

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРАВА

Правові горизонти



Legal horizons

ВИПУСК 20 (33)

Суми – 2020

DOI: <http://www.doi.org/10.21272/legalhorizons.2020.i20.p128>

ЄВРОПЕЙСЬКІ СТАНДАРТИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ



Кобзева Тетяна Анатоліївна,
доктор юридичних наук, доцент кафедри
адміністративного, господарського права та
фінансово-економічної безпеки,
Навчально-науковий інститут права,
Сумський державний університет



Іванов Антон Олексійович,
Навчально-науковий інститут права,
Сумський державний університет

У даній роботі авторами були досліджені поняття «споживання» та «споживач» у контексті безпеки харчових продуктів та захисту прав споживачів. Також були встановлені основні завдання європейської споживчої політики та шляхи якими вони можуть бути реалізовані.

На основі аналізу європейських законодавчих актів, спрямованих на забезпечення здоров'я, економічних та правових інтересів споживачів, було визначено яким чином Європейський Союз забезпечує загальний рівень правового захисту у сфері споживчої політики.

Авторами встановлено, що кожна країна-член Європейського Союзу має зобов'язання щодо впровадження загальноприйнятих норм та стандартів у національне законодавство, з метою забезпечення високого рівня захисту прав своїх громадян у споживчій сфері.

Крім того, у статті надано тлумачення термінів «безпеку харчового продукту» та «безпечний харчовий продукт», а також визначено основні фактори дотримання безпеки харчових продуктів для організму людини.

Авторами були проаналізовані поняття, мета та роль європейської стандартизації в умовах консолідації єдиного європейського ринку; досліджено поняття «стандарт» та «європейський стандарт», а також встановлено основні шляхи їх створення та використання.

У представленій статті також визначено правовий статус Європейського комітету зі стандартизації, ключові напрямки його діяльності та вплив на побудову європейського ринку.

Окрім цього, був досліджений процес створення серії міжнародних стандартів ISO та встановлено її призначення. Значна увага приділена загальноприйнятій в ЄС системі HACCP, її особливостям та перевагам.

Було надано характеристику системи міжнародних стандартів і сертифікації GFSI та її окремих представників, ключовими серед яких є Foundation Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000), British Retail Consortium Global Standard for Food Safety (BRCGS) та International Food Standard (IFS). Також, були визначені вимоги для впровадження даних стандартів, їх призначення, особливості та переваги.

Авторами встановлено, що для забезпечення високого рівня захисту прав споживачів

доцільним є одночасне впровадження декількох європейських стандартів, поряд з системою НАССР, найбільш доцільні з-поміж яких були запропоновані у представленій статті.

Ключові слова: стандартизація, європейські стандарти, безпечність харчових продуктів, захист споживачів.

Kobzeva T.A., Ivanov A.O. European standards of food safety and consumer protection. In this work, the authors explored the concepts of «consumption» and «consumer» in the context of food safety and consumer protection. It also set out the main objectives of European consumer policy and the ways in which they can be implemented.

Based on an analysis of European legislation aimed at ensuring the health, economic and legal interests of consumers, it was determined how the European Union provides a general level of legal protection in the field of consumer policy.

The authors found that each member state of the European Union has an obligation to implement generally accepted norms and standards in national law, in order to ensure a high level of protection of the rights of its citizens in the consumer sphere.

In addition, the article provides an explanation of the terms «food safety» and «safe food», as well as identifies the main factors for maintaining food safety for the human body.

The authors analyzed the concepts, purpose and role of European standardization in the context of consolidation of the united European market; the concepts of «standard» and «European standard» are explored, as well as the main ways of their creation and use.

This article also outlines the legal status of the European Committee for Standardization, its key areas of activity and its impact on the European market.

In addition, the process of creating a series of international ISO standards was investigated and its purpose established. Much attention was paid to the EU-wide HACCP system, its features and benefits.

The GFSI International Standards and Certification System and its individual representatives were characterized, including the Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000), the British Retail Consortium Global Standard for Food Safety (BRCGS) and the International Food Standard (IFS). Requirements for implementation of these standards, their purpose, features and advantages were also identified.

The authors found that in order to ensure a high level of consumer protection, it is advisable to simultaneously implement several European standards, along with the HACCP system, the most appropriate of which were proposed in the article presented.

