

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции - Требования
к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

(ISO 22000:2018, IDT)

Издание официальное

Ташкент 2019 г.

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН и ВНЕСЕН НА УТВЕРЖДЕНИЕ «Научно-исследовательский институт стандартизации, сертификации и технического регулирования» (Институт стандартов)

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство Узстандарт) от 26.04.2019 № 05-1052

3. Настоящий стандарт является идентичным текстом ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции - Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» (Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain)

4. ВЗАМЕН O‘z DSt ISO 22000:2009

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан публикуется в указателе, издаваемом Агентством “Ўзстандарт”. В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе, издаваемом агентством “Ўзстандарт”

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Республики Узбекистан принадлежит
 Агентству «Ўзстандарт»

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	IV
Введение.....	V
1. Область применения.....	1
2. Нормативные ссылки.....	2
3. Термины и определения.....	2
3.1. Приемлемый уровень.....	2
4. Контекст организации.....	14
4.1. Понимание организации и ее контекста.....	14
5. Лидерство.....	15
5.1. Лидерство и приверженность.....	15
6. Планирование.....	17
6.1 Меры по устранению рисков и изучению возможностей.....	17
7. Поддерживающие процессы.....	19
7.1 Ресурсы.....	19
7.1.1 Общие положения.....	19
8. Производство.....	25
8.1. Планирование и управление производством.....	25
8.2. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ).....	26
8.3 Система прослеживаемости.....	27
8.4. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них.....	28
8.4.1 Общие положения.....	28
8.5. Контроль угроз.....	29
8.5.1 Предварительные шаги для проведения анализа угроз.....	29
8.6. Актуализация данных по ПОПМ и плана управления угрозами.....	37
8.7. Управление мониторингом и измерениями.....	38
8.8. Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления угрозами.....	39
8.8.1. Проверка (верификация).....	39
8.9. Контроль несоответствий продукции и процессов.....	39
8.9.1 Общие положения.....	39
9. Оценка результатов деятельности.....	43
9.1. Мониторинг, измерение, анализ и оценка.....	43
10. Улучшения.....	46
10.1. Несоответствия и корректирующие мероприятия.....	46
Приложение А.....	49
Приложение В.....	51
Библиография.....	55

O'ZSTANDART AGENTLIGI
 STANDARTLASHTIRISH VA
 DAVLAT NAZORATINI
 MUVOFIQLASHTIRISH
 BOSHQARMASI

Предисловие

ИСО (Международная организация по стандартизации) – всемирная организация, объединяющая государственные национальные органы по стандартам (которые являются полноправными членами ИСО). Работа по подготовке международных стандартов, как правило, реализуется техническими комитетами ИСО. Каждая организация, которая заинтересована в объектах разработок, для которых и был создан технический комитет, имеет право на участие своих представителей в деятельности такого комитета. Международные организации, правительственные и неправительственные, самым тесным образом принимают участие в работе ИСО. ИСО тесно сотрудничает с Международной Электротехнической Комиссией (МЭК) по всем вопросам стандартизации в сфере электротехники.

Процедуры, использованные при разработке данного документа и предназначенные для дальнейшего использования, представлены в части 1 Директивы ИСО/МЭК. В частности, должны быть указаны различные критерии утверждения, необходимые для разных видов документов ИСО. Настоящий документ был составлен в соответствии с правилами оформления документов части 2 Директивы ИСО/МЭК (см. www.iso.org/directives).

Обращаем особое внимание на то, что некоторые элементы настоящего документа могут являться объектом патентного права. ИСО не несет ответственность за частичное или полное определение таких патентных прав. Информация о любых патентных правах, выявленных в ходе подготовки данного документа, будет указана во введении и/или в перечне полученных патентных заявлений ИСО (см. www.iso.org/patents).

Любое торговое наименование, используемое в данном документе, приводится для удобства пользователей и не означает одобрение.

Разъяснения добровольного характера стандартов, значения конкретных терминов и выражений ISO, связанных с оценкой соответствия, а также информация о соблюдении ISO принципов Всемирной Торговой Организации (ВТО) в области формальных препятствий для торговли (ТБТ), представлены на сайте: www.iso.org/iso/foreword.html.

Настоящий документ подготовлен Техническим комитетом ИСО/ ТС 34 «Продукты питания», Подкомитетом SC 17 «Системы управления безопасностью пищевых продуктов».

Любые комментарии или вопросы по данному документу должны направляться в Национальный орган по стандартизации пользователя. Полный перечень этих органов можно найти, перейдя по ссылке: www.iso.org/members.html.

Данное второе издание отменяет и заменяет первое издание (ИСО 22000:2005), которое было технически пересмотрено путем утверждения пересмотренной последовательности пунктов. Документ также включает Техническую Поправку к ИСО 22000:2005/Cor.1:2006.

С целью предоставления пользователям более полной информации по документу, в стандарт включены следующие приложения:

— Приложение А: перекрестные ссылки между принципами Кодекса НАССР и настоящего стандарта;

— Приложение В: перекрестные ссылки между данным стандартом и ИСО 22000:2005.

O'Z STANDART AGENTLIGI
ссылки между данным стандартом и ИСО
STANDARTLASHTIRISH VA

DAVLAT NAZORATINI

MUVOFIQLASHTIRISH

BOSHQARMASI

Введение

0.1 Общие положения

Утверждение системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) является стратегическим решением для организации, которое может помочь улучшить результаты ее общей деятельности в области безопасности пищевых продуктов. Потенциальными преимуществами для организации от внедрения СМБПП на основании настоящего стандарта являются:

- а) способность стабильно предоставлять безопасную продукцию и обеспечивать соответствие продукции и услуг, которые удовлетворяют требования потребителя и действующие законодательные и другие нормативно-правовые требования;
- б) снижение рисков, связанных с целями организации;
- с) возможность продемонстрировать соответствие установленным требованиям к СМБПП.

В настоящем документе применен процессный подход (см. пункт 0.3), который включает в себя цикл «Планируй-Делай-Проверяй-Действуй (PDCA)» (см. пункт 0.3.2) и риск-ориентированное мышление (см. пункт 0.3.3).

Процессный подход позволяет организации планировать свои процессы и их взаимодействие.

Реализация цикла PDCA позволяет организации обеспечить ее процессы необходимыми ресурсами, осуществлять их менеджмент, определять и реализовывать возможности для улучшения.

Риск-ориентированное мышление позволяет организации определять факторы, которые могут привести к отклонению от запланированных результатов процессов и СМБПП, а также использовать предупреждающие средства управления, чтобы предотвратить или свести к минимуму неблагоприятные последствия.

В настоящем документе глагольные формы имеют следующие значения:

- "должен"/"будет" указывает на требование;
- "следует" указывает на рекомендацию;
- "разрешается" указывает на разрешение;
- "может" указывает на возможность или способность.

Информация, обозначенная как «ПРИМЕЧАНИЕ», носит характер методических указаний для понимания или разъяснения соответствующего требования.

0.2 Принципы СМБПП

Безопасность пищевой продукции связана с наличием угроз для безопасности пищевой продукции для потребителя во время употребления пищевой продукции (включая потребителя). Поскольку появление угроз для безопасности пищевой продукции может происходить на любой стадии в цепи создания пищевой продукции, контроль всей цепи создания пищевой продукции имеет важное значение. Таким образом, безопасность пищевой продукции обеспечивается посредством комбинированных усилий всех участников цепи создания пищевой продукции. В настоящем стандарте указаны требования к СМБПП, включающей следующие общепризнанные ключевые элементы:

- интерактивный обмен информацией;
- системный менеджмент;
- программы предварительных обязательных мероприятий;
- анализ угроз и критические контрольные точки (НАССР), принципы НАССР.

Кроме того, настоящий стандарт основан на принципах, которые являются общими для всех других стандартов системы менеджмента ИСО. Принципы менеджмента:

- ориентация на потребителя;
- лидерство;
- вовлечение людей;
- процессный подход;
- улучшение;
- принятие решение, основанное на доказательствах;
- **менеджмент взаимоотношений.**

0.3 Процессный подход

0.3.1 Общие положения

Настоящий стандарт способствует утверждению процессного подхода при разработке и внедрении СМБПП в целях повышении ее результативности для повышения уровня производства безопасной продукции и услуг при условии удовлетворения соответствующих требований. Понимание и осуществление менеджмента взаимосвязанных процессов как системой помогает организации добиться результативности и эффективности в достижении ожидаемых результатов. Процессный подход включает

В себя систематическое определение и менеджмент процессов и их взаимодействия таким образом, чтобы ДОСТИЖАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ в соответствии с политикой в области ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ пищевой продукции и стратегией развития организации. Менеджмент процессов и системы

как единого целого может достигаться при использовании цикла PDCA при условии удаления особого внимания риск-ориентированному мышлению, нацеленных на использование возможностей и предотвращение нежелательных результатов.

Признание роли и положения организации в цепи создания пищевой продукции существенно влияет на обеспечение эффективного обмена информацией на всех этапах цепи с целью поставки безопасной конечной пищевой продукции потребителю.

0.3.2 Цикл «Планируй-Делай-Проверяй-Действуй»

Цикл PDCA можно кратко описать так:

Планируй: разработка целей системы и ее процессов, а также обеспечение ресурсов, необходимых для достижения результатов и выявления рисков и возможностей, и устранения рисков;

Делай: выполнение запланированных мероприятий;

Проверяй: мониторинг и (если возможно) измерение процессов и полученных продуктов и услуг, анализ и оценка информации и данных мониторинга, измерения и проверки, а также подготовка отчета о результатах;

Действуй: принятие мер по улучшению результатов процессов в той степени, насколько это необходимо.

В настоящем стандарте, и, как показано на рисунке 1, в процессном подходе используется концепция цикла PDCA на двух уровнях. Первый охватывает общую структуру СМБПП (разделы 4-7, раздел 9-10). Другой уровень (операционное планирование и контроль) охватывает производственные процессы в рамках СМБПП, как описано в разделе 8. Это означает, что связь между этими двумя уровнями имеет существенное значение.

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI



Рисунок 1 – Цикл «Планируй – Делай – Проверяй – Действуй» на двух уровнях

0.3.3 Риск-ориентированное мышление

0.3.3.1 Общие положения

Риск-ориентированное мышление необходимо для достижения результативности СМБПП. В настоящем стандарте риск-ориентированное мышление рассматривается на двух уровнях - организационном (п. 0.3.3.2) и оперативном (п. 0.3.3.3), что согласуется с процессным подходом, описанным в п. 0.3.2.

O'Z STANDART AGENTLIGI
 STANDARTLASHTIRISH VA
 DAVLAT NAZORATINI
 MUVOFIQLASHTIRISH
 BOSHQARMASI

0.3.3.2 Управление организационными рисками

Риск - это влияние неопределенности, и любая такая неопределенность может иметь положительные или отрицательные последствия. В контексте управления организационными рисками, положительное отклонение, вытекающее из риска, может создать возможность, но не все положительные воздействия от риска приводят к возможностям.

Чтобы соответствовать требованиям настоящего стандарта организация должна планировать и внедрять действия, направленные на устранение организационных рисков (см. раздел 6). Устранение рисков создает основу для повышения результативности СМБПП, достижения улучшенных результатов и предотвращения неблагоприятных последствий.

0.3.3.3 Анализ угроз - Операционные процессы

В настоящем стандарте концепция, основанная на оценке риск-ориентированного мышления, базируется на принципах НАССР на операционном уровне.

Последующие шаги в реализации принципов НАССР можно рассматривать как необходимые меры по предотвращению или снижению уровня угроз до приемлемого уровня, для того, чтобы сделать продукцию безопасной в момент потребления (см. пункт 8).

Решения, принятые для применения принципов НАССР, должны быть основаны на научных данных, быть свободными от предвзятости и быть документально оформленными. Документация должна включать в себя любые ключевые предположения (допущения) в процессе принятия решений.

0.4 Взаимосвязь с другими стандартами по системам менеджмента

а) настоящий стандарт заложена высокоуровневая структура ИСО (HLS). Целью HLS является улучшение согласованности между стандартами ИСО по системам менеджмента. Настоящий стандарт позволяет организации применять процессный подход, в сочетании с циклом PDCA и риск-ориентированным мышлением с целью согласования или внедрения своей СМБПП в соответствии с требованиями других систем менеджмента и сопроводительных стандартов.

Настоящий документ является основным принципом и основой для СМБПП. Он устанавливает конкретные требования к СМБПП для организаций на протяжении всей цепи создания пищевой продукции. Другие руководства и спецификации по безопасности пищевой продукции, или требования в отношении пищевой промышленности могут использоваться вместе с этим стандартом.

Кроме того, вместе с ИСО был разработан ряд сопроводительной документации. Данная документация включает следующее:

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- программы предварительных условий (ISO/TS 22002) для конкретных производств пищевой цепи;
- требования к органам аудита и сертификации;
- прослеживаемость.

