



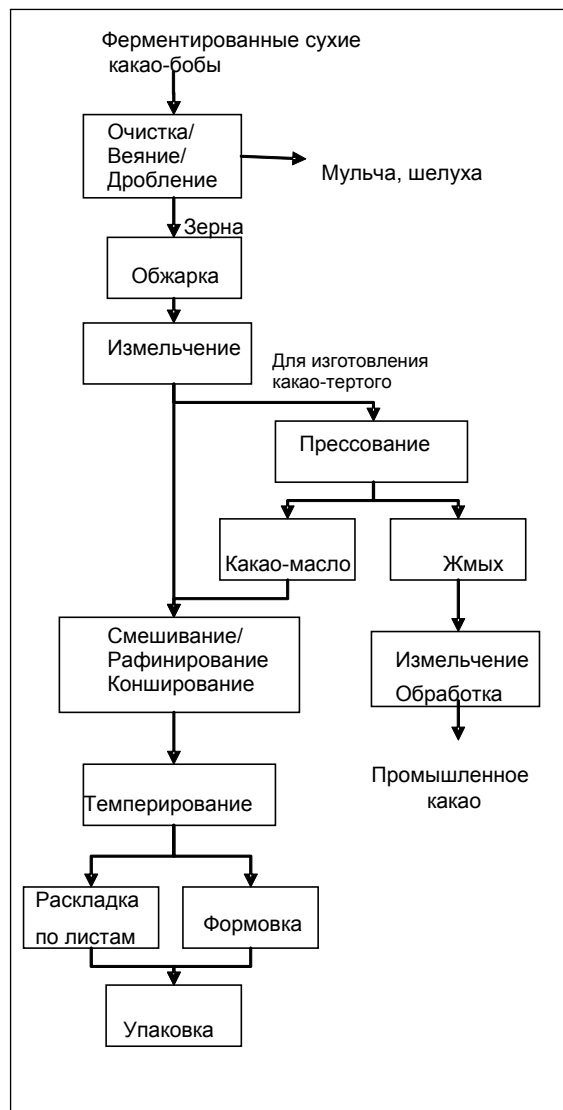
European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

Рынок кондитерских изделий делится на три основных сегмента: производство шоколада, кондитерских изделий из сахара и жевательной резинки.

Шоколад изготавливают из сухих, ферментированных бобов дерева какао. Бобы очищают от мусора и шелухи, обжаривают, затем внутреннюю часть бобов (зерна) дробят и измельчают, в результате получается какао-тертое, из которого изготавливают какао-масло, какао-порошок и шоколад. Дальнейшая механическая обработка позволяет получить необходимую



консистенцию шоколада. Перед формованием, охлаждением и упаковкой в шоколад могут быть добавлены сахар, другие подсластители, ароматизаторы, орехи, фрукты и карбонат калия.

Кондитерские изделия из сахара изготавливаются из сиропа на основе растворенного в воде или молоке сахара, который кипятят до получения необходимой концентрации или до начала карамелизации. Вид производимых кондитерских изделий зависит от ингредиентов и длительности кипячения смеси.



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Надувная и обыкновенная жевательные резинки изготавливаются из природных или синтетических смол, которые растираются, проходят температурную обработку, смешиваются с ароматизаторами, раскатываются, разрезаются и упаковываются.

Процесс упаковки может быть автоматизирован или может выполняться вручную. Готовая продукция перед отгрузкой зачастую хранится в холодных складских помещениях.

ОСНОВНЫЕ РИСКИ/ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В ОБЛАСТИ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ И ПРОМЫШЛЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Порча продукции

Загрязнение кондитерских изделий может произойти в результате:

- Загрязнения сырья химикатами, такими как пестициды;
- Несоблюдения санитарных норм на производстве, например, использования грязного оборудования и нарушения санитарных норм в процессе изготовления продукции. Санитарные условия на производстве должны обеспечивать защиту от распространения таких заболеваний, как сальмонеллез, легионеллез, и таких возбудителей заболеваний, как кишечная палочка.

