сертификации по GLOBALG.A.P. производителю или группе производителей требуется сформировать эффективную административную систему, чтобы отслеживать и вести записи (журнал) всех сельскохозяйственных работ. В результате, с точки зрения одного предприятия, сертификация требует существенных усилий, административных и финансовых ресурсов, в связи с чем сертификация намного проще для крупных производителей или группы производителей.

Следует отметить, что сертификация GLOBALG.A.P. не гарантирует получение премии сверх рыночной цены производимой продукции, так как стандарт представляет собой минимальный набор требований для развития устойчивого производства и деловых отношений в бизнесе.

Основные требования к сертификации по стандарту

1 История участка и управление участком

2 Ведение документации и система внутреннего аудита

5 Субподрядчики

6 Ликвидация отходов и контроль загрязнения окружающей среды, переработка и повторное использование отходов

9 Процедура возврата/отзыва

10 Защита продуктов питания

13 Прослеживаемость и разделение продукции

14 Материально-сырьевой баланс

17 Рациональное управление почвой

18 Субстраты

GLOBALG.A.P.

3 Гигиена труда

4 Здоровье, безопасность и социально-бытовое обеспечение работников

7 Окружающая среда и охрана природы

8 Жалобы и рекламации

11 Статус GlobalG.A.P.

12 Использование логотипа

15 Декларация о политике безопасности пищевых продуктов

16 Предотвращение мошенничества с пищевыми продуктами

19 Предуборочный период

20 Сбор урожая и послеуборочные мероприятия

II Обзор минимальных требований к сертификации по GLOBALG.A.P.

1. История участка и управление участком

В целях соответствия требованиям данного раздела, необходимо подготовить детальную карту поля, которая должна быть размещена при входе на территорию хозяйства. На карте должна быть представлена следующая информация:

- название фермерского хозяйства/агрофирмы;
- местонахождение посевных площадей с указанием размеров полей и водных источников *(канал, бассейн, пруды и др.)*;
- месторасположение всей производственной инфраструктуры, в том числе складов по хранению минеральных удобрений и пестицидов, туалетов, энергоблоков, склада для хранения готовой продукции, мест отдыха рабочих, столовой и т.д.;
- идентификационный номер GLOBALG.A.P. *(в случае наличия ранее выданного сертификата)*.

Также, необходимо наличие системы регистрации, записей и учетных документов с информацией о размерах каждого отдельного поля, видах выращиваемой продукции, количестве посадочного материала, саженцев и деревьев, а также проведенных агротехнических работах на полях не менее чем за последние 3 месяца в случае первой сертификации и не менее 2 лет для ранее сертифицированного хозяйства.

Требование по управлению участком предусматривает проведение оценки рисков производственной инфраструктуры *(посевные площади, оборудование, здания и сооружения)*, подтверждающей её пригодность для производства с учетом пищевой безопасности, охраны окружающей среды и здоровья. При оценке рисков надо владеть информацией об истории земельного участка *(как ранее использовался участок, какие виды продукции выращивались, использование*

химических веществ, структура почвы, эрозия и т.д.) и потенциальных физических, химических и биологических опасных факторах. Информация по методикам и принципам оценки рисков предоставлена в Приложении 2.

По итогам изучения, в случае выявления рисков, необходима разработка и внедрение соответствующего плана по минимизации и устранению определенных рисков.

2. Ведение документации и система внутреннего аудита

Стандарт GLOBALG.A.P., как и все остальные системы управления качеством, требует наличия пакета документации, где все процедуры и мероприятия по соответствию контрольным точкам и критериям стандарта должны быть задокументированы, а также вся документация должна поддерживаться в актуальном состоянии. Пакет документации можно разработать собственными силами предприятия *(при наличии специалиста по вопросам сертификации и управления качеством)* либо путем привлечения независимого консультанта или компании по внедрению международного стандарта GLOBALG.A.P. Обязательным требованием к документации является наличие и охват информации по всем соответствующим контрольным точкам и требованиям стандарта.

Согласно утвержденной документации производителю требуется проведение внутреннего аудита не менее одного раза в год, что должно быть подтверждено соответствующими записями и письменными доказательствами. Внутренний аудит можно провести как ответственным специалистом предприятия по вопросам качества, так и независимым консультантом или компанией-подрядчиком.

По итогам внутреннего аудита, в случае выявления несоответствия контрольным точкам и требованиям стандарта GLOBALG.A.P., производителю необходимо будет провести корректирующие мероприятия, которые также должны быть отражены и утверждены в письменной форме.

Производители обязаны хранить всю имеющеюся документацию за последние 2 года, тогда как первой инспекции необходимо предоставить документацию за последние 3 месяца, предшествующих внешней инспекции, либо с даты регистрации.

3. Гигиена труда

Требования данного раздела стандарта призваны обеспечить соблюдение санитарно-гигиенических процедур для безопасной культуры производства продукции и надлежащих практик с целью снижения рисков, связанных с гигиеной, и понимание всего персонала хозяйства о предъявляемых к ним условий по качественному выполнению их обязанностей.