ИСО также предоставляет руководства для организаций, в которых описывается как использовать данный документ и соответствующие стандарты. Информация доступна на веб-сайте ИСО

**O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI**

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

Озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлиги менежменти тизимлари – озиқ-овқат маҳсулотлари яратиш занжирида иштирок этувчи ташкилотларга қўйиладиган талаблар

Системы менеджмента безопасности пищевой
Продукции - требования к организациям, участвующим в цепи
создания пищевой продукции

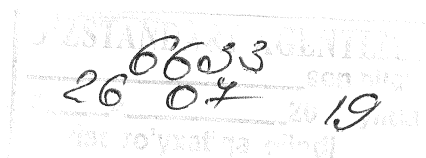
Food safety management systems - Requirements for any organization in the
food chain

Срок действия 01.11.2019

1. Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), которые позволят организации, которая прямо или косвенно участвует в цепи создания пищевой продукции, совершать следующие действия:

- а) планировать, внедрять, применять, поддерживать в рабочем состоянии и актуализировать свою СМБПП, предоставляя продукты и услуги, которые являются безопасными, в соответствии с их предусмотренным назначением;
- б) демонстрировать соответствие требованиям к безопасности пищевой продукции, установленным законодательством и органами административного управления и надзора;
- в) анализировать и оценивать взаимосогласованные требования потребителей, которые касаются безопасности пищевой продукции, и демонстрировать их соответствие;
- г) осуществлять эффективный обмен информацией по вопросам безопасности пищевой продукции между заинтересованными сторонами в рамках пищевой цепи;
- д) гарантировать работу организации в соответствии со своей заявленной политикой в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- е) демонстрировать данное соответствие другим заинтересованным сторонам;



g) иметь возможность подать заявку на сертификацию или регистрацию своей СМБПП или провести самооценку или самостоятельно декларировать соответствие настоящему стандарту.

Все требования настоящего стандарта являются основополагающими и предназначены для применения всеми организациями, участвующими в цепи создания пищевой продукции, независимо от их масштаба и специализации. Организации, прямо или косвенно вовлеченные в эту деятельность, являются (хотя возможны и другие варианты) производителями кормов; операторами, осуществляющими сбор урожая, фермерами, производителями ингредиентов, производителями пищевой продукции, розничными торговцами, сервисными организациями, работающими с пищевой продукцией, организациями общественного питания, организациями, предоставляющими услуги по чистке и санитарной обработке, транспортированию, хранению и распределению, поставщиками оборудования, чистящих и санитарных средств, упаковочных и других материалов, с которыми пищевая продукция входит в контакт.

Использование настоящего стандарта дает возможность малой и/или имеющей, ограниченный научно-технический потенциал организации (например, небольшому фермерскому хозяйству, небольшой организации, занимающейся упаковкой и распределением пищевой продукции, небольшой организации, занимающейся розничной продажей или предоставляющей услуги в пищевой промышленности) внедрить разработанные внешней организацией элементы в свою СМБПП.

Способы выполнения любых требований настоящего документа могут быть достигнуты за счет использования внутренних и/или внешних ресурсов.

2. Нормативные ссылки

Нормативные ссылки в настоящем документе не представлены.

3. Термины и определения

Для целей применения настоящего документа используются следующие термины и определения. Терминологические базы данных, утвержденные ИСО и МЭК, для использования в стандартизации можно найти, перейдя по следующим ссылкам:

- - Онлайн платформа ИСО: по адресу <https://www.iso.org/obp>
- Электрословарь МЭК: по адресу <http://www.electropedia.org/>

3.1. Приемлемый уровень

уровень *угроз для безопасности пищевой продукции* (3.22), который не может быть превышен в *конечной продукции* (3.15), предоставляемой *организацией* (3.31).

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

3.2 Критерии выполнения

измеримые или наблюдаемые показатели для мониторинга (3.27) производственных программ обязательных предварительных мероприятий ППОПМ (3.30).

Примечание 1 к определению: Критерии выполнения устанавливаются для того, чтобы убедиться, что ППОПМ находится под управлением (контролем) и устанавливает различия между приемлемым уровнем опасности (критерий, полученный или достигнутый, означает, что ППОПМ работает как требуется) и неприемлемым уровнем опасности (критерий, который означает, что ППОПМ не достигает необходимых целей и не работает как требуется).

3.3 Аудит

систематический, независимый и документированный процесс (3.36) получения аудиторских данных и их объективной оценки для установления степени соответствия критериям аудита.

Примечание 1 к определению: Аудиторская проверка может быть внутренней (первая сторона) или внешней (вторая или третья сторона), а также она может являться комбинированной (объединяя две или более области).

Примечание 2 к определению: Внутренний аудит проводится самой организацией или внешней стороной в интересах организации. Примечание 3 к определению: "Аудиторские данные" и "критерии аудита" определены в стандарте ИСО 19011.

Примечание 4 к определению: Соответствующие области (дисциплины) это, например, управление безопасностью пищевой продукции, управление качеством и управление окружающей средой.

3.4 Компетентность

способность применять знания и навыки для достижения намеченных результатов

3.5 Соответствие

выполнение требования (3.38)

3.6 Загрязнение

введение или попадание загрязнителя, включая угрозы для безопасности пищевой продукции (3.22) в пищевую продукцию (3.37) или в среду обработки пищевой продукции.

3.7 Постоянное улучшение

повторяющееся действие по улучшению деятельности (3.33)

3.8 Мероприятия по управлению

действие или вид деятельности, которые необходимы для предотвращения значительной угрозы для безопасности пищевой продукции (3.22) или снижения ее до приемлемого уровня (3.1).

Примечание 1 к определению: См. также определение - значительная угроза для безопасности пищевой продукции (3.40).

Примечание 2 к определению: Мероприятие(я) по управлению идентифицировано(ы) с помощью анализа угроз.

3.9 Коррекция

мероприятия по устранению обнаруженного несоответствия (3.28).

Примечание 1 к определению: Коррекция означает обращение с потенциально опасной продукцией и поэтому может осуществляться наряду с корректирующим мероприятием (3.10).

Примечание 2 к определению: Коррекция может представлять собой, например, переработку, дальнейшую обработку и/или устранение неблагоприятных последствий несоответствия (например, выбраковывание с целью иного использования или нанесения специальной маркировки).

3.10 Корректирующее мероприятие

мероприятия по устранению причины обнаруженного несоответствия (3.28) и предупреждения его повторного возникновения. Примечание 1 к определению: Несоответствие может иметь несколько причин. Примечание 2 к определению: Корректирующее мероприятие включает в себя причинный анализ.

3.11 Критическая контрольная точка (ККТ)

этап процесса (3.36), на котором выполняются мероприятия по управлению (3.8) для предотвращения или снижения значительной угрозы для безопасности пищевой продукции (3.40) до приемлемого уровня и определены критические пределы (3.12), и на котором измерение (3.26) и позволяет осуществить коррекцию (3.9).

3.12 Критический предел

критерий (измеримое значение), позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости.

Примечание 1 к определению: Критические пределы устанавливаются для того чтобы определить остается ли критическая контрольная точка (3.11) под контролем (в допустимой области значений). Если критический предел превышен или не

соответствует норме, продукцию, на которую вследствие этого было оказано воздействие, следует считать потенциально опасной.

[ИСТОЧНИК: САС/RCP 1-1969, с изменениями — определение было изменено и Примечание 1 к определению было добавлено.]

3.13 Документированная информация

информация, которая должна контролироваться и поддерживаться организацией (3.31), и носитель, который ее содержит.

Примечание 1 к определению: Документированная информация может быть представлена в любом формате и на любом носителе и из любого источника.

Примечание 2 к определению: Документированная информация может относиться к:

- системе менеджмента (3.25), включая связанные с ней процессы (3.36);
- информации, созданной организацией для обеспечения функционирования (документации);
- свидетельствам достигнутых результатов (записям).

3.14 Результативность

степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов.

3.15 Конечная продукция

продукция (3.37), которая не будет подвергаться дальнейшей обработке или преобразованию организацией (3.31).

Примечание 1 к определению: Продукция, которая будет подвергнута другой организацией дальнейшей переработке или преобразованию, является конечной продукцией для первой организации и сырьевым материалом или ингредиентом для второй организации.

3.16 Корм

любые однокомпонентные или многокомпонентные продукты или продукт, будь то переработанные, не полностью переработанные или сырые, которые предназначены для непосредственного скармливания животным, из которых будет произведена пищевая продукция.

Примечание 1 к определению: В настоящем стандарте указаны различия между пищевой продукцией (3.18), кормом (3.16) и кормами для животных (3.19):

- пищевая продукция это продукция, предназначенная для потребления людьми и животными, и включает корма и корм для животных;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

— корма предназначены для кормления животных, из которых будет произведена пищевая продукция;

— корм для животных предназначен для питания животных, таких как домашние животные, не предназначенных для производства пищевой продукции.

[ИСТОЧНИК: SAC/GL 81-2013, с изменениями - слово “материалы” заменено на “продукты” и слово “напрямую” удалено].

3.17 Технологическая схема

схематическое и системное представление последовательности и взаимодействия этапов процесса.

3.18 Пищевая продукция

вещество (ингредиент), обработанное, в виде полуфабриката или сырья, предназначенное для конечного потребления, может включать в себя напитки, жевательную резинку и любое вещество, которое может быть использовано в производстве, приготовлении или в ходе обработки «пищевой продукции», но не включает косметику или табак или вещества (ингредиенты), используемые только в качестве лекарственных средств.

Примечание 1 к определению: В настоящем стандарте указаны различия между *пищевой продукцией* (3.18), *кормом*, (3.16) и *кормами для животных* (3.19):

— пищевая продукция это продукция, предназначенная для потребления людьми и животными, и включает корма и корм для животных;

— корма предназначены для кормления животных, из которых будет произведена пищевая продукция;

— корм для животных предназначен для питания животных, таких как домашние животные, не предназначенных для производства пищевой продукции.

[ИСТОЧНИК: SAC/GL 81-2013, с изменениями - слово “людей” удалено].

3.19 Корм для животных

любые однокомпонентные или многокомпонентные продукты или продукт, будь то переработанные, не полностью переработанные или сырые, которые предназначены для непосредственного скормливания животным, не предназначенным для производства пищевой продукции.

Примечание 1 к определению: В настоящем стандарте указаны различия между *пищевой продукцией* (3.18), *кормом*, (3.16) и *кормами для животных* (3.19):

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA

DAVLAT NAZORATINI

MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- пищевая продукция это продукция, предназначенная для потребления людьми и животными, и включает корма и корм для животных;
- корма предназначены для кормления животных, из которых будет произведена пищевая продукция;
- корм для животных предназначен для питания животных, таких как домашние животные, не предназначенных для производства пищевой продукции.

[ИСТОЧНИК: SAC/GL 81-2013, с изменениями - слово "материалы" заменено на "продукты", слово "не" было добавлено и слово "напрямую" удалено].

3.20 Цепь создания пищевой продукции

последовательность стадий в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с *пищевой продукцией* (3.18) и ее ингредиентами, начиная от первичного производства и заканчивая употреблением в пищу.

Примечание 1 к определению: Включает в себя производство *кормов* для животных, из которых будет произведена пищевая продукция (3.16), а также *корма для животных*, не предназначенных для производства пищевой продукции (3.19).

Примечание 2 к определению: Цепь создания пищевой продукции также включает в себя производство материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией или сырьевыми материалами.

Примечание 3 к определению: Пищевая цепь также включает поставщиков услуг.

3.21 Безопасность пищевой продукции

гарантия того, что пищевая продукция не будет оказывать негативного воздействия на здоровье человека, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению.

Примечание 1 к определению: Безопасность пищевой продукции связана с возникновением *угроз для безопасности пищевой продукции* (3.22) в *конечной продукции* (3.15) и не включает другие аспекты, опасные для человеческого здоровья, например, недостаточное питание.

Примечание 2 к определению: Не следует путать с доступностью пищи и доступом к пище ("продовольственная

безопасность"). Примечание 3 к определению: Включает корма и корм для животных.

[ИСТОЧНИК: SAC / RCP 1-1969, с изменениями - слово «вред» изменено на «негативное воздействие на здоровье здоровья», так же добавлены примечания.]

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

3.22 Угроза для безопасности пищевой продукции

биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в *пищевой продукции* (3.18), которые могут потенциально обусловить негативное воздействие на здоровье человека.

Примечание 1 к определению: Термин «угроза» не следует путать с термином «*риск*» (3.39), который в контексте безопасности пищевой продукции означает функцию вероятности неблагоприятного воздействия на здоровье (например, воздействия, приводящего к заболеванию) и серьезности такого воздействия (смерть, госпитализация), когда человек подвергается указанной угрозе.

Примечание 2 к определению: Угрозы для безопасности пищевой продукции включают в себя наличие аллергенов и радиологических веществ.

Примечание 3 к определению: Что касается корма и кормовых ингредиентов, соответствующими угрозами для безопасности пищевой продукции, являются те, которые могут присутствовать в и/или на кормах и кормовых ингредиентах, и которые впоследствии могут передаваться пищевой продукции через животное, употреблявшее данный корм, и которые таким образом могут потенциально обусловить негативное воздействие на здоровье человека или животного, являющегося потребителем. Что касается деятельности других операторов, кроме тех, которые непосредственно обращаются с кормами и пищевой продукцией (например, производители упаковочных материалов, производители дезинфицирующих средств и т. д.), соответствующими угрозами для безопасности пищевой продукции, являются те, которые могут прямо или косвенно передаваться пищевой продукции в результате предусмотренного применения (см. 8.5.1.4).

Примечание 4 к определению: Что касается корма для животных, угрозы для безопасности пищевых продуктов, включают в себя опасности, угрожающие безопасности животных, для которых предназначена пищевая продукция.

[ИСТОЧНИК: САС / RCP 1-1969, с изменениями - фраза «или условие» была удален из определения и были добавлены примечания к определениям].

3.23 Заинтересованная сторона (interested party) - предпочтительный термин (Стейкхолдер (stakeholder) - допустимый термин)

лицо или *организация* (3.31), которые могут воздействовать на осуществление деятельности или принятие решения, быть подверженными их воздействию или воспринимать себя в качестве последних.

3.24 Партия

определенное количество *продукции* (3.37), произведенное и/или обработанное и/или упакованное при одинаковых обстоятельствах.

Примечание 1 к определению: Партию определяют параметры, предварительно установленные организацией, и она может обозначаться другими терминами, например, серия.

U'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA

DAVLAT NAZORATINI

MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Примечание 2 к определению: Партия может быть сокращена до одной единицы продукта.