Key words: standardization, European standards, food safety, consumer protection.

Вступ. Споживча політика Європейського Союзу знаходиться у стані постійного розвитку. Заохочення інтересів, гарантія здоров'я та безпеки європейських споживачів були визначені ключовими в Договорі про ЄС 1992 року. Захист споживачів охоплює різні сфери повсякденного життя - від політики конкуренції до фінансових послуг.

І хоча рівень захисту сьогодні вважається одним із найвищих у світі, споживачі в ЄС досі стикаються з низкою проблем. Зокрема, кожен п'ятий споживач невдоволений якістю щонайменше одного продукту, спожитого протягом останніх 12 місяців, і подібна тенденція зберігається з 2008 року.

Тож дослідження європейських стандартів безпечності харчових продуктів та захисту споживачів є необхідним для виявлення та усунення уразливих точок в існуючій системі, що

дозволить подолати тенденцію невдоволення, яка склалася за останнє десятиріччя.

Стан наукової розробки. Дане питання досліджувалося багатьма вітчизняними науковцями, зокрема: В.В. Брулевичем, М.М. Микієвичем, Т.К. Оверковською, В.Л. Пиступлюком, І.М. Яворською та іншими.

Завдання статті. Головною метою статті є дослідження європейських стандартів безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, а також аналіз їх впливу на функціонування правових механізмів гарантування прав споживачів в Європейському союзі.

Виклад основного матеріалу дослідження.

М. М. Микієвич та І. М. Яворська тлумачать споживання як процес, що включає в себе ряд таких дій як вибір товару чи послуги, підтримання речі у порядку, її ремонт та розпорядження річчю [1, с.42].

Під споживачами як суб'єктами товарів і послуг, чий права підлягають захисту, автори розуміють фізичних та юридичних осіб, які є кінцевими споживачами товарів для приватного використання.

Основними завданнями європейської споживчої політики є захист споживачів від серйозних ризиків та загроз, які вони не в змозі вирішити самостійно; надання їм можливості робити вибір на основі точної, чіткої та послідовної інформації; підвищення їх добробуту та ефективний захист їх економічних інтересів. Вони можуть бути виконані шляхом прив'язки прав та політики споживачів до змін у суспільстві та економіці.

Законодавчі акти, прийняті на рівні Європейського Союзу (далі ЄС), мають на меті насамперед захист безпеки, здоров'я, економічних та правових інтересів споживачів, а також пропонування компенсацій та загальних систем безпеки продукції.

Відповідно до Договору про функціонування Європейського Союзу (далі ДФЄС) питання захисту споживачів є спільною компетенцією ЄС та держав-членів [2].

Після прийняття законодавства ЄС у цій галузі за допомогою звичайної законодавчої процедури, держави-члени несуть відповідальність за імплементацію та виконання норм ЄС. Статті 4 (2) (f), 12, 114 (3) та 169 ДФЄС та стаття 38 Хартії основних прав Європейського Союзу є законодавчою основою політики захисту прав споживачів [3].

Статтю 169 ДФЄС, у свою чергу, визначається що для сприяння інтересам споживачів та забезпечення високого рівня їх захисту, Союз робить свій внесок в охорону здоров'я, безпеки та економічних інтересів споживачів, а також у розвиток їх права на інформацію, на освіту та на самоорганізацію для захисту своїх інтересів [2].

Стаття 169 доповнює статтю 114 ДФЄС, де зазначено, що у своїх пропозиціях з питань охорони здоров'я, безпеки, охорони навколишнього середовища та захисту споживачів, Європейська Комісія бере за основу високий рівень захисту. У статті 169 ДФЄС також вказано, що заходи ЄС не заважають жодній державі-члену підтримувати або вводити більш жорсткі захисні заходи за умови їх сумісності з договорами [2].

Таким чином законодавство ЄС забезпечує загальний базовий рівень захисту для всіх споживачів, які проживають в ЄС. Крім того, стаття 12 ДФЄС уточнює, що вимоги захисту споживачів повинні враховуватися при визначенні та реалізації інших політик та заходів Союзу, тоді як стаття 38 Хартії Основних 1 з 21 прав Європейського Союзу підтверджує важливість захисту споживачів,

зазначаючи, що Політика Союзу повинна забезпечити високий рівень захисту споживачів.

Безпечність товару є однією з основ забезпечення захисту прав споживачів. Відповідно до законодавства ЄС, кожний споживчий продукт, що випускається на ринок, повинен відповідати певним вимогам інформування споживачів, заходів щодо уникнення ризиків для безпеки, моніторингу безпеки продукції та їх відстеження.

Брулевич В.В. пропонує визначати безпечність харчового продукту як стан харчового продукту, який є результатом умов його використання споживачем, діяльності на кожній стадії його виробництва, переробки та обігу, які здійснюються з дотриманням гігієнічних вимог, встановлених відповідними регламентами та/або санітарними нормами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням [4, с.81].

Водночас визначення терміну «безпечний харчовий продукт», на думку науковця, має бути таким: це харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його використання споживачем, діяльності з кожної стадії його виробництва, переробки й обігу з дотриманням гігієнічних вимог і санітарних норм, та споживання (використання) за призначенням [4, с.82].

Оверковська Т.К. вважає, що важливими факторами у дотриманні безпечності харчових продуктів для організму людини є відповідність складників харчового продукту вимогам, встановленим відповідною технічною документацією та гарантування безпечності харчового продукту шляхом закріплення відповідних умов у нормативно-технічній документації стосовно кожного виду харчового продукту. З огляду на це, питання забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів та продовольчої сировини зумовлюють їх належну правову регламентацію та встановлення низки законодавчих вимог щодо них [5, с.111].

Безпечність продукту – це насамперед відповідальність виробників, оскільки вони зобов'язані виготовляти та, отже, розміщувати безпечну продукцію на ринок. Встановивши на своїх продуктах марку СЕ («Conformité européenne»), виробники підтверджують, що такі продукти відповідають чинним правилам безпечності [6, с.7].

Необхідність вдосконалення правового регулювання обумовлює розвиток стандартів, інструментів моніторингу, контролю та нагляду за суспільними відносинами, які вибудовуються в процесі функціонування ринку в інтересах

споживачів [7, с.66].

Метою європейської стандартизації є узгодження загальних специфікацій та / або процедур, які відповідають потребам бізнесу та задовольняють очікування споживачів.

Європейська стандартизація є ключовим інструментом консолідації єдиного ринку та посилення конкурентоспроможності європейських компаній, що створює тим самим умови для економічного зростання.

Європейські стандарти є цінним інструментом для сприяння транскордонній торгівлі в рамках єдиного європейського ринку та з рештою світу. Вони зменшують зайві витрати як для постачальників, так і для покупців продукції та послуг у державному й приватному секторах [8]. Ці стандарти доповнюють європейську та національну політику в цих сферах і полегшують дотримання відповідного законодавства компаніями й іншими суб'єктами.

Європейська система стандартизації є унікальною. Після опублікування Європейського стандарту кожен національний орган або комітет з питань стандартизації зобов'язаний анулювати будь-який національний стандарт, який суперечить новому Європейському стандарту.

Стандарт – це документ, в якому викладені вимоги до конкретного предмета, матеріалу, компонента, системи чи послуги або детально описаний конкретний метод чи процедура. Стандарти сприяють міжнародній торгівлі, забезпечуючи сумісність та інтероперабельність компонентів, продуктів та послуг. Вони відіграють важливу для бізнесу та споживачів роль, з точки зору зниження витрат, підвищення продуктивності та підвищення безпеки [8].

Європейські стандарти (EN) – це документи, які були ратифіковані однією з трьох Європейських організацій зі стандартизації: CEN, CENELEC або ETSI. Хоча вони мають справу з різними сферами діяльності, дані організації регулярно співпрацюють для вирішення низки певних питань. Європейські стандарти мають впроваджуватись на національному рівні шляхом надання статусу національного стандарту та анулювання будь-якого національного стандарту, що з ним конфліктує [9].

Отже, Європейський стандарт автоматично стає національним стандартом в кожній з 34 країн-членів CEN-CENELEC. Стандарти є добровільними, це означає, що немає автоматичного юридичного зобов'язання щодо їх застосування. Однак закони та нормативні акти можуть посилаються на стандарти і навіть робити їх дотримання обов'язковими.