Проверка сырья позволяет выявить любые загрязнения в поставляемом сырье, а для снижения уровня риска загрязнения

необходимо соблюдение санитарно-гигиенических норм.

Следует рассмотреть вопрос использования системы проверки качества и отслеживания продукции, позволяющей отозвать ее при необходимости. В некоторых странах это может быть обязательным.

В соответствии с наилучшей международной практикой работа предприятия должна строиться в соответствии с международно признанными стандартами пищевой безопасности, отвечающими принципам и практике НАССР¹ и международного кодекса качества продуктов питания «Codex Alimentarius»².

Очистка и сброс сточных вод

Для жидкого сырья и сточных вод, скапливающихся в процессе производства кондитерских изделий, характерно высокое содержание органических веществ, в частности, сахаров и растительных жиров. Сброс в водоемы неочищенных сточных вод, содержащих такие вещества, может вызывать загрязнение.

Необходимо обеспечить соответствующие условия содержания производственных зон, хранения сырья и продукции в целях предотвращения попадания последних в водоемы или муниципальную канализацию в результате проливов.

Как правило, контролирующие органы требуют очистки таких сточных вод до

¹ Международная организация по стандартизации 2005. Система анализа рисков и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Point)

² Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН [FAO] и Всемирная организация здравоохранения [WHO] (1962–2009).



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

сброса в естественные водоемы. На предприятиях, расположенных вблизи городов, стоки либо очищаются на предприятии, либо сбрасываются в муниципальные системы очистки сточных вод. В сельской местности сточные воды могут сбрасываться на землю. При наличии загрязняющих веществ в сточных водах возникает риск загрязнения грунтовых вод.

Крупные предприятия, вероятно, имеют разрешение местных контролирующих органов с указанием ограничений по различным загрязняющим веществам. Такие разрешения могут касаться сброса сточных вод в канализацию и поверхностные водоемы.

Водоснабжение

Вода в большом объеме необходима для очистки технологического оборудования и рабочих зон в целях соблюдения санитарных норм, а также для охлаждения и производственных целей. Объем образующихся сточных вод тесно связан с объемом воды, потребляемой в этих процессах.

Если предприятие осуществляет водозабор, в разрешении на водозабор или на водопользование обычно устанавливаются лимиты на объем водозабора, так как их превышение может оказать воздействие на жизнь местного населения. В случае если имеет место рост производства, это должно быть обязательно отражено в разрешении.

Энергопотребление

Кондитерские фабрики потребляют большие объемы энергии (газа, электричества или дизельного топлива) для эксплуатации электродвигателей

производственного оборудования, холодильных установок, обжарки какао-бобов, растапливания сырья и температурной обработки.

Использование энергии напрямую связано с эксплуатационными затратами предприятия. Производство и потребление энергии могут регулироваться, либо могут вводиться налоги/сборы, нацеленные на снижение энергопотребления и сопутствующих выбросов газа, например, углекислого газа. В тех районах, где реализуются программы по уменьшению объемов потребления энергии/ выбросов углекислого газа, от организации (посредством экологических разрешений) могут потребовать уменьшения объемов выбросов углекислого газа.

Твердые отходы

Большие объемы твердых отходов скапливаются в виде:

- Шелухи от какао-бобов и прочего мусора, оставшегося после очистки сырья;
- Органических пищевых отходов в виде обрезков, прочих отходов производства или бракованной продукции;
- Упаковки от сырья, т.е. пакетов, бумаги, картона и смешанных твердых отходов, состоящих из досок, металла, пластика и аккумуляторных батарей;
- Шлама с очистных сооружений.

Большая часть органических отходов может быть использована для приготовления компоста и удобрения почвы.

Твердые отходы следует хранить в соответствующих контейнерах и



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

сортировать, где это возможно, для облегчения переработки. Твердые отходы необходимо регулярно утилизировать во избежание неприятного запаха, мусора и проблем, связанных с мухами и грызунами.