[ИСТОЧНИК: CODEX STAN 1, с изменениями - Ссылка на «и/или обработанное и/или упакованное» была включена в определение и добавлены примечания к определению].

3.25 Система менеджмента

набор взаимосвязанных или взаимодействующих элементов *организации* (3.31) для разработки *политики* (3.34) и *целей* (3.29) и *процессов* (3.36) для достижения этих целей.

Примечание 1 к определению: Система менеджмента может относиться к одной или нескольким дисциплинам.

Примечание 2 к определению: Элементы системы менеджмента определяют структуру организации, роли и ответственности, планирование и функционирование.

Примечание 3 к определению: Область применения системы менеджмента может включать всю организацию, определенные и идентифицированные функции организации, определенные и идентифицированные части организации, или одну или более сквозных функций, выполняемых в рамках группы организаций.

Примечание 4 к определению: Соответствующими дисциплинами являются, например, система менеджмента качества или система экологического менеджмента.

3.26 Измерение

процесс (3.36) для определения значения

3.27 Мониторинг

определение состояния системы, *процесса* (3.36) или работы

Примечание 1 к определению: Для определения состояния может понадобиться провести проверку, выполнить контроль или критический анализ.

Примечание 2 к определению: В контексте безопасности пищевой продукции, мониторинг проводится в виде запланированной последовательности наблюдений или измерений для оценки того, работает ли процесс как требуется или нет.

Примечание 3 к определению: В настоящем стандарте указаны различия в терминах *валидация* (3.44), *мониторинг* (3.27) и *проверка* (3.45):

- валидация применяется до начала выполнения мероприятий и предоставляет информацию о возможности получения намеченных результатов;
- мониторинг применяется во время выполнения мероприятий и предоставляет информацию для действий в течение определенного периода времени;
- проверка (верификация) применяется после выполнения мероприятий и предоставляет информацию для подтверждения соответствия.

3.28 Несоответствие

Невыполнение *требования* (3.38).

3.29 Цель

результат, который должен быть достигнут

Примечание 1 к определению: Цель может быть стратегической, тактической или оперативной.

Примечание 2 к определению: Цели могут относиться к различным дисциплинам (таким как финансы, здоровье и безопасность и экологические цели) и могут применяться на разных уровнях (таких как стратегический, организации в целом, проекта, продукции и *процесса* (3.26)).

Примечание 3 к определению: Цель может быть выражена разными способами, например: в виде ожидаемого результата, намерения, критерия работы, цель СМБПП, или другими словами со схожими значениями (например, целевая установка, заданная величина, задача)).

Примечание 4 к определению: В контексте СМБПП, цели в области безопасности пищевой продукции, устанавливаемые организацией, согласуют с политикой в области обеспечения безопасности пищевой продукции для достижения определенных результатов.

3.30 Производственная программа обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ)

мероприятия по управлению (3.8) или комбинация мероприятий по управлению, применяемых для предотвращения или снижения *значительной угрозы для безопасности пищевой продукции* (3.40) до приемлемого уровня (3.1), и где *критерии выполнения* (3.2) и *измерение* (3.26) или наблюдение обеспечат результативный контроль *процесса* (3.36) и/или *продукции* (3.37).

3.31 Организация

лицо или группа людей, связанных определенными отношениями, имеющие ответственность, полномочия и выполняющие свои функции для достижения своих *целей* (3.29).

Примечание 1 к определению: Понятие организации включает помимо всего прочего следующее: индивидуальный предприниматель, компания, корпорация, фирма, предприятие, орган власти, товарищество, ассоциации, благотворительное учреждение, а также их часть или их объединение, являющиеся юридическим лицом или нет, государственной или частной формы собственности.

3.32 Аутсорсинг (передача процесса)

заключение соглашения, в соответствии с которым *организация* (3.31) выполняет часть функции или *процесса* организации (3.36).

INTERNATIONAL
STANDARDIZATION ORGANIZATION

DAVLAT NAZORATI

MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Примечание 1 к определению: Внешняя организация не входит в область применения *системы менеджмента* (3.25), хотя переданная функция или процесс подпадают под область применения системы менеджмента.

3.33 Результат деятельности

измеримый результат

Примечание 1 к определению: Результат деятельности может иметь отношение, как к количественным, так и к качественным результатам.

Примечание 2 к определению: Результаты деятельности могут относиться к управлению мероприятиями, *процессами* (3.36), *продукцией* (3.37) (включая услуги), системами или *организациями* (3.32).

3.34 Политика

намерения и направление *организации* (3.31), официально сформулированные *высшим руководством* (3.41)

3.35 Программа обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)

основные условия и виды деятельности, которые необходимы в *организации* (3.31) и по всей *цепи создания пищевой продукции* (3.20) для обеспечения безопасности пищевой продукции.

Примечание 1 к определению: Требуемые программы обязательных предварительных мероприятий зависят от места в цепи создания пищевой продукции, в которой работает организация, а также от типа организации. Примеры эквивалентных терминов: установившаяся практика сельскохозяйственных работ (GAP), установившаяся практика ветеринарной работы (GVP), установившаяся практика производственной работы (GMP); установившаяся практика

санитарно-гигиенической работы (GHP), установившаяся практика производства (GPP), установившаяся практика дистрибьюторов (GDP) и установившаяся практика торговли (GTP).

3.36 Процесс

совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих мероприятий для преобразования вклада в результаты.

3.37 Продукция

итог, являющийся результатом *процесса* (3.36) Примечание 1 к определению: Продукт может быть услугой.

3.38 Требование

потребность или ожидание, которое определено, обычно предполагается или является обязательным.

Примечание 1 к определению: "Обычно предполагается" означает специфическую или общепринятую практику организации и заинтересованных сторон, которая подразумевает потребность или ожидание в отношении определенного вопроса.

Примечание 2 к определению: Указанным требованием является требование, представленное, например, в документированной информации.

3.39 Риск

влияние неопределенности

Примечание 1 к определению: Влияние – это отклонение от ожидаемого – положительное или отрицательное.

Примечание 2 к определению: Неопределенность – состояние, даже частичное, недостаточности информации, связанное с пониманием события или осознанием его последствий или вероятности.

Примечание 3 к определению: Риск часто характеризуется указанием возможных «событий» (как определено в п. 3.5.1.3 Руководства стандарта ИСО 73:2009) и «последствий» (как определено в п. 3.6.1.3 Руководства стандарта ИСО 73:2009), или к их комбинации.

Примечание 4 к определению: Риск часто выражается в форме комбинации последствий события (включая изменения в обстоятельствах) и связанной с ним «вероятности» (как определено в п. 3.6.1.1 Руководства стандарта ИСО 73:2009) возникновения.

Примечание 5 к определению: Риск безопасности пищевой продукции зависит от вероятности наступления неблагоприятного события, влияющего на здоровье и серьезности этого воздействия, что связано с угрозой (угрозами) в *пищевой продукции* (3.18) (как определено в Руководстве по процедурам Codex 1).

3.40 Значительная угроза для безопасности пищевых продуктов

угрозы для безопасности пищевой продукции (п. 3.22), выявленные с помощью оценки угрозы, которые должны контролироваться *мероприятиями по управлению* (п. 3.8).

3.41 Высшее руководство

лицо или группа людей, осуществляющих руководство и управление организацией (п. 3.31) на высшем уровне.

Примечание 1 к определению: Высшее руководство имеет право делегировать полномочия и предоставлять ресурсы в организации.

Примечание 2 к определению: Если область применения *системы менеджмента* (п. 3.25) охватывает только часть организации, то под высшим руководством подразумевают тех, кто осуществляет руководство и управляет частью организации.

U'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA

DAVLAT NAZORATINI

MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

3.42 Прослеживаемость

возможность проследить за историей, применением, перемещением и расположением объекта через определенный(-ые) этап(ы) производства, обработки и распределения.

Примечание 1 к определению: Движение может быть связано с происхождением материалов, историей технологической переработки или распределением *пищевой продукции* (п. 3.18).

Примечание 2 к определению: Объектом может быть *продукция* (п. 3.37), материал, устройство, оборудование, услуга и т. д.

[ИСТОЧНИК: SAC/GL 60-2006, с изменениями — были добавлены примечания к определению.]

3.43 Актуализация

незамедлительно предпринимаемые и/или запланированные действия, обеспечивающие применение самой актуальной информации.

Примечание 1 к определению: Термин "актуализация" отличается от терминов "поддержание в рабочем состоянии" и "сохранение":

— "поддержание в рабочем состоянии" - держать что-то в процессе/в хорошем состоянии;

— "сохранение" - сохранить что-то, с возможностью восстановления.

3.44 Валидация

получение свидетельств (о безопасности пищевой продукции), подтверждающего, что *мероприятия по управлению* (п. 3.8) или их комбинация способны результативно контролировать *значительную угрозу для безопасности пищевых продуктов* (п. 3.40).

Примечание 1 к определению: Валидация выполняется в момент разработки комбинации мероприятий по управлению или при внесении изменений в реализованные мероприятия по управлению.

Примечание 2 к определению: В настоящем стандарте указаны различия в терминах *валидация* (п. 3.44), *мониторинг* (п. 3.27) и *проверка* (п. 3.45):

— валидация применяется до начала выполнения мероприятий и предоставляет информацию о возможности получения намеченных результатов;

— мониторинг применяется во время выполнения мероприятий и предоставляет информацию для действий в течение определенного периода времени;

— проверка (верификация) применяется после выполнения мероприятий и предоставляет информацию для подтверждения соответствия.

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATI
MUVOFIQLASHTIRILGAN
BOSHQARILGAN

3.45 Проверка (верификация)

подтверждение соответствия установленным *требованиям* (п. 3.38) посредством предоставления объективных свидетельств.

Примечание 1 к определению: В настоящем стандарте указаны различия в терминах *валидация* (п. 3.44), *мониторинг* (п. 3.27) и *проверка* (п. 3.45):

- валидация применяется до начала выполнения мероприятий и предоставляет информацию о возможности получения намеченных результатов;
- мониторинг применяется во время выполнения мероприятий и предоставляет информацию для действий в течение определенного периода времени;
- проверка (верификация) применяется после выполнения мероприятий и предоставляет информацию для подтверждения соответствия.

4 Контекст организации

4.1. Понимание организации и ее контекста

Организация должна определить внешние и внутренние факторы, относящиеся к ее намерениям и стратегическому направлению и влияющие на ее способность достигать желаемого(ых) результата(ов), ее СМБПП.

Организация должна идентифицировать, анализировать и проводить актуализацию этих внешних и внутренних факторов.

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Рассматриваемые факторы или условия могут быть положительными или отрицательными.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Понимание контекста организации может быть облегчено путем рассмотрения внешних и внутренних факторов, включая помимо прочего следующее: нормативно-законодательную, технологическую, конкурентную, рыночную, культурную, социальную и экономическую среду, кибербезопасность и мошенничество в пищевой промышленности, защиту пищевой продукции и загрязнение на международном уровне, знания и результаты работы организации, будь то на международном, национальном, региональном или местном уровне.

4.2. Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон

а) учетом влияния, которое заинтересованные стороны оказывают или могут оказать на способность организации постоянно поставлять продукцию или услуги, отвечающие требованиям потребителей и применимым к ним законодательным и нормативно правовым требованиям, организация должна определить:

б) заинтересованные стороны, имеющие отношение к СМБПП,

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA

DAVLAT NAZORATI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

с) соответствующие требования этих заинтересованных сторон, относящиеся к СМБПП.

Организация должна идентифицировать, анализировать и проводить актуализацию информации, касающейся таких заинтересованных сторон и их соответствующих требований.

4.3. Определение области применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Организация должна определить границы и применимость СМБПП, чтобы установить область ее применения. В области применения должно быть указано следующее: продукты и услуги, процессы и производственные площадки, которые включены в СМБПП. Область применения должна включать следующее: мероприятия, процессы, продукцию или услуги, которые могут оказывать влияние на безопасность конечной пищевой продукции.

При определении области применения организация должна учитывать:

- а) внешние и внутренние факторы, названные в пункте 4.1;
- б) требования соответствующих заинтересованных сторон, указанные в пункте

4.2. Область применения должна быть доступна и оформляться в виде документированной информации.

4.4 Система менеджмента безопасности пищевой продукции

Организация должна разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии и постоянно актуализировать СМБПП, включая необходимые процессы и их взаимодействия, в соответствии с требованиями настоящего документа.

5. Лидерство

5.1. Лидерство и приверженность

Высшее руководство должно демонстрировать свое лидерство и приверженность в отношении с СМБПП путем

- а) обеспечения определения политики и целей СМБПП в области обеспечения безопасности пищевой продукции и их согласования со стратегическим направлением организации;
- б) обеспечения интеграции требований СМБПП в бизнес-процессы организации;
- с) обеспечения ресурсами, необходимыми для СМБПП;
- д) распространения в организации понимания важности результативного менеджмента безопасности пищевой продукции и соответствия требованиям СМБПП, законодательным и нормативно-правовым требованиям и

U'ZSTANDART AGENTLIG
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI

MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

взаимосогласованным потребительским требованиям, связанным с безопасностью пищевых продуктов;

е) обеспечения того, что СМБПП оценивалась и поддерживалась в рабочем состоянии для достижения запланированного результата (результатов) (см. 4.1);

ф) направления и оказания поддержки лицам, вносящим свой вклад в результативность СМБПП;

г) поддержки непрерывного улучшения;

h) поддержки других соответствующих руководителей в демонстрации ими лидерства в сфере их ответственности и полномочий.

ПРИМЕЧАНИЕ: слово «бизнес» в настоящем стандарте следует понимать в широком смысле: как определение видов деятельности, которые являются ключевыми для целей существования организации.