Європейський комітет зі стандартизації (CEN) – це одна з трьох європейських організацій зі

стандартизації (разом із CENELEC та ETSI), які офіційно визнані Європейським Союзом та Європейською асоціацією вільної торгівлі (ЄАВТ) відповідальними за розробку та визначення добровільних стандартів на європейському рівні [10].

Комітет надає платформу для розробки європейських стандартів та інших технічних документів стосовно різних видів продукції, матеріалів, послуг та процесів.

Він підтримує діяльність зі стандартизації стосовно широкого спектра галузей та секторів, включаючи: повітря і космос, хімічні речовини, будівництво, споживчі товари, оборону та безпеку, енергію, навколишнє середовище, харчові продукти та корми, охорону здоров'я.

34 держави-члени Комітету працюють разом над розробкою європейських стандартів у значній кількості секторів, для ефективної побудови європейського внутрішнього ринку товарів і послуг, усунення бар'єрів для торгівлі та зміцнення позицій Європи у світовій економіці.

Невід'ємною частиною міжнародних стандартів безпечності харчових продуктів та захисту споживачів є розроблена міжнародною організацією зі стандартизації (ISO) серія міжнародних стандартів управління та забезпечення якості ISO 9000, яка створена для того, щоб допомогти компаніям ефективно документувати елементи системи якості, необхідні для підтримки її ефективного функціонування [11].

Зазначені стандарти можуть застосовуватись організаціями будь-якого розміру незалежно від галузі в якій вони здійснюють свою діяльність. ISO 9000 може допомогти компанії відповідати нормативним вимогам та постійно вдосконалюватись заради задоволення потреб споживачів.

У сімействі ISO 9000 є декілька різних документів, але ISO 9001 – це єдиний стандарт у серії, який потребує сертифікації. ISO 9001 – це міжнародний стандарт системи управління якістю, який містить низку вимог для організацій які бажають пройти відповідну сертифікацію [12].

Стандарт використовується компаніями, щоб продемонструвати свою здатність стабільно виготовляти продукти та надавати послуги, які відповідають вимогам споживачів та регуляторним нормам, а також демонструвати постійне вдосконалення.

Окрім цього, міжнародна організація зі стандартизації розробила сертифікацію системи управління безпечністю харчових продуктів: ISO 22000.

ISO 22000 – це серія міжнародних стандартів, які формують систему управління безпечністю

харчових продуктів. Ця система може бути застосована до будь-якої організації харчового ланцюга. Сертифікація ISO 22000 дозволяє організаціям запевнити клієнтів, у дієвості здійснюваного ними управління і контролю безпечності харчових продуктів [13].

ISO 22000 вимагає побудови системи управління безпечністю харчових продуктів. Це означає, що в організації має бути встановлена документально закріплена система, впроваджена на всьому об'єкті. Ця система включає в себе:

- низку необхідних програм для забезпечення чистого санітарного середовища;
- використання системи НАССР, розробленої для виявлення, запобігання та усунення небезпек харчової безпеки;
- створення задокументованої системи управління безпечністю харчових продуктів у всіх сферах діяльності організації (від аспектів бізнес-планування та повсякденних комунікацій, до операцій, що напряду впливають на безпечність харчових продуктів).

Система НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points) – це впроваджений Альянсом безпечного харчування міжнародно визнаний метод виявлення та управління ризиком, пов'язаним з безпечністю харчових продуктів. Завдяки своїй науковій обґрунтованості, він дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників [14].

НАССР – це система управління, в якій рівень безпечності харчових продуктів визначається за допомогою аналізу та контролю біологічних, хімічних та фізичних небезпек починаючи з перших етапів виробництва, закупівлі та обробки сировини і закінчуючи виготовленням, розподілом та споживанням готової продукції. НАССР є обов'язком в рамках законодавства країн Євросоюзу, а також ряду інших країн (США, Канада, Японія, Нова Зеландія).

Станом на сьогодні, цю систему використовують провідні виробники та продавці як основу для своїх програм управління безпечністю харчових продуктів та для дотримання схем аудиту GFSI. Аналізуючи небезпеки та де вони можуть виникнути, НАССР допомагає здійснити впровадження заходів та процедур для мінімізації ризику. Особливість даної системи полягає в можливості практичного контролю безпечності харчових продуктів у кожній операції, що сприяє управлінню критичними контрольними точками.

Правильна реалізація програми НАССР допомагає зменшити ймовірність подання скарг або повернення товару клієнтами шляхом виявлення та контролю потенційних небезпек, які

можуть виникнути внаслідок використання неякісної сировини, несправного обладнання у технологічних процесах та людських помилок.

Однак програма безпеки харчових продуктів не має зупинятися лише на НАССР. Для максимальної ефективності необхідно розробити та впровадити інші необхідні програми, які будуть вирішувати такі питання, як:

- боротьби зі шкідниками;
- відстеження та повернення харчових продуктів;
- дотримання норм гігієни та санітарії на виробництві.

Глобальна ініціатива харчової промисловості (Global Food Safety Initiative, GFSI) – це бізнес-ініціатива з розробки систем управління безпечністю харчових продуктів необхідних для виробництва безпечної їжі для споживачів.

GFSI – це приватна організація, яка здійснює нагляд та затверджує різні аудиторські платформи та схеми як такі, що відповідають їх критеріям. Цей критерій забезпечує універсальний золотий стандарт визнання для конкретних аудитів безпечності харчових продуктів [15].

Кожен стандарт GFSI дозволяє здійснювати:

- нагляд за політикою та процедурою виробництва та інформування споживачів;
- спостереження за процесами виробництва, опитування працівників, огляд закладу;
- перегляд документації пов'язаної з діяльністю організації.

Foundation Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) – це схема сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів, спрямована на оцінку роботи виробників продуктів харчування за міжнародними стандартами [16]. Схема призначена для аудиту і сертифікації виробництва і переробки продуктів харчування. Для використання даної схеми, організація має відповідати низці певних вимог, а саме:

- система менеджменту безпеки харчових продуктів компанії має бути сформована відповідно до ISO 22000;

– на підприємстві мають бути впроваджені програми попередніх умов, встановлені в ISO / TS 22002-1 / PAS 220 для продуктів харчування.

Сертифікація систем менеджменту харчової безпеки за стандартами FSC 22000 має свої особливості та переваги, зокрема:

- це міжнародна схема безпеки харчових продуктів затверджена GFSI;
- побудована на вимогах стандартів загальноприйнятих у більшості розвинених країн світу;
- є свого роду «пропускним квитком», який відкриває постачальнику двері великих

міжнародних торгових мереж;

– знижує рівень ризиків в галузі безпеки харчових продуктів;

– забезпечує ефективне управління внутрішніми процесами;

– знижується ризик повернення товару.

British Retail Consortium Global Standard for Food Safety (BRCGS) – є міжнародним стандартом систем управління безпечністю харчових продуктів та є однією з визнаних схем сертифікації GFSI [17]. Він встановлює вимоги до виробників харчових продуктів, які вони мають дотримуватися для створення ефективної системи управління безпечністю харчових продуктів. Стандарт вимагає насамперед:

– розробки зобов'язань вищого керівництва, включаючи ресурси, необхідні для того, щоб продемонструвати свою прихильність виконанням вимог стандарту;

– використання системи НАССР, що дозволяє здійснювати покроковий підхід до управління ризиками безпеки харчових продуктів;

– впровадження системи менеджменту якості, яка врегульовуватиме організаційні та управлінські політики і процедури, необхідні структурування, в рамках якої організація досягне відповідності вимогам стандарту.

– імплементація програм попередніх умов, які передбачають загальні, операційні умови і умови робочого середовища в харчовій промисловості, необхідні для виробництва безпечних харчових продуктів.

Міжнародний стандарт харчування (International Food Standard, IFS) – це загальний стандарт безпечності харчових продуктів з єдиною системою оцінювання, яка використовується для кваліфікації та вибору постачальників [18]. Це допомагає роздрібним торговцям гарантувати безпечність харчових продуктів та стежити за рівнем якості виробників харчових продуктів, що продаються на роздрібній торгівлі.

Стандарт IFS застосовується до постачальників на всіх етапах переробки харчових продуктів після стадії сільського господарства. Вимоги пов'язані із

системою управління якістю та системою НАССР, що підтримується детальними програмами попередніх умов. IFS відповідає критеріям Глобальної ініціативи з безпеки харчових продуктів.

Висновки. Отже, Європейський Союз має свої загальноприйняті стандарти у сфері безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, ключовою серед яких є система стандартів НАССР. Обов'язковість впровадження даної системи на кожному підприємстві ЄС з виготовлення чи переробки харчових продуктів встановлена на законодавчому рівні. НАССР забезпечує досягнення високого рівня конкурентоспроможності європейського продукту на світовому рівні, гарантує його безпечність для споживача, збільшує інвестиційну привабливість та експортні можливості підприємств.

Проте навіть використання науково обґрунтованої системи НАССР не дозволяє подолати існуючу тенденцію регулярного невдоволення європейського споживача тим чи іншим продуктом. І змінити ситуацію можна лише за допомогою одночасного впровадження декількох європейських стандартів виробництва та сертифікації процесу виробництва харчових продуктів за системою GFSI, поряд з вже існуючою системою НАССР.

Найбільш привабливими стандартами системи GFSI для Європейського Союзу є: BRC Global Standard, FSSC 22000 та ISF Food Standard. Ці стандарти дозволяють регулювати та контролювати широкий спектр процесів – починаючи з виробництва безпечної сировини для харчових продуктів, і закінчуючи виготовленням харчових упаковок.

Таким чином, впровадження в усіх країнах-членах нових європейських стандартів та організація їх ефективної взаємодії з існуючою системою НАССР може стати надійною запорукою виготовлення і постачання виключно безпечної харчової продукції, а також забезпечення найвищого рівня задоволеності споживачів.

Література:

1. М.М. Микієвич, І.М. Яворська. Правові форми та механізми захисту прав споживачів в рамках Європейського Союзу. *Journal «ScienceRise»*. 2017. №1(1). С.42-46.
2. Консолідовані версії Договору про Європейський Союз та Договору про функціонування Європейського Союзу з протоколами та деклараціями від 25.03.1957 р. №994_b06. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/994_b06.
3. Хартія основних прав Європейського Союзу від 07.12.2000 р. № 994_524. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/994_524.
4. Брулевич В.В. Безпечність харчових продуктів за законодавством України та Європейського Союзу. *Судова Апеляція*. 2016. №2(43). С.75-83.

5. Оверковська Т.К. Правове регулювання безпечності продуктів харчування. Підприємництво, господарство і право. 2018. №4. С.109-114.
6. Valant J. Consumer protection in EU. Policy overview: In-depth analysis. European Parliamentary Research Service, 2015. 21 p.
7. Приступлюк В.Л. Політика Європейського Союзу у сфері захисту прав споживачів. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2015. №32(3). С.64-66.
8. European Standardization. CEN & CENELEC. URL: <https://www.cenelec.eu/standards/Pages/default.aspx>.
9. Key Players in European Standardisation. European Commission. URL: https://ec.europa.eu/growth/single-market/european-standards/key-players_en.
10. Who develops European Standards. European Committee for Standardization. URL: <https://www.cen.eu/work/ENdev/WhoDevelops/Pages/default.aspx>.
11. What is the ISO 9000 Standards. The Global Voice of Quality. ASQ. URL: <https://asq.org/quality-resources/iso-9000>.
12. ISO 9000 Series of Quality Standards. Few details about 9001 and QMS. URL: <https://the9000store.com/what-are-iso-9000-standards/what-is-iso-9001>.
13. About ISO 22000. Food Safety Certification Training. URL: <https://www.22000-tools.com/what-is-iso-22000.html>.
14. The Essential Guide To HACCP. Safe Food Alliance. URL: <https://safefoodalliance.com/food-safety-resources/haccp-overview/>
15. Getting Started with the Global Food Safety Initiative (GFSI). Safe Food Alliance. URL: <https://safefoodalliance.com/food-safety-resources/what-is-gfsi>.
16. FSSC 22000 Food Safety Management System scheme. MyFSSC. URL: <https://www.fssc22000.com/about-us>.
17. The Global Standard for Food Safety overview. British Retail Consortium. URL: <https://www.brcgs.com/brcgs/food-safety>.
18. IFS International Food Standard. DNV GL Group. URL: <https://www.dnvgl.com/services/ifs-international-food-standard-5172>.