В этих целях необходима разработка и утверждение «Правил гигиены персонала и посетителей», которые предусматривают использование спецодежды для всех работников и защитной одежды при наличии риска загрязнения продукции, в том числе одноразовых перчаток, необходимость мытья рук в определенных местах и наложения повязок на порезы, отведение специальных мест для приема пищи, питья и курения, предупреждение о характерных инфекциях и заболеваниях с указанием симптомов *(при наличии чего работников следует отстранить от непосредственного контакта с продукцией)* и др. При этом, правила гигиены персонала могут быть разработаны отдельно для каждого вида деятельности хозяйства с учетом специфики работы сотрудников.

На ежегодной основе, с привлечением всего персонала и в соответствии с выполняемым видом работ, должен проводиться вводный инструктаж и базовый курс по гигиене труда. Проведение инструктажа необходимо зафиксировать соответствующим приказом и протоколом со списком присутствовавших. Кроме того, правила гигиены должны быть вывешены на наглядном месте для ознакомления как персоналом, так и посетителями.

Следует иметь ввиду, что персонал, деятельность которых описывается в санитарно-гигиенических процедурах, обязаны будут подтвердить свою компетентность по вопросам гигиены труда в ходе внутреннего и внешнего аудита.

4. Здоровье, безопасность и социально-бытовое обеспечение работников

Хорошо подготовленный персонал – залог безопасной и эффективной работы любого сельхозпредприятия. Работники, подрядчики сельхозпредприятий и производители должны быть заинтересованы в качестве производимой продукции и защите окружающей среды. В этой связи, данный раздел требований стандарта GLOBALG.A.P. посвящен соблюдению безопаснос-

ти и охране труда на рабочем месте, обеспечению сотрудников необходимым оборудованием для безопасной работы и получению своевременной первой помощи при несчастных случаях.

4.1. ТРЕБОВАНИЯ ПО ЗДОРОВЬЮ И БЕЗОПАСНОСТИ

На первом этапе ответственными сотрудниками по вопросам безопасности и управления качеством *(при наличии таковых)* или независимым консультантом проводится оценка рисков здоровья работников и безопасности труда на всех этапах производства сертифицируемой продукции. В качестве опасных факторов можно привести линии электропередачи и проводки электричества, пути движения сельхозтехники и транспорта, использование подвижных элементов машин, возможный пожар, методы внесения органических и химических удобрений, чрезмерный шум, пыль, экстремальные температуры, хранение горюче-смазочных материалов, состояние зданий, лестниц и складов, места сбора отходов и т.д.

На следующем этапе требуется разработать «Процедуры по охране здоровья и обеспечению безопасности труда», в том числе учитывая результаты проведенной оценки рисков и факторов влияния. Процедуры должны включать порядок действий при несчастных случаях, аварийных и чрезвычайных ситуациях, а также быть направлены на минимизацию угроз здоровью и безопасности персонала от использования сельхозтехники, машин и оборудования, химических препаратов, дезинфицирующих веществ и средств защиты растений.

Обязательным является систематическое проведение инструктажа по охране здоровья и технике безопасности на рабочих местах для всего персонала, а также учебных курсов для персонала, работающих с сельхозтехникой, машинами и оборудованием, химическими препаратами, дезинфицирующими веществами и средствами защиты растений. Проведенные учебные курсы и инструктаж должны фиксироваться записью в документации и соответствующим протоколом со списком присутствовавших.

4.2. ОПАСНЫЕ СИТУАЦИИ И ОКАЗАНИЕ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

В рамках данного требования необходимо разработать «Плана действий при несчастных случаях и чрезвычайных ситуациях», где отражены, помимо прочего, ответственное лицо в случае чрезвычайных ситуации, карта/план проезда к сельхозпредприятию и его адрес, местонахождение средств пожаротушения, аварийных выходов, выключателей электропитания и водоснабжения, список

телефонов местных служб первой помощи, ближайшей больницы или медицинского пункта, а также порядок уведомления на сельхозпредприятии о несчастных случаях и чрезвычайных происшествиях.

На местах и объектах имеющих потенциальную опасность для здоровья человека следует установить знаки предупреждения и вывесить рекомендации по их использованию, а также оборудовать аптечками первой помощи. На основных участках сельхозпредприятия и при проведении сельхозработ всегда должен присутствовать как минимум один сотрудник, который прошел обучение по оказанию первой помощи *(согласно стандарту GLOBALG.A.P. рекомендуется один обученный сотрудник на 50 работников)*.

4.3. ЗАЩИТНАЯ СПЕЦОДЕЖДА И СНАРЯЖЕНИЕ

С учетом направления сельскохозяйственного производства, применяемой методики агрономии и используемых вспомогательных материалов, химикатов, техники и оборудования требуется наличие необходимого количества специальной и защитной одежды *(в исправном состоянии)*, а также инструкции по их правильному использованию *(водонепроницаемая одежда, защитные комбинезоны, резиновые перчатки, средства защиты глаз и ушей, лицевые маски, респираторы и т.д.)*. Защитная спецодежда должна проходить очистку исходя из сферы её применения и потенциальной степени загрязнения, а также храниться в проветриваемом месте. Многоразовые перчатки моются перед снятием. Грязные и поврежденные предметы спецодежды и снаряжения, фильтры с истекшим сроком действия и одноразовые вещи подлежат утилизации должным образом. Вся защитная одежда должна храниться вне складов со средствами защиты растений и физически не контактировать с химикатами.