5.2. Политика

5.2.1 Определение политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции

Высшее руководство должно определить, внедрить и соблюдать политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции, которая:

а) соответствует намерениям и контексту организации;

б) создает основу для установления и анализа целей СМБПП;

с) включает в себя обязательство соответствовать действующим требованиям безопасности пищевых продуктов, включая требования законодательства, установленные органами государственного управления, а также взаимосогласованным требованиям потребителей, касающимся безопасности пищевой продукции;

д) подходит для внутреннего и внешнего обмена информацией;

е) включает в себя обязательство постоянно улучшать СМБПП;

ф) удовлетворяет требование о необходимости обеспечения областей ответственности, связанных с безопасностью пищевых продуктов.

5.2.2 Распространение информации о политике по обеспечению безопасности пищевой продукции

Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции должна:

а) быть доступной и храниться как документированная информация;

б) доводиться до сведения персонала, пониматься и применяться внутри организации на всех уровнях; быть доступной, исходя из конкретных условий, для соответствующих заинтересованных сторон.

ONZSTANDART AGENTLIG/
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

5.3 Функции, обязательства и полномочия в организации

5.3.1 Высшее руководство должно обеспечить определение, доведение до сведения и понимания персонала в организации обязательств и полномочий по должностям.

Высшее руководство должно распределить обязательства и полномочия для:

- a) обеспечения соответствия СМБПП требованиям настоящего стандарта;
- b) отчетности высшему руководству о результативности СМБПП;
- c) формирования группы безопасности пищевой продукции и руководителя этой группы;
- d) назначения лиц, наделенных определенными обязательствами и полномочиями, для инициирования и документирования мероприятия (мероприятий).

5.3.2 Руководитель группы безопасности пищевых продуктов несет ответственность за:

- a) разработку, внедрение, обеспечение функциональности и актуализацию СМБПП;
- b) управление группой безопасности пищевой продукции и организацию ее работы;
- c) обеспечение соответствующей подготовки и обучение членов группы безопасности пищевой продукции (см. пункт 7.2);
- d) предоставление отчетов высшему руководству организации по результативности и пригодности СМБПП.

5.3.3 Весь персонал должен нести ответственность за уведомление определенного лица (лиц) о проблемах, имеющих отношение к СМБПП.

6. Планирование

6.1 Меры по устранению рисков и изучению возможностей

6.1.1 При составлении плана по СМБПП, организация должна рассмотреть вопросы, указанные в п.4.1 и требования, указанные в п.4.2 и п.4.1 и определить риски и возможности, подлежащие рассмотрению, чтобы:

- a) гарантировать то, что СМБПП может достичь своего намеченного результата (результатов);
- b) увеличить их желаемое влияние;
- c) предотвратить или уменьшить нежелательные последствия;
- d) осуществлять постоянное улучшение.

BYSTANDART
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ПРИМЕЧАНИЕ: В контексте настоящего стандарта понятие рисков и возможностей ограничено событиями и их последствиями в отношении результативности и эффективности СМБПП. Ответственность на уровне общества - это ответственность за риски, угрожающие здоровью населения. Организации должны контролировать угрозы для безопасности пищевых продуктов (см. п. 3.22) и соблюдать требования, относящиеся к данному процессу, изложенному в пункте 8.

6.1.2 Организация должна планировать:

- a) меры по устранению этих рисков и изучению возможностей;
- b) то, каким образом;
- c) включить в состав и внедрить эти меры в процессы СМБПП;
- d) оценивать эффективность данных мер.

6.1.3 Меры или действия, выполняемые в отношении рисков и возможностей, должны быть пропорциональны:

- a) влиянию на возможность выполнения требований по безопасности пищевых продуктов;
- b) соответствию продукции и услуг требованиям потребителя;
- c) требованиям заинтересованных сторон в цепи создания пищевой продукции.

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Меры по устранению рисков и изучению возможностей могут включать в себя предотвращение рисков, принятие риска с целью осуществления возможности, устранение источника риска, изменение вероятности или последствий, разделение риска или принятие присутствия риска по обоснованному решению.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Возможности могут привести к принятию новых практик (изменение продуктов или процессов) с использованием новых технологий и других желательных и жизнеспособных возможностей для удовлетворения потребностей в безопасности пищевых продуктов организации или ее потребителей.

6.2. Цели системы менеджмента безопасности пищевой продукции и планирование этапов их достижений

6.2.1 Организация должна установить цели для СМБПП по соответствующим функциям и на соответствующих уровнях. Цели СМБПП:

- a) система должна соответствовать политике в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- b) система должна быть измеряемой (если практически возможно);
- c) система должна учитывать действующие требования безопасности пищевых продуктов, включая законодательные и нормативно-правовые требования и требования потребителя;
- d) система должна подлежать мониторингу и проверке;
- e) информация о системе должна передаваться;

0'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

f) система должна соблюдаться и актуализироваться соответствующим образом.

Организация должна хранить документированную информацию о целях СМБПП.

6.2.2 При планировании действий по достижению целей СМБПП, организация должна определить:

- a) что необходимо сделать;
- b) какие ресурсы потребуются;
- c) кто будет ответственным;
- d) период завершения;
- e) как будут оцениваться результаты.

6.3. Планирование изменений

Если организация определяет необходимость изменений в СМБПП, включая кадровые изменения, эти изменения должны осуществляться и доводиться до сведения на плановой основе. Организация должна учитывать:

- a) цель вносимых изменений и возможные последствия;
- b) постоянная целостность СМБПП;
- c) наличие ресурсов для эффективного осуществления изменений;
- d) распределение или перераспределение ответственности и полномочий.

7 Поддерживающие процессы

7.1 Ресурсы

7.1.1 Общие положения

Организация должна определить и обеспечить наличие ресурсов, необходимых для разработки, внедрения, поддержания и постоянного улучшения СМБПП.

Организация должна учитывать:

- a. возможности и ограничения, связанные с существующими внутренними ресурсами;
- b) в потребность во внешних ресурсах.

7.1.2 Человеческие ресурсы

Организация должна назначать только компетентный персонал (см. 7.2) для работы с и обеспечения функциональности эффективной СМБПП.

Если для разработки, внедрения, применения или оценки СМБПП привлекаются внешние эксперты, то организация должна обеспечить в наличии соглашения или договоры, определяющие ответственность и полномочия

DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

внешних экспертов, которые должны храниться в виде документированной информации.

7.1.3 Инфраструктура

Организация должна предоставить все ресурсы для определения, создания и поддержания функциональности инфраструктуры, необходимой для обеспечения соответствия требованиям СМБПП.

Инфраструктура включает:

- земельные участки, судна, здания и связанные с ними инженерные сети и коммуникации;
- оборудование, включая технические и программные средства;
- транспортные ресурсы;
- системы связи и информационные системы.

7.1.4 Рабочая среда

Организация должна определить, предоставить и поддерживать функциональность ресурсов для создания, управления и поддержания среды, необходимой для обеспечения соответствия требованиям СМБПП.

ПРИМЕЧАНИЕ А Благоприятная среда может представлять собой комбинацию человеческих и физических факторов, таких как:

- а) социальные (например, отсутствие дискриминации, спокойствие, бесконфликтность);
- б) психологические (например, снижение уровня стресса, профилактика эмоционального выгорания, эмоциональная защита);
- в) физические (например, температура, тепловой поток, влажность, освещение, кондиционирование, гигиена, шум). Эти факторы могут существенно различаться в зависимости от того, какие продукты и услуги предоставляются.

7.1.5 Внешне разработанные элементы системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Когда организация определяет, поддерживает функциональность, актуализирует и постоянно улучшает свою СМБПП с помощью внешне разработанных элементов СМБПП, включая программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ), анализ угроз и план контроля угроз (см. 8.5.4), то организация должна гарантировать, чтобы разработанные элементы:

- а) были разработаны в соответствии с требованиями настоящего стандарта;

- b) были применимы к специфике предприятия, процессам и продукции организации;
- c) были специально адаптированы группой по безопасности пищевой продукции к процессам и продуктам организации;
- d) внедрялись, использовались и актуализировались в соответствии с требованиями настоящего стандарта;
- e) хранились в качестве документированной информации.

7.1.6 Управление внешне поставляемыми процессами, продукцией или услугами

Организация должна:

- a) определять и применять критерии оценки, выбора, мониторинга результатов деятельности и повторной оценки внешних поставщиков процессов, продуктов и/или услуг;
- b) обеспечить адекватное информирование о своих требованиях к внешнему поставщику (поставщикам);
- c) обеспечить, чтобы внешне поставляемые процессы, продукты или услуги не оказывали негативного влияния на способность организации последовательно выполнять требования СМБПП;
- d) сохранять документированную информацию об этих мероприятиях и любых необходимых действиях в результате оценки и переоценки.

7.2. Компетентность

Организация должна:

- a) определять необходимую компетентность лица (лиц), включая внешних поставщиков, выполняющих работу под управлением организации, которая влияет на безопасность пищевой продукции и на результативность СМБПП;
- b) гарантировать, что персонал, включая группу по безопасности пищевых продуктов, и лица, ответственные за выполнение плана контроля угроз, обладает необходимой компетентностью, включая соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и/или опыт работы;
- c) гарантировать, что группа по безопасности пищевых продуктов имеет междисциплинарные знания и опыт работы в сфере разработки и внедрения СМБПП (включая помимо всего прочего продукцию, процессы, оборудование и угрозы для безопасности пищевой продукции организации в рамках СМБПП);
- d) если возможно, выполнять действия, направленные на получение требуемой компетентности и оценивать результативность предпринятых мер;
- e) хранить соответствующую документированную информацию, подтверждающую компетентность.

U'Z DSt ISO 22000:2019
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ПРИМЕЧАНИЕ: выполняемые действия могут включать, например, проведение обучения, подготовки или - перераспределение обязанностей среди имеющегося персонала; или же наем лиц, обладающих требуемым уровнем компетентности.

7.3. Осведомленность

Организация должна гарантировать, что соответствующие лица, выполняющие работу под управлением организации, имеют представление и нижеследующем:

- a) о политике в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- b) о целях СМБПП, соответствующих их задачам;
- c) о своем вкладе в результативность СМБПП, включая пользу от улучшения результатов деятельности по безопасности пищевой продукции;
- d) о последствиях несоответствия требованиям СМБПП.

7.4 Обмен информацией

7.4.1 Общие положения

Организация должна определить порядок внутреннего и внешнего обмена информацией, актуальный для СМБПП, включая следующее:

- a) какая информация будет передаваться;
- b) когда будет передаваться информация;
- c) кому будет передаваться информация;
- d) каким образом она будет передаваться;
- e) кто будет передавать информацию.

Организация должна гарантировать, что все лица, деятельность которых оказывает влияние на безопасность пищевых продуктов, понимают и осознают то, что обмен информацией является весьма важным требованием.

7.4.2 Внешний обмен информацией

Организация должна гарантировать, что информация в требуемом объеме передается по внешним источникам и все заинтересованные лица, участвующие в цепи создания пищевой продукции, имеют к ней доступ.

Организация должна разработать, внедрить и проводить эффективные мероприятия по обмену информацией с:

- a) внешними поставщиками и подрядчиками;
- b) клиентами и/или потребителями в отношении:
 - 1) информации о продукции, связанной с безопасностью пищевой продукции, чтобы обеспечить возможность обработки, хранения, приготовления, упаковки, хранения,

подготовки, распространения и использования продукции в цепи создания пищевой продукции или потребителем;

2) информации о выявленных угрозах для безопасности пищевых продуктов, которые должны контролироваться другими организациями в цепи создания пищевой продукции и/или потребителями;

3) информации о договорных соглашениях, запросах и заказах, включая их изменения;

4) обратной связи с потребителями и / или конечными потребителями, включая жалобы;

с) законодательными органами и органами государственного контроля;

d) другими организациями, которые оказывают влияние сами или на которых влияют результаты или обновления СМБПП.

Назначенный персонал должен иметь определенные обязательства и полномочия в отношении внешнего обмена любой информации, касающейся безопасности пищевой продукции. При необходимости, информация, полученная путем внешнего обмена информацией, следует использоваться как входные данные для анализа со стороны руководства (см. 9.3) и для актуализации СМБПП (см. 4.4 и 10.3).

Сведения, подтверждающие внешний обмен информацией, должны храниться как документированная информация.

7.4.3 Внутренний обмен информацией

Организация должна разработать, внедрить и проводить эффективные мероприятия по обмену информацией с персоналом по вопросам, касающимся обеспечения безопасности пищевой продукции. Чтобы СМБПП была результативной, организация должна обеспечить своевременное информирование группы по безопасности пищевой продукции о вносимых изменениях, включая, как минимум изменения, касающиеся:

- a) выпускаемой или разрабатываемой продукции;
- b) сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;
- c) системы производства и оборудования;
- d) производственных помещений, месторасположения оборудования, окружающей среды;
- e) программ уборки и санитарно-гигиенических мероприятий;
- f) упаковки, хранения и системы распределения;
- g) уровня квалификации персонала и/или распределения обязательств и полномочий;
- h) требований, установленных законами и органами государственного управления;

O'ZSTANDART AGENTLIGI

STANDARTLAR VA

DAVLAT NAZORATINI

MUVOFIQLASHTIRISH

BOSHQARMASI

- i) информированности об угрозах для безопасности пищевой продукции и мероприятий по управлению;
- j) требований, установленных потребителями, секторами экономики, а также других требований, которые организация обязалась соблюдать;
- k) актуальных запросов от внешних заинтересованных сторон;
- l) жалоб и оповещений, в которых указываются угрозы для безопасности пищевой продукции, связанные с конечной продукцией; других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

Группа по безопасности пищевых продуктов будет считаться ответственной за донесение вышеуказанной информации до внимания в случае актуализации СМБПП (см. 4.4 и 10.3).