Упаковка

Упаковка используется для сохранения и защиты кондитерских изделий от загрязнения и повреждений при перевозке, а также в целях маркетинга. В частности, для упаковки продукции премиум-класса и класса люкс обычно используются большие объемы упаковочных материалов по сравнению с объемом пищевой продукции, содержащейся в них.

Компании, работающие со странами Евросоюза (в качестве производителя или поставщика для стран Евросоюза), попадают под действие директивы Евросоюза об упаковке и отходах упаковки (94/62/ЕС), направленной на уменьшение количества упаковочного материала, поступающего в общую массу отходов.

Пыль и аэрозоли

Пыль может появиться в процессе уборки, хранения и переработки; аэрозоли обычно образуются при использовании сжатого воздуха и воды под высоким давлением во время уборки. Пыль и аэрозоли могут попадать в организм рабочих и представлять биологическую и микробиологическую опасность. В сочетании с высоким уровнем влажности повышается риск раздражения кожи и аллергических реакций.

Порошкообразное сырье (в частности, сахар) при неправильном хранении и неосторожном обращении представляет риск возникновения пожара или взрыва. Зоны

хранения следует при необходимости оснастить взрыво- и огнеупорным оборудованием.

ПРОЧИЕ РИСКИ/ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В ОБЛАСТИ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Разрешения

Кондитерские фабрики в ЕС, производящие более 300 тонн готовой продукции в день, обязаны соблюдать государственные стандарты согласно Директиве 2008/1/ЕС по Комплексному предотвращению и контролю загрязнений, требующей использования лучших существующих методов и осуществления программы непрерывного оздоровления окружающей среды. Другие, менее крупные объекты в пределах Евросоюза, а также предприятия за пределами Евросоюза подпадают под действие местных норм, которые обычно устанавливают менее строгие требования в отношении технологий, подлежащих внедрению.

Хладагенты

Для хранения продукции могут использоваться холодильные установки. Используемые хладагенты могут относиться к химикатам, разрушающим озоновый слой, таким как хлорфторуглероды и гидрохлорфторуглероды, которые постепенно снимаются с производства в соответствии с Монреальским протоколом. Следует избегать использования таких хладагентов. Все более распространенным становится использование аммиака, на



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

который не распространяются такие ограничения, несмотря на определенную опасность для здоровья и безопасности.

Проблемы хранения

Сырье, моющие химикаты и горючее могут храниться на фабриках в резервуарах для бестарного хранения, а также в железных бочках для добавок, щелочей, дезинфицирующих, моющих и чистящих средств.

Такие складские сооружения должны иметь достаточную изоляцию (бетонные стены/насыпи, углубленные сточные желоба, подведенные к очистным сооружениям) для предотвращения утечек в ливневую канализацию или непосредственно на землю. На оборудование следует установить сигнализацию для обнаружения утечек газа или нефтепродуктов.

Опасные вещества

Работники могут подвергаться воздействию опасных веществ (жидкостей и газов), как правило, во время уборки и дезинфекции производственных помещений, а также при техобслуживании систем обогрева и охлаждения.

Аммиак, повсеместно используемый в качестве заменителя хлорфторуглеродов в системах охлаждения, токсичен при вдыхании высоких концентраций, а в случае утечки может приводить к обморожениям.

Предприятия, использующие для охлаждения аммиак, должны иметь представление о потенциальных факторах риска, связанных с выбросом аммиака, и о мерах по предотвращению таких выбросов. Они должны быть готовы предпринять

необходимые действия в случае, если выброс все-таки произошел.

Полихлорированные дифенилы (ПХД) и асбест

Несмотря на то, что на кондитерских фабриках наличие ПХД и асбеста, а также проблем, связанных с их использованием, маловероятно, они могут оказаться в конструкциях зданий, построенных до начала 1980-х годов, и представлять, тем самым, опасность для здоровья человека и окружающей среды.

- ПХД составляют группу веществ, являющихся хорошими диэлектриками. Обычно ПХД могут присутствовать в составе гидравлических масел и диэлектрических жидкостей в распределительных щитах, трансформаторах и источниках флюоресцентного освещения;
- Асбест в течение многих лет повсеместно используется в качестве огнестойкого и изоляционного материала и может встречаться в разнообразных видах, включая асбоцементные плиты, огнеупорные прокладки трубопроводов и антипренную изоляцию котлов и печей.

Случаи поскальзывания, спотыкания и падения

Вода и прочие жидкости, используемые в больших объемах при производстве молочных продуктов, создают высокий риск поскальзывания, спотыкания и падения в местах, где не убраны утечки и проливы, или идет уборка производственных помещений.



Резервуары и емкости, используемые для перемешивания сырья и хранения, представляют опасность, связанную с работой на высоте, что может привести к падению и асфиксии (погружению).

Ручной труд и повторяющаяся работа

Травмы могут возникнуть в результате повторяющейся работы, длительного нахождения в одной позе, поднимания и переноса тяжелых предметов или предметов неправильной формы, подъема коробок и манипулирования тележками или неавтоматизированными виловыми погрузчиками на территории завода. Повторяющиеся задания, например, связанные с работами по упаковке, могут привести к возникновению скелетно-мышечных нарушений.

Столкновения

На кондитерских фабриках нередки случаи травмирования работников движущимися или падающими предметами, включая ящики, коробки, оборудование, конвейеры и виловые погрузчики.

Шум

В рабочих зонах с повышенным уровнем шума, например, в местах работы бункерных загрузочных устройств, встряхивателей форм, упаковочных установок, существует риск потери слуха работниками.

Острые кромки и оборудование

В процессе изготовления кондитерских изделий используются острые инструменты, в том числе, миксеры, резак и упаковочное оборудование. Все оборудование должно иметь предохранительные приспособления, а

работники должны быть обеспечены соответствующими средствами индивидуальной защиты, чтобы обезопасить себя от острых предметов и углов.

Температура

- Высокие температуры могут привести к тепловому удару и контактному ожогу.
- Холодильные установки создают очень низкие температуры, что может привести к обморожению и контактному ожогу.

Травмы при эксплуатации автопогрузчиков с виловым захватом

При несоблюдении правил эксплуатации автопогрузчики с виловым захватом представляют потенциальную опасность для их операторов и других людей, находящихся поблизости. Травмы могут быть получены в результате наезда движущегося погрузчика, его опрокидывания, а также блокирования человека между погрузчиком и крупным предметом или падения груза на человека.

ОСНОВНЫЕ РИСКИ/ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В ОБЛАСТИ СОЦИАЛЬНЫХ, ТРУДОВЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ ВОПРОСОВ

Гигиена

Санитарные условия на производстве должны обеспечивать защиту от распространения таких заболеваний, как сальмонеллез, легионеллез, и таких возбудителей заболеваний, как кишечная палочка, за пределами фабрики, например, в близлежащих населенных пунктах и/или заражения ими потребителей. Порча продукции может сказаться на здоровье населения и привести к изъятию продукта из



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

продажи. Санитарные условия в производственных зонах должны поддерживаться на высоком уровне в целях предотвращения загрязнения продукции и должны соответствовать принципам и практике НАССР и «Codex Alimentarius».

Детский труд

В развивающихся странах при выращивании и сборе какао-бобов зачастую используется детский труд (труд психически, физически, социально или морально опасный и вредный для детей и мешающий им учиться в школе). Ответственные производители в настоящее время стараются убедить своих поставщиков прекратить использовать детский труд.

ПРОЧИЕ РИСКИ/ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В ОБЛАСТИ СОЦИАЛЬНЫХ, ТРУДОВЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ ВОПРОСОВ

Шум

Шум, возникающий при движении транспорта к и от предприятия, особенно в ночное время, может создавать проблемы в населенный районах.

Неприятные запахи

Несмотря на то, что запахи, возникающие при производстве кондитерских изделий, обычно не считаются неприятными³, при отсутствии общего порядка и чистоты на

фабрике, а также неправильной эксплуатации очистных сооружений могут возникать неприятные запахи, которые будут вызывать недовольство работников близлежащих предприятий и жителей близлежащих населенных пунктов. Установка оборудования для борьбы с запахом может потребовать значительных расходов в зависимости от расположения объекта. Уменьшение и предупреждение неприятного запаха намного более эффективны с точки зрения затрат, чем борьба с запахом, образовавшимся в результате производственного цикла.

Транспорт

Грузовики, доставляющие сырье, могут привести к возникновению пробок или превышению допустимого уровня шума, что, в свою очередь, может привести к появлению жалоб.

ФИНАНСОВЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ

- Качество конечной продукции определяет, в какие страны данную продукцию можно экспортировать. Загрязнение продукции может отрицательно сказаться на конкурентоспособности бизнеса. Осведомленность потребителей о качестве ингредиентов и использование натуральных ингредиентов, особенно в странах, куда может быть экспортирована продукция, может повлиять на выбор используемых ингредиентов в зависимости от конечного рынка.
- Экологические нормы по водоснабжению, управлению сточными водами и их очистке или по размещению отходов могут потребовать капитальных вложений в новое оборудование для

³ Агентство по охране окружающей среды Великобритании (2002)

очистных сооружений или увеличения эксплуатационных затрат на постоянной основе. Несоблюдение этих норм может привести к наложению крупных штрафов.

- Загрязнение земли на территории фабрики или грунтовых вод может привести к затратам на их очистку или к снижению стоимости активов.
- Требования законодательства по переработке использованной упаковки в странах, куда экспортируется продукция, может увеличить себестоимость продаж или потребовать внести изменения в состав продукции или в дизайн упаковки и состав материалов.
- Продолжительное использование неэффективных технологий может привести к увеличению эксплуатационных затрат для организаций. Следовательно, для снижения эксплуатационных затрат организации рекомендуется инвестировать в технологии, позволяющие сократить количество отходов, неэффективность эксплуатации оборудования и объем выбросов веществ, загрязняющих окружающую среду.
- Крупные международные компании продолжают настаивать на повышении стандартов качества в своей сети поставщиков. К числу требований, например, относятся: соблюдение этических и экологических норм при производстве сырьевых материалов, сокращение выбросов углекислого газа и воздействия на окружающую среду в процессе производства, обеспечение безопасности и соответствующих санитарных условий на рабочих местах, а также справедливое обращение со всеми

работниками и отказ от использования детского труда. Невыполнение этих требований может привести к потере организацией доли рынка.

МЕРЫ ПО УЛУЧШЕНИЮ

Возможные меры по улучшению экологии включают в себя следующее:

Природоохранные меры

- Твердые органические отходы можно продавать в качестве корма для животных. Перерабатывать кондитерские изделия, возвращенные продавцами как непригодные к продаже.
- Обеспечение использования упаковки, подлежащей возврату или переработке;
- Усиленный мониторинг и контроль за сбросом сточных вод;
- Сбор твердых органических отходов и их использование в качестве корма для животных;
- Установка (или модернизация) очистных сооружений;
- Оптимизация использования воды и моющих средств; рециркуляция охлаждающей воды;
- Разделение технологических, охлаждающих и санитарных стоков для направления сточных вод на переработку;
- Использование водопроводных кранов с автоматической запорной арматурой, напорных шлангов и оптимизированных насадок для максимальной экономии воды;

- Рекуперация энергии с помощью теплообменников для охлаждения и конденсации;
- Изоляция холодильных камер; рассмотрение варианта использования автоматических доводчиков дверей и сигнализации, чтобы двери холодильной камеры не оставались открытыми;
- Внедрение процедур, предусматривающих регулярные осмотры ливневой канализации и канализационной сети для загрязненных стоков, канализационных колодцев, жируловителей, коллекторов сточных вод и т.д.;
- Внедрение безопасных, гигиеничных, не требующих очистки и минимизирующих ручной труд систем управления отходами;
- Внедрение четких, эффективных и практических процедур размещения отходов в целях соблюдения санитарных норм;
- Рассмотрение перехода на хладагенты, не содержащие хлорфторуглеродов (ХФУ) и/или ликвидация утечек в системе охлаждения;
- Постоянный отбор проб и непрерывный мониторинг основных производственных параметров с целью выявления и сокращения производственных потерь, и, как следствие, сокращение количества отходов, энерго- и водопотребления.
- Обеспечение средствами индивидуальной защиты для предотвращения травм и соблюдения санитарных норм. Персонал следует обучить правильному подбору, использованию и уходу за средствами индивидуальной защиты; обучение должно включать объяснения причин для их использования и описание опасностей в случае неиспользования. Средства индивидуальной защиты подлежат регулярной проверке, уходу и замене в случае необходимости;
- Предпринять меры для предотвращения проливов и утечек на полу и дорожках, обеспечить наличие системы уборки проливов;
- Пешеходные и рабочие поверхности должны поддерживаться в сухом и чистом состоянии. Рабочим должна предоставляться обувь на нескользкой подошве. Необходимо ограничить доступ на участки, где производится уборка, или пролит продукт. Мойка полов должна осуществляться, когда работа в помещении не производится, или рабочий день уже закончен. Полы должны быть, по возможности, максимально высушены;
- На платформах и лестницах следует установить перила;
- Отказ от необходимости работать на высоте или на верху емкостей, например, установка автоматических систем отбора проб. Обеспечить наличие защитных приспособлений (ограждения и страховочные пояса);
- Изменение организации ручного труда таким образом, который позволит избежать подъема тяжестей и повторяющихся действий. Там, где нет возможности установить механическое подъемное оборудование, чередовать задания рабочим во избежание повторяющихся действий;

- Работникам должны быть предоставлены отдельные рабочие и бытовые помещения для соблюдения личной гигиены;

Для предотвращения возникновения опасных ситуаций при работе автопогрузчиков с вилочным захватом компаниям необходимо обеспечить оценку рисков, связанных с их эксплуатацией, и принять соответствующие меры для устранения подобных рисков.

- В некоторых странах операторы автопогрузчиков с вилочным захватом обязаны иметь соответствующую лицензию или сертификат.
- Маршруты передвижения транспортных средств и операции с их использованием должны быть спланированы и отделены от пешеходных зон. В идеале, пешеходы не должны находиться в зонах маневрирования транспортных средств.
- Все операторы машин должны иметь соответствующую квалификацию и пройти инструктаж по конкретным характеристикам тех машин, на которых они будут работать.
- Возможность отделения рабочих зон персонала от движущегося оборудования:
 - Модернизация функциональной схемы размещения оборудования для снижения вероятности пересечения линий различных этапов производства;
 - Отделение транспортных коридоров от рабочих зон для уменьшения риска столкновений;
 - Установка соответствующих знаков для отделения рабочих зон персонала от транспортных средств;

- Установка соответствующих ограждений для снижения уровня риска защемления частями оборудования;

- Совершенствование предупреждающих знаков, дающих четкие предупреждения и инструкции, например, по охране здоровья и технике безопасности, разделению и минимизации отходов; пожарным выходам.

Меры по улучшению в области социальных, трудовых и общественных вопросов

- Обеспечить реализацию программы безопасности пищевой продукции для поддержания и улучшения санитарных норм, касающихся пищевой продукции, и обеспечения возможности отслеживать продукцию.

ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСНОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ ОБЪЕКТА

В ходе первого посещения предприятия круг рассматриваемых вопросов зависит от типа производимой продукции и уже существующего уровня управления в области охраны окружающей среды, охраны здоровья и техники безопасности. В процессе посещения фабрики важно обсудить и проанализировать следующее:

Охрана окружающей среды, охрана здоровья и техника безопасности

- Установить, какова существующая система ответственности и управления в области охраны окружающей среды, здоровья и техники безопасности;



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

- Проверить состояние водоочистных сооружений, а также расположение точек сброса сточных вод. Обратить внимание на цвет и визуальные характеристики соседних водоемов;
- Отметить, куда направляются стоки с водоочистных сооружений на объекте: в местные водоемы или в муниципальные водоочистные сооружения. Более высокие экологические риски будут связаны со сбросами сточных вод предприятия в водоемы, а не в канализацию;
- Проверить состояние мест хранения химических веществ;
- Обсудить процедуры и методы контроля, относящиеся к проверке загрязнений, в частности, какие параметры загрязнений анализируются (например, пестициды, гербициды, радиоактивность, тяжелые металлы, промышленные загрязнители);
- Каков уровень обеспечения общего порядка на территории объекта? Выглядит ли территория чистой и аккуратной? Посмотреть, имеются ли скопления жира и масла на полу и поверхностях, а также следы недавних проливов и выбросов сырья/продукции. Убедиться в том, что пешеходные и рабочие поверхности поддерживаются в сухом и чистом состоянии;
- Проверить соблюдение пищевых санитарных норм на объекте и результаты предыдущих инспекций, например, отдельные бытовые помещения для сотрудников; носит ли персонал СИЗ; внедрены ли на предприятии системы, отслеживания продукции;
- Проверить наличие предупреждающих знаков на территории:
 - Передают ли они информацию о рисках, связанных с охраной здоровья и техникой безопасности?
 - Четко ли обозначены пожарные выходы?
 - Размечены ли на полу отдельные маршруты движения пешеходов и транспортных средств?
- Присутствуют ли средства пожаротушения и средства оказания первой помощи?
- Проверить срок службы и состояние оборудования, проверить, нет ли признаков износа, протечек и неисправностей;
- Убедиться в надлежащем хранении и утилизации (складское оборудование) твердых отходов;
- Проверить, регулярно ли производится утилизация отходов;
- Проверить, чтобы зоны хранения отходов были очищены от строительного мусора, а контейнеры для предотвращения утечки отходов закрывались, например, убедиться, что контейнеры для отходов имеют крышки или стоят в помещениях под крышей;
- Проводились ли в последнее время (за последние 2 года) проверки предприятия контролирующими органами по охране здоровья, соблюдению санитарных норм и охране окружающей среды? Каковы их результаты?

- Проанализировать меры по контролю за распространением запахов при работе предприятия.
- Проверить автоматические защитные приспособления на оборудовании для предотвращения случайных травм.
- Имели ли место в последнее время (за последние три года) такие инциденты на предприятии, как несчастные случаи со смертельным исходом, пожары/взрывы, разливы? Имеет ли предприятие страховку для покрытия рисков в таких случаях?
- Выяснить, проводятся ли на предприятии какие-либо аудиты потребителями? Каковы результаты таких аудитов?
- Содержит ли бизнес-план меры по улучшению системы охраны окружающей среды, охраны здоровья и технике безопасности?
- Проверить условия и сроки действия всех выданных разрешений.

Социальные, трудовые и общественные вопросы

- Проверить, соответствуют ли трудовые нормы, заключение договоров и оплата труда национальному законодательству и среднему уровню в данном секторе;
- Проверить, регистрируются ли отработанные часы, включая сверхурочные, и получают ли сотрудники информацию в письменном виде об отработанных ими часах и полученной оплате;

- Проводились ли в Компании проверки местными инспекционными органами в области охраны труда за последние три года? Были ли в результате наложены штрафы, взыскания, получены какие-либо существенные рекомендации или разработаны планы корректирующих мероприятий?
- Существует ли в организации механизм подачи жалоб, позволяющий сотрудникам поднимать вопросы, касающиеся их работы?
- Могут ли сотрудники создавать или вступать в существующие трудовые организации по своему выбору?
- Имеет ли организация страховку для покрытия ущерба в связи с отзывом испорченной продукции? Имели ли место в последнее время случаи изъятия товара из продажи?

Обратить внимание на/задать вопросы о любой деятельности, направленной на достижение улучшений, перечисленных в разделе "Меры по улучшению" настоящего документа.

ПЛАНЫ МЕРОПРИЯТИЙ

В зависимости от конкретной специализации объекта выбрать соответствующие меры по улучшению из списка выше для включения в план мероприятий. В качестве необходимого минимума каждое предприятие должно иметь:

- Рабочие процедуры по управлению рисками, связанными с охраной окружающей среды, охраной здоровья и техникой безопасности;

- Программы мониторинга;
- Задачи и цели мер по улучшению и планы реализации проектов;
- Обучение персонала;
- Регулярное инспектирование, проверки и аудит с протоколами для демонстрации достижения необходимых показателей, соответствующих требованиям
- законодательства и мероприятиям по улучшению;
- Планы оперативного реагирования в случае аварий с последствиями для экологии, здоровья и безопасности;
- Контроль/демонстрация участия руководства в управлении вопросами охраны окружающей среды, охраны здоровья и техники безопасности.

ЛИТЕРАТУРА И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ

CAOBISCO, Ассоциация производителей шоколада, печенья и кондитерских изделий стран ЕС, <http://www.caobisco.com/>

Европейский банк реконструкции и развития (ЕБРР), Экологическая и социальная политика. Май 2008. Требование к реализации 2: Трудовые отношения и условия труда, <http://www.ebrd.com/enviro/tools/index.htm>.

Европейский Союз 1994, Директива Европарламента и Европейского Совета 94/62/ЕС от 20 декабря 1994 по упаковке и отходам упаковки, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:1994L0062:EN:HTML>

Европейский Союз (2005), Комплексное предотвращение и контроль загрязнений: Справочный документ по лучшим существующим методам, имеющимся в пищевой и молочной промышленности и при производстве напитков, декабрь 2005.

Европейский Союз (2008), Директива 2008/2008/1/ЕС Европейского парламента и совета от 15 января о комплексном предотвращении и контроле загрязнений (Систематизированная версия) Текст, касающийся Европейской экономической зоны, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:024:0008:01:EN:HTML>

Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН [FAO] и Всемирная организация здравоохранения [WHO] 1962–2009. «Codex Alimentarius». Женева: Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН [FAO] и Всемирная организация здравоохранения [WHO]. http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

Международная инициативная группа по предотвращению использования детского и принудительного труда при производстве шоколада, <http://www.cocoainitiative.org/a.html>

Международная ассоциация производителей кондитерских изделий
<http://www.international-confectionery.com>

Международная организация по стандартизации (ISO) www.iso.org
ISO22000:2005: Система обеспечения продовольственной безопасности – Требования к организациям, входящим в сеть поставщиков. Женева ISO; и
ISO14001:2004: Системы экологического менеджмента – Требования и руководство по вопросам применения. Женева: ISO.

Агентство по охране окружающей среды Великобритании (2002), Техническое руководство IPPC Н4 Комплексное предотвращение и контроль загрязнений (IPPC) ПРОЕКТ Руководство по контролю за распространением запаха в горизонтальном направлении Часть 1 – Регламенты и разрешения

Исполнительный комитет по здравоохранению и промышленной безопасности Великобритании, Предотвращение взрывов пыли в пищевой промышленности: <http://www.hse.gov.uk/food/dustexplosion.htm>

Исполнительный комитет по здравоохранению и промышленной безопасности Великобритании 1997, Приоритеты с позиции здравоохранения и техники безопасности при производстве какао, шоколада и кондитерских изделий из сахара, Продовольственный бюллетень №9, <http://www.hse.gov.uk/pubns/fis09.pdf>.