4.4. СОЦИАЛЬНО-БЫТОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАБОТНИКОВ

На сельхозпредприятии должно быть назначено конкретное лицо из руководящего состава, ответственное за охрану здоровья, труда и социально-бытовое обеспечение работников, которому необходимо проводить на регулярной основе встречи и совещания с работниками по указанным вопросам. В качестве подтверждения, по итогам проведенной встречи оформляется протокол в установленном порядке с указанием присутствовавших лиц.

В компетенцию ответственного лица входят вопросы обеспечения чистым помещением для приема и хранения пищи, отдыха, местами для мытья рук и доступа

к питьевой воде, пригодным жилым помещениям с прочными крышами, стенами, окнами, дверьми и основными удобствами *(водопровод, туалет, канализация, при отсутствии последнего допустимы сточные ямы)*.

5. Субподрядчики

Субподрядчик – субъект, предоставляющий производителю сельскохозяйственной продукции по контракту рабочую силу, оборудование или материалы для производственных нужд предприятия *(к примеру, заказ на уборку зерна, опрыскивание фруктовых деревьев, сбор фруктов и т.д.)*.

В случае привлечения производителем субподрядчика для осуществления каких-либо работ, производитель несет ответственность за соблюдение субподрядчиком требований контрольных точек стандарта GLOBALG.A.P. с учетом специфики работ, проверяя и оформляя акт приемки (оценки) работ по каждому их виду и за каждый сезон работы по договору. Во время внешнего аудита предприятие должно иметь доказательство соблюдения требований соответствующих контрольных точек. При этом, субподрядчик должен согласиться обеспечить допуск представителей органа сертификации по GLOBALG.A.P. к проверке актов оценки, в том числе посредством физического осмотра в случае каких-либо сомнений.

6. Ликвидация отходов и контроль загрязнения окружающей среды, переработка и повторное использование отходов

На предприятии, с учетом видов производимой сельскохозяйственной продукции и используемых материалов, оборудования, техники и химикатов, в первую очередь требуется определение и составление перечня потенциальных отходов *(например, бумага, картон, пластмасса, масло)* и источников загрязнения окружающей среды *(к примеру остатки удобрений и горюче-смазочных материалов, химикатов, растворов, отходов и т.д.)*.

На основе проведенного изучения и составленного перечня разрабатывается и утверждается «План мероприятий по сокращению объема и ликвидации отходов, а также их переработке», который предусматривает, помимо прочего, следующие меры:

- отсутствие видимых признаков наличия отходов/мусора в непосредственной близости от производственных и складских объектов, пролитое топливо должны быть устранено;
- соответствие топливохранилищ требованиям местного законодательства, а также установка знаков, запрещающих знаков курение, и наличие средств пожаротушения;
- организация сбора в определенном месте всех отходов *(бумага, картон, пластмасса, масло)*;
- заключение договоров с компаниями, которые занимаются вывозом отходов, мусора и тары от химикатов;
- организация переработки и компостирования органических отходов при отсутствии риска распространения паразитов, заболеваний и сорняков;
- обеспечение сбора и утилизации сточных вод после мытья загрязненной техники и помещений, представляющих минимальную опасность для окружающей среды и здоровья людей.

7. Окружающая среда и охрана природы

Контрольные точки данного раздела стандарта GLOBALG.A.P. требуют наличия разработанного и утвержденного на предприятии «Плана рационального природопользования и охраны природы», который предусматривает мероприятия по улучшению среды обитания и увеличению биоразнообразия на землях сельхозпредприятия, применению комплексной защиты растений от вредителей, сохранению ландшафта, обеспечению культур питательными веществами, сохранению водных ресурсов и увеличению биоразнообразия на территории сельхозпредприятия.

Также, в части данного раздела, производителю необходимо вести документацию по учету энергопотребления и принимать меры по обеспечению энергоэффективности всего производства посредством поощрения использования возобновляемых источников энергии и сельхозтехники, машин и оборудования.

8. Жалобы и рекламации

В целях соответствия требованиям данного раздела стандарта GLOBALG.A.P. необходимо наличие на предприятии документированной процедуры по регистрации, рассмотрению и обработке жалоб, поступающих по вопросам, связанным с требованиями стандарта, а также

о принятых мерах по их разрешению. Процедуры рассмотрения жалоб также должны предусматривать уведомление о таких случаях секретариат стандарта GLOBALG.A.P. через орган сертификации.

9. Процедура возврата/отзыва

Производитель должен разработать и утвердить процедуры, предусматривающие порядок возврата или отзыва сертифицированной продукции с рынка, назначение ответственного лица за принятие такого решения, уведомления следующего звена в цепочке поставки и реализации продукции, а также информирования органа сертификации GLOBALG.A.P. о принятом решении. В целях гарантии эффективности работы производителю рекомендуется осуществлять проверку данной процедуры в течение года посредством инициирования тестового возврата. К примеру, производитель может выбрать недавно реализованную партию продукции, определить его количество и местонахождение, после чего проверить возможность связи со следующим звеном в цепочке поставок и органом сертификации *(осуществление фактического возврата не требуется, достаточно обеспечить наличие списка контактных телефонов и адресов компании в цепочке поставок).*

10. Защита продуктов питания

Данное требование ставит задачу по проведению на предприятии оценки рисков преднамеренной *(умышленной)* угрозы безопасности производимой сельскохозяйственной продукции и внедрению процедур по противодействию выявленным рискам. В частности, производителю необходимо быть уверенным в безопасности закупаемых химикатов, вспомогательных и других необходимых материалов со всех источников, для чего требуется наличие информации обо всех сотрудниках и субподрядчиках. Также, в документации необходимо выработать меры противодействия на случай выявления преднамеренной угрозы безопасности продукции.