Высшее руководство должно гарантировать, что соответствующая информация будет использоваться в качестве входных данных для анализа со стороны руководства (см. 9.3).

7.5 Документированная информация

7.5.1 Общие положения

СМБПП организации должна включать в себя:

- a) документированную информацию, которая требуется по данному документу;
- b) документированную информацию, определенную организацией, как необходимую для обеспечения результативности СМБПП;
- c) документированную информацию и требования, установленные законодательством и органами государственного управления и потребителями.

ПРИМЕЧАНИЕ: Степень потребности и объем документированной информации для СМБПП одной организации может отличаться от степени потребности и объема другой, в зависимости:

- от размера организации и вида ее деятельности, процессов, продукции и услуг;
- от сложности процессов и их взаимодействия;
- от компетентности персонала.

7.5.2 Создание и актуализация

При создании и актуализации документированной информации, организация должна соответствующим образом обеспечить следующее:

- a) ее идентификацию и описание (например, название, дата, автор, ссылочный номер);

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- b) ее формат (например, язык, версия программного обеспечения, графические изображения) и носитель (например, бумажный или электронный);
- анализ и официальное утверждение с точки зрения соответствия и пригодности.

7.5.3 Контроль документированной информации

7.5.3.1 Документированная информация, требуемая для СМБПП, должна контролироваться в целях обеспечения:

- a) ее доступности и пригодности к применению, где и когда необходимо;
- b) ее достаточной защиты (например, от несоблюдения конфиденциальности, от ненадлежащего применения или от неполноты);

7.5.3.2 Чтобы контролировать документированную информацию, организация должна выполнять следующие действия, по мере необходимости:

- a) ее распределение, обеспечение ее доступности и поиска, а также использование;
- b) хранение и защиту, включая сохранение удобочитаемости;
- c) контроль изменений (например, контроль версий);
- d) соблюдение сроков хранения и порядка уничтожения.

Документированная информация внешнего происхождения, определенная организацией, как необходимая для планирования и функционирования СМБПП должна соответствующим образом идентифицироваться и контролироваться.

Документированная информация, которая храниться в качестве подтверждения соответствия, должна быть защищена от непреднамеренного изменения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Доступ подразумевает разрешение только на просмотр документированной информации или разрешение и право на просмотр и внесение изменений в документированную информацию.

8. Производство

8.1. Планирование и управление производством

Организация должна планировать, внедрять, контролировать, выполнять и актуализировать процессы, соответствующие требованиям по безопасности пищевой продукции и осуществлять действия, определенные в пункте 6.1, посредством:

U'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- a) определения критериев для процессов;
- b) осуществления контроля над процессами в соответствии с установленными критериями;
- c) определения и ведения документированной информации в объеме, необходимом для обеспечения уверенности в том, что процессы выполнялись, так как это было запланировано.

Организация должна контролировать запланированные изменения и анализировать последствия непредусмотренных изменений, предпринимая во внимание, при необходимости, меры по смягчению негативных воздействий.

Организация должна гарантировать то, что процессы, переданные внешним организациям, контролируются (см. п. 7.1.6).

8.2. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)

8.2.1 Организация должна разрабатывать, внедрять, выполнять и актуализировать программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ), нацеленные на предотвращение и/или снижение количества загрязняющих веществ (в том числе угроз для безопасности пищевой продукции) в продукции, в процессах производства и в производственной среде.

8.2.2 ПОПМ должны:

- a) подходить для организации и ее контекста в отношении безопасности пищевой продукции;
- a) соответствовать масштабу и типу производственной деятельности, а также характеру производимой и/или перерабатываемой продукции;
- b) осуществляться в рамках всей системы производства или как программы общего характера или как программы, распространяющиеся на конкретную продукцию или процесс;
- c) утверждаться группой безопасности пищевой продукции.

8.2.3 При выборе и/или разработке ПОПМ организация должна обеспечить применение соответствующих требований законодательства и органов государственного управления, а также требований взаимно согласованных с потребителем. Организация должна учитывать:

- a) действующие разделы серии ISO/TS 22002;
- b) действующие стандарты, действующие рекомендации.

8.2.4 При разработке ПОПМ организация должна учитывать:

- а) строительство и расположение производственных зданий и связанных с ними вспомогательных сооружений;
- б) планировку помещений, включая зонирование, рабочее пространство и бытовые помещения;
- в) подведение воздушных коммуникаций, линий водоснабжения, электропитания и других коммуникаций;
- г) службы по борьбе с вредителями, утилизации отходов и сточных вод и прочие вспомогательные службы;
- д) соответствие оборудования для уборки и технического обслуживания и его доступность;
- е) процессы утверждения поставщика (например, сырья, ингредиентов, химических реагентов и упаковки);
- ж) входной контроль поступающих материалов, хранение, отпуск, транспортировку и обработку продукции;
- з) мероприятия по предотвращению взаимного (перекрестного) загрязнения;
- и) чистку и санитарно-гигиенические мероприятия;
- й) гигиену персонала;
- к) информацию о продукте / осведомленность потребителей;
- л) прочие актуальные аспекты.

Документированная информация должна содержать данные по выбору, разработке, надлежащему мониторингу и верификации ПОПМ.

8.3 Система прослеживаемости

Система прослеживаемости предназначена для однозначной идентификации входящего материала поставщиков и определения первой точки в маршруте распределения конечной продукции. При разработке и внедрении системы прослеживаемости, как минимум необходимо учесть следующее:

- а) взаимосвязь партии получаемых материалов, ингредиентов и промежуточной продукции (полуфабрикатов) с конечными продуктами;
- б) переработку материалов / продуктов;
- в) распределение конечной продукции.

Организация¹ должна гарантировать определение требований законодательства, органов государственного управления и требований потребителей.

Документированная информация, как объективное свидетельство функционирования системы прослеживаемости, должна храниться в течение определенного периода времени, как минимум в течение срока годности

продукции. Организация должна проводить верификацию и тестировать эффективность системы прослеживаемости.

ПРИМЕЧАНИЕ: При необходимости, для проверки результативности, верификация системы должна включать в себя сверку объема конечной продукции с объемом ингредиентов.

8.4. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них

8.4.1 Общие положения

Высшее руководство обеспечивает доступность процедур реагирования на потенциальные чрезвычайные ситуации или аварийные ситуации несущие потенциальную угрозу для безопасности пищевой продукции, которые полностью соответствуют роли организации в цепи создания пищевой продукции.

Для управления такими чрезвычайными обстоятельствами и аварийными ситуациями должна разрабатываться и вестись документированная информация.

8.4.2 Действия в условиях возникновения чрезвычайных обстоятельств и аварийных ситуаций

Организация должна:

а) реагировать на возникающие чрезвычайные обстоятельства и аварийные ситуации, а именно:

- 1) обеспечивать соблюдение соответствующих требований законодательства и органов государственного управления;
 - 2) осуществлять внутренний обмен информацией;
 - 3) осуществлять внешний обмен информацией (например, с поставщиками, потребителями, контролирующими органами, средствами массовой информации);
- б) принимать меры по сокращению последствий чрезвычайных обстоятельств с учетом их масштаба и потенциального воздействия чрезвычайных обстоятельств и аварийных ситуаций на безопасность пищевых продуктов;

с) периодически изучать процедуры, где возможно;

д) анализировать и, при необходимости, актуализировать документированную информацию после возникновения чрезвычайных обстоятельств и аварийных ситуаций или после проведения изучений.

ПРИМЕЧАНИЕ: Примерами чрезвычайных ситуаций, которые могут повлиять на безопасность и / или производство пищевой продукции являются бедствия,

O'Z STANDART AGENTLIGI

STANDARTLASHTIRISH VA

DAVLAT NIZOMLARI

MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

экологические катастрофы, биотерроризм, несчастные случаи на производстве, чрезвычайные ситуации в области общественного здравоохранения и другие несчастные случаи, такие как перебой в работе служб водоснабжения, подачи питания или холодоснабжения.

8.5. Контроль угроз

8.5.1 Предварительные шаги для проведения анализа угроз

8.5.1.1 Общие положения

Группа по безопасности пищевой продукции должна собирать, вести и обновлять предварительную документированную информацию для проведения анализа угроз, включая помимо прочего:

- а) актуальные требования потребителя, требования, установленные законодательными органами и органами государственного управления;
- б) продукцию, процессы, оборудование организации;
- с) угрозы для безопасности пищевой продукции, относящиеся к СМБПП.

8.5.1.2 Характеристики сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, контактирующих с пищевой продукцией

Организация должна гарантировать то, что для всех видов сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, контактирующих с пищевой продукцией, определены актуальные требования, установленные законодательством и органами государственного управления по безопасности пищевой продукции.

Организация должна хранить документированную информацию, касающуюся всех видов сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, контактирующих с пищевой продукцией в объеме, который требуется для проведения анализа угроз (см. 8.5.2), включая по возможности следующие данные:

- а биологические, химические и физические характеристики;
- б состав сложных ингредиентов, включая добавки и вещества, используемые в производстве;
- с происхождение (например, животное, минеральное или растительное);
- д место происхождения;
- е метод производства;
- ф методы упаковки и поставки;
- г условия хранения и срок годности;
- h подготовка и / или обработка перед использованием или производственной обработкой;

и критерии приемки, относящиеся к безопасности пищевой продукции, или нормативная документация по материалам и ингредиентам, закупленным в соответствии с их предусмотренным применением.

8.5.1.3 Характеристики конечной продукции

Организация должна гарантировать то, что для конечной продукции будут определены все актуальные требования, установленные законодательством и органами государственного управления.

Организация должна хранить документированную информацию, касающуюся характеристик конечной продукции в объеме, который требуется для проведения анализа угроз (см. 8.5.2), включая по возможности следующие данные:

- a) наименование продукта или подобную идентификацию;
- b) состав;
- c) биологические, химические и физические свойства, относящиеся к безопасности пищевых продуктов;
- d) предусмотренный срок хранения и условия хранения;
- e) упаковку;
- f) маркировку, касающуюся безопасности пищевой продукции и/или инструкции по применению, приготовлению и предполагаемому использованию;
- g) способ(ы) дистрибуции и поставки.

8.5.1.4 Предусмотренное применение

Документированная информация должна включать в себя сведения по предусмотренному применению и вероятному обращению с конечной продукцией, а также по любому непреднамеренному, но вероятному непредусмотренному применению и обращению с конечной продукцией, в тот объем, который необходим для проведения анализа угроз (см. 8.5.2).

Для каждого вида продукции следует идентифицировать группу потребителей/пользователей.

Необходимо выделить группу потребителей/пользователей, которая является особенно уязвимой к определенной угрозе для безопасности пищевой продукции.

8.5.1.5 Технологические схемы и описание процессов

8.5.1.5.1 Подготовка технологических схем

Группа по безопасности пищевой продукции должна создавать, хранить и актуализировать технологические схемы для продукции или категорий

DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

продукции и процессов, определенных в СМБПП, в виде документированной информации.

В технологических схемах должны быть представлены графические изображения процесса. Технологические схемы будут применяться при проведении анализа угроз в качестве основы для оценки возможного возникновения, увеличения/ снижения степени или появления угроз для безопасности пищевой продукции.

Технологические схемы должны быть понятными, точными и в достаточной мере подробными, и содержать тот объем данных, который позволит выполнить анализ угроз. Технологические схемы, в зависимости от требований, должны включать в себя следующие данные:

- а) последовательность и взаимодействие всех операций;
- б) любые внешние процессы (переданные на аутсорсинг);
- в) участки, на которых в технологической линии задействуются сырьевые материалы, ингредиенты, технологические добавки, упаковочные материалы, комплектующие и полуфабрикаты;
- г) участки, на которых выполняется переделка и переработка;
- д) участки, на которых осуществляется выпуск или извлечение конечной продукции, промежуточной продукции, побочной продукции и отходов.

8.5.1.5.2 Подтверждения технологических схем на объекте

Группа по безопасности пищевой продукции подтверждает точность технологических схем на объекте, при необходимости актуализирует их и хранит в качестве документированной информации.

8.5.1.5.3 Описание процессов и среды процесса

Группа по безопасности пищевой продукции должна представить руководство проведения анализа угроз, включая следующее:

- а) планировку помещений, включая пищевые и непищевые зоны,
- б) технологическое оборудование и контактирующие материалы, технологические добавки и поточность материалов;
- в) существующие ПОПМ, параметры процесса, мероприятия по управлению (если имеются) и/или степень обязательности их применения, или процедуры, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции;
- г) внешние требования (например, требования, установленные законодательством и органами государственного управления или требования потребителей), которые могут повлиять на выбор и степень обязательности мероприятий по управлению.

Изменения, вызванные ожидаемой сменой персонала, должны также быть включены, если возможно.

DAV LAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Описания должны актуализироваться по мере необходимости и храниться как документированная информация.

8.5.2 Анализ угроз

8.5.2.1 Общие положения

Группа по безопасности пищевой продукции должна проводить анализ угроз на основании предварительной информации, определять угрозы, которые нужно контролировать. От степени контроля зависит безопасность пищевой продукции, а также, в зависимости от ситуации, мероприятия по управлению могут быть использованы в комбинации.

8.5.2.2 Идентификация угроз и определение их допустимых уровней

8.5.2.2.1 Организация должна выявить и задокументировать все угрозы для безопасности пищевой продукции, которые возможны для конкретного типа продукции, процесса и среды процесса. Идентификацию следует проводить, основываясь на:

- а) предварительной полученной информации и собранных данных согласно п. 8.5.1;
- б) опыте;
- в) внутренней и внешней информации, включая, по мере возможности, эпидемиологические, научные и другие исторические данные;
- г) информацию, которая получена на этапах цепи создания пищевой продукции, имеющую отношение к угрозам для безопасности пищевой продукции, в том числе для безопасности конечной продукции, промежуточной продукции и пищевой продукции, непосредственно во время употребления.
- е) требования, установленные законодательством и органами государственного управления, и требования потребителей.

ПРИМЕЧАНИЕ 1. Опыт может включать информацию, полученную от персонала и внешних экспертов, которые знакомы с продукцией и/или процессами на других производствах.

ПРИМЕЧАНИЕ 2. Требования законодательства и органов государственного управления могут включать цели безопасности пищевых продуктов (ЦБПП). По определению Комиссии по выработке свода Правил производства и распространения пищевых продуктов, ЦБПП это «предельная частота и/или концентрация угроз в пищевой продукции во время ее потребления, которая представляет и способствует соответствующему уровню защиты (СУЗ)».

U'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Угрозы должны рассматриваться детально, в объеме достаточном для проведения оценки угроз и выбора соответствующих мероприятий по управлению.

8.5.2.2.2 Организация должна определить этап(ы) (например, приемка сырья, обработка, распределение, доставка), на котором может иметь место, возникнуть, увеличиться и присутствовать любая возможная угроза для безопасности пищевой продукции.

При идентификации угроз организация должна принять во внимание:

- а) предшествующие и последующие шаги в цепи создания пищевой продукции;
- б) все этапы, определенные в технологической схеме;
- с) оборудование, используемое в процессе, средства инженерного обеспечения/среду процессов и персонал.

8.5.2.2.3 Организация должна для каждой из идентифицированных угроз для безопасности пищевой продукции определить приемлемый уровень этой угрозы для конечной продукции.

При определении допустимых уровней организация должна:

- а) обеспечить определение требований, установленных законодательными органами и органами государственного управления и требований потребителя;
- б) учитывать предусмотренное назначение конечной продукции;
- с) учитывать любую другую актуальную информацию.

Организация должна хранить документальную информацию, касающуюся определения и обоснования допустимых уровней угроз.

8.5.2.3 Оценка угроз

Организация должна проводить оценку каждой выявленной угрозы для безопасности пищевой продукции, чтобы определять насколько важно устранение или снижение данной угрозы до допустимого уровня.

Каждая угроза для безопасности пищевой продукции должна быть оценена организацией в отношении:

- а) вероятности ее возникновения в конечном продукте еще до осуществления мероприятий по управлению;
- б) серьезности неблагоприятного воздействия этой угрозы на здоровье, при условии предусмотренного применения (см. п. 8.5.1.4). Организация должна выявлять любые значительные угрозы для безопасности пищевых продуктов.

Используемая методология оценки рисков должна быть описана, а результаты оценки опасности должны храниться в виде документированной информации.

U'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

8.5.2.4 Выбор и классификация мероприятий по управлению

8.5.2.4.1 Основываясь на результатах оценки угроз, организация должна выбрать соответствующие мероприятия по управлению или комбинацию мероприятий по управлению, которые помогут предотвратить или снизить уровень выявленных значительных угроз для безопасности пищевой продукции до установленных допустимых уровней.

Организация должна выполнить классификацию выбранных идентифицированных мероприятий по управлению, которые должны контролироваться как ППОПМ (см. п. 3.30) или как ККТ (см. п. 3.11).

Категоризация мероприятий по управлению должна выполняться с использованием системного подхода.

Для каждого мероприятия по управлению должна быть проведена оценка:

- а) вероятности его неэффективного действия;
- б) серьезности последствий в случае его неэффективного действия; данная оценка должна включать следующее:
 - 1) воздействие на идентифицированные значительные угрозы для безопасности пищевой продукции;
 - 2) его место в системе относительно других мероприятий по управлению;
 - 3) было ли оно определено особым образом и применяется для снижения опасности до допустимого уровня или нет;
 - 4) является ли это мероприятие отдельным или частью комбинации мероприятий по управлению.

8.5.2.4.2 Кроме того, для каждого мероприятия по управлению систематический подход должен включать оценку возможности:

- а) определения измеримых критических пределов и/или измеримых/наблюдаемых критериев выполнения;
- б) мониторинга для обнаружения любой ошибки (сбоя), которая может привести к превышению критических пределов и / или измеримых/ наблюдаемых критериев выполнения;
- с) выполнения своевременной коррекции в случае такой ошибки (сбоя).

Процесс принятия решений, результаты отбора и категоризации мероприятий по управлению должны храниться в виде документальной информации.

Внешние требования (например, установленные законодательством и органами государственного контроля и требования потребителей), которые могут повлиять на выбор и жесткость мероприятий по управлению, также должны храниться в виде документальной информации.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

8.5.3 Валидация мероприятий по управлению и комбинаций мероприятий по управлению

Группа по безопасности пищевых продуктов должна проводить валидацию выбранных мероприятий по управлению для подтверждения способности обеспечить предусмотренный контроль значительных угроз для безопасности пищевой продукции. Данная валидация должна выполняться до начала осуществления мероприятия(-ий) по управлению и комбинации мероприятий по управлению, которые должны быть включены в план контроля угроз (см. 8.5.4) и после того, как будут сделаны любые изменения (см. пп. 7.4.2, 7.4.3, 10.2 и 10.3).

Если в соответствии с результатами валидации будет выяснено, что мероприятия по управлению не могут обеспечить надлежащий контроль, группа по безопасности пищевой продукции должна будет модифицировать (изменить) и провести повторную оценку мероприятия по управлению и/или комбинацию мероприятий по управлению.

Группа по безопасности пищевой продукции должна хранить методологию валидации и сведения, подтверждающие способность мероприятий по управлению достигнуть намеченных результатов, в виде документированной информации.

ПРИМЕЧАНИЕ: Модификация может включать внесение изменений в мероприятия по управлению (т.е. изменение параметров процесса, повышение степени обязательности и/или их комбинации) и/или изменений, касающихся технологий производства сырьевых материалов, характеристик конечной продукции, методов распределения и предполагаемого использования конечной продукции.

8.5.4 План управления угрозами (план НАССР / ППОПМ)

8.5.4.1 Общие положения

Организация должна разработать, внедрить и придерживаться плана управления угрозами. План управления угрозами должен храниться в виде документированной информации и по каждому мероприятию по управлению включать в себя следующую информацию по каждой идентифицированной ККТ или производственной программе обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ):

- а) информацию об угрозе (угрозах) для безопасности пищевой продукции, которую необходимо будет контролировать в ККТ или с помощью ППОПМ;
- б) информацию о критическом пределе(-ах) в ККТ или критерии выполнения для ППОПМ;
- в) информацию о процедуре(ах) мониторинга;
- г) информацию о коррекции, которая должна быть выполнена, если критические пределы или критерии выполнения не соблюдены;
- е) информацию об ответственности и полномочиях,

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

f) информацию о ведении записей по мониторингу.

8.5.4.2 Определение критических пределов и критериев выполнения

Следует определить критические пределы для ККТ и критерии выполнения для ППОПМ. Обоснование для выбора критических пределов и критериев выполнения должно оформляться в виде документированной информации.

Критические пределы в ККТ должны быть измеряемыми. Соответствие критическим пределам является гарантией того, что допустимый уровень не превышен.

Критерии выполнения для ППОПМ должны быть измеримыми или наблюдаемыми. Соответствие критериям выполнения является гарантией того, что допустимый уровень не превышен.

8.5.4.3 Системы мониторинга в ККТ и для ППОПМ

В каждой ККТ для каждого мероприятия(-ий) по управлению или комбинации мероприятий по управлению должна быть определена система мониторинга, которая поможет выявить несоответствие критическим пределам. Система должна охватывать все намеченные или запланированные измерения, имеющие отношение к критическому пределу(-ам).

Для каждой ППОПМ для мероприятия по управлению или комбинации мероприятий по управлению должна быть определена система мониторинга, которая поможет выявить несоответствие критериям выполнения.

Система мониторинга в каждой ККТ и для каждой ППОПМ должна быть отражена в документированной информации, включая следующее:

- a) измерения или наблюдения, которые обеспечивают получение результатов в пределах приемлемых временных рамок;
- b) методы мониторинга или используемые устройства;
- c) применимые методы калибровки или эквивалентные методы для проверки достоверности измерений или наблюдений (см. п. 8.7) для ППОПМ;
- d) периодичность мониторинга;
- e) результаты мониторинга;
- f) полномочия и ответственность за проведение мониторинга;
- g) полномочия и ответственность за проведение оценки результатов мониторинга;

Для каждой ККТ требуется определить такие методы и периодичность мониторинга, которые должны будут гарантировать своевременное выявление случаев превышения критических пределов, чтобы обеспечить своевременную изоляцию и оценку продукции (см. п. 8.9.4).

Q'ZSTANDARD AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA

DAVLAT NAZORATINI

MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Для каждой ППОПМ требуется определить такие методы и периодичность мониторинга, которые будут соразмерны вероятности возникновения ошибки и серьезности последствий.

Если мониторинг ППОПМ основан на субъективных данных наблюдений (например, визуальный осмотр), необходимо будет подкрепить метод инструкциями или спецификациями.

8.5.4.4 Действия в случае превышения критических пределов или критериев выполнения

Организация должна указать какая коррекция (см. п. 8.9.2) и корректирующие мероприятия (см. п. 8.9.3) выполняются, когда нарушаются границы критических пределов или критерий действия, и должна гарантировать, что:

- a) потенциально опасная продукция не выпускается (см. п. 8.9.4);
- b) определены причины несоответствия;
- c) параметр(-ы), который контролируется в ККТ или с использованием ППОПМ, возвращается в установленный диапазон критических пределов или критериев выполнения;
- d) не допускается выход данного параметра за критический предел или критерии выполнения.

Организация должна выполнить коррекцию в соответствии с п. 8.9.2 и корректирующие мероприятия в соответствии с п. 8.9.3.

8.5.4.5 Реализация плана управления угрозами

Организация должна реализовать план управления угрозами и придерживаться его, а соответствующие подтверждающие факты реализации плана должны храниться как документированная информация.

8.6. Актуализация данных по ПОПМ и плана управления угрозами

После разработки плана управления угрозами организация должна будет актуализировать при необходимости следующую информацию:

- a) характеристики сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, контактирующих с пищевой продукцией;
- b) характеристики конечной продукции;
- c) предусмотренное применение;
- d) технологические схемы и описания процессов и среды процессов.

Организация должна обеспечить актуальность плана управления угрозами и/или ПОПМ.

8.7. Управление мониторингом и измерениями

Организация должна представить доказательства того, что выбранные методы мониторинга и измерений, а также применяемое оборудование полностью подходят для проведения мониторинга и измерений, связанных с ПОПМ и планом управлениями угрозами.

Оборудование, используемое для мониторинга и измерений, должно:

- а) проходить калибровку или проверку через определенные промежутки времени до их использования;
- б) настраиваться или перенастраиваться, если это необходимо;
- с) быть идентифицировано таким образом, чтобы был очевиден статус калибровки;
- д) быть защищено от настройки, которая делает результаты измерений неправильными;
- е) быть защищено от повреждения и разрушения.

Результаты калибровки и проверки должны храниться в виде документированной информации. Калибровка всего оборудования должна проводиться в соответствии с международными или национальными стандартами измерений. При отсутствии таких стандартов, источники, используемые при калибровке или проверке, должны храниться в виде документальной информации.

Если будет выявлено, что измерительное оборудование не пригодно для применения по его прямому назначению или среда функционирования процессов не соответствует требованиям, организация должна будет перепроверить действительность результатов предыдущих измерений. Если измерительное оборудование или среда функционирования процесса и любой продукт будут признаны несоответствующими, то организация должна будет принять соответствующие меры в отношении такого оборудования или среды функционирования процесса и продукта.

Оценка и предпринимаемые по ее результатам действия должны оформляться и храниться в виде документированной информации.

Валидация программного обеспечения, используемого для мониторинга и измерений, выполняемых в рамках СМБПП, должна проводиться организацией, поставщиком ПО или сторонними организациями перед его использованием. Документированная информация по вопросам валидации должна оформляться организацией. Программное обеспечение должно обновляться своевременно.

Всякий раз, когда выполняются изменения, включая изменения в конфигурации программного обеспечения /модификацию готового программного обеспечения, они должны быть одобрены, документированы и утверждены до внедрения.

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATLARI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ПРИМЕЧАНИЕ Приобретаемое готовое программное обеспечение, обычно используемое в пределах его предназначенной области применения, может рассматриваться как уже прошедшее валидацию.

8.8 Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления угрозами

8.8.1. Проверка (верификация)

Организация должна разработать, внедрить и проводить верификационные мероприятия. В плане верификации должны быть определены методы, цель, периодичность и ответственность за осуществление верификационных мероприятий.

Каждое выполняемое верификационное мероприятие должно подтверждать следующее:

- a) ПОПМ реализованы и результативны;
- b) План управления угрозами реализован и результативен;
- c) уровни угроз находятся в рамках допустимых пределов;
- d) входные данные для анализа угроз актуализируются;
- e) другие действия, определенные организацией, реализованы и результативны.

Организация должна следить, чтобы верификационные мероприятия не выполнялись лицом ответственным за мониторинг этих мероприятий.

Результаты верификации должны оформляться в виде документированной информации и передаваться заинтересованным лицам.

Если верификация основана на испытании образцов конечной продукции или прямой выборки, и при испытаниях обнаруживается, что данные образцы не соответствуют допустимому уровню угрозы для безопасности пищевой продукции (см. п. 8.5.2.2), то организация должна будет отнести такую партию(-ии) продукции к потенциально опасной категории (см. п. 8.9.4.3) и провести корректирующие мероприятия согласно п. 8.9.3.

8.8.2 Анализ результатов верификационных мероприятий

Группа по безопасности пищевой продукции проводит анализ результатов верификации, которые применяются в качестве опорных данных для оценки результативности СМБПП (см. п. 9.1.2).