11. Статус GLOBALG.A.P.

Производителю, сертифицированному по стандарту GLOBALG.A.P., необходимо во всей исходящей документации (*счет-фактуры, договора, коммерческое предложение и т.д.*) по реализации и товароо-

бороту продукции указывать присвоенный номер сертификата *(GGN – GlobalGAP number)* и статус сертификации *(«наименование продукции»: сертифицирован по стандарту GLOBALG.A.P.)*. В части продукции, не прошедшей сертификации, соответственно данное требование не применяется.

12. Использование логотипа

Сертифицированным производителям требуется использовать слово и товарный знак GLOBALG.A.P. либо QR-код, логотип и номер GGN/GLN в соответствии с установленными Общими положениями GLOBALG.A.P., Сублицензионным и сертификационным договором.

13. Прослеживаемость и разделение продукции

Данный требования только относятся к производителям, которые в ходе регистрации на сертификацию указали наличие параллельного производства или владение аналогичной продукцией. Согласно Общим положениям стандарта GLOBALG.A.P., имеются следующие понятия:

- параллельное производство (ПП), где производители или группа производителей выпускают одну и ту же продукцию, часть которой подпадает под сертификацию, тогда как другая часть не сертифицирована *(к примеру, производитель выращивает яблоки, в этом случае часть производства яблок, т.е. часть сада, проходит сертификацию)*;
- владение аналогичной продукцией (ВАП), когда отдельные производители или группы производителей приобретают несертифицированную продукцию того же вида, которую они производят по собственному сертификату *(к примеру, производитель выращивает сертифицированные яблоки, но также приобретает несертифицированные яблоки у другого производителя)*.

Учитывая вышеизложенное, на предприятии обязательно введение системы идентификации и разделения сертифицированной по стандарту GLOBALG.A.P. продукции и несертифицированной. На предприятии ПП или ВАП на всю упаковываемую тару с сертифицированной продукцией необходимо нанесение номера GLOBALG.A.P. (GGN), присвоенного производителю. Кроме того, требуется

документированное подтверждение того, что поставка сертифицированной и несертифицированной продукции осуществлена в соответствии с требованиями. Документация должна содержать следующее:

- описание продукта;
- статус сертификации по стандарту GLOBALG.A.P.;
- объем закупок продукции;
- реквизиты поставщиков;
- копия сертификата GLOBALG.A.P.;
- данные для отслеживания приобретаемой продукции;
- счет-фактуры на поставку;
- список одобренных (надежных) поставщиков.

14. Материально-сырьевой баланс

В рамках данного раздела производителю требуется иметь отчетность и сопроводительные документы по количеству *(с указанием объема/массы)* продукции, хранящейся на складе, реализованной и поставленной потребителю в разрезе всех видов, в том числе сертифицированной и несертифицированной, для проверки материально-сырьевого баланса. При этом, в документации должны быть установлены коэффициенты конверсии или естественной потери с учетом вида продукции и производственного процесса.

Производителю необходимо на системной основе *(с учетом масштабов производства)* проводить собственную внутреннюю проверку материально-сырьевого баланса, результаты которой должны быть зафиксированы соответствующим актом.

15. Декларация о политике безопасности пищевых продуктов

В целях сертификации по стандарту GLOBALG.A.P. все производители должны подписать Декларацию о политике безопасности пищевых продуктов, без которой не будет проведен внешний аудит/инспекция предприятия со стороны органа/компании по сертификации.

16. Предотвращение мошенничества с пищевыми продуктами

Мошенничество с пищевыми продуктами может произойти на начальном этапе производства, если от поставщиков поступят сырье и материалы, не пригодные для использования с пищевыми продуктами, в частности контрафактные средства защиты растений и семенные материалы, упаковочная тара, не подходящая для пищевой продукции и т.д. Данный фактор может стать причиной масштабного вреда здоровью людей, в связи с чем производители должны принимать меры по предотвращению таких возможных рисков.

В этой связи, производителю необходимо разработать «Процедуры предотвращения мошенничества с пищевыми продуктами», предусматривающие проверку благонадежности поставщиков, проведение изучения подозрительных поставляемых сырья и материалов, выявление и оценку рисков мошенничества, а также плана мероприятий в случае выявления фактов мошенничества.

17. Рациональное управление почвой

На предприятии необходимо ведение записи с обоснованием применения фумигантов для почвы, а также с указанием даты и места применения, действующего вещества и дозы, метода применения и Ф.И.О. ответственного оператора. При этом, стандартом GLOBALG.A.P. не разрешается использование метилбромида в качестве почвенного фумиганта. Предпосевной интервал также подлежит документированию.

18. Субстраты

В случае использования субстратов на сельхозпредприятии производителю рекомендуется ведение документации с указанием даты и количества переработанных субстратов. При стерилизации субстратов на территории предприятия необходимо задокументировать название и детали поля, фруктового сада или теплицы, дату стерилизации, название активного вещества, оборудование *(бак, контейнер или др.)* и метод стерилизации *(пропитывание, опрыскивание)*, Ф.И.О. исполнителя и предпосевной интервал.

При стерилизации вне территории предприятия достаточно указать название и адрес ответственной компании.

19. Предуборочный период

19.1. КАЧЕСТВО ВОДЫ

В рамках данного требования проводится письменная оценка рисков, связанных с микробиологическим качеством воды, источником водных ресурсов и их близостью к потенциальным местам загрязнения, периодом вегетации сельхозпродукции, методом и используемым оборудованием полива.

В целях сертификации по стандарту GLOBALG.A.P., производители должны придерживаться норм микробиологической чистоты воды, утвержденных местным национальным законодательством, тогда как в случае отсутствия такового – должны использовать рекомендации Всемирной организации здравоохранения. Согласно стандарту GLOBALG.A.P., в случае нахождения источника воды поблизости к факторам загрязнения, микробиологический анализ воды проводится минимум три раза в течение производственного цикла, в противном случае – достаточно минимум одного раза в год. Анализ воды рекомендуется осуществлять в лаборатории, аккредитованной по стандарту ISO 17025 или другому аналогичному стандарту.

При выявлении отклонений в показателях чистоты воды по итогам её микробиологического анализа, сельхозпроизводителям требуется принять меры профилактики. В частности, рекомендуется очистка воды перед использованием, повышение степени защиты источника воды от загрязнений, предотвращение контакта воды с продукцией готовой к сбору, увеличение интервала между поливом и сбором урожая для сокращения количества патогенов и другие меры.

19.2. ПРИМЕНЕНИЕ ОРГАНИЧЕСКИХ УДОБРЕНИЙ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

В целях обеспечения пищевой безопасности сельхозпродукции, стандарт GLOBALG.A.P. регламентирует, в частности:

- в садоводстве органические удобрения можно применить до начала цветения деревьев;
- в овощеводстве – как минимум за 60 дней до сбора урожая;
- в производстве зелени применение органических удобрений запрещено после посадки, даже если цикл выращивания превышает 60 дней.

Применение органических удобрений *(дата, поле, количество)* должно быть отражено соответствующей записью в документации.

19.3. КОНТРОЛЬ В ПРЕДУБОРОЧНЫЙ ПЕРИОД

В целях снижения возможного загрязнения посевных площадей, необходимо организовать установку буферных зон и физических барьеров против доступа домашних животных и скота к участку, где выращивается сертифицируемая сельхозпродукция.

20. Сбор урожая и послеуборочные мероприятия

20. 1. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Соблюдение правил гигиены работниками и посетителями сельхозпредприятий является важным элементом обеспечения безопасности пищевых продуктов на всех стадиях производства свежей плодоовощной продукции. В этих целях на предприятии требуется оценка санитарно-гигиенических рисков в период сбора урожая, которая предусматривает изучение факторов физического, химического и биологического загрязнения продукции, попадания физиологических жидкостей и заразных болезней человека. Оценка рисков должна охватить все операции по уборке урожая и обработки продукции, а также персонал и их личные вещи, упаковочный материал и состояние складских помещений.

На основе проведенной оценки рисков производителем разрабатываются и утверждаются «Правила и инструкции по санитарно-гигиеническим процедурам во время сбора урожая и послеуборочный период», целью которых является упреждение загрязнения продукции и соблюдение гигиены в местах производства и хранения продукции. На предприятии назначается ответственное лицо для осуществления контроля за соблюдением утвержденных правил и инструкции по санитарно-гигиеническим процедурам.

Все сотрудники обязаны носить специальную рабочую одежду, которую следует должным образом очищать, содержать и хранить. В случае попадания на рабочую одежду агрохимикатов, крови, экскрементов, грязи и т.д., то необходимо её заменить для предотвращения загрязнения продукции. При сборе урожая запрещается ношение украшений, пирсинга и иных закрепляющихся

вещей, а также требуется ношение головного убора. Работники, вовлеченные в сбор и обработку готовой продукции, должны пройти инструктаж и базовый курс по санитарно-гигиеническим процедурам. Проведение инструктажа необходимо зафиксировать соответствующим протоколом со списком присутствовавших.

Правила и инструкции по санитарно-гигиеническим процедурам, а также знаки предупреждения о необходимости мытья рук после приема пищи, курения, перерыва и возвращения на рабочее место, должны быть вывешены на видных местах. При этом, курение, прием пищи и напитков происходит в специально отведенных местах, обособленных от участка сбора продукции.

20.2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Работники должны иметь доступ к местам для мытья рук, содержащимися должным образом в чистоте и с соблюдением санитарных требований. Вода для мытья рук всегда должна соответствовать требованиям по микробиологическим показателям для питьевой воды, в противном случае необходимо применение дезинфицирующих средств при мытье рук водой, пригодной для полива.

Полевые туалеты должны проектироваться, строиться и размещаться с учетом минимального риска загрязнения продукции, в частности, располагаться вдали от водных источников, колодцев и резервуаров. Для работников, занятых в уборке урожая, обязательно наличие чистых туалетов вблизи их рабочего места – в пределах 500 метров или 7 минут ходьбы. Необходимо оборудование санузлов местом для мытья рук, мылом без запаха, дезинфицирующими средствами и приспособлениями для вытирания/сушки рук, а также знаками предупреждения о мытье рук после пользования туалетом.

Многоразовые контейнеры и инструменты *(ножницы, ножи и т.д.)*, а также технические средства, используемые для сбора урожая, должны быть чистыми и содержаться в исправном состоянии. Рекомендуется наличие план-графика чистки, мойки и дезинфекции для профилактики загрязнения продукции. Контейнеры для продукции должны быть осмотрены перед использованием и очищены в случае наличия грязи, а также не должны использоваться в других целях *(для химикатов, смазочных материалов, масел, моющих средств, мусора, инструментов и т.д.)*.

20.3. МЕСТА ДЛЯ УПАКОВКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ

Весь собранный урожай требуется защищать от загрязнения, в частности все места её хранения/обработки *(на и вне поля)* и оборудование должны содержаться в чистоте и соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям. На предприятии должен быть план-график уборки помещений и техобслуживания оборудования с указанием периодичности данных мероприятий.

При упаковке и обработке в полевых условиях продукцию необходимо вывозить за пределы поля на ночь и соблюдать требования по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Упаковочный материал следует хранить в чистом виде в помещении, отвечающем санитарным нормам, для предотвращения загрязнения упаковываемой продукции. В конце рабочего дня остатки упаковочного материала и прочие отходы должны быть убраны с поля.

Для профилактики химического загрязнения продукции чистящие средства, смазочные материалы и другие химикаты должны храниться в отдельно отведенном безопасном месте, удаленном от упаковываемой продукции.

Выбракованная продукция и отходы должны складироваться в специально отведенном месте, где регулярно проводится уборка или дезинфекция согласно плану-графику.

В случае, если упакованная продукция хранится в хозяйстве либо в цехе по её обработке, то температура и влажность воздуха должны поддерживаться и фиксироваться документально.

20.4. БОРЬБА С СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫМИ ВРЕДИТЕЛЯМИ

Производителям необходимо принимать меры по мониторингу и сокращению популяции вредителей в помещениях, где осуществляется обработка и хранение продукции. При этом, принимаемые меры должны быть отражены в документациях и показывать эффективность проводимой работы в данном направлении.

20.5. ПОСЛЕУБОРОЧНАЯ МОЙКА[1]

Вода, используемая для мытья товарной продукции, должна быть пригодной для питья или для мытья продукции, что подтверждается результатами анализа с учетом норм, установленных Всемирной организацией здравоохранения или

[1] требование стандарта не применяется в случае отсутствия данного процесса

местным компетентным органом по безопасности пищевой продукции. Анализ воды рекомендуется осуществлять в лаборатории, аккредитованной по стандарту ISO 17025 или другому аналогичному стандарту.

В случае использования на предприятии рециркуляционной воды, требуется её фильтрация и дезинфекция с проверкой на регулярной основе показателя pH, степени концентрации и опасности дезинфицирующих веществ. Все данные документируются и хранятся.

20.6. ПОСЛЕУБОРОЧНАЯ ОБРАБОТКА[2]

Согласно контрольным точкам данного раздела стандарта GLOBALG.A.P., на предприятии требуется наличие детально расписанных инструкции и задокументированных процедур по проведению послеуборочной обработки и использованию соответствующих средств, в частности:

- все биоциды и средства защиты растений должны быть официально зарегистрированы в стране применения или допущены к использованию компетентными органами;
- на предприятии имеется актуальный перечень средств защиты растений для послеуборочной обработки, с указанием торговых наименований, состава и активных веществ;
- необходимо подтверждение достаточного уровня образования и компетентности специалиста предприятия, ответственного за техническое применение средств защиты растений;
- биоциды и средств защиты растений должны храниться отдельно от продукции и других материалов в специально охраняемом месте;
- во всех записях фиксируется Ф.И.О. работника, применившего средства защиты растений на убранном урожае, и общеизвестное название вредителя/заболевания, против которого была осуществлена обработка.

[2] требование стандарта не применяется в случае отсутствия данного процесса

Приложения

Приложение 1

СПИСОК КОМПАНИЙ, ЗАНИМАЮЩИХСЯ СЕРТИФИКАЦИЕЙ ПО СТАНДАРТУ GLOBALG.A.P.*

1. SGS Tashkent Ltd.
Адрес: 1-й проезд Юсуф Хос Хожиб, дом 25, г.Ташкент, Узбекистан
Тел.: +998 71 120 68 31
Факс: +998 71 120 63 93
Эл.почта: obid.sultonov@sgs.com

2. IMO Uzbekistan
Адрес: ул. Бухара, дом 26, г.Ташкент, Узбекистан
Тел.: +41 71 6260626
Эл.почта: globalgap@imo.ch

3. DQS Quality Systems LLC
Адрес: ул. Осие, дом 6, офис 75, г.Ташкент, Узбекистан
Тел.: +998 71 1508598
Факс: +998 71 2341245
Эл.почта: info@dqs.uz

4. Control Union Russia
Адрес: ул. Мишина, д. 56, стр. 2, офис 614, г.Москва, Российская Федерация
Тел.: +7 495 7923121
Факс: +7 495 7923120
Эл.почта: curussia@controlunion.com

5. Bureau Veritas Certification Russia
Адрес: ул. Маршала Прошлякова, дом 30, Москва, Российская Федерация
Тел.: +7 495 2287848
Эл.почта: reception@ru.tuv.com

6. NSF International Poland
Адрес: ул. Микиевица, дом 44, Варшава, Польша
Тел.: +48 50 2341937
Эл.почта: a.kusyk@konto.pl

7. ABCERT AG
Адрес: ул. Горького, дом 10, офис 305, г.Пушкино, Московская область, Россия
Тел.: +7 496 5323857
Эл.почта: andrey.lysenkov@abcert.de

* список всех компании можно найти на сайте http://www.globalgap.org

ПЯТЬ ШАГОВ К ОЦЕНКЕ РИСКОВ ПО СТАНДАРТУ GLOBALG.A.P.

Оценка рисков – важный критерий обеспечения защиты продукции, персонала и, в целом, предприятия, а также соблюдения требований стандарта GLOBALG.A.P. и нормативно-правовой базы. Оценка рисков помогает сосредоточиться на тех из них, которые потенциально способны нанести реальный ущерб. В большинстве случаев простые, эффективные и малозатратные меры могут помочь легко контролировать риски (например, обеспечение своевременного устранения протечек жидкостей для недопущения загрязнения продукции). В целом, стандарт не предписывает устранение абсолютно всех рисков, но необходимо обеспечить защиту продукции и персонала в такой мере, насколько это «логически обосновано и практически достижимо».

Оценка рисков – это тщательное изучение потенциальных, в рамках деятельности предприятия, источников вреда продукции, окружающей среде и/или персоналу, на основании которого возможно определить, являются ли принятые меры предосторожности достаточными либо следует предпринять что-то еще.

При этом, не следует чрезмерно усложнять процесс. На многих предприятиях риски хорошо известны, а необходимые профилактические меры реализовать несложно. Необходимо убедиться в достаточности мер предосторожности для недопущения загрязнения и/или травмы, в связи с чем надо запомнить следующее:

- угроза (опасность) – все факторы, способные причинить вред: например, химикаты, электричество, работа на лестнице и т.д.;
- риск – это вероятность (низкая либо высокая) того, что кто-либо может пострадать от этих и других угроз, а также оценка масштаба такого потенциального вреда/ущерба.

Руководство по стандарту GLOBALG.A.P. предлагает пять шагов по оценке рисков.

Шаг 1: Определить угрозы

В первую очередь необходимо определить каким образом может быть нанесен вред продукции, окружающей среде и персоналу, в связи с чем рекомендуется следующее:

- тщательно изучить рабочее место (помещение, поле) и посмотреть, что потенциально способно нанести ущерб (например, условия, оборудование, продукция, технологии и т.д.);
- запросить мнение работников (если это применимо) или их представителей по возможным факторам ущерба или угрозы;
- изучить инструкции производителей оборудования или паспорта безопасности химикатов, которые могут оказаться полезными при выявлении угроз и их реального масштаба;

- проанализировать данные о прошлых инцидентах и несчастных случаях и не забывать о долгосрочных факторах риска для здоровья (например, высокий уровень шума или работа с вредными веществами) и угрозах безопасности для продуктов питания.

Шаг 2: Установить, кто и что может пострадать и каким образом

Необходимо четко обозначить на предприятии – кто или что может пострадать от каждой угрозы, что поможет выработать наилучшую стратегию управления рисками. При этом, надо учесть, что некоторые виды деятельности предъявляют конкретные требования (например, сбор урожая), тогда как некоторые виды угроз нужно будет проанализировать дополнительно, особенно в ситуациях, когда определенные лица (например, уборщики, посетители, подрядчики, обслуживающий персонал и т.д.) могут не находиться на рабочем месте постоянно.

Шаг 3: Оценить риски и принять решение насчет мер предосторожности

После определения источников угроз следует продумать дальнейшие шаги в их отношении. Стандарт GLOBALG.A.P. требует действовать по принципу «логического обоснования и практической достижимости», чтобы обезопасить персонал. Можно самостоятельно решить, каким образом это сделать, но наиболее простой способ заключается в сопоставлении предпринимаемых шагов с накопленным положительным опытом и передовыми практиками.

Так, сначала требуется проанализировать принимаемые меры и подумать на тем, какие внедрены средства контроля и как организованы рабочие процессы. Далее сравнить результат с передовым опытом и определить, требуются ли какие-либо дополнительные действия с точки зрения соответствия наилучшим практикам. В процессе анализа необходимо учитывать следующее:

- Можно ли полностью устранить фактор опасности?
- Если нет, как можно организовать управление рисками с целью снижения вероятности вреда/ущерба?

При управлении рисками рекомендуется применить (по возможности) описанные ниже принципы в приведенном порядке:

- попробовать менее рискованный вариант (например, переход на менее опасные химические вещества);
- запретить доступ к источнику угрозы (например, при помощи охраны);
- организовать работу/обязанности таким образом, чтобы минимизировать воздействие угрозы;
- выдать средства индивидуальной защиты (например, одежду, обувь, очки и т.д.);
- обеспечить санитарно-бытовые условия (например, для оказания первой помощи и для устранения загрязнений).

Охрана здоровья и обеспечение безопасности не требуют больших затрат. Например, размещение зеркала на опасном повороте с плохим обзором для предотвращения дорожно-транспортных происшествий является недорогой мерой предосторожности. Непринятие простых мер предосторожности может обойтись гораздо дороже в случае инцидента/несчастного случая.

Рекомендуется привлекать персонал предприятия (если это возможно), что поможет реализовать на практике предлагаемые меры надлежащим образом, не создавая новых угроз.

Шаг 4: Задокументировать план/выводы деятельности по оценке рисков

Применение результатов оценки риска на практике принесет пользу, обеспечивая безопасность пищевых продуктов, здоровье и безопасность персонала и успех предприятия.

Документирование результатов оценки рисков и распространение их среди сотрудников будет способствовать их полной практической реализации. Оценка рисков может не быть идеальной, но она должна быть приемлемой и достаточной. Производителю необходимо будет подтвердить, что:

- проверка была произведена должным образом;
- изучены вопросы типа «кто или что может подвергаться рискам»;
- приняты меры по предотвращению всех существенных угроз;
- меры предосторожности являются оправданными, степень остаточного риска – низкая;
- сотрудники или их представители привлечены (по возможности) к данному процессу;

Хороший план действий часто включает в себя сочетание различных мер, таких как:

- временное решение проблемы до момента принятия более надежных мер контроля;
- долгосрочные меры против рисков с наибольшей вероятностью несчастных случаев или нанесения вреда здоровью;
- долгосрочные меры против рисков, которые имеют самые серьезные потенциальные последствия;
- организация инструктажа персонала по основным остаточным рискам и мерам противодействия им;
- проводятся регулярные проверки с целью гарантировать применение мер по контролю;
- четко определены обязанности – кто именно и каким видом мероприятий и в какие сроки будет руководить.

Шаг 5: Пересмотреть выполненную оценку рисков и актуализировать.

На большинстве предприятий происходят какие-либо изменения, в частности, внедрение нового оборудования, вещества и/или методики, которые могут привести к возникновению новых угроз. Следовательно, целесообразно анализировать повседневную деятельность предприятия и каждый год проводить официальный анализ действий и их соответствия признанным передовым практикам, чтобы гарантировать совершенствование системы безопасности.

В этой связи на плановой основе необходимо повторное изучение и оценка рисков:

- произошли ли какие-либо изменения?
- можно ли сделать что-либо еще лучше?
- сообщили ли работники о каких-либо проблемах?
- извлечен ли урок из инцидентов или ситуаций, чуть не ставших аварийными?
- убедиться, что оценка рисков всегда остается актуальной.

В процессе управления предприятием слишком просто забыть об актуализации проведенной оценки рисков до тех пор, пока что-то пойдет не так и не будет уже слишком поздно. Поэтому рекомендуется назначить дату для данной процедуры и обозначить ее в план-графике мероприятий как ежегодную.

ШАБЛОН СЕРТИФИКАТА GLOBALG.A.P.

Логотип ОС

Символ/знак аккредитации ОА
№ Органа сертификации: xxx[3]

GGN: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Регистрационный номер производителя / группы производителей (от ОС) / Эквивалентная схема xxxxxxxxx

GLOBALG.A.P.®

СЕРТИФИКАТ

Согласно Версии___
Общих положений GLOBALG.A.P.®

Вариант X

Кому выдан:
Производитель / группа производителей
Название компании, адрес

Страна-производитель
В приложении содержится подробная информация о производителях и производственных объектах / цехах по обработке продукции, включенных в рамки данного сертификата.

Орган сертификации [название компании] заявляет, что производство перечисленных в настоящем сертификате продуктов, признано соответствующим требованиям стандарта:

Логотип схемы (AMC)

Стандартные Контрольные точки и Критерии соответствия версии

Нормативная документация [Наименование стандарта] получила статус эквивалентной нормативной документации стандарта GLOBALG.A.P.® [Название и версия] в соответствии с процедурой подтверждения эквивалентности GLOBALG.A.P.®

Продукт[15]	Номер сертификата GLOBALG.A.P. продукта[16]	Столбцы с описанием общего/частного модуля или в зависимости от продукта (см. описание ниже)	Кол-во производителей/ произв. об-тов[18]	Параллельное производство[19]	Владение аналогичной продукцией[1]

Дата выдачи (дата печати сертификата): xx/xx/xxxx
Действителен с: xx/xx/xxxx
Действителен до: xx/xx/xxxx

Должностное лицо

_____

Дата решения о сертификации: xx/xx/xxxx[24]

Текущий статус данного сертификата всегда отображается на: http://www.globalgap.org/search

Контактные данные ОС

Название компании, адрес (в т.ч. e-mail)

Редактор: У. Раджабова
Дизайн и верстка: А. Юлдашева

Лицензия AI №263 31.12.2014. Подписано в печать 12.06.2017.
Формат: 60x90 1/16. Гарнитура «Calibri». Печать офсетная.
Усл.п.л. 2,0. Уч.изд.л. 1,86. Тираж 1000.

Издательство “Baktria press”
г.Ташкент, 100000, Буюк Ипак Йўли мавзеси 15-25
Тел/факс.: +998 (71) 233-23-84

Отпечатано в ООО «PRINT MEDIA»
Адрес: ул. Узбекистан овози, 32

978-9943-4894-8-6

LIVESTOCK CERTIFICATION

LOCALG.A.P.

RESPONSIBLE WATER USE

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM,

ENERGY EFFICIENCY

ENVIRONMENT PROTECTION

FOOD SAFETY

GOOD AGRICULTURAL PRACTICES

INTEGRATED FARM ASSURANCE

AQUACULTURE CERTIFICATION

GLOBALG.A.P.

RISK MANAGEMENT

MANAGEMENT SYSTEM

SUPPLY CHAIN

SUSTAINABLE PRODUCTION

FARM WASTE MANAGEMENT

CROPS CERTIFICATION

FOOD QUALITY

ISBN 978-9943-4894-8-6

9 789943 489486