8.9 Контроль несоответствий продукции и процессов

8.9.1 Общие положения

Организация должна гарантировать то, что данные, полученные в результате мониторинга ППОПМ и в ККТ, оцениваются и принимаются (и) лицом (лицами), обладающим(и) компетенцией (знаниями) и полномочиями для

DAVLAT NAZORATI
MUVOFIQLASHTIRI H
BOSHQARVASI

принятия решений в отношении проведения коррекции и корректирующих мероприятий.

8.9.2 Коррекция

8.9.2.1 Организация должна гарантировать, что в случае превышения критических пределов в ККТ и/или несоблюдения критериев выполнения ППОПМ, продукция, на которую оказала воздействие такая ситуация, будет идентифицирована, и ее использование и выпуск будут контролироваться.

Организация должна будет разработать, вести и актуализировать документированную информацию, которая включает:

- а) сведения, касающиеся метода идентификации, оценки и коррекции конечной продукции, на которую оказала воздействие вышеуказанная ситуация, для дальнейшего правильного обращения с ней;
- б) сведения, касающиеся мероприятий по анализу проведенной коррекции.

8.9.2.2 Если критические предельные значения ККТ не будут выполнены, продукция, на которую это оказало влияние, будет идентифицирована, и с ней будут обращаться как с потенциально небезопасной продукцией (см. 8.9.4).

8.9.2.3 В случае, если критерии ППОПМ не будут соблюдены, необходимо провести следующие мероприятия:

- а) определить последствия ошибки в отношении вопроса о безопасности пищевой продукции;
- б) определить причины (причину) ошибки;
- в) выявить продукцию, на которую было оказано влияние, и способы обращения с ней в соответствии с требованиями пункта 8.9.4. Организации следует сохранять результаты проведения оценки документированной информации.

8.9.2.4 Документированная информация сохраняется в качестве данных, в которых представлено описание корректирующих действий, предпринимаемых в отношении несоответствующей продукции и процессов, в том числе:

- а) характер несоответствия;
- б) причина (причины) ошибки;
- в) последствия выявления несоответствия.

8.9.3 Корректирующие мероприятия

Необходимость проведения корректирующих мероприятий оценивается в случае несоблюдения критических предельных значений ККТ и/или критериев выполнения ППОПМ.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Организации следует создавать и сохранять документированную информацию, в которой описываются соответствующие мероприятия по выявлению и устранению причины возникновения несоответствий, с целью предотвратить повторное возникновение несоответствия и развернуть процесс контроля после выявления несоответствия.

Данные мероприятия включают:

- а) анализ несоответствий, выявленных потребителем и/или по причине жалобы потребителя и/или анализ по результатам составления отчетов контролирующих органов;
- б) анализ тенденций мониторинга результатов, которые могут свидетельствовать о потере контроля;
- с) определение причины (причин) несоответствия;
- д) определение и реализация мероприятий в целях обеспечения уверенности в том, что несоответствие не повторится вновь;
- е) документирование результатов проведения корректирующих мероприятий;
- ф) проверка предпринятых корректирующих мероприятий в целях обеспечения уверенности в том, что они явились эффективными;

Организация должна вести документированную информацию по всем корректирующим мероприятиям.

8.9.4 Обращение с потенциально небезопасной продукцией

8.9.4.1 Общие положения

Организация должна предпринимать действия в целях предотвращения попадания потенциально небезопасной продукции в цепь создания пищевой продукции, за исключением случаев, когда имеются доказательства того, что:

- а) угроза (угрозы) безопасности пищевых продуктов была снижена до определенного приемлемого уровня;
- б) угроза (угрозы) безопасности пищевых продуктов будет снижена до выявленного приемлемого уровня до попадания в цепь создания пищевой продукции; либо
- с) продукция по-прежнему соответствует определенным допустимым уровням угрозы безопасности пищевых продуктов, несмотря на несоответствие.

Организация должна сохранять продукцию, которая была идентифицирована в качестве потенциально небезопасной в рамках своего контроля до того момента, пока данная продукция не пройдет оценку и не будет решено, что с ней делать далее.

Если продукция, которая вышла за рамки контроля организации, впоследствии признается в качестве небезопасной, организация должна

уведомить об этом соответствующие заинтересованные стороны и предпринять действия по ее отзыву/снятию с производства (см. пункт 8.9.5).

Средства контроля и прочие ответные реакции различных заинтересованных сторон, а также разрешения на взаимодействие с потенциально небезопасной продукцией, должны быть сохранены в качестве документированной информации.

8.9.4.2 Оценка перед выпуском продукции

Каждая партия продукции, пострадавшая по причине несоответствия, должна быть подвергнута оценке.

Продукция, пострадавшая по причине ошибки, но которая остается в рамках критических предельных значений ККТ, не подлежит выпуску, но должна пройти обработку согласно требованиям, представленным в разделе 8.9.4.3.

Продукция, пострадавшая по причине ошибки, но отвечает критериям выполнения ППОПМ, подлежит выпуску в качестве безопасной только в следующих случаях:

- а) наличие свидетельства о том, что меры контроля, помимо мер контроля в рамках системы мониторинга, явились результативными;
- б) наличие свидетельства о том, что общий эффект от применения мер по контролю в отношении конкретного продукта, соответствовал предполагаемым характеристикам (т.е. определенным допустимым уровням);
- с) результаты выборки, анализ и/или прочие мероприятия по проверке продемонстрировали, что пострадавшая продукция соответствует определенным допустимым уровням в отношении угрозы безопасности пищевых продуктов.

Результаты оценки выпуска продукции сохраняются в качестве документированной информации.

8.9.4.3 Распоряжение продукцией с несоответствиями

Продукция, которая является не приемлемой для выпуска, подлежит:

- а) переработке или дальнейшей обработке на территории или вне пределов организации. Это необходимо для того, чтобы получить уверенность в том, что угроза безопасности была снижена до приемлемого уровня; либо
- б) будет перенаправлена для применения в иных целях, поскольку показатель пищевой безопасности в цепи создания пищевой продукции не пострадал; либо
- с) уничтожению и/или утилизации в качестве отхода.

Документированная информация о распоряжении продукцией с несоответствиями, в том числе процесс определения лица (лиц), обладающего полномочиями на утверждение несоответствий, должна быть сохранена.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

8.9.5 Снятие с производства/отзыв

Организация должна обеспечивать своевременное снятие с производства/отзыв партий конечной продукции, которые были идентифицированы как потенциально опасные, путем назначения компетентного лица (лиц), имеющего полномочия инициировать и осуществлять подобные мероприятия.

Организация создает и сохраняет документированную информацию в целях:

- а) уведомления соответствующих заинтересованных сторон (например, законодательных и регулирующих органов, заказчиков и/или потребителей);
- б) получения данных об обращении с отозванной/снятой с производства продукцией, а также с продукцией, которая присутствует на складе;
- с) получения данных последовательности проведения мероприятий.

Отозванная/снятая с производства продукция и конечная продукция, которая имеется на складе, должна находиться в безопасности или контролироваться со стороны организации в течение всего периода нахождения в ее распоряжении в соответствии с требованиями раздела 8.9.4.3.

Данные относительно причины, объема и результата отзыва/снятия с производства необходимо задокументировать и предоставить высшему руководству в качестве вводных данных при проведении анализа со стороны руководства (см. пункт 9.3).

Организация должна проверять реализацию и эффективность процесса отзыва/снятия с производства посредством применения соответствующих техник (например, имитация отзыва/снятия с производства или практика процедуры отзыва/снятия с производства).

9 Оценка результатов деятельности

9.1 Мониторинг, измерение, анализ и оценка

9.1.1. Общие положения

Организация должна определить:

- а) какие потребности необходимо контролировать и измерять;
- б) методы мониторинга, измерения, анализа и оценки, в соответствующих случаях, в целях получения достоверных результатов;
- с) в какой момент проводится мониторинг и измерение;
- д) когда результаты мониторинга и измерения следует проанализировать и оценить;
- е) кто будет проводить анализ и оценку результатов мониторинга и измерения.

Организации следует сохранять соответствующую документированную информацию в качестве свидетельства о получении результатов. Организация должна проводить оценку результатов деятельности и результативности СМБПП.

9.1.2. Анализ и оценка

Организация должна анализировать и оценивать соответствующие данные и информацию, которая была получены в результате проведения мониторинга и измерения, включая результаты проверки в отношении ПОПМ и план контроля опасности (см. 8.8 и 8.5.4), данные по внутреннему аудиту (см. 9.2) и внешнему аудиту.

Анализ проводится:

- а) для того чтобы подтвердить, что общая производительность системы соответствует запланированным условиям и требованиям СМБПП, установленным организацией;
- б) для того чтобы определить потребность в обновлении и улучшении СМБПП;
- в) для того чтобы выявить тренды, которые свидетельствуют о более широком распространении потенциально небезопасной продукции или об ошибке в процессах;
- г) в целях определения информации по планированию программы проведения внутреннего аудита, связанной с состоянием и важностью областей, которые подвергаются аудиту;
- д) для предоставления свидетельства о том, что корректирующие мероприятия явились результативными.

Результаты анализа и мероприятия по результатам должны быть сохранены в качестве документированной информации. Результаты необходимо сообщить высшему руководству и воспользоваться ими в качестве вводных данных при проведении анализа со стороны руководства (см. пункт 9.3), а также для обновления СМБПП (см. пункт 10.3).

ПРИМЕЧАНИЕ: Методы анализа данных могут включать техники статистического анализа.

9.2 Внутренний аудит

9.2.1 Организация проводит внутренний аудит в соответствующие запланированные промежутки времени в целях получения информации о том, что СМБПП:

- а) соответствует:
 - собственным требованиям организации по СМБПП;
 - требованиям, представленным в настоящем документе;
- б) эффективным образом была внедрена и поддерживается.

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

9.2.2 Организация должна:

- а) планировать, разрабатывать, внедрять и поддерживать программу аудита, включая частоту, методы, обязанности, требования к планированию и отчетности, которые должны учитывать значимость процессов деятельности, изменения СМБПП и результаты мониторинга, изменения и предыдущих аудитов;
- б) определять критерии и объем для каждого аудита;
- в) подбирать аудиторов с соответствующим уровнем компетенции, что гарантирует объективность и беспристрастность процесса проведения аудита;
- г) гарантировать, что результаты аудита были предоставлены группе по безопасности пищевой продукции и соответствующему руководству;
- д) сохранять документированную информацию в качестве свидетельства о реализации программы аудита и результатов аудиторской проверки;
- е) вносить необходимые поправки и предпринимать необходимые корректирующие мероприятия в рамках согласованного периода времени;
- ф) определять, соответствует ли СМБПП целям, намеченным в рамках политики по пищевой безопасности (см. пункт 5.2) и целям СМБПП (см. пункт 6.2).

Мероприятия, проводимые организацией после аудита должны включать проверку предпринятых мер и отчетность относительно результатов этой проверки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Международный стандарт ИСО 19011 предусматривает руководящие указания в отношении аудита систем менеджмента.

9.3 Анализ со стороны руководства

9.3.1 Общие положения

Высшее руководство должно проводить анализа СМБПП организации в соответствующие запланированные промежутки времени для того, что гарантирует ее пригодность, уровень соответствия и результативность.

9.3.2 Вводные данные для анализа со стороны руководства

В ходе анализа со стороны руководства рассматривается следующее:

- а) состоянием мероприятий, последовавших из предыдущего управленческого анализа;
- б) изменения, произошедшие по внутренним и внешним вопросам, которые имеют отношение к СМБПП, в том числе изменения самой организации и ее контекста (см. пункт 4.1);
- в) данные о производительности и результативности СМБПП, в том числе тенденции относительно:

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- 1) результата (результатов) деятельности по обновлению системы (см. п. 4.4 и раздел 10.3);
- 2) результатов мониторинга и измерения;
- 3) анализа результатов мероприятий по проверке ПОПМ и плана управления угрозами (см. пункт 8.8.2);
- 4) несоответствий и корректирующих мероприятий;
- 5) результатов аудита (внешнего и внутреннего);
- 6) инспекций (например, со стороны заказчика, регулирующих органов);
- 7) деятельности внешних поставщиков;
- 8) анализа рисков и возможностей, а также результативности мер, предпринятых для взаимодействия с ними (см. пункт 6.1);
- 9) объема реализации достигнутых целей по СМБПП;
- d) достаточности ресурсов;
- e) любых чрезвычайных ситуаций, несчастных случаев (см. пункт 8.4.2) или отзыва/снятия с производства (см. пункт 8.9.5), которые могли произойти;
- f) соответствующей информации, полученной посредством внешней (см. пункт 7.4.2) и внутренней (см. пункт 7.4.3) коммуникации, включая запросы и жалобы от заинтересованных сторон;
- g) возможностей для постоянного совершенствования.

Данные должны быть представлены в такой форме, которая позволяет высшему руководству сопоставить эту информацию с установленными целями своей системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

9.3.3. Результаты управленческого анализа:

Результаты управленческого анализа должны включать:

- a) решения и деятельность, которые связаны с возможностями по непрерывному улучшению;
- b) любую необходимость во внесении обновлений и изменений в СМБПП, включая потребность в ресурсах и пересмотр политики безопасности пищевой продукции, а также цели СМБПП;

Организации следует сохранять соответствующую документированную информацию в качестве свидетельства о получении результатов управленческого анализа.

10. Улучшения

10.1. Несоответствия и корректирующие мероприятия

10.1.1 В случае возникновения несоответствия, организация должна:

- a) реагировать на данное несоответствие и по мере необходимости:

O'Z STANDART AGENTLARI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT KAZORATI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARUVI

- 1) предпринимать действия по управлению и коррекции выявленного несоответствия;
 - 2) предпринимать действия в отношении последствий данного несоответствия;
 - б) оценивать необходимость мер по исключению причины (причин) несоответствия, чтобы оно не возникало повторно или имело место в другом месте, посредством:
 - с) анализа несоответствий;
 - д) определения причин несоответствия;
 - е) определения, существуют ли подобные несоответствия, или могут ли они произойти;
 - 3) выполнять любые необходимые действия;
 - 4) анализировать эффективность любой предпринятой меры по устранению недостатков;
 - 5) при необходимости, внести изменения в СМБПП.
- Меры по устранению недостатков должны соответствовать последствиям выявленных несоответствий.

10.1.2 Организации следует сохранять документированную информацию в качестве свидетельства о:

- а) характере несоответствия и любых последующих предпринятых действий;
- б) результатах любых корректирующих действий.

10.2. Постоянное улучшение

Организация должна постоянно улучшать пригодность, соответствие и результативность СМБПП для повышения эффективности ее работы.

Высшее руководство должно гарантировать, что организация постоянно занимается совершенствованием уровня результативности СМБПП посредством использования средств коммуникации (см. пункт 7.4), проведения управленческого анализа (см. пункт 9.3), внешнего аудита (см. пункт 9.2), анализа результатов мероприятий по проверке (см. пункт 8.8.2), проверки мер контроля и комбинации мер по контролю (см. пункт 8.5.3), корректирующих мероприятий (см. пункт 8.9.3) и обновления СМБПП (см. пункт 10.3).

10.3. Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Высшее руководство должно обеспечить процесс постоянной актуализации СМБПП. Для того, чтобы достичь данной цели, группа по безопасности пищевой продукции должна провести оценку СМБПП в соответствии с запланированным промежутком времени. Группа должна рассмотреть вопрос относительно необходимости проведения анализа по опасностям (см. пункт

8.5.2), установленного плана управления угрозами (см. пункт 8.5.4) и установленного ПОПМ (см. пункт 8.2). Мероприятия по актуализации должны основываться на:

- а) входных данных, получаемых в процессе внешнего и внутреннего обмена информацией (см. пункт 7.4);
- б) входных данных, получаемых на основе другой информации относительно пригодности, соответствия и результативности СМБПП;
- с) заключения анализа по результатам мероприятий по проведению проверки (см. пункт 9.1.2);
- д) результатах управленческого анализа (см. пункт 9.3).

Информацию о деятельности по актуализации системы должны сохраняться в виде документированной информации. Данная информация передается в качестве входных данных при проведении управленческого анализа (см. пункт 9.3).

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

**Приложение А
(справочное)**

**Перекрестные ссылки между принципами Кодекса НАССР и
настоящего стандарта**

**Таблица А.1 - Перекрестные ссылки между принципами
Кодекса НАССР и этапами его применения, а также пунктами
настоящего стандарта**

Принципы НАССР	Кодекса	Этапы применения Кодекса НАССР а		Настоящий стандарт	
		Создать группу НАССР	Этап 1	5.3	Группа по безопасности пищевой продукции
		Описать продукт	Этап 2	8.5.1.2 8.5.1.3	Характеристики сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, входящих в контакт с пищевой продукцией Характеристики конечной продукции
		Идентификация предусмотренног о применения	Этап 3	8.5.1.4	Предусмотренное применение
		Построение технологической Схемы Подтверждения технологических схем на объекте	Этап 4 Этап 5	8.5.1.5	Технологические схемы (диаграмм потока) и описание процессов
Принцип 1 Проведите опасности	анализ	Составление перечня всех потенциальных опасностей Проведение анализа опасности Рассмотрение мер по контролю	Этап 6	8.5.2 8.5.3	Анализ угроз Валидация мероприятий по управлению и комбинаций мероприятий по управлению
Принцип 2		Определение	Этап 7	8.5.4	План управления

Определение критических контрольных точек (ККТ)	ККТ			угрозами
Принцип 3 Задание критического предела	Задание критического предела по каждому ККТ	Этап 8	8.5.4	План управления угрозами
Принцип 4 Разработка системы мониторинга для критических контрольных точек	Разработка системы мониторинга для каждой критической контрольной точки	Этап 9	8.5.4.3	Системы мониторинга в ККТ и для ППОПМ
Принцип 5 Определение корректирующих действий, которые следует предпринять в случае, когда результаты мониторинга указывают на отсутствие управления в конкретной критической контрольной точке	Определение корректирующих мероприятий	Этап 10	8.5.4 8.9.2 8.9.3	План управления угрозами Коррекция Корректирующие мероприятия
Принцип 6 Разработка процедуры верификации для подтверждения результативности работы системы ХАССП	Разработка процедуры верификации	Этап 11	8.7.8.8 92	Управление мониторингом и измерениями Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления угрозами Внутренний аудит
Принцип 7 Разработка документации в отношении всех процедур и записей, соответствующих данным принципам и их применению	Ведение документации и записей	Этап 12	75	Документированная информация
Публикации Кодекса доступны по ссылке [12] в Библиографии O'Z STANDART AGENTLIGI STANDARTLASHTIRISH VA DAVLAT NAZORATI MUVOFIQLASHTIRISH BOSHQARMASI				

Приложение В (справочное)

Перекрестные ссылки между настоящим стандартом и стандартом ИСО 22000:2005

Таблица — Основная структура

Настоящий стандарт	ИСО 22000:2005
4. Контекст организации	Новый раздел
4.1 Понимание организации и ее контекста	Новый
4.2 Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон	Новый
4.3 Определение области применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4.1 (и новый)
4.4 Система менеджмента безопасности пищевой продукции	4.1
5 Лидерство	Новый раздел
5.1 Лидерство и приверженность	5.1, 7.4.3 (и новый)
5.2 Политика	5.2 (и новый)
5.3 Организационные функции, области ответственности, обязанности и полномочия	5.4, 5.5, 7.3.2 (и новый)
6 Планирование	Новый раздел
6.1 Меры по устранению рисков и изучению возможностей	Новый
6.2 Цели системы менеджмента безопасности пищевой продукции и планирование этапов их достижений	5.3 (и новый)
6.3 Планирование изменений	5.3 (и новый)
7 Обеспечение	Новый раздел
7.1 Ресурсы	1, 4.1, 6.2, 6.3, 6.4 (и новый)
7.2 Компетентность	6.2, 7.3.2 (и новый)
7.3 Осведомленность	6.2.2
7.4 Обмен информацией	5.6, 6.2.2
7.5 Документированная информация	4.2, 5.6.1
8. Производство	Новый раздел
8.1 Планирование и управление производством	Новый
8.2 Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)	7.2
8.3 Система прослеживаемости	7.9 (и новый)
8.4 Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них	5.7 (и новый)

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA

DAVLAT NAZORATINI

MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

8.5 Контроль угроз	7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 8.2 (и новый)
8.6 Актуализация данных по ПОПМ и плана управления угрозами	7.7
8.7 Управление мониторингом и измерениями	8.3
8.8 Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления угрозами	7.8, 8.4.2
8.9 Контроль несоответствий продукции и процессов	7.10
9 Оценка результатов деятельности	Новый раздел
9.1 Мониторинг, измерение, анализ и оценка	Новый раздел
9.1.1 Общие положения	Новый
9.1.2 Анализ и оценка	8.4.2, 8.4.3
9.2 Внутренний аудит	8.4.1
9.3 Анализ со стороны руководства	5.8 (и новый)
9.3.1 Общие положения	5.2, 5.8.1

Таблица В.1 (продолжение)

Настоящий стандарт	ИСО 22000:2005
9.3.2 Вводные данные для анализа со стороны руководства	5.8.2 (и новый)
9.3.3 Результаты управленческого анализа	5.8.1, 5.8.3
10 Улучшения	Новый раздел
10.1 Несоответствия и корректирующие мероприятия	Новый
10.2 Постоянное улучшение	8.1, 8.5.1
10.3 Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции	8.5.2

Таблица В.2 - Пункт 7: Обеспечение

Настоящий стандарт	ИСО 22000:2005
7 Обеспечение	Новый раздел
7.1. Ресурсы	6
7.1.1 Общие положения	6.1
7.1.2 Человеческие ресурсы	6.2, 6.2.2 (и новый)
7.1.3 Инфраструктура	6.3
7.1.4 Рабочая среда	6.4
7.1.5 Внешне разработанные элементы системы менеджмента безопасности пищевой продукции	1 (и новый)
7.1.6 Управление внешне поставляемыми процессами, продукцией или услугами	4.1 (и новый)
7.2 Компетентность	6.2.1, 6.2.2, 7.3.2
7.3 Осведомленность	6.2.2
7.4 Обмен информацией	6.2.3 (и новый)
7.4.1 Общие положения	6.2.3 (и новый)

O'Z STANDART AGENGLIGI
STANDARTLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

7.4.2 Внешний обмен информацией	5.6.1
7.4.3 Внутренний обмен информацией	5.6.2
7.5 Документированная информация	4.2
7.5.1 Общие положения	4.2.1, 5.6.1
7.5.2 Создание и актуализация	4.2.2
7.5.3 Контроль документированной информации	4.2.2, 4.2.3 (и новый)

Таблица В.3 - Пункт 8: Производство

Настоящий стандарт	ИСО 22000:2005
8. Производство	Новый раздел
8.1 Планирование и управление производством	7.1 (и новый)
8.2 Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)	7.2
8.3 Система прослеживаемости	7.9 (и новый)
8.4 Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них	5.7
8.4.1 Общие положения	5.7
8.4.2 Действия в условиях возникновения чрезвычайных обстоятельств и аварийных ситуаций	Новый
8.5 Контроль угроз	Новый раздел
8.5.1 Предварительные шаги для проведения анализа угроз	7.3
8.5.1.1 Общие положения	7.3.1
8.5.1.2 Характеристики сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, контактирующих с пищевой продукцией	7.3.3.1
8.5.1.3 Характеристики конечной продукции	7.3.3.2
8.5.1.4 Предусмотренное применение	7.3.4
8.5.1.5 Технологические схемы и описание процессов	7.3.5.1
8.5.1.5.1 Подготовка технических схем	7.3.5.1
8.5.1.5.2 Подтверждения технологических схем на объекте	7.3.5.1
8.5.1.5.3 Описание процессов и среды процесса	7.2.4, 7.3.5.2 (и новый)
8.5.2 Анализ угроз	7.4
8.5.2.1 Общие положения	7.4.1
8.5.2.2 Идентификация угроз и определение их допустимых уровней	7.4.2
8.5.2.3 Оценка угроз	7.4.3, 7.6.2 (и новый)
8.5.2.4 Выбор и классификация мероприятий по управлению	7.3.5.2, 7.4.4 (и новый)
8.5.3 Валидация мероприятий по управлению и комбинаций мероприятий по управлению	8.2
8.5.4 План управления угрозами (план НАССР / ППОПМ)	Новый раздел
8.5.4.1 Общие положения	7.5, 7.6.1
8.5.4.2 Определение критических пределов и критериев выполнения	7.6.3 (и новый)
8.5.4.3 Системы мониторинга в ККТ и для ППОПМ	7.6.3, 7.6.4 (и новый)
8.5.4.4 Действия в случае превышения критических пределов или	7.6.5 VA

O'Z STANDART
 STANDARTLASHTIRISH VA
 DAVLAT NAZORATI
 MUVOFIQLASHTIRISH
 BOSHQARMASI

критериев выполнения	
8.5.4.5 Реализация плана управления угрозами	Новый
8.6 Актуализация данных по ПОПМ и плана управления угрозами	7.7
8.7 Управление мониторингом и измерениями	8.3
8.8 Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления угрозами	Новый раздел
8.8.1 Проверка (верификация)	7.8, 8.4.2
8.8.2 Анализ результатов верификационных мероприятий	8.4.3
8.9 Контроль несоответствий продукции и процессов	7.10
8.9.1 Общие положения	7.10.1, 7.10.2
8.9.2 Коррекция	7.10.1
8.9.3 Корректирующие мероприятия	7.10.2
8.9.4 Обращение с потенциально небезопасной продукцией	7.10.3.1
8.9.4.3 Распоряжение продукцией с несоответствиями	7.10.3.3
8.9.5 Снятие с производства/отзыв	7.10.4

O'ZSTANDART AGENTLIGI
 STANDARTLASHTIRISH VA
 DAVLAT NAZORATINI
 MUVOFIQLASHTIRISH
 BOSHQARMASI

Библиография

1. ИСО 9000:2015, Системы менеджмента качества - Основные положения и словарь
2. ИСО 9001:2015, Системы менеджмента качества – Требования
3. ИСО 19011, Руководящие указания по аудиту систем менеджмента
4. ИСО/TS 22002 (все части), Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции
5. ИСО/TS 22003, Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов - Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции
6. ИСО 22005, Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов - Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы
7. ИСО Руководство 73:2009, Менеджмент риска – Словарь
9. SAC/GL60-2006, Принципы прослеживаемости/Прослеживаемость продукта в качестве инструмента проверки и системы сертификации пищевой продукции
10. SAC/GL 81-2013, Руководство для правительств по приоритизации опасных факторов, связанных с кормами
11. SAC/RCP 1-1969, Основные принципы гигиены пищевых продуктов
Совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты.
12. Комиссия "КОДЕКС Алиментариус": Руководство по порядку проведения процедур Двадцать пятое издание, 2016 год
13. КОДЕКС Алиментариус. Доступен на: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASKTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Директор Институт стандартов



Г.А.Газиёв

Зам. Директора по сертификации



Б.А.Юлдашев

Начальник отдела НИО
«Оценка соответствия»



С.Х.Саидов

Старший научный сотрудник отдел НИО
«Оценка соответствия»

А.А.Джумаев

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI