

# Семинар:

**Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ISO 22000:2018 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019) Требования к организациям, участвующим цепи создания пищевой продукции**

# Урок № 1

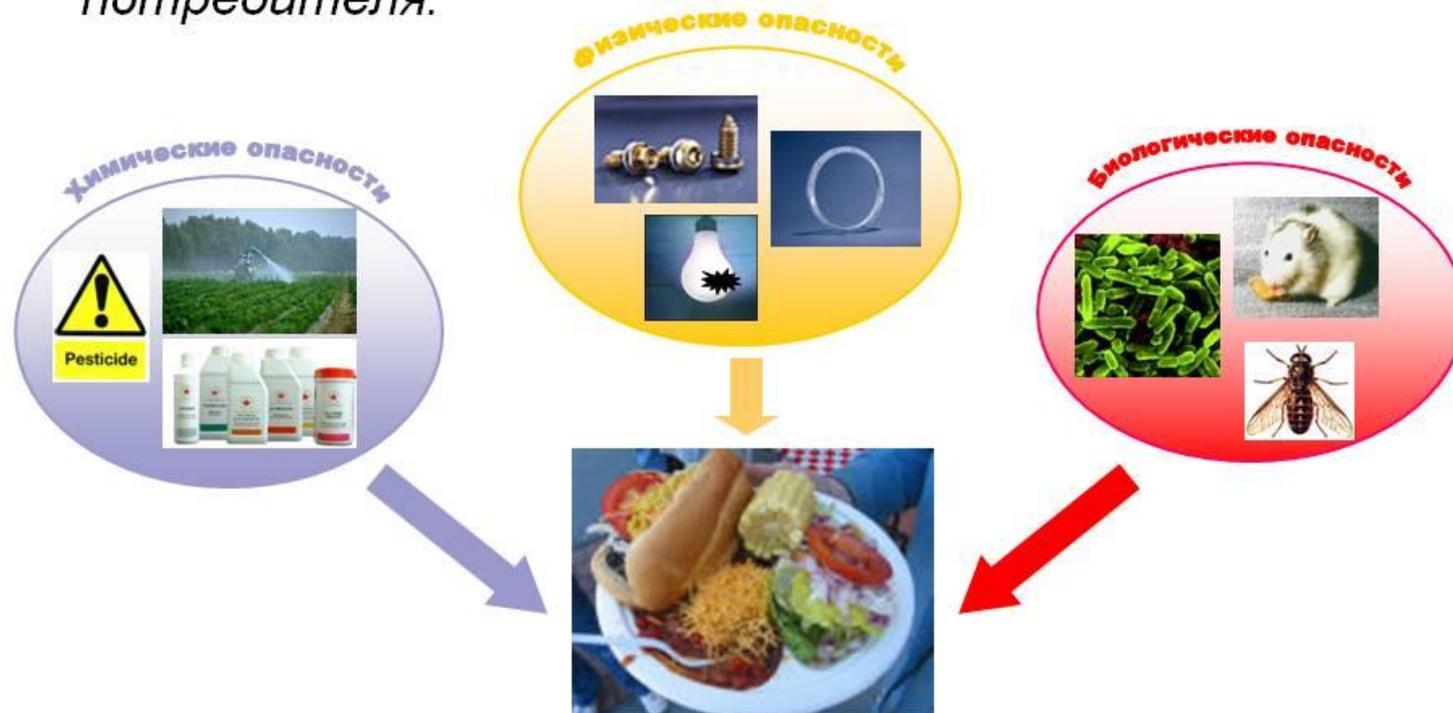
Введение в пищевую безопасность.

Нормативная база.

Системы менеджмента пищевой безопасности, применяемые при производстве пищевой продукции

# Безопасность пищевых продуктов

Гарантия того, что в процессе производства и поставки, пищевые продукты не подвергают опасности здоровье потребителя.



## **ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

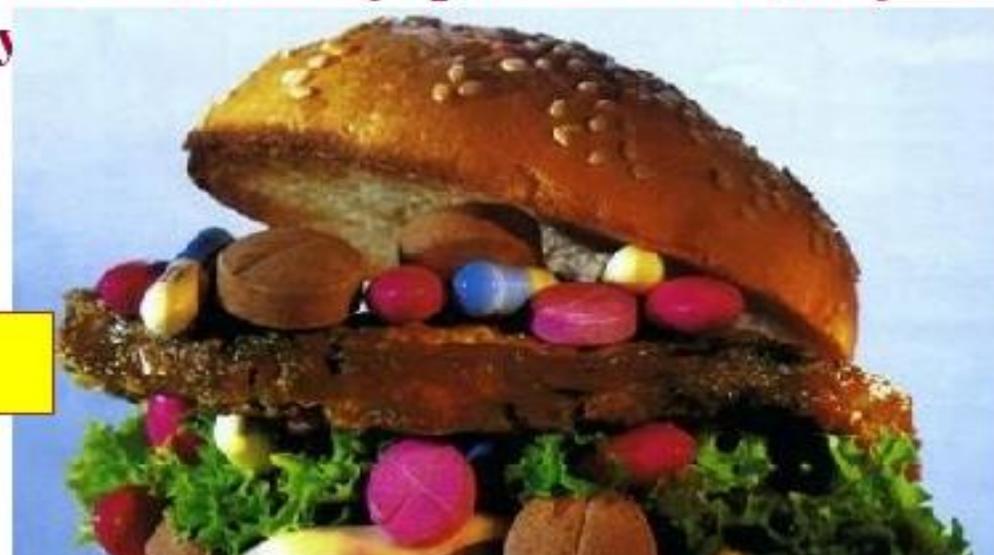
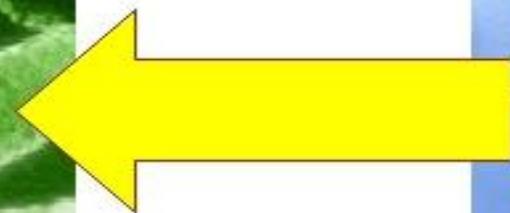
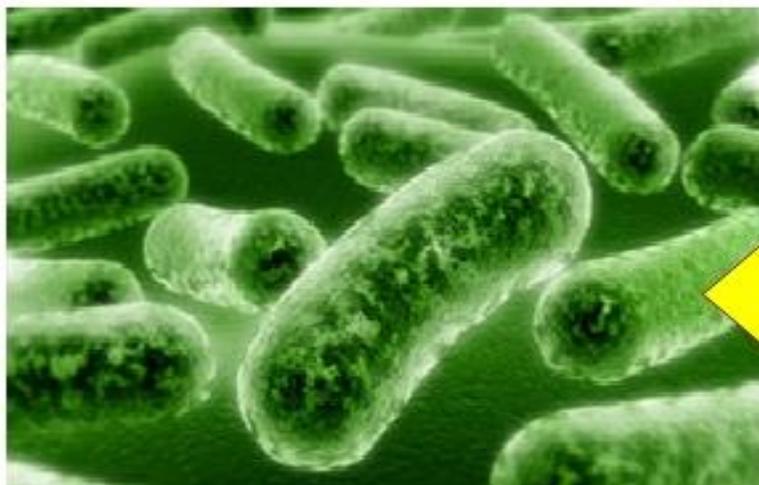
Включает действия, направленные на обеспечение максимально возможной безопасности всех пищевых продуктов.

Безопасность пищевых продуктов представляет проблему общественного здравоохранения, значение которой продолжает расти.

Правительства стран во всем мире наращивают усилия по улучшению безопасности пищевых продуктов. Это связано с ростом числа проблем в этой области и с возрастающей обеспокоенностью потребителей.

Определение болезней пищевого происхождения: болезни пищевого происхождения определяются как болезни, вызываемые, как правило, инфекцией или отравлением в результате проникновения в организм во время приема пищи возбудителей болезни.

**Опасность болезней пищевого происхождения угрожает каждому человеку**



ГОД	СТРАНА	ПРОДУКТ	ЗАГРЯЗНИТЕЛЬ	ПОСЛЕДСТВИЯ
2000	Япония	Обезжиренное молоко	Заражение staphylococcus aureus через клапан оборудования	14000 пострадавших, убыток 90 млн \$, 1 фабрика закрыта, ребрендинг компании
2008	США	Мясопродукты	Коровье бешенство	Убыток 117 млн \$
2009	США	Продукты из арахиса	Salmonella	Более 700 заболевших, из них 9 смертельных случаев, убыток более 70 млн \$
2011	Германия	Свежие огурцы	Интерогеморрагическая кишечная палочка E.coli O104	817 пострадавших: 36 смертельных случаев/убыток более 3 млрд \$
2013	Новая Зеландия	Концентрат сывороточного белка	Clostridium botulinum	Убыток более 60 млн \$
2019				

## КРУПНЫЕ ИНЦИДЕНТЫ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

---



## СВЕДЕНИЯ О ФАКТАХ НАРУШЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ 2019 Г.

ПО РЕЗУЛЬТАТАМ, ПРОВЕДЕННЫХ В РАМКАХ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО НАДЗОРА В ОБЛАСТИ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПРОВЕРОК СООТВЕТСТВИЯ ТОВАРОВ, РАБОТ, УСЛУГ УСТАНОВЛЕННЫМ В СООТВЕТСТВИИ С МЕЖДУНАРОДНЫМИ ДОГОВОРАМИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ФЕДЕРАЛЬНЫМИ ЗАКОНАМИ И ИНЫМИ НОРМАТИВНЫМИ ПРАВОВЫМИ АКТАМИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ, РАБОТ, УСЛУГ ДЛЯ ЖИЗНИ И ЗДОРОВЬЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ДЕЙСТВИЙ, ВВОДЯЩИХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ, И ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПРИЧИНЕНИЯ ВРЕДА ИМУЩЕСТВУ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.

	Наименование изделия	Компания	Несоответствие	Район/ область
Предприятия общественного питания	макароны отварные	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УСМАНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА	Микробиологические показатели- патогенные микроорганизмы	Новосибирская область
Предприятия общественного питания	Мясо курицы для шавермы	Индивидуальный предприниматель	Микробиологические показатели- патогенные микроорганизмы	Новгородская область
Производство	Субпродукты мясокостные замороженные. Ноги свиные передние кат.А	ООО"МЯСНАЯ КОМПАНИЯ АСТРА»	Микробиологические показатели безопасности	Тульская область
Производство	Крем из растительных сливок	Индивидуальный предприниматель	Микробиологические показатели безопасности	Калужская область
Выращивание овощей	Огурец свежий короткоплодный	Республика Беларусь	Химические показатели безопасности	Московская область
	Лук зеленый	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЗЕЛЕНый МИР"	Химические показатели безопасности Микробиологические показатели безопасности Маркировка не соответствует	Московская область

## СВЕДЕНИЯ О ФАКТАХ НАРУШЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ 2019 Г.

ПО РЕЗУЛЬТАТАМ, ПРОВЕДЕННЫХ В РАМКАХ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО НАДЗОРА В ОБЛАСТИ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПРОВЕРОК СООТВЕТСТВИЯ ТОВАРОВ, РАБОТ, УСЛУГ УСТАНОВЛЕННЫМ В СООТВЕТСТВИИ С МЕЖДУНАРОДНЫМИ ДОГОВОРАМИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ФЕДЕРАЛЬНЫМИ ЗАКОНАМИ И ИНЫМИ НОРМАТИВНЫМИ ПРАВОВЫМИ АКТАМИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ, РАБОТ, УСЛУГ ДЛЯ ЖИЗНИ И ЗДОРОВЬЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ДЕЙСТВИЙ, ВВОДЯЩИХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ, И ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПРИЧИНЕНИЯ ВРЕДА ИМУЩЕСТВУ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.

	Наименование изделия	Компания	Несоответствие	Район/ область
Производство	Масло оливковое нерафинированное высшего качества OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CLASSICO т.м. "De Cecco"	Flli De Cecco di Filippo Fara San Martino S.p.A. Zona Ind.le 66015 Fara San Martino (CH)	Не соответствует маркировка	Московская область
Производство	Водка «Дивизионная залповая» 40% ГОСТ 12712-2013	пр-во Киргизия	Фальсификат (пищевые продукты умышленно измененные, поддельные и/или имеющие скрытые свойства и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной)	Воронежская область
Производство	Черника быстрозамороженная (удвоенная выборка)	ООО "Торговый дом Вологодская ягода"	Радиологические показатели: превышения стронция 90 и цезия 137	Республика Карелия

## ОСНОВНЫЕ ПРИЧИНЫ ИНЦИДЕНТОВ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

- Зараженное сырье
- Неправильное обращение с сырьем
- Несоблюдение рецептуры
- Несоблюдение/нарушение технологического процесса
- Перекрестное загрязнение
- Недостаточный уровень гигиены производства
- Несоответствующее техническое обслуживание оборудования
- Недостаточный уровень подготовки персонала



## Законодательство по ХАССП

- ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
- ФЗ-29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ФЗ-184 «О техническом регулировании
- **ТР ТС 021/2011 и другие технические регламенты**
- МУ Роспотребнадзора
- Проект СанПиН по ХАССП

## Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

(с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015)

*направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.*

- Статья 11 (об обязанности ИП и юр.лиц – производителей пищевой продукции):
  - обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, **пищевых продуктов** и товаров для личных и бытовых нужд **при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;**
  - **осуществлять производственный контроль**, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также **при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;**
  - осуществлять гигиеническое обучение работников.

## Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

(ред. от 13.07.2015)

*Регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека. Устанавливает требования к обороту пищевых продуктов, обеспечению их качества.*

- Статья 17. Изготовитель пищевых продуктов, материалов и изделий в целях обеспечения их качества и безопасности разрабатывает и внедряет системы менеджмента качества в соответствии с требованиями нормативных документов.

# Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании"

Регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции.

- Глава 2 (посвящена техническим регламентам), Статья 7:
  - Технические регламенты с учетом степени риска причинения вреда устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие безопасность продукции для населения.
  - Содержащиеся в технических регламентах обязательные требования к продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, правилам и формам оценки соответствия, правила идентификации, требования к терминологии, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения **имеют прямое действие на всей территории Российской Федерации** и могут быть изменены только путем внесения изменений и дополнений в соответствующий технический регламент.



Технические регламенты являются приоритетными документами.  
Никакие локальные нормативные акты (СанПиН, ГОСТ и др.) не могут им противоречить.

## ТР ТС 021/2011

### «О безопасности пищевой продукции»

- С 1 июля 2013 года в силу вступил Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- Одним из пунктов данного нормативного документа (гл. 3, ст.10) является требование об обязательной разработке, внедрении и поддержании в рабочем состоянии процедур, основанных на принципах ХАССП
- Согласно данному регламенту, производители пищевой продукции на всей территории Таможенного Союза должны **внедрить систему ХАССП до 15 февраля 2015 года**



## Согласно ТР ТС 021, внедрение ХАССП обязательно для:

Все производители пищевой  
продукции, включая сырьё и  
пищевые ингредиенты



Сельхозпредприятия



Все учреждения  
общественного питания



Производители БАДов и  
пищевых добавок



*Торговые сети и тендерные условия  
также предъявляют требования на  
наличие системы ХАССП к складам и  
дистрибьюторам пищевой продукции*



<p>Требования ТР ТС 021/2011, статья 11 (часть 3, часть 4)  <b>Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:</b></p>	<p><b>Принципы ХАССП</b></p>
<p><b>1. <u>Перечень опасных факторов</u>, которые могут привести к выпуску несоответствующей продукции</b>  <i>«Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»</i></p>	<p><b>Принцип № 1</b></p>
<p><b>2. <u>Перечень критических контрольных точек</u></b>  <i>«Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы»</i></p>	<p><b>Принцип № 2</b></p>
<p><b>3. <u>Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках</u></b></p>	<p><b>Принцип № 3</b></p>
<p><b>4. <u>Порядок мониторинга критических контрольных точек</u> процесса производства (изготовления);</b></p>	<p><b>Принцип № 4</b></p>
<p><b>5. <u>Порядок действий</u> в случае отклонения значений контролируемых показателей</b>  <i>«Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений»</i></p>	<p><b>Принцип № 5</b></p>
<p><b>6. <u>Периодичность проведения проверок</u> выпускаемой продукции на соответствие требованиям технического регламента</b>  <i>«периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»</i></p>	<p><b>Принцип № 6</b></p>
<p><b>7. Изготовитель обязан <u>вести и хранить документацию</u> о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства</b>  <i>«Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность <u>непереработанного</u> продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации»</i></p>	<p><b>Принцип № 7</b></p>

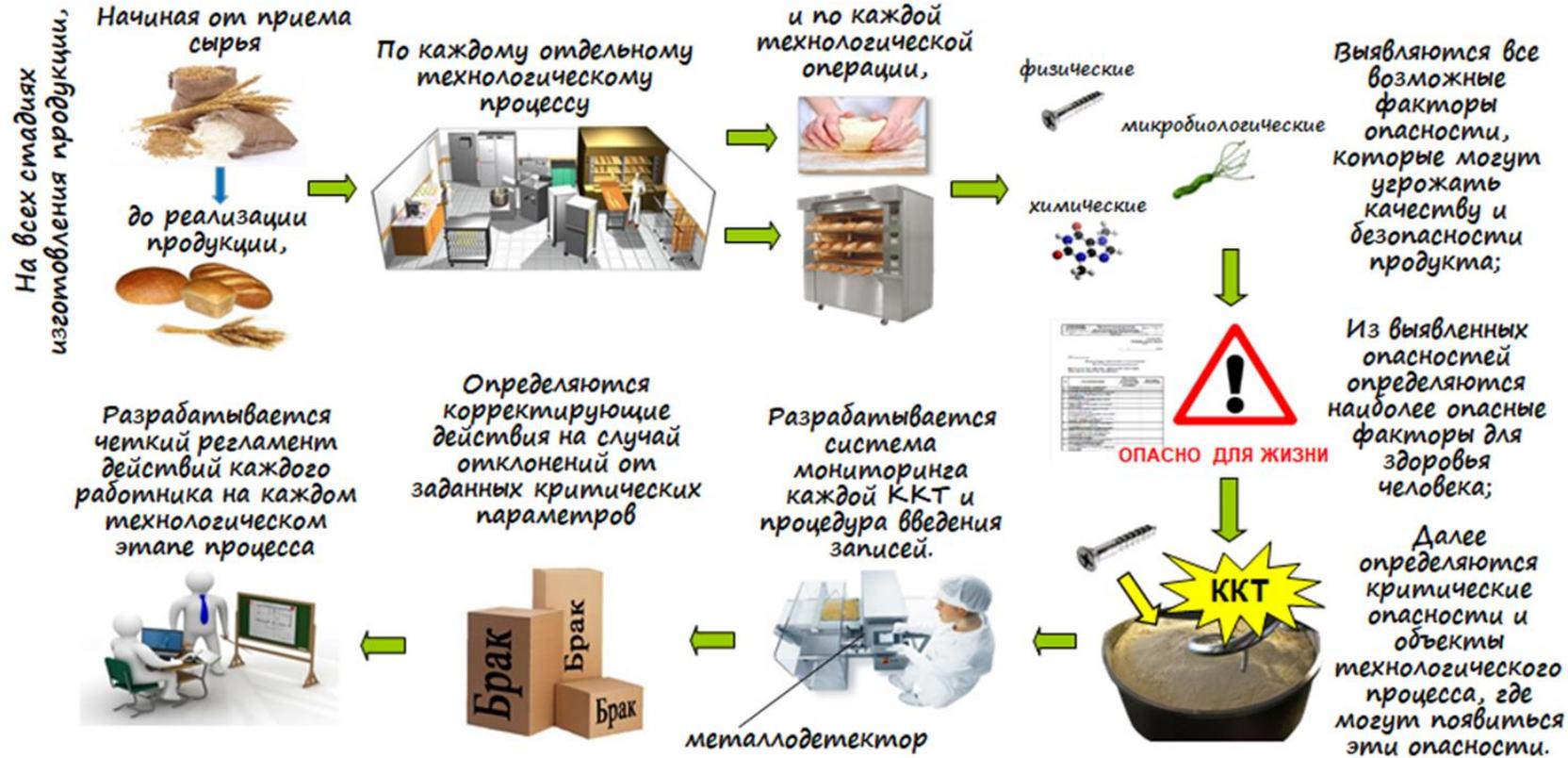
**ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества.  
Управление качеством пищевых продуктов на  
основе принципов ХАССП. Общие требования**

---

**СИСТЕМА  
УПРАВЛЕНИЯ  
КАЧЕСТВОМ И  
БЕЗОПАСНОСТЬЮ  
ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ НА  
ОСНОВЕ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП**

- Настоящий стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.

# Идея системы ХАССП заключается в следующем:



## «От поля к тарелке» - пример производственной цепи товаров животного происхождения

*Производство кормов для животных*



# 7 ОСНОВНЫХ ПРИНЦИПОВ ХАССП



1. АНАЛИЗ ОПАСНЫХ  
ФАКТОРОВ (РИСКОВ)

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ  
КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК(ККТ)

3. ЗАДАНИЕ ПРЕДЕЛЬНЫХ  
ЗНАЧЕНИЙ для ККТ

4. РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ  
МОНИТОРИНГА ККТ

5. РАЗРАБОТКА  
КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ (КД)

7. РАЗРАБОТКА ДОКУМЕНТАЦИИ

6. РАЗРАБОТКА ПРОЦЕДУРЫ  
ВЕРИФИКАЦИИ

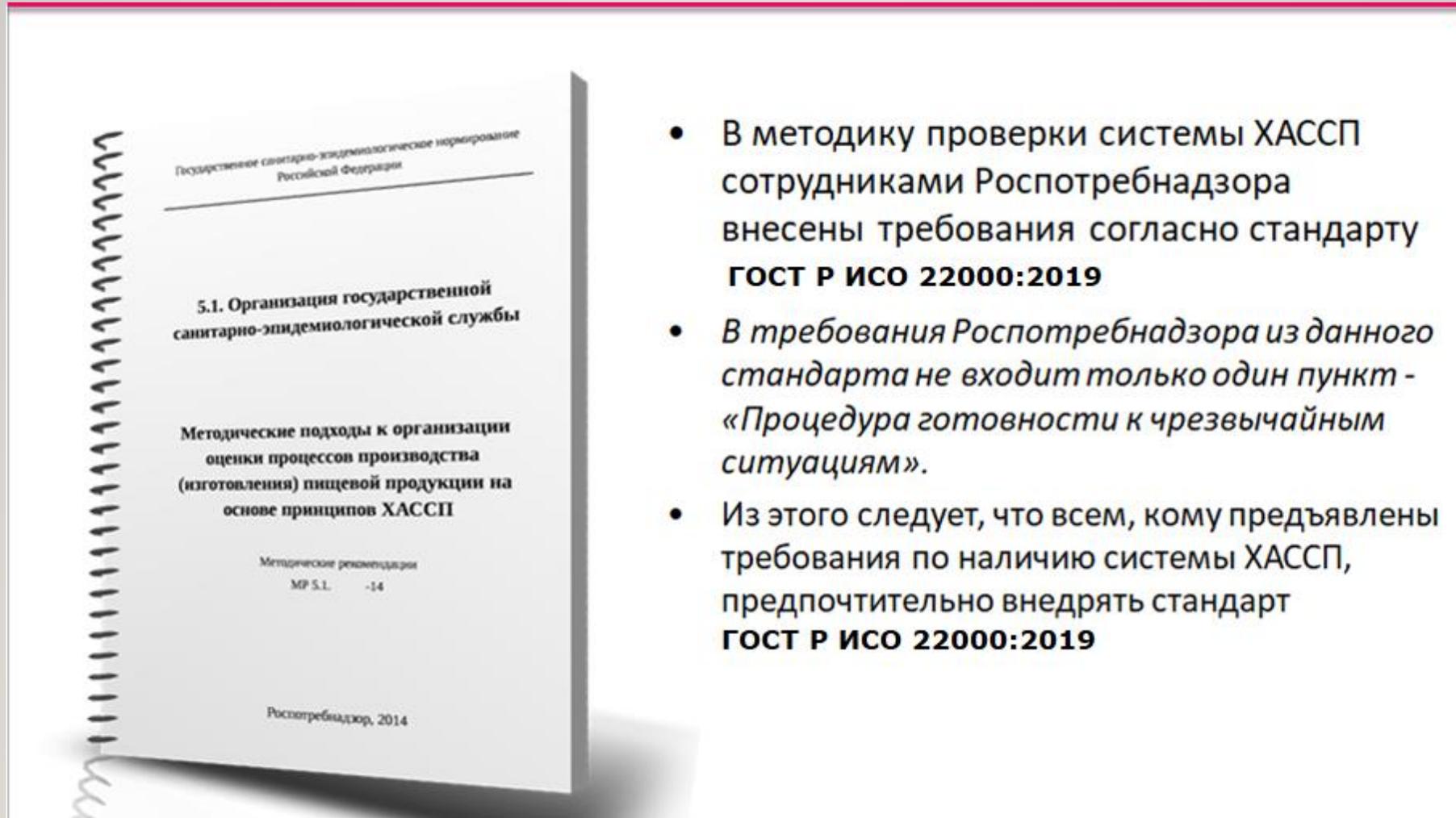
# Создание системы ХАССП ИЗ ОСНОВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1. Анализ рисков производственного процесса   | ☞ ВЫПОЛНИТЬ АНАЛИЗ       |
| 2. Документация, устанавливающая систему ХАССП (инструкции, процедуры процессов и другое) | ☞ НАПИСАТЬ ПРОЦЕДУРЫ     |
| 3. Производственные практики (методы ведения процессов)                                   | ☞ РАБОТАТЬ, КАК НАПИСАЛИ |
| 4. Записи (подтверждение результатов)   | ☞ ЗАПИСЫВАТЬ РЕЗУЛЬТАТЫ  |
| 5. Регулярная самопроверка  | ☞ ПРОВОДИТЬ РЕГУЛЯРНО    |

# Подход Роспотребнадзора к проверке системы ХАССП



Указания Роспотребнадзора к системе ХАССП описаны в документе «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП», который представлен на их официальном сайте.



- В методику проверки системы ХАССП сотрудниками Роспотребнадзора внесены требования согласно стандарту **ГОСТ Р ИСО 22000:2019**
- *В требования Роспотребнадзора из данного стандарта не входит только один пункт - «Процедура готовности к чрезвычайным ситуациям».*
- Из этого следует, что всем, кому предъявлены требования по наличию системы ХАССП, предпочтительно внедрять стандарт **ГОСТ Р ИСО 22000:2019**

### Порядок проверки производителя (изготовителя)

Этап проверки	Предмет проверки	НД, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки
1	2	3	4
I этап	а) Наличие основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП (наличие разработанной Системы менеджмента)	ТР ТС 021/2011 ч. 2 ст. 10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- политика и/или документально оформленные заявления, намерения руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции;</li> <li>- руководство по безопасности (добровольно);</li> <li>- организационная структура предприятия;</li> <li>- разработанные и документально оформленные процедуры Системы менеджмента, основанные на принципах ХАССП, в том числе программа производственного контроля;</li> <li>- нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции.</li> </ul>
	б) оценка безопасности выпускаемой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 7, ст. 8, ст. 9;</li> <li>- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- протоколы лабораторных исследований;</li> <li>- оценка на наличие визуальных признаков недоброкачества;</li> <li>- оценка маркировки (на сроки годности, условия хранения и т.д.).</li> </ul>

Этап проверки	Предмет проверки	НД, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки
1	2	3	4
	<p>продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции»</p>	<p>- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</p>	<p>наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования;</p> <p>- инструкции по обращению с аллергенами, генно-модифицированными организмами (ГМО), применению пищевых добавок и др. документы</p>
	<p>Процедура 2 (ст. 10 ч. 3 п. 2) «выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции»</p>	<p>- ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч. 1 п. 1, ст. 20 ч. 1; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; - отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</p>	<p>- блок-схема технологических процессов; - схема расположения производственных помещений с расположением оборудования; - программа производственного контроля; - схемы маршрутов движения потоков; - инструкция по управлению перекрестными загрязнениями и др. документы; - результаты осмотра (исследования объекта).</p>

<p>«производства (изготовления) в программах производственного контроля»</p>	<p>Процедура 4 (ст.10 ч. 3 п. 4) «проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля»</p>	<p>включены в Систему менеджмента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 13 ч. 1-3, ст. 19, ст. 20 ч. 2, ст. 30;</li> <li>- ТР ТС 022/2011;</li> <li>- ТР ТС 005/2011;</li> <li>- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал входного контроля или листы приемки с обязательной оценкой условий транспортировки и доставки сырья;</li> <li>- НД на сырье, ингредиенты, упаковочные материалы;</li> <li>- документы, подтверждающие безопасность сырья, упаковочных и вспомогательных материалов:</li> <li>- инструкция или документированная процедура по входному контролю сырья, ингредиентов, упаковочных материалов;</li> <li>- порядок действий (инструкция или документированная процедура) при поступлении несоответствующей продукции;</li> <li>- оценка поставщиков и др. документы;</li> <li>- проведение лабораторных исследований на базе лабораторий аккредитованных и аттестованных в установленном порядке;</li> <li>- обеспечение полноты проведения исследований в соответствии с программой производственного контроля;</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта).</li> </ul>
--	---	--	---

# СТАНДАРТЫ ISO 22000

## **Что такое ИСО?**

Международная организация по стандартизации (ИСО) является одной из самых крупных и значимых организаций, занимающейся разработкой международных стандартов.

## **Что такое стандарт ИСО?**

Стандарт ISO – документ, устанавливающий требования, спецификации, руководящие принципы или характеристики, в соответствии с которыми могут использоваться материалы, продукты, процессы и услуги, которые подходят для этих целей.

## **Обязательно ли применение стандартов ИСО в деятельности организации?**

Стандарты ИСО являются добровольными, при этом страны могут принять решение использовать стандарты в качестве правил или ссылаться на них в законодательстве.

# СТАНДАРТЫ ISO 22000

**Обязательно ли применение стандартов ИСО в деятельности организации?**

Стандарты ИСО являются добровольными, при этом страны могут принять решение использовать стандарты в качестве правил или ссылаться на них в законодательстве.

**В чем заключается основная значимость стандартов ИСО для пищевой промышленности?**

Стандарты ИСО обеспечивают платформу для разработки практических инструментов через взаимопонимание и сотрудничество со всеми заинтересованными сторонами – от сельскохозяйственных производителей до производителей продуктов питания, лабораторий, регулирующих органов, потребителей и т.д.

**В чем преимущества применения международных стандартов ИСО?**

Международные стандарты разрабатываются на основе консенсуса, что положительно влияет на сокращение барьеров в торговле.

# СТАНДАРТЫ ISO 22000

## **Как и кем разрабатываются стандарты ИСО?**

Специалисты во всем мире разрабатывают стандарты необходимые для их отрасли. Это значит, что эти стандарты отображают международный опыт и знания

## **Как можно принять участие в разработке стандартов ИСО?**

Стандарты разрабатываются группами специалистов в рамках технического комитета. Эти специалисты назначаются национальными органами-членами ИСО.

Для участия в разработке стандарта следует обратиться к своему национальному представителю.

## **Проводит ли ИСО оценку соответствия и сертификацию?**

Нет, сама ИСО не проводит оценку соответствия. ИСО разрабатывает стандарты, на соответствие которым проводится сертификация, но некоторые члены ИСО под мандатом своего государства либо коммерческой организации могут осуществлять данный вид деятельности.

# СТАНДАРТЫ ISO 22000

## **Использование логотипа ИСО после прохождения сертификации?**

Логотип “ISO” является зарегистрированным торговым знаком. Использование этого логотипа запрещено, если нет разрешения правообладателя.

ИСО не проводит сертификации, в виду этого не предоставляет логотипов для рекламы, но логотип может быть предоставлен сертифицирующим органом. Подробная информация о правилах использования логотипа представлена по [сайте организации](#).

## **В каких областях разрабатываются стандарты ИСО?**

ИСО, с момента создания, опубликовала более 22000 международных стандартов, которые распространяются почти на все аспекты технологии и бизнеса.

Около 1 000 стандартов разработаны на **продукты питания, и связаны с такими темами, как сельскохозяйственная техника, логистика, перевозка, изготовление, маркировка, упаковка и хранение.**

# СТАНДАРТЫ ISO 22000

Международные стандарты ИСО разработаны в следующих направлениях:

Устойчивое развитие

Продукты питания

Вода

Стандарты ИСО для автомобильной промышленности

Изменение климата

Энергоэффективность и возобновляемые источники энергии

Услуги

Здравоохранение

# СТАНДАРТЫ ISO 22000

## Кто является членами ИСО?

Членами ИСО являются национальные органы по стандартизации, которые представляют интересы своей страны в ИСО, а также представляют ИСО в своей стране.

**В РФ таким органом является Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.**

## Имеется ли сайт ИСО?

Международная организация по стандартизации ИСО –  
<http://www.iso.org/>

- 

ISO/TC 34/SC 17

- Management systems for food safety

# СТАНДАРТЫ ISO 22000

## ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

Стандарты ISO 22000 помогают организациям выявлять и контролировать угрозы, связанные с безопасностью пищевых продуктов.

Серия стандартов ISO 22000 содержит ряд Технических спецификаций к стандарту— это дополнительные стандарты по безопасности пищевых продуктов, содержащие требования к ПРОГРАММАМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ УСЛОВИЙ, направленных на то, чтобы помочь компаниям соответствовать ISO 22000

## ЭВОЛЮЦИЯ СТАНДАРТОВ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

1938 – Управление США по надзору за качеством пищевых продуктов и лекарственных средств стало внедрять надлежащие производственные практики

1959 – HACCP/HACCP разработана и применена в США в рамках программ NASA

1990-1998 – Европейскими сетями супермаркетов и их главными поставщиками разработаны первые версии стандартов BRC, EurepGAP, SQF

2000 – Основана Глобальная инициатива безопасности пищевых продуктов Global Food Safety Initiative (GFSI)

2005 – Издан стандарт ISO 22000-2005, но не одобрен GFSI в связи с отсутствием подробных программ предварительный условий

2007 – семь ведущих розничных продавцов договорились о принятии любой из схем, одобренных GFSI (BRC, EurepGAP, SQF ....)

2009 – издан PAS 220-2008, который в том же году заменен на ISO/TS 22002-1:2009

2009 - Издан документ FCCS 22000, определяющий схему сертификации системы безопасности пищевой продукции, одобрен GFSI в 2010 году

2018 – Опубликована 2 версия ISO 22000-2018, разработана Техническим комитетом ISO /TC 34, Food products, SC 17, Management systems for food safety (WG 8)

**Переходный период 3 года, 1 версия действует до 19 июня 2021 года**

# ISO 22000:2005 — ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ISO 22000:2005 «Системы менеджмента в области безопасности продовольствия и пищевой продукции — Требования для любых организаций в цепи поставок»:

- Опубликован Международной организацией по стандартизации ISO в 2005 году.
- Первый международный стандарт, на основании которого можно внедрить и сертифицировать систему менеджмента безопасности пищевой продукции. В нем рассмотрены вопросы информирования, управления системой и контроля рисков для пищевой безопасности.
- Объединил принципы, на которых основана система анализа опасностей и установления критических контрольных точек HACCP, и мероприятия по применению этой системы, разработанные комиссией «Кодекс Алиментариус».
- ISO 22000 позволил сблизить требования к системам HACCP с требованиями международных стандартов на системы менеджмента (т.к. требования стандарта ISO 22000 гармонизированы с требованиями других стандартов, например, стандартом в области систем менеджмента качества ISO 9001

## СОГЛАСОВАННОСТЬ С ДРУГИМИ СТАНДАРТАМИ ISO

[ISO 9000 - Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь](#)

[ISO 9001 - Системы менеджмента качества. Требования](#)

[TS 9002 - Руководство по применению ISO 9001: 2015](#)

[ISO 9004 - Управление качеством. Качество организации. Руководство по достижению устойчивого успеха](#)

[ISO 10001](#) - Менеджмент качества. Удовлетворенность клиентов. Руководящие указания по кодексам поведения для организаций

[ISO 10002](#) - Управление качеством. Удовлетворенность клиентов. Руководящие указания по работе с жалобами в организациях

[ISO 10003](#) - Управление качеством. Удовлетворенность клиентов. Руководящие указания по разрешению споров, не относящиеся к организациям

[ISO 10004](#) - Менеджмент качества. Удовлетворенность клиентов. Руководящие указания по мониторингу и измерению

[ISO 10005](#) - Управление качеством. Руководящие указания по управлению качеством в проектах

[ISO 10007](#) - Управление качеством. Руководящие указания по управлению конфигурацией

[ISO 10008](#) - Управление качеством. Удовлетворенность клиентов. Руководящие указания по сделкам электронной коммерции между бизнесом и потребителем

[ISO 10009](#) - Управление качеством. Руководство по инструментам и методам обеспечения качества по ISO 9001

[ISO 10010](#) - (в разработке) Управление качеством - Культура качества - Руководство по вовлечению людей

[ISO 10012](#) Системы менеджмента измерений. Требования к измерительным процессам и измерительному оборудованию

[ISO 10013](#) - Руководство по документации системы менеджмента качества

[ISO 10014](#) - Управление качеством. Руководящие указания по реализации финансовых и экономических выгод

[ISO 10015](#) - Менеджмент качества. Руководящие указания по управлению компетенциями и развитию персонала

[ISO 10017](#) - Руководство по статистическим методам для ISO 9001

[ISO 10018](#) - Менеджмент качества. Руководящие указания по вовлечению и компетентности людей

[ISO 10019](#) - Руководство по отбору консультантов системы менеджмента качества и использованию их услуг

# ISO 22000-2018

**ЕДИНАЯ СТРУКТУРА  
ВЫСОКОГО УРОВНЯ  
СТАНДАРТОВ СЕРИИ ISO  
НА СИСТЕМЫ  
МЕНЕДЖМЕНТА**

**СОГЛАСОВАННОСТЬ  
С ДРУГИМИ  
СТАНДАРТАМИ ISO**

ISO 22000:2018 приведен к единой структуре высокого уровня стандартов серии ISO на системы менеджмента (в английской аббревиатуре это — HLS (High Level Structure)).

ISO 9001:2015,

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018 и др.

Новые версии стандартов серии ISO имеют единую структуру (формат, нумерация и названия основных разделов едины)

Ключевым требованием ISO 22000, одного из самых известных в мире международных стандартов безопасности пищевой цепи, являются Программы предварительных условий (PRP). Это основные условия и действия, которые необходимы внутри организации и во всей пищевой цепи для обеспечения безопасности пищевых продуктов. В портфеле ИСО имеется ряд технических спецификаций (ТС), предназначенных для поддержания необходимых программ для оказания помощи в контроле рисков безопасности пищевых продуктов в производственном процессе.

**Программы предварительных условий (ISO/TS 22002) для конкретных видов производств в цепи создания пищевой продукции:**

ISO TS 22002-1 (производство пищевых продуктов)

ISO TS 22002-2 (общественное питание)

ISO TS 22002-3 (сельское хозяйство)

ISO TS 22002-4 (производство упаковки для пищевых продуктов)

ISO TS 22002-5 (хранение и транспортировка)

ISO TS 22002-6 (производство кормов для животных).

**Требования к аудиту и органам по сертификации (ISO 19011);**

**Прослеживаемость (ISO 22005).**

# СТРУКТУРА СТАНДАРТА ISO 22000- 2018

## Вводные разделы

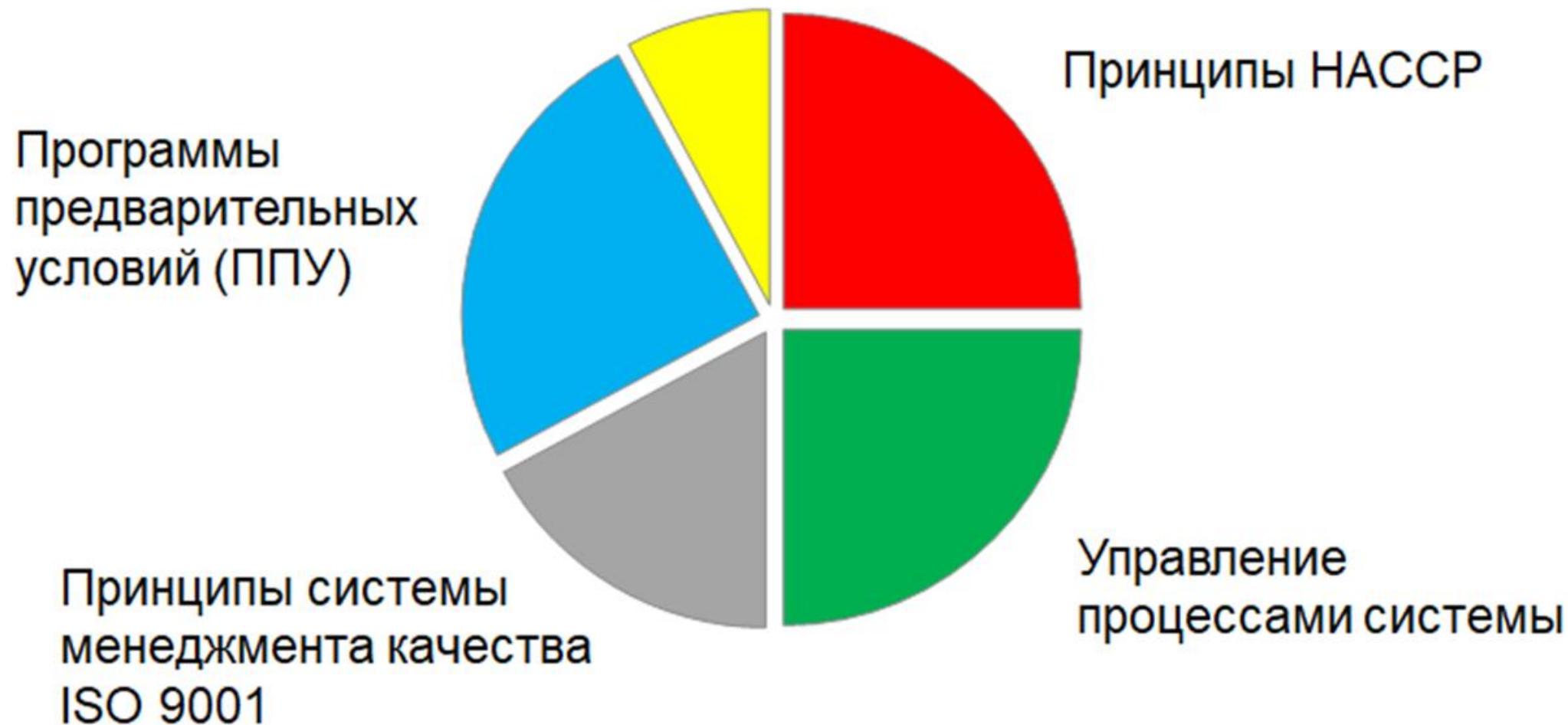
1. Область применения
2. Нормативные ссылки
3. Термины и определения

Ключевые разделы, общие для всех стандартов на системы в ISO 22000-2018 разделы 4-10 заменяют существующие разделы в ISO 22000-2005 4-8

4. Контекст организации
5. Лидерство
6. Планирование
7. Средства обеспечения
8. Функционирование
9. Оценка результатов деятельности
10. Улучшение

В ISO 22000-2018 разделы 4-10 соответствуют циклу PDCA *планируй - делай- проверяй- действуй*

## Связи по цепи создания пищевой продукции



**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
ТРЕБОВАНИЯ К  
ОРГАНИЗАЦИЯМ,  
УЧАСТВУЮЩИМ  
ЦЕПИ СОЗДАНИЯ  
ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 июля 2019 г. № 416-ст

Идентичен международному стандарту **ISO 22000:2018** «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» (ISO 22000:2018 «Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain», IDT)

ВЗАМЕН ГОСТ Р ИСО 22000—2007

Вводится с 01.01.2020

# Урок № 2

## Вводные разделы ГОСТ Р ИСО 22000-2019

1. Область применения
2. Нормативные ссылки
3. Термины и определения

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 0. ВВЕДЕНИЕ

### П. 01 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Создание системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) — стратегическое решение, которое может помочь организации улучшить общую результативность ее работы в области обеспечения пищевой безопасности.

Польза от внедрения СМБПП на основе настоящего стандарта состоит в:

- a) способности на постоянной основе поставлять безопасную продукцию и услуги, отвечающие требованиям потребителей и применяемым законодательным и другим обязательным требованиям;***
- b) уделении должного внимания рискам, связанным с целями организации;***
- c) способности организации продемонстрировать соответствие установленным требованиям СМБПП.***

Стандарт использует процессный подход (см. 0.3), включающий цикл «Планируй — Делай — Проверяй — Действуй» (**PDCA**) (см. 0.3.2) и риск-ориентированное мышление - Цикл РОСА (см. 0.3.3).

- Цикл «Планируй — Делай — Проверяй — Действуй» (**PDCA**) – управление и ресурсы, в т.ч. улучшение
- Цикл **РОСА** позволяет определить факторы, которые могут привести к отклонению от процессов и СМБПП от запланированных результатов, обеспечить надлежащее управление своими процессами для исключения или снижения негативного воздействия

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 0. ВВЕДЕНИЕ П. 0.2 ПРИНЦИПЫ СМБПП

### **КЛЮЧЕВЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ СМБПП (ИМЕЮТСЯ В ISO 22000-2005 ):**

- интерактивный обмен информацией;
- системный менеджмент;
- программы обязательных предварительных мероприятий;
- принципы анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР).

### **КЛЮЧЕВЫЕ ПРИНЦИПЫ СМБПП (ДОБАВЛЕНЫ В ISO 22000-2018 ):**

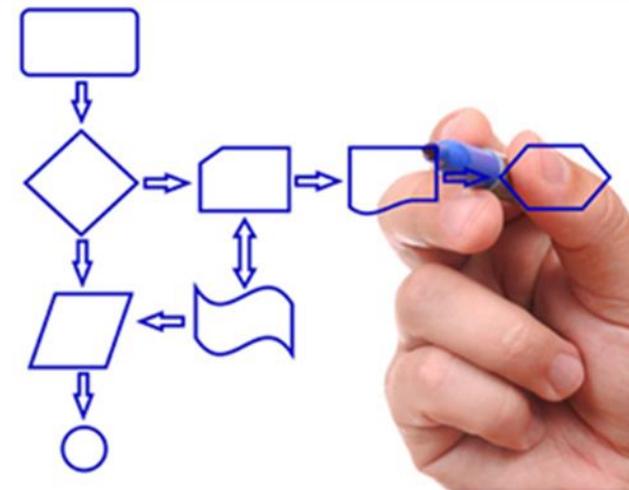
- ориентация на потребителя;
- лидерство;
- вовлечение персонала;
- процессный подход к менеджменту;
- улучшение;
- принятие решений, основанных на свидетельствах;
- менеджмент взаимоотношений.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

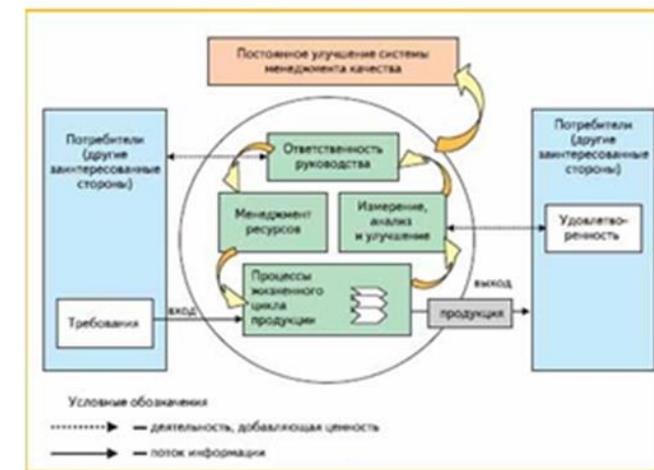
## РАЗДЕЛ 0. ВВЕДЕНИЕ П. 0.3 ПРОЦЕССНЫЙ ПОДХОД

### Процессный подход

- Организация как система взаимодействующих процессов
- Определение желаемого результата
- Управление процессами для достижения результата



каждый отдельный процесс имеет поставщика и потребителя



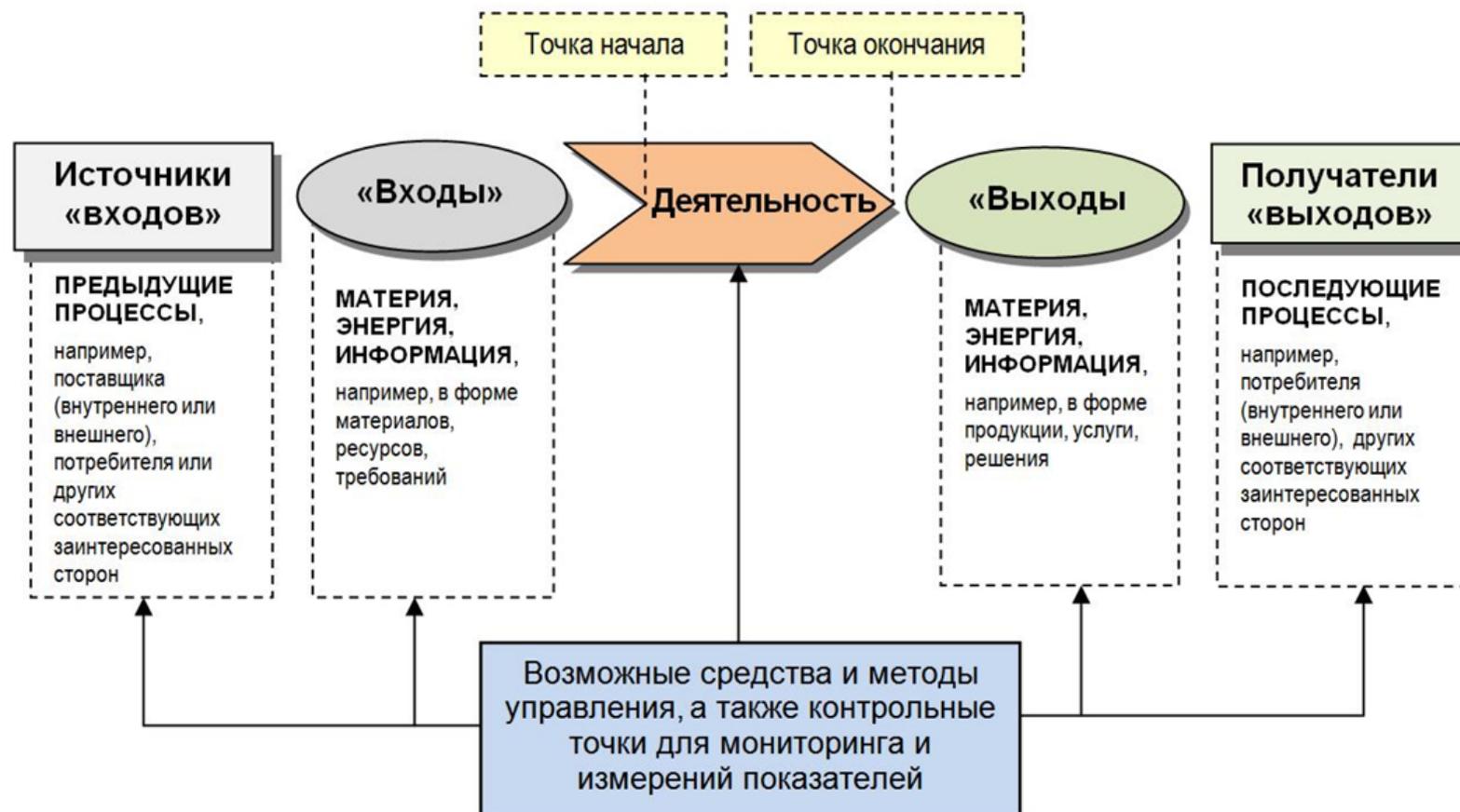
# ISO 22000-2018

## РАЗДЕЛ 0. ВВЕДЕНИЕ

### 03 ПРОЦЕССНЫЙ ПОДХОД

Преимущества использования в системе менеджмента качества процессного подхода:

- понять требования и обеспечить их постоянное выполнение;
- рассматривать процессы с точки зрения добавления ими ценности;
- достигать результативного функционирования процессов;
- улучшать процессы на основе оценки данных и информации.



**ISO 22000-  
2018 РАЗДЕЛ  
0. ВВЕДЕНИЕ  
П. 0.3  
ПРОЦЕССНЫЙ  
ПОДХОД**

В СМБПП используется процессный подход, включающий цикл «Планируй — Делай — Проверьй — Действуй» (PDCA) и риск-ориентированное мышление

Цикл PDCA на 2-х уровнях:

**1-й – ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ:** PDCA в рамках СМБПП в целом и в каждом из разделов 4-7, 9, 10 отдельно

**2-й – ОПЕРАЦИОННЫЙ:** в рамках текущего операционного контроля на базе принципов НАССР/ХАССП и PDCA в разделе 8

**Баланс и взаимодействие 1 и 2 уровней- важная задача в построении СМБПП**

# ЦИКЛ «ПЛАНИРУЙ - ДЕЛАЙ - ПРОВЕРЯЙ - ДЕЙСТВУЙ» НА ДВУХ УРОВНЯХ



# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 0. ВВЕДЕНИЕ П. 0.3 ПРОЦЕССНЫЙ ПОДХОД

### Цикл «Планируй — Делай (Осуществление) — Проверьй — Действуй» (PDCA)

Цикл PDCA можно кратко описать следующим образом:

#### Планирование:

- разработка целей системы и входящих в нее процессов, определение ресурсов, необходимых для достижения результатов, а также идентификация и рассмотрение рисков и возможностей;

#### Осуществление:

- внедрение того, что было запланировано;

#### Проверка:

- мониторинг и (где применимо) измерение процессов и выходящих продуктов и услуг, анализ и оценивание информации и данных по результатам мониторинга, измерения и верификации и сообщение о полученных результатах;

#### Действие:

- принятие действий по улучшению функционирования в той степени, насколько это необходимо.

# Цикл PDCA

## **P (П) – Планируй**

разработка целей системы и входящих в нее процессов, определение ресурсов, необходимых для достижения результатов, а также идентификация и рассмотрение рисков и возможностей

**Plan**

## **D (Д) – Делай**

Реализация процесса: выполнение запланированных действий

**Do**

**Act**

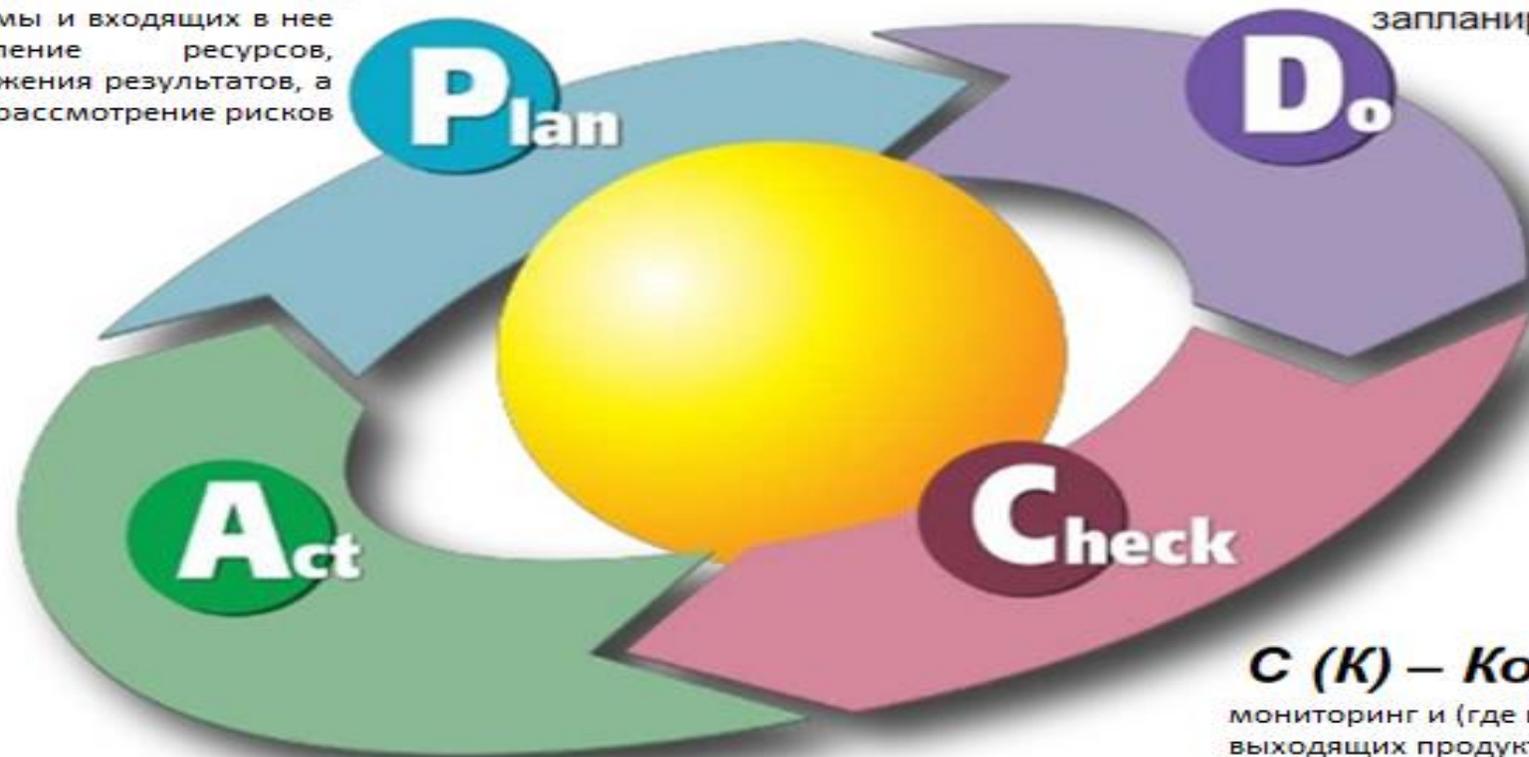
## **A (А) – Анализируй и действуй**

Анализ полученных результатов, выявление и выполнение действий, которые необходимо предпринять для корректировки процесса и улучшения процесса

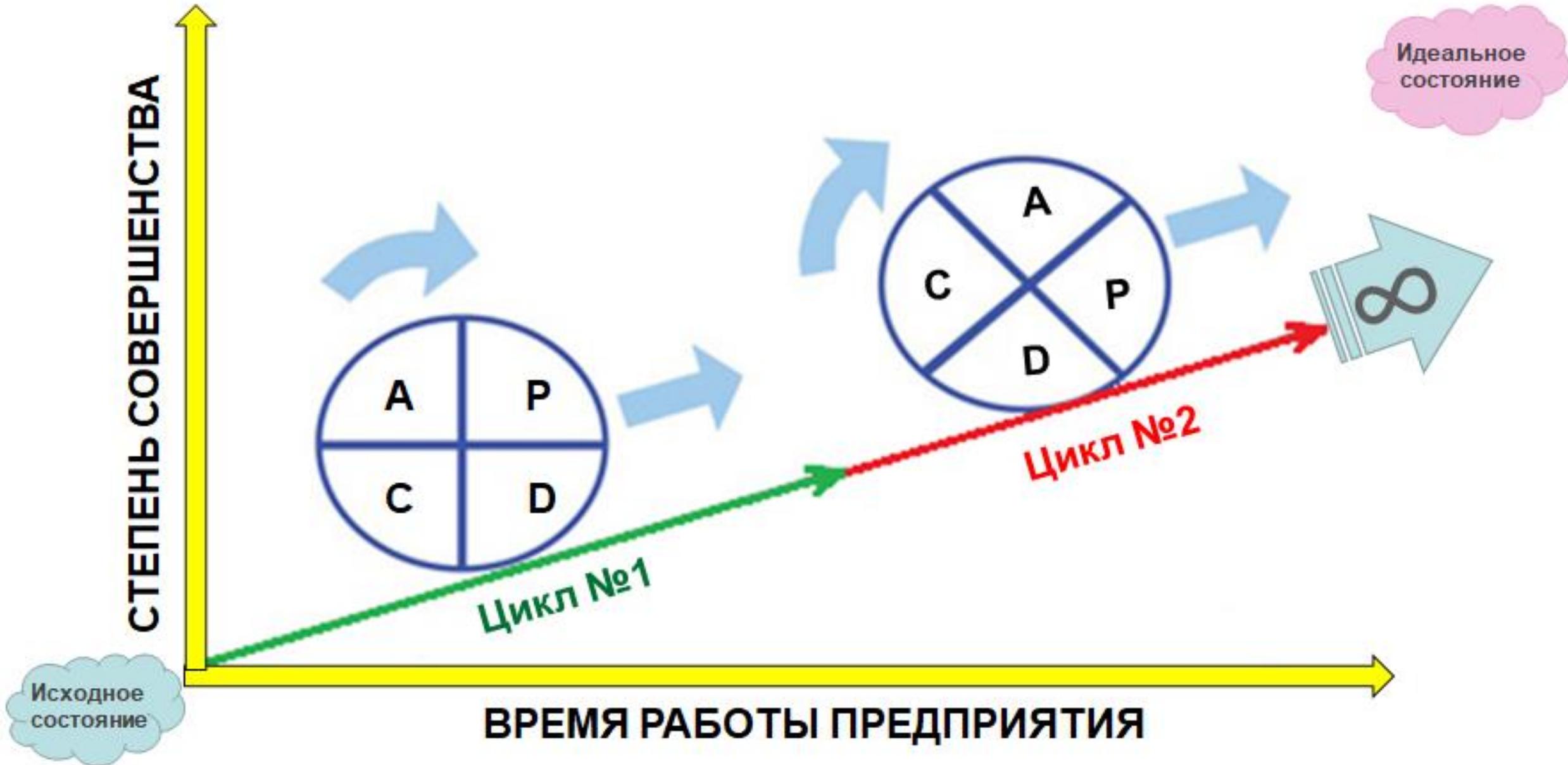
**Check**

## **C (К) – Контролируй**

мониторинг и (где применимо) измерение процессов и выходящих продуктов и услуг, анализ и оценивание информации и данных по результатам мониторинга, измерения и верификации и сообщение о полученных результатах



# Непрерывное улучшение



ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

## ЦИКЛ РОСА РИСК- ОРИЕНТИРОВАННОЕ МЫШЛЕНИЕ

**Риск-ориентированное мышление (подход ) - РОСА** – реализация комплекса согласованных мероприятий и методов для управления и контроля многочисленными рисками (положительными и отрицательными), влияющими на ее способность достигать запланированных целей.

**Риск-ориентированное мышление (подход ) – РОСА** фактически реализует/заменяет проведение предупреждающих действий

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, УЧАСТВУЮЩИЕ В ЦЕПИ СОЗДАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

- производители кормов для животных, предназначенных для пищевой продукции,
- производители кормов для животных, не предназначенных для пищевой продукции,
- заготовщики диких животных и растений,
- фермеры,
- производители ингредиентов,
- производители пищевой продукции,
- ретейлеры (предприятия розничной торговли)
- организации, оказывающие услуги в пищевой сфере, кейтеринга (общественного питания),
- организации, оказывающие услуги по чистке и санитарной обработке, транспортированию, хранению и распределению,
- поставщики оборудования, чистящих и санитарных средств, упаковочных и других материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO  
22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 3.  
ТЕРМИНЫ И  
ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

Добавлено более 30 терминов

Ранее не применяемые: «контекст организации», «критерий действия», «план контроля опасностей»

Часть старых терминов приобрело обновленное значение: мера контроля, существенная опасность, валидация, риск и т.д.

Изменена и расшифрована устойчивая терминология Кодекса ХАССП: **Приложение А (справочное)** Таблица А.1 - Перекрестные ссылки между принципами Кодекса НАССР и этапами его применения, а также пунктами настоящего стандарта

# Урок № 3

## Ключевые разделы ГОСТ Р ИСО 22000-2019

4. Контекст организации
5. Лидерство
6. Планирование

ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO  
22000:2018,  
IDT)

## РАЗДЕЛ 4. КОНТЕКСТ ОРГАНИЗАЦИИ

### ПУНКТ 4.1. ПОНИМАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ И ЕЕ КОНТЕКСТА

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

Организация должна идентифицировать, анализировать и актуализировать информацию, касающуюся 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.**

## ВНЕШНИЕ ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ДОСТИЖЕНИЕ ЦЕЛЕЙ И НАМЕЧЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ СМБПП

### ПРИМЕРЫ:

- Законодательная среда
- Конкурентная среда
- Рыночная среда
- Культурная среда
- Социальная среда
- Экономическая среда
- Информационная безопасность
- Условия окружающей среды
- Влияние предприятий/производств, расположенных в непосредственной близости от производственной площадки предприятия и пр.

№ п/п	Фактор	Описание фактора	Вероятность наступления риска /возможности	Возможные последствия риска/возможности	Ранг риска (высокий, средний, низкий)	Методы (мероприятия) снижения риска и увеличения возможностей	Ответствие исполни
<b>ВНЕШНЯЯ СРЕДА</b>							
1.	Законодательная среда	Изменение нормативно-технической базы (ТР ТС, ГОСТ, ТУ):  Новые требования к качеству и безопасности продукции, новые требования к маркировке продукции	Возможно	Остановка продаж в связи с необходимостью принятия Декларации о соответствии, внесении изменений в маркировку (заказ новой этикетки), отсутствие возможности реализации готовой продукции, увеличение периода хранения продукции на складе, окончание сроков годности, финансовые потери.	Средний	Мониторинг нормативно-технической базы (ГОСТ, ТУ), своевременное получение Декларации о соответствии, внесение изменений в маркировку	Брагин А
2	Конкурентная среда	Снижение цен у конкурентов, улучшение качества продукции конкурентов, увеличение объемов производства у конкурентов	Возможно	Снижение объема продаж, отсутствие заявок на поставку продукции, финансовые потери	Низкий	Регулярный мониторинг рынка, коррекция цены при необходимости, ежедневный контроль качества и безопасности продукции	Ромашин
3	Рыночная среда	Рост цен на закупаемую продукцию,	Возможно	Увеличение себестоимости продукции, повышение цены на продукцию, снижение	Средний	Регулярный мониторинг рынка сырья и материалов,	Низамутд Е.Р.

## ВНУТРЕННИЕ ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ДОСТИЖЕНИЕ ЦЕЛЕЙ И НАМЕЧЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ СМБПП

### ПРИМЕРЫ:

- Фальсификация пищевой продукции
- Биотерроризм
- Персонал: соблюдение правил личной гигиены
- Персонал: степень квалификации
- Оборудование
- Ресурсы
- Документация
- Взаимосвязи между процессами, подразделениями и должностными лицами
- Обмен информацией и пр.

ВНУТРЕННЯЯ СРЕДА						
10	Фальсификация пищевой продукции	Фальсификация пищевой продукции со стороны поставщиков продукции	Возможно	Причинение вреда здоровью потребителей, введение в заблуждение потребителей	Низкий	Входной контроль продукции, исследование продукции в соответствии с ППК
11	Биотерроризм	Преднамеренное скрытое загрязнение продукции	Возможно	Причинение вреда здоровью потребителей	Низкий	Все посетители и подрядчики под контролем. Доступ посторонних лиц ограничен охраной. Выявление разочарованных сотрудников, информирование руководителей о необычном поведении сотрудников. Оценка результатов труда и стимулирование Создание и поддержание отношений между сотрудниками
12	Персонал: соблюдение правил личной гигиены	Загрязнение продукции вследствие несоблюдения правил личной гигиены	Возможно, в случае нарушения целостности упаковки	Микробиологическая порча сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, выпуск несоответствующей продукции по качеству и безопасности, претензии/жалобы по качеству и безопасности продукции, штрафы госорганов, финансовые потери, потеря репутации добросовестного поставщика и пр.	Низкий	Проведение обучение персонала, санитарно-гигиенический контроль в рамках ППК
13	Персонал: степень квалификации	Нарушение технологии производства	Возможно	Выпуск несоответствующей продукции по качеству и безопасности, претензии/жалобы по качеству и безопасности продукции, штрафы госорганов, финансовые потери, потеря репутации добросовестного поставщика и пр.	Низкий	Прием на работу квалифицированного персонала. Инструктаж и обучение персонала, ознакомление с ДИ (функционал понятен)

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO  
22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 4.  
КОНТЕКСТ  
ОРГАНИЗАЦИИ**

**ПУНКТ 4.1.  
ПОНИМАНИЕ  
ОРГАНИЗАЦИИ  
И ЕЕ КОНТЕКСТА**

### **Задание I:**

**Идентифицировать, анализировать и актуализировать информацию, касающуюся внешних и внутренних факторов, заполнить столбцы 1-3 формуляра № 4 I Внешние и внутренние факторы с оценкой рисков и возможностей, влияющие на достижение целей и намеченных результатов СМБПП в 20\_\_\_\_ году**

**Столбцы 4-9 заполнить при проведении анализа рисков/возможностей на основании п.6.1**

**Документация:**

**формуляр № 4 I**

**Внешние и внутренние факторы с оценкой рисков и возможностей, влияющие на достижение целей и намеченных результатов СМБПП в 20\_\_\_\_ году**

## ПРИМЕР формуляра № 4 I

Внешние и внутренние факторы с оценкой рисков и возможностей, влияющие на достижение целей и намеченных результатов СМБПП в 20\_\_\_\_ году

---

№ п/п	Фактор/заинтересованная сторона	Описание фактора	Положительный (возможность)/отрицательный (риск)	Вероятность наступления риска /возможности	Возможные последствия риска/возможности	Ранг риска (высокий, средний, низкий)	Методы (мероприятия) снижения риска и увеличения возможностей	Ответственный исполнитель
1	2	3	4	5	6	7	8	9

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 4. КОНТЕКСТ ОРГАНИЗАЦИИ

### ПУНКТ 4.2. ПОНИМАНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ И ОЖИДАНИЙ ЗАИНТЕРЕСОВАН НЫХ СТОРОН

С 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:

- заинтересованные стороны, имеющие отношение к СМПБ;
- соответствующие требования заинтересованных сторон, относящиеся к СМПБ.

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

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 4. КОНТЕКСТ ОРГАНИЗАЦИИ

### ПУНКТ 4.2. ПОНИМАНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ И ОЖИДАНИЙ ЗАИНТЕРЕСОВАН НЫХ СТОРОН

№п /п	Заинтересованная сторона	Потребности и ожидания заинтересованных сторон	Ожидания заинтересованных сторон
1	Потребители	Качественные и безопасные для здоровья продукты питания	Дополнительный сервис, низкая стоимость
2	Поставщики	Своевременная оплата	Долгосрочные деловые отношения
3	Партнеры	Взаимные выгоды	Развитие партнерских отношений
4	Конкуренты	Конкурентные отношения	Выбор средств в конкурентной борьбе, развитие добросовестной конкуренции
5	Инвесторы	Безопасность инвестиций	Соблюдение договорных отношений
6	Кредиторы	Безопасность вложений	Соблюдение договорных отношений
7	Сотрудники	Уровень оплаты труда, условия труда, социальные гарантии, повышение квалификации	Хорошие условия труда, гарантия занятости, карьерный рост. Нематериальные поощрения и денежные вознаграждения.
8	Общественность	Занятость, (представления рабочих мест, развитие инфраструктуры, уровень жизни). Улучшение окружающей среды. Качество, в плане выполнения требований к безопасности для человека и окружающей среды.	Социальная ответственность. Новые рабочие места. Защита окружающей среды. Выполнение законодательных и нормативных требований по качеству.
9	Правительство	Налоги, занятость	Получение налогов, формирование новых рабочих мест

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO  
22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 4.  
КОНТЕКСТ  
ОРГАНИЗАЦИИ**

**ПУНКТ 4.2.  
ЗАИНТЕРЕСОВАН  
НЫЕ СТОРОНЫ,  
ИМЕЮЩИЕ  
ОТНОШЕНИЕ К  
СМПБ**

**Задание:**

**Определить:**

**заинтересованные стороны, имеющие отношение к СМПБ;**

**соответствующие требования заинтересованных сторон, относящиеся к СМПБ.**

**заполнить формуляр**

**Документация:**

**Формуляр 42**

***Требование стандарта: Организация должна идентифицировать, анализировать и проводить актуализацию информации, касающейся заинтересованных сторон и их соответствующих требований.***

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 4. КОНТЕКСТ ОРГАНИЗАЦИИ

### ПУНКТ 4.3. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ СМБПП

Организация должна определить границы и применимость СМПБ, чтобы установить область ее применения.

В области применения должно быть указано следующее: ***продукция и услуги, процессы и производственные площадки, которые включены в СМПБ.***

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:

- a) внешние и внутренние факторы, указанные в п. 4.1;
- b) требования соответствующих заинтересованных сторон, указанные в п. 4.2.

**Область применения должна быть доступна и поддерживаться в надлежащем состоянии в виде документированной информации.**

ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO  
22000:2018,  
IDT)

РАЗДЕЛ 4.  
КОНТЕКСТ  
ОРГАНИЗАЦИИ

ПУНКТ 4.3.  
ОБЛАСТЬ  
ПРИМЕНЕНИЯ  
СМБПП

ПРИКАЗЫВАЮ:

- I. Установить, что область применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (далее по тексту СМБПП) по ГОСТ Р 22000-2019 в **Наименование предприятия** распространяется на технологический процесс производства, хранения, транспортирования потребителям продукции согласно с утвержденным ассортиментом продукции (прилагается к приказу) в производственных и вспомогательных помещениях, расположенных по адресу: \_\_\_\_\_, принадлежащих **Наименование предприятия на правах аренды (договор )** или на правах **собственности**, а также следующие структурные подразделения: **отдел персонала; отдел оптовых продаж; служба логистики; производство; служба контроля качества; КПП; техническая служба (главный инженер);**.

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO  
22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 4.  
КОНТЕКСТ  
ОРГАНИЗАЦИИ**

**ПУНКТ 4.3.  
ОБЛАСТЬ  
ПРИМЕНЕНИЯ  
СМБПП**

**Задание:**

**Подготовить проект приказа об утверждении области применения СМБПП на предприятии**

**Документация:**

**Формуляр 43**

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ  
4. КОНТЕКСТ  
ОРГАНИЗАЦИИ**

**П.4.4.  
СИСТЕМА  
МЕНЕДЖМЕНТА  
ПИЩЕВОЙ  
БЕЗОПАСНОСТИ**

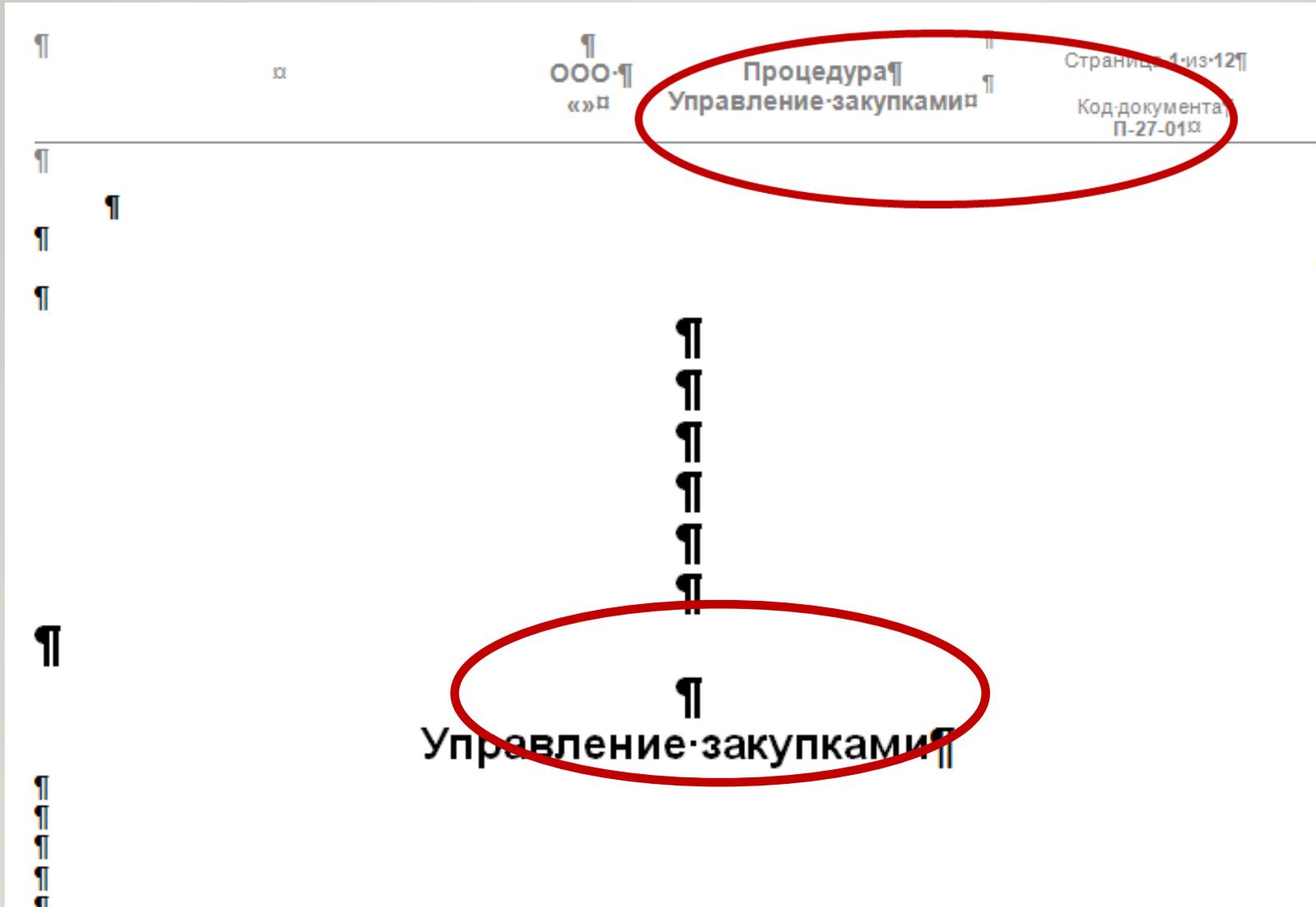
Организация должна

- разработать,
- внедрить,
- поддерживать

в надлежащем состоянии и постоянно актуализировать СМПБ, которая включает необходимые процессы и их взаимодействия, в соответствии с требованиями

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT).**

# ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ БИЗНЕС-ПРОЦЕССА



# ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ БИЗНЕС-ПРОЦЕССА

## 1-ЦЕЛЬ-БИЗНЕС-ПРОЦЕССА¶

Целью настоящего бизнес-процесса является:¶  
-- Предотвращение запуска в производство материалов, не соответствующих требованиям НД и технических условий;¶  
-- своевременная поставка продукции соответствующей требованиям ГОСТов и технологических процессов компании;¶  
-- выбор основных и резервных (альтернативных) поставщиков из числа компаний, способных выполнить требования по качеству поставляемых материалов, ценам, срокам поставок и условиям расчётов.¶

## 2-КРИТЕРИИ-РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ/ЭФФЕКТИВНОСТИ-ПРОЦЕССА¶

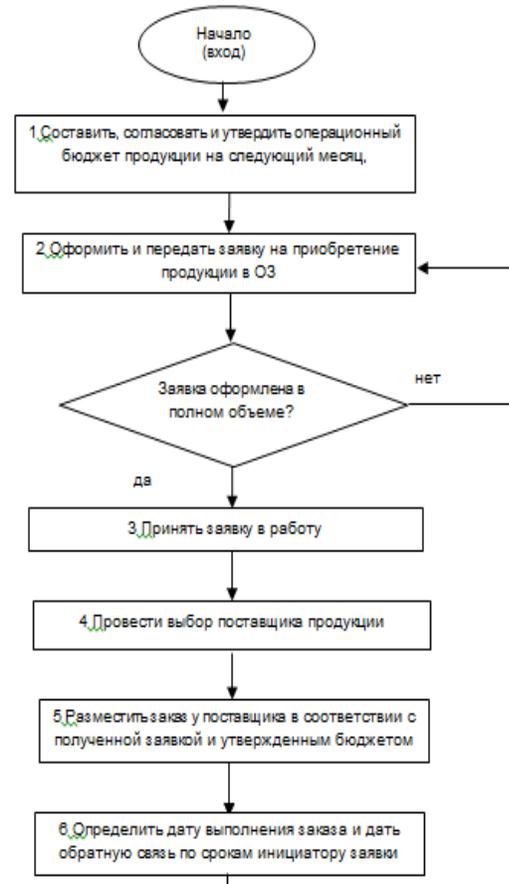
Результативность процесса оценивается по следующим показателям:¶

№ п/п	Показатель	Критерии результативности и эффективности процесса	Методы определения	Периодичность	Ответственный за выполнение критерия
1я	Претензии подразделений организации по качеству поступивших сырья, материалов и комплектующих изделий.я	Претензии по качеству поступивших сырья, материалов и комплектующих изделий не более 10% от поданных заявок	Сопоставление данных взятых из Журнала входного контроля (количество приемок продукции) и данных по браку в «Отчете по внутреннему браку» я	1 раз в месяца	Менеджеры ОЗя
2я		претензии по срокам поставок продукции, закупаемой по заявкам подразделений не более 10% от поданных заявок	Данные предоставляемые на селекторном совещании и данные по претензиям в «Отчете по претензиям» я	1 раз в месяца	Менеджеры ОЗя

## 3-ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ-ВЛАДЕЛЕЦ ПРОЦЕССА¶

Настоящая процедура разработана в соответствии с ISO 9001 и применяется в отделе закупок, Службе качества, в Складском комплексе, Техническом департаменте, Производственном комплексе, отделах продаж. Владелец данного процесса является Директор по закупкам.¶

## 6 ГРАФИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОЦЕССА



# ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ БИЗНЕС-ПРОЦЕССА

ООО  
«»

Процедура  
Управление закупками

Страница 7 из 12

Код документа  
П-27-01

## 7 Табличная часть

№	Операция	Исполнитель 1-ответственный 2-участвует 3-кому передает	Требование, срок 1-требование 2-срок	Документ, запись качества 1-документ (вход) 2-запись (выход)
1	Составить, согласовать и утвердить операционный бюджет на следующий месяц,	1 Начальник производства 2 Финансовый отдел 3 Менеджер ОЗ	1. См.п.1 Текстового описания 2. ежемесячно, до 17 часов 27 числа месяца следующего перед отчетным	1.Оформленный бюджет 2.Утвержденный бюджет
2	Оформить и передать заявку на приобретение продукции в ОЗ	1 Руководитель подразделения 3 Менеджер ОЗ	1. См.текстовое описание 2. В соответствии с графиком подачи заявок на каждый месяц	1.Утвержденный бюджет 2. Заявка на закупку 1С 2. График подачи заявок
	Заявка оформлена в полном объеме? <u>Да:</u> в п.3 <u>Нет:</u> в п.2			
3	Принять заявку в работу	1.Менеджер ОЗ 3. Заявитель	1. См.текстовое описание 2 в течение 3 часов после получения заявки	1. Заявка на закупку 1С 2.Принятая заявка в 1С
4	Провести выбор поставщика	1.РуководительОЗ 3.Поставщик	1. См.текстовое описание 2 в течение 1 рабочего и в течение 3-х дней – при условии проведения тендера	1.Принятая заявка в 1С 2.Тендерная таблица
	Разместить заказ у поставщика в	1.Руководитель ОЗ Менеджер ОЗ	1. См. текстовое описание 2 в течение 2-х часов при	1.Принятая заявка в 1С 2.Счет на оплату

# ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ БИЗНЕС-ПРОЦЕССА

8 Текстовое описание		
№	Наименование операции	Выполнение
1	Составить, сопоставить и утвердить операционный бюджет на следующий месяц.	Операционный бюджет составляет Начальник производственных служб и обосновывает на бюджетном комитете. После утверждения бюджета представитель финансовой службы передает об этом информацию в производственные подразделения и в ОЗ. На основании утвержденного бюджета руководители производственных подразделений оформляют заявку в 1С.
2	Оформить и передать заявку на приобретение продукции в ОЗ	Заявка оформляется в 1С и направляется в ОЗ через диспетчерскую по закупкам (1С). Менеджер ОЗ проверяет заявку на полноту оформления. Если заявка подается вне бюджета, то сначала направляется на акцепт к генеральному директору, и после акцепта заявка подается в ОЗ в обычном порядке.
	Заявка оформлена в полном объеме? Да: в п.3 Нет: в п.2	
3	Принять заявку в работу	Если заявка оформлена в полном объеме, она принимается менеджером ОЗ в работу, если внесена не вся информация, то менеджер ОЗ нажимает кнопку «отклонить» и заявка направляется на доработку заявителю.
4	Провести выбор поставщика	Поставщик выбирается по следующим критериям: - цена; - наличие рекомендаций - Наличие и срок поставки товара - условия получения товара (доставка или самовывоз) - Условия оплаты Повторная оценка поставщика осуществляется в случае пересмотра цены, а также не реже 1 раза в полгода по результатам анализа получения несоответствующей продукции. Оформляется данная информация в виде тендерной таблицы.
5	Разместить заказ поставщика в соответствии с полученной заявкой	Когда поставщик определен, менеджер ОЗ размещает заявку на расходование средств (заявку на оплату). Если поставщик новый, то при необходимости, заключаются договор в соответствии с «Положением о договорной работе» и П-04-05 «Договорная работа. Заключение и исполнение договоров».
6	Определить дату поставки и дать обратную связь заявителю	С поставщиком определяется дата поставки, которая отражается в диспетчерской заявке 1С и доводится инициатору заявки.
7	Закупить продукцию на условиях оплаты по факту	Если материал поставляется на условиях предоплаты, то менеджер ОЗ контролирует оплату и организует доставку (или самовывоз). На условиях

# ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ БИЗНЕС-ПРОЦЕССА

## 9 СПЕЦИФИКАЦИЯ ВХОДОВ/ВЫХОДОВ БИЗНЕС ПРОЦЕССА

### 9.1 Входы бизнес процесса

№	Наименование входных данных	От кого поступают (должность)	Кто получает (должность)	Сроки представления	Запись качества
1.	Перечень сырья, материалов и комплектующих изделий, подлежащих входному контролю	Главный технолог	Руководитель СК, Руководитель СклК, Начальник ОЗ Руководитель ПК	По мере необходимости	З-05-29
2.	Утвержденный бюджет	Руководитель финансовой службы, руководители подразделений	Начальник ОЗ	ежемесячно	1С
3.	Информация о необходимости проведения входного контроля	Специалисты СклК	Специалисты СК	По мере поступления материалов, сырья и КИ	Сопроводительные документы в соответствии с

## ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ БИЗНЕС-ПРОЦЕССА

### 10 РЕСУРСЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В БИЗНЕС ПРОЦЕССЕ

№	Вид ресурса	Спецификация	Владелец	Операция
1	Менеджеры ОЗ, <u>специалисты СклК и СК</u>	Рабочие инструкции, Должностные инструкции	Генеральный директор	1 – 10
2	орг. техника, ПК, интернет,	Руководство пользователя	руководители подразделений	1 - 8

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 4. КОНТЕКСТ ОРГАНИЗАЦИИ

### ПРИМЕР ДОКУМЕНТАЦИИ СМБПП ДЛЯ РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ

Номер (обозначение) раздела ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Наименование раздела ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Номер (обозначение) раздела в СМБПП	Наименование документа
4.1	Понимание организации и ее среды	41	Формуляр «Анализ внешних и внутренних» факторы
4.2	Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон	42	Формуляр «Информация о заинтересованных сторонах и связанных с ними требованиях»
4.3.	Определение области применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции	43	Область применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции Приказ
4.4	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	44	Карты процессов Формуляр на процесс карту процесса
5.2	Политика	52	Политика
5.3	Функции, ответственность и полномочия в организации	53	Приказ о распределении функций, ответственности и полномочий в организации (назначение руководителя группы безопасности пищевой продукции)
5.3	Анализ со стороны руководства	53	Процедура «Анализ со стороны руководства»
6.2	Цели системы менеджмента безопасности пищевой продукции и планирование их достижения	62	Формуляр «Цели качества и план мероприятий»

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 4. КОНТЕКСТ  
ОРГАНИЗАЦИИ**

**ПРИМЕР  
ДОКУМЕНТАЦИИ  
СМБПП ДЛЯ  
РАЗРАБОТКИ И  
ВНЕДРЕНИЯ**

7.1.6	Процедура оценки поставщиков	71	Процедура оценки поставщиков
7.2	Управление персоналом	72	Процедура «Управление персоналом»
7.4	Обмен информацией	74	Процедура «Обмен информацией»
8.2	Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОМП)	82	Программа производственного контроля Программы обязательных предварительных мероприятий: инструкции, формуляры
8.3	Система прослеживаемости	83	Процедура «Система прослеживаемости продукции»
8.4	Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них	84.1 84.2	Процедура «Управление нештатными ситуациями и случаями изъятия и отзыва продукции и другие»  Процедура по биотерроризму
8.5	Управление опасностями	85	Процедура «Управление опасностями»
8.8	Верификация, связанная с ПОМП и планом управления опасностями	88	Верификация, связанная с ПОМП и планом управления опасностями
8.9	Управления несоответствиями продукта и процесса	89.1	Процедура по коррекции, корректирующим мероприятиям и предупреждающим действиям
9.2	Внутренний аудит	92	Процедура «Внутренний аудит»

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 4. КОНТЕКСТ ОРГАНИЗАЦИИ

### ПРИМЕР ДОКУМЕНТАЦИИ СМБПП ДЛЯ РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ

Номер значения раздела СТ Р ИСО 22000-2019	Наименование раздела ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Процедуры/Инструкции		Формуляр/бланк/план/график/журнал и пр.	
		Номер (обозначение) в СМБПП	Наименование	Номер (обозначение) в СМБПП	Наименование
4.1	Понимание организации и ее среды	-	-	41	Формуляр «Анализ внешних и внутренних» факторы
4.2	Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон	-	-	42	Формуляр «Информация о заинтересованных сторонах связанных с ними требованиями»
4.3.	Определение области применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции	-	-	43	Приказ Область применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции
4.4	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	44	Процедура «Управление документацией»	44.1	Формуляр Реестр документов СМБПП
				44.1.1	График актуализации НМД
				44.2	Журнал регистрации выданных документов СМБПП
				44.3	Протокол совещаний
				44.4	Журнал учета совещаний
				44.5	Формуляр Движение архивных документов
				44.6	Журнал выдачи документов из архива
				44.7	Формуляр вертикальный
				44.8	Формуляр горизонтальный
				44.9	Бланк журнал горизонтальный
				44.10	Бланк журнал вертикальный
				44.11	Бланк процедура/инструкция
44.12	Лист ознакомления				

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 4. КОНТЕКСТ ОРГАНИЗАЦИИ

### П.4.4. СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

### П.7.5 ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ

#### Задание :

Разработать процедуру и формуляры к процедуре «Управление документацией и записями», разработать и оформить формуляры: бланки, графики

Процедура «Управление документацией и записями»	44.1	Формуляр Реестр документов СМБПП
	44.1.1	График актуализации НМД
	44.2	Журнал регистрации выданных документов СМБПП
	44.3	Протокол совещаний
	44.4	Журнал учета совещаний
	44.5	Формуляр Движение архивных документов
	44.6	Журнал выдачи документов из архива
	44.7	Формуляр вертикальный
	44.8	Формуляр горизонтальный
	44.9	Бланк журнал горизонтальный
	44.10	Бланк журнал вертикальный
	44.11	Бланк процедура/инструкция
44.12	Лист ознакомления	

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 5 ЛИДЕРСТВО

### 5.1. ЛИДЕРСТВО И ПРИВЕРЖЕННОСТЬ

Высшее руководство должно демонстрировать свое лидерство и приверженность в отношении СМПБ путем:

- обеспечения установления политики и целей СМПБ и их согласования со стратегическим направлением организации;
- обеспечения интеграции требований СМПБ в бизнес-процессы организации;
- обеспечения ресурсами, необходимыми для СМПБ;
- распространения в организации понимания важности результативного менеджмента пищевой безопасности и соответствия требованиям СМПБ, законодательным и нормативным требованиям, и взаимосогласованным с требованиями потребителя, связанными с пищевой безопасностью;
- обеспечения того, что СМПБ оценивалась и поддерживалась в надлежащем состоянии для достижения запланированных результатов (см. 4.1);
- направления и оказания поддержки лицам, вносящим свой вклад в результативность СМПБ;
- поддержки постоянного улучшения;
- 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.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 5  
ЛИДЕРСТВО**

**ПУНКТ 5.2.  
ПОЛИТИКА  
5.2.1  
ОПРЕДЕЛЕНИЕ  
ПОЛИТИКИ  
ПИЩЕВОЙ  
БЕЗОПАСНОСТИ**

Высшее руководство должно определить, внедрить и поддерживать в надлежащем состоянии политику пищевой безопасности, которая:

- соответствует намерениям и контексту организации;
- создает основу для установления и анализа целей СМПБ;
- включает в себя обязательство соответствовать применимым требованиям пищевой безопасности, включая законодательно-нормативные, а также взаимосогласованным требованиям потребителей, касающихся пищевой безопасности;
- учитывает внутреннюю и внешнюю коммуникацию;
- включает в себя обязательство постоянно улучшать СМПБ;
- учитывает необходимость обеспечивать компетентность в части пищевой безопасности.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 5  
ЛИДЕРСТВО**

**ПУНКТ 5.2.  
ПОЛИТИКА  
5.2.2**

**ДОВЕДЕНИЕ  
ИНФОРМАЦИИ О  
ПОЛИТИКЕ  
ПИЩЕВОЙ  
БЕЗОПАСНОСТИ**

Политика пищевой безопасности должна:

- быть доступной и поддерживаться в надлежащем состоянии в виде документированной информации;
- доводиться до сведения, пониматься и применяться внутри организации на всех уровнях;
- быть доступной, подходящим способом, для соответствующих заинтересованных сторон.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 5 ЛИДЕРСТВО

### ПУНКТ 5.2. ПОЛИТИКА

- Руководство предприятия в лице **генерального директора**  
**Наименование предприятия**
- осознавая свою ответственность перед заинтересованными сторонами, берет на себя выполнение следующих обязательств:
- Соответствовать требованиям в области безопасности пищевых продуктов законодательным и другим обязательным требованиям, включая согласованные требования потребителей в отношении безопасности пищевой продукции
- Повышать степень удовлетворенности потребителей, путем обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции, установленными законодательством и органами административного управления и надзора.
- Выполнять требования всех применяемых на предприятии государственных стандартов, норм и правил по организации и ведению технологических процессов производства пищевой продукции, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда.
- Совершенствовать потребительские характеристики продукции, обеспечивать репутацию изготовлением качественной, надежной и конкурентоспособной пищевой продукции.
- Соблюдать последовательность этапов технологических процессов производства пищевой продукции с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции путем разработки и реализации мероприятий плана управления опасностями (план ХАССП/ППОПМ).
- Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических условий содержания производственных помещений и оборудования, необходимых для производства безопасной продукции.
- Разработать, документировать, планировать, внедрять, применять, поддерживать в рабочем состоянии и актуализировать систему менеджмента безопасности продукции, нацеленную на выпуск пищевой продукции, безопасной для потребителя при употреблении согласно предусмотренному назначению, обеспечивать постоянное улучшение СМБПП в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019.
- Осуществлять эффективный обмен информацией по вопросам безопасности пищевой продукции с поставщиками, потребителями и соответствующими заинтересованными сторонами, имеющими отношение к цепи создания данной продукции. Поддерживать на высоком и достаточном уровне качество контроля над состоянием сырья, производственных процессов и готовой продукции.
- Гарантировать работу в соответствии с заявленной **ПОЛИТИКОЙ В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ** и доведение положений настоящей Политики до всех сотрудников предприятия и поддержание ее на всех уровнях путем разработки и пересмотра Целей в области обеспечения безопасности пищевой продукции и анализа результатов их достижения, согласованных с контекстом предприятия.
- Генеральный директор

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 5  
ЛИДЕРСТВО**

**ПУНКТ 5.2.  
ПОЛИТИКА**

**Задание:**

**Разработать Политику, согласовать с высшим руководством, утвердить, ознакомить персонал предприятия**

**Документация:**

**Политика № 52-01**

**Рекомендация: разместить на информационном стенде, сайте организации и пр. информационных источниках предприятия**

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 5  
ЛИДЕРСТВО**

**ПУНКТ 5.3  
ОРГАНИЗАЦИОНН  
ЫЕ РОЛИ,  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ  
И ПОЛНОМОЧИЯ**

- 5.3.1 Высшее руководство должно обеспечить, чтобы ответственность и полномочия для соответствующих ролей, были определены, доведены и поняты в организации. Высшее руководство должно распределить ответственность и полномочия по:
- a) обеспечению соответствия СМПБ требованиям настоящего стандарта;
  - b) предоставлению отчетности высшему руководству о результативности СМПБ;
  - c) формированию группы по пищевой безопасности и руководителя этой группы;
  - d) назначения лиц, наделенных определенной ответственностью и полномочиями для инициирования и документирования действия(й).
- 5.3.2 Руководитель группы по пищевой безопасности несет ответственность за:
- a) разработку, внедрение, поддержание в надлежащем состоянии и актуализацию СМПБ;
  - b) управление и организацию работы группы по пищевой безопасности;
  - c) обеспечение соответствующей подготовки и обучение группы по пищевой безопасности (см. п. 7.2);
  - d) сообщение высшему руководству организации о результативности и пригодности СМПБ.
- 5.3.3 Весь персонал должен нести ответственность за уведомление определенного лица (лиц) о проблемах, имеющих отношение к СМПБ.

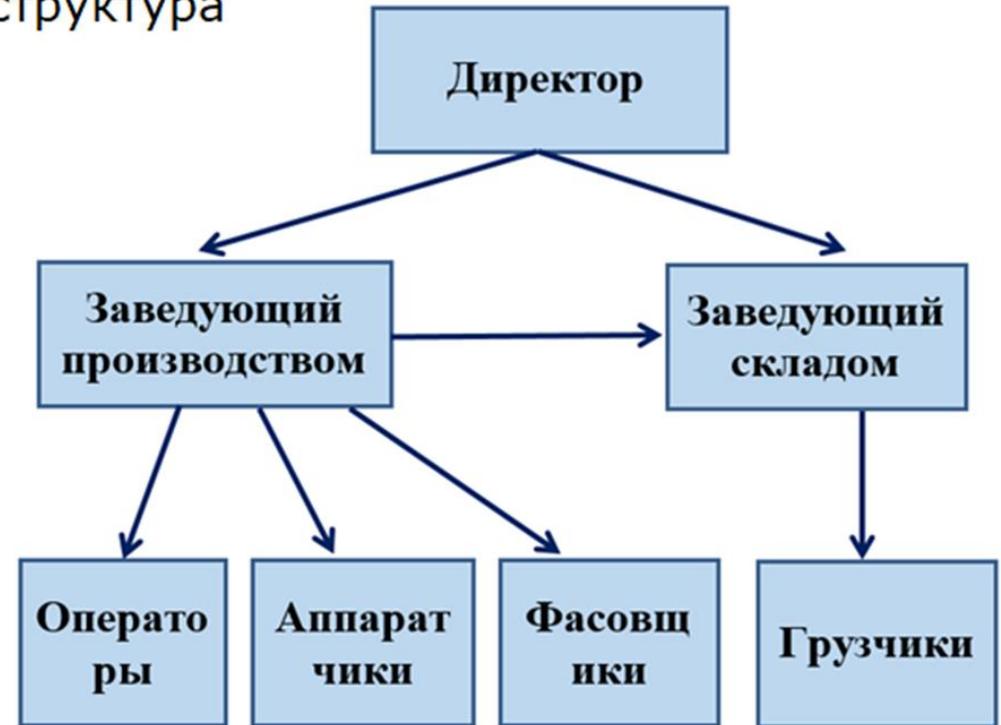
ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)

РАЗДЕЛ 5  
ЛИДЕРСТВО

ПУНКТ 5.3  
ОРГАНИЗАЦИОНН  
ЫЕ РОЛИ,  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ  
И ПОЛНОМОЧИЯ

## Ответственность и полномочия

- Штатное расписание
- Должностные инструкции
- Рабочие инструкции / инструкции рабочих мест
- Организационная структура



ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)

РАЗДЕЛ 5  
ЛИДЕРСТВО

ПУНКТ 5.3  
ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ  
РОЛИ,  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И  
ПОЛНОМОЧИЯ

## Формирование и обучение рабочей группы



**Рабочая группа** – это группа специалистов по обеспечению пищевой безопасности и поддержанию системы ХАССП на предприятии (кратко – группа ХАССП).

- Рабочая группа формируется из персонала предприятия (*\*специалисты с квалификацией в разных областях производственного процесса*);
- Назначается приказом высшего руководства компании;
- В группе должен быть назначен руководитель (координатор) и технический секретарь (ответственный за ведение протоколов собраний группы ХАССП);
- Группа ХАССП должна быть компетентна: обладать знаниями в области деятельности предприятия (качество, оборудование, НТД) и знаниями по системе ХАССП;
- Цель группы ХАССП – разработать и внедрить систему ХАССП на производстве, обучить весь персонал компании, поддерживать систему ХАССП в рабочем состоянии

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)  
РАЗДЕЛ 5  
ЛИДЕРСТВО**

**ПУНКТ 5.3  
ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ  
РОЛИ,  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И  
ПОЛНОМОЧИЯ  
ПРОЕКТ ПРИКАЗА**

НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ  
ПРИКАЗ № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

О разработке системы  
менеджмента безопасности пищевой продукции  
по ГОСТ Р 22000-2019

С целью улучшения результативности работы НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ по обеспечению качества и пищевой безопасности выпускаемой продукции, способности на постоянной основе производить и поставлять качественную и безопасную продукцию соответствующую требованиям ТР ТС 021/2011 и другим нормативным документам, руководствуясь требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ГОСТ Р 54762-2011 (ISO TS 22002-1- 2009),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. приступить к разработке документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции (далее по тексту СМБПП) в соответствии с требованиями ГОСТ Р 22000-2019.
2. Создать группу безопасности пищевой продукции (рабочая группа ХАССП) в составе:

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 5 ЛИДЕРСТВО

### ПУНКТ 5.3 ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РОЛИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

#### ПРОЕКТ ПРИКАЗА

3. В соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019 возложить на группу безопасности пищевой продукции следующие функции:

- подготовить, поддерживать и актуализировать в качестве документальной информации оформленные технологические схемы для продуктов или видов продукции и процессов, которые охватывает СМБПП, подтверждать их точность на производственной площадке;
  - подготовить, поддерживать и актуализировать в качестве документальной следующую информацию:
    - a) расположение помещений, включая те зоны, которые предназначены и которые не предназначены для операций с пищевой продукцией;
    - b) технологическое оборудование и контактирующие с продукцией материалы, вещества для улучшения технологических свойств и движение материалов;
    - c) имеющиеся ПОПМ, параметры процесса, мероприятия по управлению (если применяются) и/ или обязательность их применения, или процедуры, которые могут повлиять на пищевую безопасность;
    - d) внешние требования (например, законодательные и другие обязательные требования или требования потребителей), которые могут повлиять на выбор и жесткость мероприятий по управлению.
  - проводить анализ опасностей для определения опасностей, которыми следует управлять;
  - проводить валидацию выбранных мероприятий по управлению, на предмет способности их обеспечивать требуемое управление значимой(ыми) опасностью(ями). угрожающей(ими) безопасности пищевой продукции: до включения мероприятия(ий) по управлению и комбинаций мероприятий по управлению в план управления опасностями (п. 8.5.4), а также после внесения любого изменения (п. 7.4.2, 7.4.3, 10.2 и 10.3);
  - проводить оценку СМБПП через запланированные промежутки времени;
  - проводить пересмотр результатов анализа опасностей (п. 8.5.2).
- применяемого плана управления опасностями (п. 8.5.4) и применяемых ПОПМ (п. 8.2)

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 5 ЛИДЕРСТВО

### ПУНКТ 5.3 ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РОЛИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

#### ПРОЕКТ ПРИКАЗА

4. Руководителем группы безопасности пищевой продукции назначить ФИО
5. На руководителя группы безопасности пищевой продукции возложить ответственность за:
  - a) разработку, внедрение, поддержание в рабочем состоянии и актуализацию СМБПП, соответствующей требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019;
  - b) руководство группой безопасности пищевой продукции и организацию ее работы;
  - c) обеспечение соответствующего обучения и уровня компетентности членов группы безопасности пищевой продукции (пункт 7.2 ГОСТ Р ИСО 22000-2019);
  - d) представление отчетности о результативности и пригодности СМБПП.
6. Всем сотрудникам предприятия оказывать всемерное содействие в разработке документации руководителю группы безопасности пищевой продукции ФИО.
7. Руководителю группы безопасности пищевой продукции ФИО по окончании разработки документации системы менеджмента качества по ГОСТ Р 22000-2019 организовать и провести обучение сотрудников предприятия.
8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Генеральный директор \_\_\_\_\_

Лист ознакомления с приказом прилагается.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 5  
ЛИДЕРСТВО**

**ПУНКТ 5.3  
ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ  
РОЛИ,  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И  
ПОЛНОМОЧИЯ**

**ПРОЕКТ ПРИКАЗА**

**Задание:**

**1. Разработать по примеру Приказ О разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р 22000-2019»**

**2. Ознакомить персонал предприятия**

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO  
22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ**

**Пункт 6.1 Действия по реагированию на  
риски и возможности**

**Пункт 6.2 Цели СМБП и планирование их  
достижения**

**Пункт 6.3 Планирование изменений**

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ**

**ПУНКТ 6.1.  
ДЕЙСТВИЯ ПО  
РЕАГИРОВАНИЮ  
НА РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ**

## **Риск (risk) влияние неопределенности (п. 3.39)**

- *Влияние выражается в отклонении от ожидаемого результата - положительном или отрицательном.*
- *Неопределенность - состояние недостатка, даже частичного, информации, относящейся к пониманию или наличию знаний о событии, его последствиям или вероятности его возникновения.*
- *Риск часто характеризуется ссылкой на возможные «события», или их комбинации.*
- *Риск часто выражается в виде комбинации последствий события (включая изменения обстоятельств) и связанной с ним «вероятности» возникновения.*
- *Риск безопасности пищевой продукции зависит от вероятности наступления неблагоприятного события, влияющего на здоровье и серьезности этого воздействия, что связано с опасностями в пищевой продукции (3.18).*

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ**

**ПУНКТ 6.1.  
ДЕЙСТВИЯ ПО  
РЕАГИРОВАНИЮ  
НА РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ**

Применительно к настоящему стандарту понятие рисков и возможностей **ограничивается событиями и их последствиями, имеющими отношение к функционированию и результативности СМБПП.**

Ответственность за принятие мер в отношении рисков для здоровья населения несут органы власти.

От организаций требуется **обеспечить контроль опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции (3.22), и выполнять требования, имеющие отношение к данному процессу, которые изложены в разделе 8.**

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

## **РАЗДЕЛ 6 ПЛАНИРОВАНИЕ**

### **П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ ПО РЕАГИРОВАНИЮ НА РИСКИ И ВОЗМОЖНОСТИ**

*При планировании СМПБ, организация должна рассмотреть вопросы, указанные в п.4.1 (внутренние и внешние факторы) и требования, указанные в п.4.2 (ожидания и потребности заинтересованных сторон) и п.4.3 (область применения СМБПП) и определить риски и возможности, подлежащие рассмотрению*

*Организация должна планировать:*

- действия по реагированию на эти риски и возможности;
- то, каким образом:
- интегрировать и внедрять эти действия в процессы СМПБ;
- оценивать результативность этих действий.

*Действия, выполняемые в отношении рисков и возможностей, должны быть пропорциональны:*

- влиянию на возможность выполнения требований по пищевой безопасности;
- соответствию продукции и услуг требованиям потребителя;
- требованиям заинтересованных сторон в цепи создания пищевой продукции.

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ  
ПО  
РЕАГИРОВАНИЮ  
НА РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ**

- Меры по устранению рисков и изучению возможностей могут включать в себя предотвращение риска, допущение риска с целью достижения возможности, устранение источника риска, изменение вероятности или последствий риска, разделение риска или удержание риска при наличии обоснованного решения.
- 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 пищевой безопасности организации или ее потребителей.

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ  
ПО  
РЕАГИРОВАНИЮ  
НА РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ**

**Рекомендуется разработать** (указаний в стандарте о наличии в СМБПП документированной процедуры - нет)

**Процедуру по управлению рисками и возможностями**, которая определяет порядок и требования к процессу управления рисками и возможностями с учетом внешних и внутренних факторов, относящихся к целям стратегического развития предприятия и потребностям заинтересованных сторон

Процедура по управлению рисками и возможностями может включать этапы:

- Обмен информацией и консультирование.
- Идентификация риска/возможности.
- Анализ и оценка риска/возможности.
- Воздействие на риск/возможность.
- Мониторинг риска/возможности.

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ  
ПО  
РЕАГИРОВАНИЮ  
НА РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ**

## **Обмен информацией и консультирование:**

- Обмен информацией и консультирование с заинтересованными сторонами (руководителями и работниками предприятия, с которыми происходит взаимодействие в отношении риска или возможности) осуществляются на всех этапах риск-менеджмента.
- Обмен информацией и консультирование должны гарантировать, что руководители структурных подразделений и заинтересованные стороны принимают решения, основанные на информации (свидетельствах), отражающей причины, которые указывают на необходимость воздействия на риск/возможность.
- Обмен информацией и консультирование должны способствовать обмену объективной, существенной, точной и понятной информацией.

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ  
ПО  
РЕАГИРОВАНИЮ  
НА РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ**

## **ПРИМЕР Идентификации и оценки рисков/возможностей**

- определяются внешние и внутренние факторы (формуляр № 41 «Внешние и внутренние факторы с оценкой рисков и возможностей, влияющие на достижение целей и намеченных результатов СМБПП в 20\_\_\_\_ году»), которые связаны с целями качества и планом мероприятий (формуляр № 63-01) и влияют на способность предприятия добиваться результата(ов), запланированного(ых) в отношении СМБПП;
- определяются заинтересованные стороны и их требования, применимые к СМБПП (формуляр № 42 Потребности и ожидания заинтересованных сторон);
- определяется область применения СМБПП (формуляр № 43);
- проводится оценка рисков и возможностей для выявленных внешних и внутренних факторов, с учетом влияющих на достижение целей и намеченных результатов СМБПП (формуляр № 41 «Внешние и внутренние факторы с оценкой рисков и возможностей, влияющие на достижение целей и намеченных результатов СМБПП в 20\_\_\_\_ году»)

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 6 ПЛАНИРОВАНИЕ П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ ПО РЕАГИРОВАНИЮ НА РИСКИ И ВОЗМОЖНОСТИ

### ПРИМЕР формуляра № 4 I

Внешние и внутренние факторы с оценкой рисков и возможностей, влияющие на достижение целей и намеченных результатов СМБПП в 20\_\_\_\_ году

№ п/п	Фактор	Описание фактора	Положительный (возможность)/отрицательный (риск)	Вероятность наступления риска /возможности	Возможные последствия риска/возможности	Ранг риска (высокий, средний, низкий)	Методы (мероприятия) снижения риска и увеличения возможностей	Ответственный исполнитель
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ  
ПО  
РЕАГИРОВАНИЮ  
НА РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ**

Оценка рисков и возможностей для выявленных внешних и внутренних факторов проводится по формуляру № 41 «Внешние и внутренние факторы с оценкой рисков и возможностей, влияющие на достижение целей и намеченных результатов СМБПП в 20\_\_\_\_ году» в следующем порядке:

Заполняются столбцы (№ 4-9):

- Положительный (возможность)  
/отрицательный (риск)
- Вероятность наступления риска/возможности
- Возможные последствия риска/возможности
- Ранг риска (высокий, средний, низкий)
- Методы (мероприятия) снижения риска и  
увеличения возможностей
- Ответственный исполнитель

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ  
ПО РЕАГИРОВАНИЮ  
НА РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ**

После определения внешних и внутренних факторов, по каждому фактору **оценивается положительное или отрицательное влияние факторов на СМБПП** (формуляр № 41 «Внешние и внутренние факторы с оценкой рисков и возможностей, влияющие на достижение целей и намеченных результатов СМБПП в 20\_\_\_\_ году», столбец № 4

- Положительный фактор  
(возможность)
- Отрицательный фактор (риск)

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)

РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ ПО  
РЕАГИРОВАНИЮ НА  
РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ

Вероятность наступления риска/возможности»  
определяется в столбце № 5 по бальной системе  
указанной в таблице

№ п/п	Критерий вероятности наступления риска/возможности	Ранг
1.	<b>МАЛОВЕРОЯТНО</b> (Риск не наступит/возможность реализуется)	<b>1</b>
2.	<b>ВЕРОЯТНО</b> (Риск наступит, но не полностью/возможность реализуется, но не полностью)	<b>2</b>
3.	<b>ВЫСОКАЯ ВЕРОЯТНОСТЬ</b> (Риск наступит/возможность не реализуется)	<b>3</b>

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ ПО  
РЕАГИРОВАНИЮ НА  
РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ**

**Возможные последствия (тяжесть последствий)  
риска/возможности оцениваются в столбце № 6 по  
таблице определения критериев возможных  
последствий риска/возможности (тяжесть  
последствий)**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий возможных последствий риска/возможности (тяжесть последствий)</b>	<b>Ранг</b>
<b>1.</b>	Небольшой вред	<b>1</b>
<b>2.</b>	Средний вред	<b>2</b>
<b>3.</b>	Сильный вред	<b>3</b>

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ ПО  
РЕАГИРОВАНИЮ НА  
РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ**

Ранг риска/возможности оценивается в столбце № 7

Ранг риска/возможности =

Вероятность наступления  $X$

Возможные последствия (тяжесть последствий)

Полученные баллы наносим на диаграмму анализа риска

Тяжесть Последствий Вероятность возникновения	Небольшой вред 1	Средний вред 2	Сильный вред 3
Маловероятно 1	Незначительный риск 1	Приемлемый риск 2	Умеренный риск 3
Вероятно 2	Приемлемый риск 2	Умеренный риск 4	Существенный риск 6
Высокая вероятность 3	Умеренный риск 3	Существенный риск 6	Неприемлемый риск 9

ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)

**РАЗДЕЛ 6**  
**ПЛАНИРОВАНИЕ**  
**П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ**  
**ПО**  
**РЕАГИРОВАНИЮ**  
**НА РИСКИ И**  
**ВОЗМОЖНОСТИ**

Разрабатываем методы (мероприятия) снижения риска и увеличения возможностей, руководствуясь матрицей управления рисками, вносим в столбец № 8

Матрица управления рисками

Уровень риска	Действия
Незначительный риск	Не требует проведение действий и поддержание записей
Приемлемый риск	Дополнительное управление не требуется. Может быть рассмотрено более эффективное решение или улучшение, которое не вызовет дополнительных затрат. Требуется мониторинг для обеспечения уверенности, что управление проводится.
Умеренный риск	Следует предпринять действия по уменьшению риска, но затраты на предупреждения должны быть тщательно измерены и ограничены.
Существенный риск	Следует принимать ОБПР, проводить особые меры для поддержания риска на приемлемом уровне. Управление эффектом через измерения, при необходимости процесс должен быть рассмотрен как ККТ или КТ
Неприемлемый риск	Процесс управляется как ККТ

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ**

**П. 6.1. ДЕЙСТВИЯ  
ПО РЕАГИРОВАНИЮ  
НА РИСКИ И  
ВОЗМОЖНОСТИ**

**ЗАДАНИЕ 7**

**Задание:**

- 1. Разработать Процедуру по управлению рисками и возможностями**
- 2. Заполнить столбцы № 4-9 формуляр № 4I «Внешние и внутренние факторы с оценкой рисков и возможностей, влияющие на достижение целей и намеченных результатов СМБПП в 20\_\_\_\_ году**
- 3. Ознакомить персонал предприятия с процедурой**
- 4. При разработке графика обучения персонала включить обучение по Процедуре по управлению рисками и возможностями**

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ**

**ПУНКТ 6.2.ЦЕЛИ  
СМБП И  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

**6.2.1 Организация должна установить цели СМПБ для соответствующих функций и уровней. Цели СМПБ должны:**

- a) быть согласованными с политикой пищевой безопасности;
- b) быть измеримыми (если это практически возможно);
- c) учитывать действующие требования пищевой безопасности, включая законодательно-нормативные требования и требования потребителя;
- d) подлежать мониторингу и верификации;
- e) доводиться;
- f) поддерживаться в надлежащем состоянии и актуализироваться по мере необходимости.

Организация должна сохранять документированную информацию по целям СМПБ.

**6.2.2 При планировании действий по достижению целей СМПБ, 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**

При принятии организацией решения о необходимости изменений в СМПБ, 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) сохранение целостности СМПБ;
- c) наличие ресурсов для эффективного осуществления изменений;
- d) распределение или перераспределение ответственности и полномочий.

# ПРИМЕР ЦЕЛИ СМБП И ПЛАНИРОВАНИЕ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

№ п/п	Определение/проблема/цель	Мероприятие	Ответственный	Срок исполнения	Отметка о выполнении (дата и ФИО)
1	Соблюдение санитарно-гигиенических и фитосанитарных норм в производственных помещениях логического центра в конце оборота 2019-2020 гг.	Проведение комплекса санитарно-гигиенических и фитосанитарных мероприятий на территории логистического центра в конце оборота 2019-2020 гг.	Директор по производству	01.08.2020	
2		Проведение обучения персонала по вопросам соблюдения санитарно-гигиенических и фитосанитарных норм	Директор по качеству, главный агроном	01.08.2020	
3	Автоматизация работы овощеводов, оптимизация штатной численности	Закупка клипсаторов – не менее 3 штук на блок, всего 30 штук	Директор по производству	01.12.2019	Выполнено Директор по производству Сидоров
4	Автоматизация работы рабочих по ЗАР	Закупка самоходных опрыскивателей – 4 штуки на ТК	Директор по производству Менеджер по закупкам	01.12.2019	Выполнено Директор по производству Сидоров
5	Удовлетворение потребительского спроса	Ежемесячная посадка востребованных гибридов овощей по результатам оценки потребительского спроса	Директор по производству Коммерческий директор	01.08.2020	
6	Проведение комплекса мероприятий на территории тепличного комплекса по подготовке к посадке нового оборота 2020-2021 гг.	Комплексная подготовка технологического оборудования, подвижного состава к посадке нового оборота 2020-2021 гг.	Главный инженер	01.08.2020	
7	Автоматический подбор веса фасованной продукции, оптимизация персонала	Ввести в эксплуатацию сортировочную линию по автоматическому подбору веса	Руководитель отдела складской логистики	01.10.2019	Выполнено Руководитель отдела складской логистики

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 6  
ПЛАНИРОВАНИЕ**

**ПУНКТ 6.2.ЦЕЛИ  
СМБП И  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

**Задание:**

**Разработать Цели качества и план мероприятий, утвердить,  
ознакомить персонал предприятия**

**Документация:**

**Цели качества и план мероприятий № 63-01**

# Урок № 4

Ключевые разделы ГОСТ Р ИСО 22000-2019

## 7. Средства обеспечения

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO  
22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 7  
ПОДДЕРЖКА**

**7.1. Ресурсы**

**7.2. Компетентность**

**7.3. Осведомленность**

**7.4. Коммуникация**

**7.5. Документированная информация**

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 7  
ПОДДЕРЖКА**

**7.1. РЕСУРСЫ**

### **7.1.1 Общие положения**

Организация должна определить и обеспечить наличие ресурсов, необходимых для разработки, внедрения, функционирования, актуализации и постоянного улучшения СМПБ.

Организация должна учитывать:

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

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO  
22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 7  
ПОДДЕРЖКА**

**7.1. РЕСУРСЫ**

Ресурсы включают в себя финансовые средства, персонал, сырье и материалы, технологию и документацию, производственную среду и инфраструктуру, а также необходимую организационную поддержку со стороны руководства. СМБПП должна внедряться и работать в условиях достаточности ресурсов, поскольку, в противном случае, трудно ожидать достижения запланированных целей по безопасности пищевых продуктов.



**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 7  
ПОДДЕРЖКА**

## **7.1. РЕСУРСЫ**

### **7.1.2 Человеческие ресурсы**

Организация должна обеспечить, чтобы лица, необходимые для функционирования и поддержания в надлежащем состоянии результативной СМБПП, были компетентными (см. 7.2).

Если для разработки, внедрения, применения или оценки СМБПП привлекаются внешние эксперты, то организация должна иметь в наличии соглашения или контракты, определяющие компетентность, ответственность и полномочия внешних экспертов, которые должны сохраняться в виде документированной информации.

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 7  
ПОДДЕРЖКА**

**7.1. РЕСУРСЫ**

**7.1.3.  
ИНФРАСТРУКТУРА**

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

Инфраструктура может включать в себя:

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

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА

### 7.1. РЕСУРСЫ

#### 7.1.4 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СРЕДА

Организация должна определить, обеспечить и поддерживать в надлежащем состоянии ресурсы для создания, управления и поддержания среды, необходимой для обеспечения соответствия требованиям СМПБ.

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

- асоциальные (например, отсутствие дискриминации, спокойная атмосфера, бесконфликтность);
- психологические (например, снижение стрессовых ситуаций, предотвращение морального истощения, защита от проявления эмоций);
- физические (например, температура, тепло, влажность, освещение, вентиляция, гигиена, шум).

Эти факторы могут существенно различаться в зависимости от производимой продукции и предоставляемых услуг.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА

### 7.1. РЕСУРСЫ

#### 7.1.4 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СРЕДА



Производственная среда может включать меры по предотвращению перекрестного загрязнения, требования к рабочему пространству, требования к защитной рабочей одежде, а также наличие и расположение санитарно-бытовых помещений для работников.

Производственная среда может непосредственно воздействовать как на саму продукцию, так и на процессы производства, транспортировки и хранения продукции.

Многие продукты питания подвержены влиянию температуры в помещении, содержанию бактерий в воздухе, а, следовательно, эти и другие параметры производственной среды должны находиться в зоне постоянного внимания и контроля.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА**

**7.1. РЕСУРСЫ**

**7.1.5 ВНЕШНЕ  
РАЗРАБОТАННЫЕ  
ЭЛЕМЕНТЫ СИСТЕМЫ  
МЕНЕДЖМЕНТА  
ПИЩЕВОЙ  
БЕЗОПАСНОСТИ**

Внешне разработанные элементы СМПБ (включая Программы предварительных условий (ППУ/PRP), анализ опасностей и план управления опасностями (см. 8.5.4)) должны соответствовать следующим требованиям:

- разработаны в соответствии с требованиями настоящего стандарта;
- применимы к специфике организации, процессам и продукции организации;
- адаптированы группой по пищевой безопасности к процессам и продуктам организации;
- внедрены, поддерживаются в надлежащем состоянии и актуализируются в соответствии с требованиями настоящего стандарта;
- сохраняются в качестве документированной информации.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 7**

**ПОДДЕРЖКА  
7.1. РЕСУРСЫ**

**7.1.6 УПРАВЛЕНИЕ  
ВНЕШНЕ  
ПОСТАВЛЯЕМЫМИ  
ПРОЦЕССАМИ,  
ПРОДУКЦИЕЙ ИЛИ  
УСЛУГАМИ**

Организация должна:

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

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7

### ПОДДЕРЖКА 7.1. РЕСУРСЫ

#### 7.1.6 УПРАВЛЕНИЕ ВНЕШНЕ ПОСТАВЛЯЕМЫМИ ПРОЦЕССАМИ, ПРОДУКЦИЕЙ ИЛИ УСЛУГАМИ

Оценка и выбор поставщиков сырья, упаковки, сопутствующих и других материалов для производства, а также оказываемых услуг осуществляется на основе их способности поставлять качественную продукцию, товары/услуги в соответствии с требованиями организации.

**НЕОБХОДИМО УСТАНОВИТЬ!!!**

#### ➤ **Критерии оценки и отбора поставщиков**

Критерии оценки и отбора поставщиков, например:

- I. Качество поставляемой продукции, поставляемого товара (услуги)*
- II. Соблюдение согласованных/договорных сроков поставки*
- III. Стоимость товара/услуги*
- IV. Условия оплаты*
- V. Описание жалоб на поставщика (в случае их наличия)*

#### ➤ **Шкалу оценки:**

- 5= отлично (нет недостатков, нет ограничений/отклонений);*  
*4= удовлетворительно (небольшие недостатки/отклонения);*  
*3= недостаточно (большие недостатки/отклонения);*  
*2= неудовлетворительно (неприемлемо для применения);*

#### ➤ **Периодичность оценки, например:**

Первые 6 месяцев тотально все закупки всех поставщиков, далее, исходя из анализа имеющейся информации

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

Пример

Формуляр «Оценка поставщиков»

РАЗДЕЛ 7

ПОДДЕРЖКА  
7.1. РЕСУРСЫ

7.1.6 УПРАВЛЕНИЕ  
ВНЕШНЕ  
ПОСТАВЛЯЕМЫМИ  
ПРОЦЕССАМИ,  
ПРОДУКЦИЕЙ ИЛИ  
УСЛУГАМИ

№ п/п	Предмет закупки	Дата, номер договора	Дата, номер товарной накладной (др. доку- ментации)	Наименовани е поставщика	Критерии оценки поставщика**				
					Качество по- ставляемого товара (услуги)	Соблюдение согласованных/дого ворных сроков поставки	Стоимость товара /услуги	Условия оплаты	Описание жалоб на по- ставщика (в случае их наличия)

\*\*Шкала оценки:

5 = отлично (нет недостатков, нет ограничений / отклонений)

4 =удовлетворительно (небольшие недостатки / отклонения)

3 = недостаточно (большие недостатки / отклонения)

2 = неудовлетворительно (неприемлемо для применения)

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7

### ПОДДЕРЖКА 7.1. РЕСУРСЫ

#### 7.1.6 УПРАВЛЕНИЕ ВНЕШНЕ ПОСТАВЛЯЕМЫМИ ПРОЦЕССАМИ, ПРОДУКЦИЕЙ ИЛИ УСЛУГАМИ

### Пример

#### Формуляр «Реестр утвержденных поставщиков»

№ п/п	Наименование поставщика	Предмет Договора	Юридический адрес	Фактический адрес	Контактное лицо	Телефон

#### Формуляр «Реестр нежелательных поставщиков»

№ п/п	Наименование поставщика	Предмет Договора	Юридический адрес	Фактический адрес

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7

### ПОДДЕРЖКА 7.1. РЕСУРСЫ

#### 7.1.6 УПРАВЛЕНИЕ ВНЕШНЕ ПОСТАВЛЯЕМЫМИ ПРОЦЕССАМИ, ПРОДУКЦИЕЙ ИЛИ УСЛУГАМИ

### Задание :

Разработать Процедуру или Инструкцию по оценке поставщиков № 71.6, формуляры, провести оценку и составить реестр утвержденных поставщиков, утвердить, ознакомить персонал

### Рекомендуемая документация к Процедуре по оценке поставщиков»

№ п/и	Тип документа	Название	Идентификационный номер
1	Процедура	Процедура по оценке поставщиков	71-01
2	Формуляр	Оценка поставщиков	71.1-01
3	Формуляр	Реестр утвержденных поставщиков	71.2-01
4	Формуляр	Реестр нежелательных поставщиков	71.3-01
5	Формуляр	Анкета оценки удовлетворенности потребителя	71.4-01
6	Формуляр	Чек-лист при аудите поставщика	71.5-01

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА

### 7.2. КОМПЕТЕНТНОСТЬ



Организация должна:

- определять необходимую компетентность лица (лиц), включая внешних поставщиков, выполняющих работу под управлением организации, которая влияет на пищевую безопасность и на результативность СМПБ;
- обеспечить, что лица, включая группу по пищевой безопасности, и лица, ответственные за выполнение плана управления опасностями, обладают необходимой компетентностью, включая соответствующее образование, подготовку и/или опыт работы;
- обеспечить, чтобы группа по пищевой безопасности имела многодисциплинарные знания и опыт работы в сфере разработки и внедрения СМПБ (включая, как минимум, продукцию, процессы, оборудование и пищевые опасности организации в рамках области СМПБ);
- если возможно, выполнять действия, направленные на приобретение требуемой компетентности и оценивать результативность предпринятых мер;
- сохранять соответствующую документированную информацию, подтверждающую компетентность.

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

## РАЗДЕЛ 7

### ПОДДЕРЖКА

---

#### 7.2. КОМПЕТЕНТНОСТЬ

#### *Человеческие ресурсы*

Наиболее важный ресурс в СМБПП – это персонал, от компетенции и знаний которого зависит успешность СМБПП. Высокую квалификацию персонала организация может обеспечить путем проведения периодического внутреннего и/или внешнего обучения персонала, а также установления процедур периодической аттестации персонала по вопросам безопасности пищевых продуктов.

Организатором внутреннего обучения на предприятии может стать ответственный по СМБПП, прошедший специальные курсы обучения по СМБПП.





# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА

### 7.1. РЕСУРСЫ

#### 7.1.2

### ЧЕЛОВЕЧЕСКИЕ РЕСУРСЫ



## Пример Программы обучения персонала по СМБПП

№ п/п	Рассматриваемые вопросы
1.	Требования и реализация ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»
2	Требования и реализация ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
3	Требования и реализация ТР ТС 021/2011
4	Требования и реализация ТР ТС 005/2011, 022/2011, ТР ТС 029/2013
5	Программа производственного контроля. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий ГОСТ Р 54762 - 2011/ISO/TS 22002-1:2009
6	ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Требования, предъявляемые к внутренним аудиторам
7	План управления опасностями (План ХАССП/ППОПМ)

ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)

## РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА

### 7.2. КОМПЕТЕНТНОСТЬ



## Задание :

Разработать Процедуру «Управление персоналом» № 72

График проведения тренингов с персоналом

Программа обучения персонала по СМБПП

Рекомендуемая документация к Процедуре «Управление персоналом»

№ п/п	Тип документа	Название	номер
1	Процедура	Управление персоналом	72-01
2	Формуляр	Опросник отдела кадров при трудоустройстве	72.1 -01
3	Формуляр	Определение уровня квалификации сотрудника	72.2-01
4	Формуляр	Матрица полномочий	72.3-01
5	Формуляр	План освоения специальности/внутреннего обучения	72.4-01
6	Формуляр	План повышения квалификации сотрудников на 20 год	72.5-01
7	Формуляр	Анкета для специалистов, прошедших повышение квалификации/внутреннее обучение	72.6-01
8	Формуляр	Надзор за персоналом	72.7-01
9	Формуляр	График проведения тренингов с персоналом в 20 году	72.8-01
10	Формуляр	Программа обучения персонала по вопросам СМБПП	72.9-01
11	Формуляр	Аттестационный Лист по обучению персонала вопросам СМБПП	72.10-01

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**РАЗДЕЛ 7  
ПОДДЕРЖКА  
7.3. ОСВЕДОМЛЕННОСТЬ**



**7.3. Осведомленность**

Организация должна обеспечить, чтобы соответствующие лица, выполняющие работу под управлением организации, имели представление о:

- a) политике пищевой безопасности;
- b) соответствующих целях СМБПП;
- c) своем вкладе в результативность СМБПП, включая выгоду от улучшения показателей деятельности по пищевой безопасности;
- d) последствиях несоответствий требованиям СМБПП.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА

### 7.4. КОММУНИКАЦИЯ

#### 7.4.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ



Организация должна определить порядок внутренней и внешней коммуникации, относящейся к СМБПП, включая следующее:

- какая информация будет передаваться;
- когда будет передаваться информация;
- кому будет передаваться информация;
- каким образом она будет передаваться;
- кто будет передавать информацию.

Организация должна обеспечить, чтобы требование о результативной коммуникации, было понятно всем лицам, деятельность которых оказывает влияние на пищевую безопасность.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019**

**(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 7**

**ПОДДЕРЖКА**

**П.7.4.**

**КОММУНИКАЦИЯ**

**7.4.2 ВНЕШНЯЯ  
КОММУНИКАЦИЯ**



Организация должна обеспечить, чтобы внешняя коммуникация включала всю необходимую информацию и охватывала заинтересованные лица, участвующие в цепи создания пищевой продукции.

Организация должна разработать, внедрить и поддерживать в надлежащем состоянии результативную коммуникацию с:

- a) внешними поставщиками и подрядчиками;
- b) клиентами и/или потребителями;
- c) законодательными и надзорными органами;
- d) другими организациями, которые оказывают влияние или на которых влияют результаты или актуализация СМБПП.

Назначенные лица должны иметь определенную ответственность и полномочия в отношении внешней коммуникации, касающейся пищевой безопасности.

При необходимости, информация, полученная путем внешнего коммуникации должна использоваться как входные данные для анализа со стороны руководства (см. 9.3) и для актуализации СМБПП (см. 4.4 и 10.3).

Свидетельства внешней коммуникации должны сохраняться, как документированная информация.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА

### П.7.4. КОММУНИКАЦИЯ П. 7.4.3 ВНУТРЕННЯЯ КОММУНИКАЦИЯ



Организация должна разработать, внедрить и поддерживать в надлежащем состоянии результативную систему коммуникации по вопросам, касающимся обеспечения пищевой безопасности.

Для поддержания результативности СМБПП, организация должна обеспечить своевременное информирование группы по пищевой безопасности об изменениях, касающихся, как минимум:

- продукции и новой продукции;
- сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;
- производственных систем и оборудования;
- производственных помещений, месторасположения оборудования, окружающей среды;
- программ уборки и санитарно-гигиенических мероприятий;
- упаковки, хранения и системы распределения;
- компетентности и/или распределения ответственности и полномочий;
- законодательных и нормативных требований;
- знаний по пищевой безопасности и мерам управления;
- требований потребителей, отраслевых и других применимых требований;
- соответствующих запросов и сообщений от внешних заинтересованных сторон;
- жалоб и предупреждений, указывающих на пищевые опасности, связанные с конечной продукцией;
- других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

Группа по пищевой безопасности должна обеспечить, чтобы информация принималась во внимание при актуализации СМБПП (см. 4.4 и 10.3).

Высшее руководство должна обеспечить, чтобы эта информация использовалась в качестве входных данных для анализа со стороны руководства (см. 9.3).

ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)

## РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА

### П.7.4. КОММУНИКАЦИЯ

**Задание : Разработать Процедуру по обмену информацией № 74**

**Инструкцию по работе с жалобами и претензиями № 74/1**

**и соответствующие формуляры и журналы**

**Рекомендуемая документация:**

#### **К Процедуре по обмену информацией**

№ п/п	Тип документа	Название	Идентификационный номер
1	Процедура	Процедура по обмену информацией	74-01
2	Формуляр	Анкета удовлетворенности потребителя	71.4-01
3	Инструкции	Инструкция по работе с жалобами и претензиями	74/1-01
4	Процедура	Анализ со стороны Руководства	53-01

#### **К Инструкции по работе с жалобами и претензиями**

№ п/п	Тип документа	Название	Идентификационный номер
1	Инструкция	Инструкция по работе с жалобами и претензиями	74/1-01
2	Журнал	Журнал регистрации предъявляемых претензий	74/1.1 -01
3	Формуляр	Порядок рассмотрения претензий	74/1.2-01
4	Журнал	Журнал учета входящей корреспонденции	44.3-01
5	Журнал	Журнал учета исходящей корреспонденции	44.4-01
6	Формуляр	Протокол совещаний	44.9-01
7	Процедура	Процедура по коррекции, корректирующим мероприятиям и предупреждающим действиям	89-01

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА

### ПУНКТ 7.5 ДОКУМЕНТИРОВА ННАЯ ИНФОРМАЦИЯ

#### 7.5.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

СМБПП организации должна включать в себя:

- a) документированную информацию, которая требуется настоящим стандартом;
- b) документированную информацию, определенную организацией, как необходимую для обеспечения результативности СМПБ;
- c) документированную информацию и требования пищевой безопасности, установленные законодательством, органами государственного управления и потребителями.

ПРИМЕЧАНИЕ: Объем документированной информации для СМБПП одной организации может отличаться от объема другой, в зависимости:

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

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА

### ПУНКТ 7.5 ДОКУМЕНТИРОВАН НАЯ ИНФОРМАЦИЯ

#### 7.5.2 СОЗДАНИЕ И АКТУАЛИЗАЦИЯ

При создании и актуализации документированной информации организация должным образом обеспечивать:

- a) идентификацию и описание (например, оглавление, дата, автор или ссылочный номер);
- b) формат (например, язык, версия программного обеспечения, графические средства) и носитель (например, бумажный или электронный);
- c) анализ и официальное одобрение с точки зрения пригодности и адекватности.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 7 ПОДДЕРЖКА

### ПУНКТ 7.5 ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ

#### 7.5.3 УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТИРОВАННОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ

**7.5.3.1 Документированная информация СМБПП должна находиться под управлением в целях обеспечения ее:**

- доступности и пригодности, где и когда она необходима;
- достаточной защиты (например, от несоблюдения конфиденциальности, от ненадлежащего использования или потери целостности).

**7.5.3.2 Для управления документированной информацией необходимо предусматривать действия в той степени, насколько это применимо:**

- распределение, обеспечение ее доступности и поиска, а также использование;
- хранение и защиту, включая сохранение разборчивости;
- управление изменениями (например, управление версиями);
- соблюдение сроков хранения и порядка уничтожения.

Документированная информация внешнего происхождения, определенная организацией как необходимая для планирования и функционирования СМБПП, должна быть соответствующим образом идентифицирована и должна находиться под управлением.

Документированная информация, регистрируемая и сохраняемая в качестве свидетельства соответствия, должна быть защищена от непредумышленных изменений.

*Примечание — Доступ подразумевает разрешение только просмотра документированной информации или разрешение просмотра с полномочиями по внесению изменений в документированную информацию.*

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 7  
ПОДДЕРЖКА**

**ПУНКТ 7.5  
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ  
ИНФОРМАЦИЯ**

**7.5.3  
УПРАВЛЕНИЕ  
ДОКУМЕНТИРОВАННОЙ  
ИНФОРМАЦИЕЙ**

Объем документации СМБПП

**ВНУТРЕННЯЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ  
СМБПП**

**Политика и цели в области БПП  
Область распространения СМБПП**

**1**

**Руководство по БПП (рекомендуемое)**

**2**

**Процедуры системы (методики,  
инструкции системных процессов)**

**3**

**Рабочие инструкции,  
процедуры локальных операций,  
записи**

**4**

## Принцип 7. Разработка и внедрение процедур и форм регистрации данных

### Утверждение процедур, рабочих листов и журналов ХАССП

**АКТ СПИСАНИЯ**

От «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Настоящий Акт составлен о том, что «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. на предприятии (производственном участке) выявлены материалы, подлежащие забраковке и списанию в следующем ассортименте и количестве:

Наименование	Количество, кг

Подпись: \_\_\_\_\_  
(должность)

Выполнена продукция: \_\_\_\_\_

**ПЛАН ХАССП**  
для акта № \_\_\_\_\_

Дата	Состояние факта	Классификация отклонения	на дату	Внеплан					Коррекция и КС		Верификация	Замеч.
				Что	Где	Как	Когда	Еще	Что в акт	Что в акт		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	

**Перечень средств измерения ООО**

№ п/п	Наименование СИ	Заводской №	Метрологические характеристики	Место установки	Дата ввода в эксплуатацию	Дата вывода из эксплуатации

- Вся документация, разработанная по системе ХАССП, должна быть утверждена уполномоченным лицом;
- Все используемые формы записей должны быть регламентированы (утверждены);
- Предприятию необходимо иметь перечень регистрационно-учетной документации, утвержденный руководством организации;

## ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

---

1. Область применения  
СМБПП (4.3).

2. Политика в области  
безопасности пищевой  
продукции (5.2.2).

3. Цели для СМБПП на  
соответствующих  
функциях и уровнях  
(6.2.1).

4. Записи о соглашении или  
договорах, определяющих  
**обязанности** и полномочия  
внешних экспертов (7.1.2).

5. Внешне  
разработанные  
элементы СМБПП  
(7.1.5).

6. Оценка, выбор, контроль эффективности и  
переоценки внешних поставщиков процессов,  
продуктов и/или услуг и всех необходимых  
действий по итогам оценок и переоценок (7.1.6).

7. Свидетельство  
компетентности (7.2).

8. Свидетельства внешнего  
обмена информацией (7.4.2).

9. Документированная  
информация и требования  
безопасности пищевых  
продуктов, требуемые органами  
власти, нормативно-правовыми  
органами и клиентами (7.5.1).

10. Подтверждение  
(уверенность), что  
процессы выполнялись  
согласно плану (8.1).

11. Выбор, установление,  
применимый мониторинг и  
верификация ППУ (8.2.4).

12. Свидетельство системы  
прослеживаемости (8.3).

13. Готовность и  
реагирование на  
чрезвычайные ситуации  
(8.4).

# ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

14. Предварительная информация для анализа опасностей (8.5.1.1).

15. Характеристики сырья, ингредиентов и материалов, контактирующих с продуктом (8.5.1.2).

16. Характеристики конечных продуктов (8.5.1.3).

17. Предполагаемое использование (8.5.1.4).

18. Подготовка технологических схем (8.5.1.5.1).

19. Подтверждение технологических схем на месте (8.5.1.5.2).

20. Описание процессов и производственной среды (8.5.1.5.3).

21. Все опасности пищевых продуктов, разумно ожидаемые в отношении вида продукта, вида процесса и производственной среды (8.5.2.2.1).

22. Определение и обоснование приемлемых уровней (8.5.2.2.3).

23. Методология, результат оценки опасностей (8.5.2.3).

24. Процесс принятия решений и результаты выбора и категоризации мер контроля (8.5.2.4.2).

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ В  
СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

---

25. Внешние требования (например, законодательные, нормативные и клиентские требования), которые могут повлиять на выбор и строгость мер контроля (8.5.2.4.2).

26 Методология валидации и свидетельства способности мер контроля достичь планируемого контроля (8.5.3).

27. План контроля опасностей (8.5.4.1).

28. Обоснование для определения критических пределов (8.5.4.2).

29. Система мониторинга каждой ККТ и каждой ОППУ (8.5.4.3).

30. Инструкции или спецификации для мониторинга ОППУ, который основан на субъективны\* данных от наблюдений, например, визуального осмотра (8.5.4.3).

31. Свидетельства внедрения плана контроля опасностей (8.5.4.5).

32. Результаты калибровки и поверки. Эталон для калибровки или поверки. Оценка и последующие меры в случае, если оборудование или производственная среда не соответствует требованиям. Валидация программного обеспечения, используемого для мониторинга и измерения в рамках СМБПП (8.7).

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ В  
СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

---

**33. Результаты верификации  
(8.8.1).**

**34. Метод идентификации,  
оценки и коррекции для  
обеспечения надлежащего  
обращения с затронутой  
продукцией; меры для анализа  
проведённых коррекций  
(8.9.2.1).**

**35. Результаты оценки  
продукции в случае  
несоблюдения критериев  
действий для ОПП5(8.9.2.3)**

**36. Описания коррекций,  
проведённых на  
несоответствующих продуктах  
и процесса? (8.9.2.4)**

**37. Корректирующие действия  
(8.9.3).**

**38. Меры контроля и  
реагирования от  
соответствующих  
заинтересованных сторон t  
разрешения на работу с  
потенциально небезопасными  
продуктами (8.9.4.1).**

**39. Результаты оценивания для  
выпуска продуктов (8.9.4.2).**

**40. Утилизация  
несоответствующих продуктов  
(8.9.4.3).**

**41. Изъятие/отзыв.  
Имитация/тестирование  
изъятия/отзыва (8.9.5)**

**42. Свидетельства  
результатов мониторинга  
и измерений (9.1.1)**

**43. Результаты анализа и  
последующие действия  
(9.1.2).**

**44. Внутренний аудит  
(9.2).**

**45. Свидетельства  
результатов анализа со  
стороны руководства  
(9.3.3).**

**46. Природа  
несоответствий и всех  
предпринятых действий;  
результатов все:  
корректирующих действий  
(10.1.2).**

**47. Действия по  
обновлению СМБПП  
(10.3).**

---

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ В  
СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

# Урок № 5

Ключевые разделы ГОСТ Р ИСО 22000-2019

## 8. Деятельность

8.1 Планирование и управление на  
операционном уровне

8.2 Программы обязательных  
предварительных мероприятий (ПОПМ)

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.1. ПЛАНИРОВАНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ

Организация должна планировать, внедрять, управлять, поддерживать в надлежащем состоянии и актуализировать процессы, соответствующие требованиям по безопасности пищевой продукции и осуществлять действия, определенные в п. 6.1, посредством:

- a) определения критериев для процессов;
- b) осуществления контроля над процессами в соответствии с установленными критериями;
- c) определения и ведения документируемой 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, принимая во внимание, при необходимости, меры по смягчению негативных воздействий.

Организация должна обеспечить контроль над процессами, переданными внешним организациям (см. п. 7.1.6).

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.2. ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬН ЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ПОПМ)

8.2.1 Организация должна создать, внедрить, поддерживать и актуализировать ПОПМ с тем, чтобы обеспечивать предотвращение и/или снижение попадания загрязнителей (в том числе представляющих угрозу для пищевой безопасности) в продукты, процессы обработки и производственную среду.

8.2.2 ПОПМ должны:

- a) соответствовать организации и ее среде с точки зрения пищевой безопасности;
- b) соответствовать типу и объему производственных операций и характеру производимой и/или обрабатываемой продукции;
- c) быть полностью внедрены во всей производственной системе, либо как программы, применимые в основном, либо как программы, распространяющиеся на конкретную продукцию или процесс;
- d) быть одобрены группой безопасности пищевой продукции.

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.2. ПРОГРАММЫ  
ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ  
ПРЕДВАРИТЕЛЬН  
ЫХ  
МЕРОПРИЯТИЙ  
(ПОПМ)**

**Терминология:**

**ISO 22000:2018**

**PRP/ППУ – Программы предварительных условий**

**OPRP/ОППУ – Операционные программы  
предварительных условий**

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019:**

**ПОПМ (ППУ) - Программы обязательных  
предварительных мероприятий ПОПМ**

**ППОПМ (ОППУ) – Производственные программы  
обязательных предварительных мероприятий ПОПМ**

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.2. ПРОГРАММЫ  
ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ  
ПРЕДВАРИТЕЛЬН  
ЫХ  
МЕРОПРИЯТИЙ  
(ПОПМ)**

8.2.3 При выборе и/или разработке ПОПМ организация должна определить применимые законодательные и другие обязательные требования, а также согласованные требования потребителей.

Организации следует учитывать:

- применимые части документов серии ISO/TS 22002;
- применимые стандарты, кодексы практик и руководящие указания.

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.2. ПРОГРАММЫ  
ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ  
ПРЕДВАРИТЕЛЬН  
ЫХ  
МЕРОПРИЯТИЙ  
(ПОПМ)**

При разработке ПОПМ организация должна руководствоваться следующей НМД:

- Техническими регламентами основными
- Техническими регламентами отраслевыми
- Санитарными правилами отраслевыми
- Инструкциями отраслевыми

Документированная информация предприятия (процедуры/инструкции/формуляры (чек-листы, журналы, схемы и др.)) должна отражать выбор, разработку, мониторинг и верификацию ПОПМ.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.2. ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬН ЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ПОПМ)

8.2.4 При разработке ПОПМ организация должна учитывать:

- a) конструкцию, расположение зданий и относящихся к ним инженерных сетей;
- b) расположение помещений, включая зонирование, рабочие места и бытовые помещения;
- c) подвод воздуха, воды, энергии и другие инженерные коммуникации;
- d) борьбу с вредителями, утилизацию отходов и сточных вод, организацию работы вспомогательных служб;
- e) пригодность оборудования и его доступность для очистки, обслуживания и профилактических осмотров;
- f) процессы оценки и одобрения поставщиков (например, сырья, ингредиентов, химических веществ и упаковочных материалов);
- g) приемку поступающих материалов, хранение, распределение, транспортирование, погрузку-выгрузку продукции;
- h) меры по предотвращению перекрестного загрязнения;
- i) очистку и дезинсекцию;
- j) личную гигиену;
- k) информацию о продукции/осведомленность потребителей;
- l) другие применимые аспекты.

Документированная информация должна отражать выбор, разработку, мониторинг и верификацию ПОПМ.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.2. ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬН ЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ПОПМ)

Примерный список ПОПМ (инструкции, схемы и пр.) соответствии с требованиями п.8.2.4.:

82/1	Программа производственного контроля	82/1	Программа производственного контроля
82/2	Инструкция по соблюдению правил личной гигиены персоналом	82/2.1	Журнал Здоровья персонала
		82/3	Инструкция по доступу на предприятие сторонних лиц
		82/3.1	Журнал Здоровья посетителей
82/4	Инструкция по порядку проведения уборки производственных помещений, санитарной обработки оборудования, инвентаря и тары	82/4.1	Перечень моющих и дезинфицирующих средств
		82/4.2	Журнал учета движения моющих и дезинфицирующих средств
		82/4.3	Журнал приготовления рабочих растворов и использования моющих и дезинфицирующих средств
		82/4.4	График уборки помещений
		82/4.5	График пополнения дезинфицирующих средств в дезинфицирующих ковриках
		82/4.6	График проведения санитарных дней
		82/4.7	Журнал учета проведения санитарных дней
82/5	Инструкция «Входной контроль сырья и материалов»	82/5.1	Журнал входного контроля сырья и материалов
		82/5.2	Техническая карта на сырье и материалы
82/6	Инструкция по управлению перекрестными загрязнениями	82/6.1	Журнал учета состояния хрупких предметов
		82/6.2	Журнал регистрации происшествий с хрупкими предметами

**ГОСТ Р ИСО  
22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.2. ПРОГРАММЫ  
ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ  
ПРЕДВАРИТЕЛЬН  
ЫХ  
МЕРОПРИЯТИЙ  
(ПОПМ)**

Примерный список ПОПМ (инструкции, схемы и пр.) соответствии с требованиями п.8.2.4.:

82/7	Инструкция по проведению технического обслуживания оборудования	82/7.1	График планово-предупредительных ремонтов (ППР) и технического обслуживания оборудования (ТО)
		82/7.2	Журнал осмотра технического состояния оборудования
		82/7.3	Журнал санитарной обработки оборудования после ППР и ТО
		82/7.4	Журнал учета движения смазочных материалов
82/8	Инструкция о проведении поверки и калибровки оборудования	82/8.1.	Перечень оборудования, подлежащего поверке и калибровке
		82/8.2	График поверки и калибровки оборудования
		82/8.3	Лист юстировки/калибровки оборудования
82/9	Инструкция по транспортированию готовой продукции	82/9.1	Журнал осмотра санитарного состояния и температуры транспортного средства для перевозки готовой продукции
82/10	Инструкция Управление аллергенами	82/10	Программа управления аллергенами
82/11	Инструкция по порядку проведения дератизации, дезинсекции	82/11.1	Журнал учета работы инсектицидных ламп

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.2. ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ПОПМ)

**Задание 12: Разработать инструкции и соответствующие формуляры и журналы к Программам обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) в соответствии с рекомендациями и требованиями по применению технической спецификации ISO/TS 22002-1 или других TS с учетом Законодательных требований:**

- **Управление конструкциями, зданиями и помещениями;**
- **Планировка помещений с учетом поточности производства и рабочих зон:** Зонирование участков и поточность производства;
- **Программа производственного контроля (ППК):**
  - Управление воздухом, Электроэнергией и другими носителями;
  - Контроль производственной среды;
  - Санитария производства и гигиена персонала;
  - Спецодежда;
- **Управление оборудованием и средствами измерений;**
- **Борьба с вредителями;**
- **Управление поставщиками;**
- **Входной контроль сырья и материалов;**
- **Предупреждения попадания посторонних предметов и перекрестного загрязнения:**
  - Управление стеклом;
  - Управление отходами;
- **Маркировка и идентификация продукции;**
- **Управление аллергенами;**
- **Хранение и транспортировка продукции.**
- **Процедуры возврата продукции;**
- **Защита продукции, биобезопасность и биотерроризм.**

# Урок № 6

Ключевые разделы

ГОСТ Р ИСО 22000-2019/ ISO 22000-2018

## 8. Деятельность

### 8.3 Система прослеживаемости

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.3 СИСТЕМА  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

Система прослеживаемости должны быть способной однозначно идентифицировать сырье и материалы поступающие от поставщиков и первоначальный маршрут распределения конечной продукции. При разработке и внедрении системы прослеживаемости, как минимум необходимо учесть следующее:

- взаимосвязь партии получаемых материалов, ингредиентов и промежуточной продукции (полуфабрикатов) с конечной продукцией;
- переработку материалов / продукции;
- распределение конечной продукции.
- Организация должна обеспечить, чтобы законодательные, нормативные требования и требования потребителей были идентифицированы.

Документированная информация, являющаяся объективным свидетельством функционирования системы прослеживаемости, должна сохраняться в течение определенного периода времени, как минимум в течение всего срока годности продукции. Организация должна проводить верификацию и тестирование результативности системы прослеживаемости.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При необходимости, для проверки результативности, верификация системы должна включать в себя сопоставление количества конечной продукции с количеством ингредиентов.

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

## **РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

### **8.3 СИСТЕМА ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

**ГОСТ Р ИСО 22005-2009.  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В  
ЦЕПОЧКЕ ПРОИЗВОДСТВА  
КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ  
ПРИНЦИПЫ И ОСНОВНЫЕ  
ТРЕБОВАНИЯ К  
ПРОЕКТИРОВАНИЮ И  
ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ**

**Настоящий стандарт устанавливает принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы прослеживаемости кормов и пищевых продуктов в цепочке их производства.**

**Система прослеживаемости - это комплекс технических средств, управленческих мероприятий (действий), направленных на содействие предприятию в организации его деятельности и позволяющих, при необходимости, определить время производства, качество, местоположение продукта и/или его компонентов.**

## **ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)**

### **РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.3 СИСТЕМА ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

### **ГОСТ Р ИСО 22005-2009. ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В ЦЕПОЧКЕ ПРОИЗВОДСТВА КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ И ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ**

### **4 ПРИНЦИПЫ И ЦЕЛИ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

#### **Общие положения**

- В системе прослеживаемости должны быть документально отражены история продукции и/или ее местонахождение в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Системы прослеживаемости способствуют поиску причин, вызвавших несоответствие требованиям, и позволяют аннулировать или отозвать продукцию, если это необходимо. Системы прослеживаемости могут улучшить соответствующее использование и достоверность информации, результативность и производительность деятельности организации.
- Системы прослеживаемости должны достигать целей с технической и экономической точек зрения.
- Информация о движении материалов (продукции) внутри системы прослеживаемости может быть связана с происхождением материалов, историей технологической обработки, распределением кормов или пищевых продуктов. При этом должны быть предусмотрены, как минимум, один шаг вперед и один шаг назад для каждой организации в цепочке производства. По соглашению заинтересованных сторон оно может применяться к нескольким частям цепочки поставок.

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ  
8.3 СИСТЕМА  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ

ГОСТ Р ИСО 22005-2009.  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В  
ЦЕПОЧКЕ  
ПРОИЗВОДСТВА  
КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ  
ПРИНЦИПЫ И  
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И  
ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ

4 ПРИНЦИПЫ И ЦЕЛИ  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ

## Система прослеживаемости:

- верифицируема;
- применима последовательно и беспристрастно;
- ориентирована на результаты;
- соответствовать показателю "затраты-эффективность";
- практична в применении;
- совместима с применяемыми техническими регламентами или политикой в области качества организации и соответствующими установленным требованиям к точности исполнения.

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ  
8.3 СИСТЕМА  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

**ГОСТ Р ИСО 22005-2009.  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В  
ЦЕПОЧКЕ  
ПРОИЗВОДСТВА  
КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ  
ПРИНЦИПЫ И  
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И  
ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ**

**4 ПРИНЦИПЫ И ЦЕЛИ  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

## **Цели прослеживаемости**

- поддерживать качество и безопасность пищевых продуктов;
- поддерживать цели в области качества;
- удовлетворять требования потребителя;
- определить историю или происхождение продукта;
- идентифицировать ответственные организации в цепочке производства
- облегчить верификацию специальной информации о продукте;
- обмениваться информацией с соответствующими заинтересованными сторонами и потребителями;
- соблюдать любые местные, региональные, национальные или международные технические регламенты или правила;
- повышать результативность, производительность и рентабельность организации;
- содействовать, при необходимости, аннулированию или отзыву продукции.

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ  
8.3 СИСТЕМА  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

**ГОСТ Р ИСО 22005-2009.  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В  
ЦЕПОЧКЕ  
ПРОИЗВОДСТВА  
КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ  
ПРИНЦИПЫ И  
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И  
ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ**

**ТРЕБОВАНИЯ К  
ДОКУМЕНТАЦИИ**

**Организация должна определить, какие документы требуются ей для достижения целей системы прослеживаемости и должны содержать:**

- описание соответствующих этапов в цепочке;
- описание обязанностей по менеджменту данных о прослеживаемости;
- записанную тем или иным способом информацию, в которой представлены документы на деятельность в области прослеживаемости, процесса производства, потоки материалов и результаты работы по верификации прослеживаемости и аудитам;
- документацию на действия, предпринятые в целях менеджмента несоответствия, связанные с установленной системой прослеживаемости, сроки хранения документов (не менее сроков годности продукции)

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ  
8.3 СИСТЕМА  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ

ГОСТ Р ИСО 22005-2009.  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В  
ЦЕПОЧКЕ  
ПРОИЗВОДСТВА  
КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ  
ПРИНЦИПЫ И  
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И  
ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ

ТРЕБОВАНИЯ К  
ДОКУМЕНТАЦИИ

## ПРИМЕР

### План прослеживаемости

Этап цепи создания пищевой продукции	Наименование документа СМБПП, в который вносится запись	Вид документа (электронный/бумажный)	Номер документа в СМБПП	Структурное подразделение	Ответственный за ведение записей	Действия в случае несоответствий



## Примеры документации: Журнал контроля температуры и влажности

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ  
8.3 СИСТЕМА  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ

ГОСТ Р ИСО 22005-2009.  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В  
ЦЕПОЧКЕ  
ПРОИЗВОДСТВА  
КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ  
ПРИНЦИПЫ И  
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И  
ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ

ТРЕБОВАНИЯ К  
ДОКУМЕНТАЦИИ

Место измерения	
Средство измерения (СИ): обозначение	
Месяц, год	

Число месяца	Показания данных СИ утренние часы		Подпись	Показания данных СИ вечерние часы		Подпись
	<i>температура</i>	<i>влажность</i>		<i>температура</i>	<i>влажность</i>	
1						
2						
3						

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ  
8.3 СИСТЕМА  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ

ГОСТ Р ИСО 22005-2009.  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В  
ЦЕПОЧКЕ  
ПРОИЗВОДСТВА  
КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ  
ПРИНЦИПЫ И  
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И  
ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ

ТРЕБОВАНИЯ К  
ДОКУМЕНТАЦИИ

## Примеры документации: Сопроводительный лист

### Поступление товара (продукции)

Дата поступления	
Наименование товара (продукции)	
Поставщик	
ТТН/ТН №	
Номер партии	
Вес партии	
Температура при входном контроле	
Срок годности до:	
Вид упаковки	
Принял (ФИО, подпись)	

### Хранение товара (продукции)

Номер склада	
Дата/время размещения товара (продукции)	
Дата/время перемещения товара (продукции)	

### Комплектование и отгрузка заказа

Дата комплектации заказа	
Номер партии (партий), вошедших в заказ	
Время комплектации заказа (нахождения в зоне комплектации)	
Упаковочные материалы: № партии/срок годности до:	
Время погрузки в автотранспорт	
Температура в теле продукции при погрузке	
Температура в автотранспорте при погрузке	
ТТН/ТН	
Ответственный за погрузку (ФИО, подпись)	

## **ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)**

### **РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.3 СИСТЕМА ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

### **ГОСТ Р ИСО 22005-2009. ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В ЦЕПОЧКЕ ПРОИЗВОДСТВА КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ И ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ**

### **АНАЛИЗ СИСТЕМЫ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

**Анализ системы прослеживаемости организации проводится через соответствующие промежутки времени или при внесении изменений в цели и/или продукцию, или процессы.**

**Данные для анализа:**

- прослеживаемость результатов испытания;**
- прослеживаемость результатов проведения аудита;**
- изменения, внесенные в продукцию или процессы;**
- информацию, связанную с прослеживаемостью, предоставленную другими организациями из цепочки производства кормов и пищевых продуктов;**
- корректирующие действия в отношении прослеживаемости;**
- обратную связь с потребителем, включая жалобы, касающиеся прослеживаемости;**
- новые или с внесенными поправками технические регламенты, влияющие на прослеживаемость;**
- новые статистические методы оценки.**

**По результатам анализа предпринимают соответствующие корректирующие или предупреждающие действия, что позволяет установить процесс постоянного улучшения.**

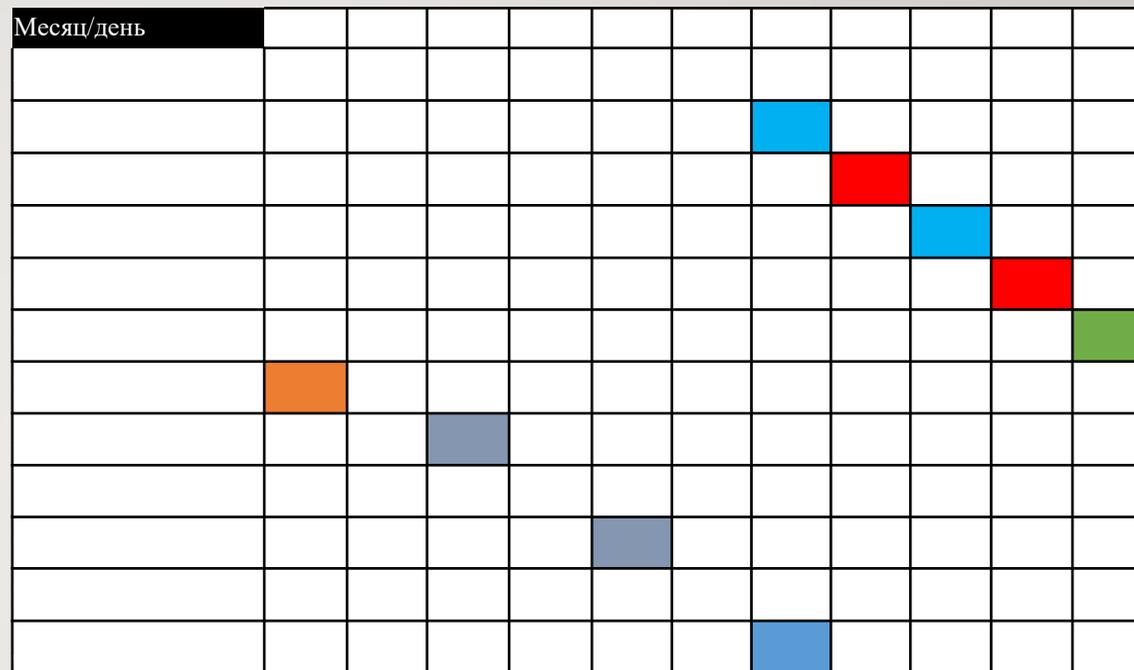
ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ  
8.3 СИСТЕМА  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ

ГОСТ Р ИСО 22005-2009.  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В  
ЦЕПОЧКЕ  
ПРОИЗВОДСТВА  
КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ  
ПРИНЦИПЫ И  
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И  
ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ

АНАЛИЗ СИСТЕМЫ  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ

## ПРИМЕР ГРАФИКА ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ



ТС  
Магнат

ТС  
Весна

ТС  
Лидер

ТС  
Еда

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ  
8.3 СИСТЕМА  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ

ГОСТ Р ИСО 22005-2009.  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В  
ЦЕПОЧКЕ  
ПРОИЗВОДСТВА  
КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ  
ПРИНЦИПЫ И  
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И  
ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ

АНАЛИЗ СИСТЕМЫ  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ

**ПРИМЕР АНАЛИЗА (МОНИТОРИНГА) ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

Мониторинг системы прослеживания осуществляется путем проверки и контроля продукции по ходу истории технологического процесса производства, обработки и распределения продукции осуществляется в соответствии с нижеуказанными графиками, формулярами, журналами, но не реже 1 раз/год, расчетное время выполнения задания 4 часа:

График	График мониторинга системы прослеживаемости	83.1-01
Журнал	Журнал мониторинга системы прослеживаемости №1	83.2-01
Журнал	Журнал мониторинга системы прослеживаемости №2	83.3-01
Формуляр	Бланк прослеживаемости сырья	83.4-01
Журнал	Осмотр целостности сит	83.4.1-01
Журнал	Контроль подъемной силы магнита, съема металлопримесей и содержания металлических частиц в сырье	83.4.2-01
Журнал	Журнал результатов съема металлопримесей и содержания металлических частиц в сырье	83.4.3.-01
Формуляр	ЧЕК-ЛИСТ к Журналу контроля физической и органолептической оценки продукции	83.5-01
Формуляр	Листок (Журнал) контроля температуры и влажности	83.6-01
Формуляр	Акт о нарушении	89.2-01
Формуляр	Акт о проверке качества продукции	89.3.-01

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.3 СИСТЕМА  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

**Задание:**

**Разработать процедуру «Система прослеживаемости пищевой продукции» (№83-01) и соответствующие формуляры:**

- **План прослеживаемости**
- **График анализа прослеживаемости,**
- **Сопроводительные листы и пр.**

# Урок № 7

Ключевые разделы

ГОСТ Р ИСО 22000-2019/ ISO 22000-2018

## 8. Деятельность

8.4 Готовность к чрезвычайным  
ситуациям и реагирование на них

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.4 ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ

Нештатная ситуация - возможные чрезвычайные ситуации и аварии, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции, с учетом роли организации в цепи создания пищевой продукции.

К нештатным ситуациям относятся:

- природные бедствия,
- экологические происшествия,
- биотерроризм,
- несчастные случаи на производстве,
- чрезвычайные ситуации, угрожающие здоровью населения, в т.ч. пожар, наводнение или стихийные бедствия
- сбои в работе систем водоснабжения, электроэнергии и пр.
- другие происшествия

При подтверждении влияния нештатной ситуации на пищевую продукцию, выпущенную с территории предприятия, рассматривается необходимость изъятия или отзыва такой продукции.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.4 ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ

Высшее руководство должно внедрить процедуры реагирования на потенциальные чрезвычайные ситуации или инциденты, несущие потенциальную угрозу для пищевой безопасности, и которые имеют отношение к роли организации в цепи создания пищевой продукции.

Должна быть разработана и поддерживаться в надлежащем состоянии документированная информация (**процедура реагирования на потенциальные чрезвычайные ситуации или инциденты, несущие потенциальную угрозу для пищевой безопасности**) для управления такими чрезвычайными ситуациями и инцидентами.

Организация должна реагировать на возникающие чрезвычайные обстоятельства и аварийные ситуации, путем:

- обеспечения соблюдения соответствующих законодательных и нормативных требований;
- осуществления внутренней коммуникации;
- осуществления внешней коммуникации (например, с поставщиками, потребителями, надзорными органами, средствами массовой информации);
- принимать меры по снижению последствий чрезвычайных обстоятельств с учетом их масштаба и потенциального воздействия чрезвычайных обстоятельств и инцидентов на пищевую безопасность;
- периодически тестировать процедуры на практике;
- анализировать и, при необходимости, актуализировать документированную информацию после возникновения инцидентов, аварийных ситуаций или проведения практического тестирования.

ПРИМЕЧАНИЕ: Примерами чрезвычайных ситуаций, которые могут повлиять на безопасность и/или производство пищевой продукции, являются стихийные бедствия, экологические катастрофы, биотерроризм, несчастные случаи на производстве, эпидемии и другие инциденты, такие как перебои в работе служб водоснабжения, электроснабжения или охлаждения.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.4 ГОТОВНОСТЬ К  
ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ  
СИТУАЦИЯМ И  
РЕАГИРОВАНИЕ НА  
НИХ**

**ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ НЕШТАТНЫМИ СИТУАЦИЯМИ И  
ДЕЙСТВИЯМИ КЛЮЧЕВОГО ПЕРСОНАЛА В НЕШТАТНЫХ  
СИТУАЦИЯХ**

- Получение и регистрация информации о нештатной ситуации (фактическая или потенциально аварийная) и предварительная оценка влияния данной нештатной ситуации на безопасность, законность или качество выпускаемой продукции
- Инициирование запуска процедуры управления нештатными ситуациями и отметка в Графике контроля нештатных ситуаций, подготовка Уведомлений о запуске процедуры управления нештатными ситуациями членам группы ОБПП и/или группы по управлению нештатными ситуациями
- Информирование членов группы и координация действия группы, направление Уведомлений о запуске процедуры управления нештатными ситуациями
- Проведение тщательного расследования инцидента членами группы ОБПП и/или группы по управлению нештатными ситуациями
- Заседание группы ОБПП и/или группы по управлению нештатными ситуациями (Анализ собранной информации)
- Принятие решения группой ОБПП или группой по управлению нештатными ситуациями о блокировке/отзыве/изъятии потенциально небезопасной или опасной продукции

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

## **РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

### **8.4 ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ**

## **ПРИМЕР ПЛАНА УПРАВЛЕНИЯ НЕШТАТНЫМИ СИТУАЦИЯМИ И ДЕЙСТВИЯМИ КЛЮЧЕВОГО ПЕРСОНАЛА В НЕШТАТНЫХ СИТУАЦИЯХ**

- Подготовка и направление писем покупателям о блокировке потенциально небезопасной или опасной продукции направляется по факсу, курьером, по электронной почте с получением уведомления от покупателей о блокировке продукции
- Управление потенциально небезопасной или опасной продукцией на предприятии и изъятой продукцией
- Разработка корректирующих действий
- Информирование органов государственного надзора в случаях, предусмотренных действующим законодательством

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

8.4 ГОТОВНОСТЬ К  
ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ  
СИТУАЦИЯМ И  
РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ

ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ  
НЕШТАТНЫМИ  
СИТУАЦИЯМИ И  
ДЕЙСТВИЯМИ КЛЮЧЕВОГО  
ПЕРСОНАЛА В НЕШТАТНЫХ  
СИТУАЦИЯХ

## ➤ Регистрация информации о потенциально небезопасной продукции:

- наименование источника информации
- полное наименование продукта;
- дату изготовления;
- № партии;
- срок годности
- количество продукта

***Рекомендуемые записи: формуляр или журнал с  
данными об информации о потенциально  
небезопасной продукции***

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.4 ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ

#### ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ НЕШТАТНЫМИ СИТУАЦИЯМИ И ДЕЙСТВИЯМИ КЛЮЧЕВОГО ПЕРСОНАЛА В НЕШТАТНЫХ СИТУАЦИЯХ

### ➤ Идентификация и прослеживаемость небезопасных партий продукции по Процедуре Система прослеживаемости:

В течение 4 часов собирается вся информация, позволяющая идентифицировать партии небезопасной продукции и их связь с партиями сырья, материалов, тары.

Проверке подлежат также и партии продукта, которые могут содержать побочные продукты или возвратные отходы из потенциально небезопасных партий.

**Рекомендуемые записи: формуляр или журнал с данными об информации о потенциально небезопасной продукции и результатами прослеживаемости небезопасных партий продукции, в которые включается информация о**

- **характере угрозы;**
- **причины возникновения угрозы;**
- **объеме выпущенных продуктов, представляющих угрозу для потребителей;**
- **степени распространения небезопасной продукции;**
- **факторов, влияющих на тяжесть угрозы и вероятность причинения вреда здоровью;**
- **оценки риска данной ситуации.**

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.4 ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ

#### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЗАПИСИ: ФОРМУЛЯР № 84.2

#### УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАПУСКЕ ПРОЦЕДУРЫ УПРАВЛЕНИЯ ВНЕШТАТНЫМИ СИТУАЦИЯМИ

Уведомление о запуске процедуры управления внештатными ситуациями	
ФИО члена группы по управлению нештатными ситуациями,	
Описание нештатной ситуации	
Наименование источника информации	
Описание нештатной ситуации	
Характер угрозы (указать факторы, влияющие на тяжесть угрозы и вероятность причинения вреда здоровью)	
Режим запуска Процедуры управления нештатными ситуациями:	РЕАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ (плановый) УЧЕБНЫЙ (внеплановый)

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.4 ГОТОВНОСТЬ К  
ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ  
СИТУАЦИЯМ И  
РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ**

**ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ  
НЕШТАТНЫМИ  
СИТУАЦИЯМИ И  
ДЕЙСТВИЯМИ  
КЛЮЧЕВОГО ПЕРСОНАЛА  
В НЕШТАТНЫХ  
СИТУАЦИЯХ**

**➤ Организация заседания группы ОБПП или группы по управлению нештатными ситуациями**

*Процедура реагирования на потенциальные чрезвычайные ситуации или инциденты, несущие потенциальную угрозу для пищевой безопасности должна предусматривать порядок оповещения группы ОБПП или группы по управлению нештатными ситуациями*

***Рекомендуемые записи:***

***Формуляр № 84.1***

***Состав, обязанности и полномочия группы по управлению нештатными ситуациями***

***Формуляр № 84.2 Уведомление о запуске процедуры управления нештатными ситуациями***

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.4 ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ

#### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЗАПИСИ: ФОРМУЛЯР № 83.1.1 «СОСТАВ, ОБЯЗАННОСТИ И ПОЛНОМОЧИЯ ГРУППЫ ПО УПРАВЛЕНИЮ НЕШТАТНЫМИ СИТУАЦИЯМИ»

№	Обязанности и полномочия	Документированная информация	Должность, Фамилия, Инициалы исполнителя	Служебный телефон	Электронная почта	Должность, Фамилия, Инициалы Заместителя	Служебный телефон Заместителя	Электронная почта
1	Получение информации о нештатной ситуации (фактическая или потенциально аварийная) и оценка влияния данной нештатной ситуации на безопасность, законность или качество выпускаемой продукции	Формуляр-инициатор запуска процедуры управления нештатными ситуациями № 84.1.2.	Петров Иван Иванович, Директор по качеству	внутр. 516 Моб +7 777 77 77	516@mail.ru	Сидоров Петр Петрович, Заместитель директора по качеству	внутр 513 Моб +7 888 77 77	513@mail.ru

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.4 ГОТОВНОСТЬ К  
ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ  
СИТУАЦИЯМ И  
РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ**

**ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ  
НЕШТАТНЫМИ  
СИТУАЦИЯМИ И  
ДЕЙСТВИЯМИ  
КЛЮЧЕВОГО ПЕРСОНАЛА  
В НЕШТАТНЫХ  
СИТУАЦИЯХ**

**Члены группы должны установить:**

- **характер угрозы;**
- **причины возникновения угрозы;**
- **объем выпущенных продуктов, представляющих угрозу для потребителей;**
- **степень распространения небезопасной продукции;**
- **факторы, влияющие на тяжесть угрозы и вероятность причинения вреда здоровью;**

**А также оценить риск данной ситуации**

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.4 ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ

#### ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ НЕШТАТНЫМИ СИТУАЦИЯМИ И ДЕЙСТВИЯМИ КЛЮЧЕВОГО ПЕРСОНАЛА В НЕШТАТНЫХ СИТУАЦИЯХ

#### ➤ Анализ собранной информации, установление:

- характера угрозы;
- причины возникновения угрозы;
- объема выпущенных продуктов, представляющих угрозу для потребителей;
- степени распространения небезопасной продукции;
- факторов, влияющих на тяжесть угрозы и вероятность причинения вреда здоровью;
- оценки риска данной ситуации.

#### ➤ Принятие решения группой ОБПП или группы по управлению нештатными ситуациями об изъятии продукции

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.4 ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ

#### ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ НЕШТАТНЫМИ СИТУАЦИЯМИ И ДЕЙСТВИЯМИ КЛЮЧЕВОГО ПЕРСОНАЛА В НЕШТАТНЫХ СИТУАЦИЯХ

- Подготовка и направление писем покупателям о блокировке потенциально небезопасной продукции направляется по факсу, курьером, по электронной почте с получением уведомления от покупателей о блокировке продукции
- Работа с изъятой продукцией (размещение в зону карантина, утилизация и т.п.)
- Проведение тщательного расследования инцидента и разработка корректирующих действий
- Информирование органов государственного надзора в случаях, предусмотренных действующим законодательством по списку предварительно подготовленному

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.4 ГОТОВНОСТЬ К  
ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ  
СИТУАЦИЯМ И  
РЕАГИРОВАНИЕ НА  
НИХ**

**В списке потребителей указывается  
следующая информация:**

- наименование покупателя;
- адрес покупателя;
- контактные лица и телефоны;
- номер партии потенциально небезопасного продукта;
- количество поставленной продукции

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.4 ГОТОВНОСТЬ К  
ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ  
СИТУАЦИЯМ И  
РЕАГИРОВАНИЕ НА  
НИХ**

**Письмо о блокировке потенциально  
небезопасной продукции:**

- полное наименование продукта
- дата изготовления, срок годности
- номер партии
- количество изымаемого продукта;
- подробное описание причины изъятия, четкие указания по обращению с продуктом
- сроки изъятия продукта;
- контактное лицо, телефоны

ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.4 ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ

## Задание : Разработать процедуру «Управление нештатными ситуациями и случаями изъятия и отзыва продукции» (№84-01) и соответствующие формуляры.

1	Процедура	Управление нештатными ситуациями и случаями изъятия и отзыва продукции	84-01
2	Формуляр	Состав, обязанности и полномочия группы по управлению нештатными ситуациями	84.1-01
3	Формуляр	Уведомление о запуске процедуры управления нештатными ситуациями	84.2-01
4	Формуляр	Отслеживание и оценка потенциально опасной продукции для выпуска	84.3-01
5	Формуляр	Управление несоответствующей продукцией, которая была идентифицирована как опасная	84.4-01
6	Формуляр	Уведомление о блокировке/отзыве/изъятии несоответствующей продукции, которая была идентифицирована как опасная	84.5-01
7	Формуляр	Акт утилизации несоответствующей продукции	84.6-01
8	Формуляр графика	График контроля нештатных ситуаций в 20__ году	84.7 -01
9	Формуляр	Перечень основных контактных данных на случай возникновения нештатной ситуации	84.8-01
10	Журнал	Журнал тестирования системы управления нештатными ситуациями	84.9-01
11	Формуляр	Протокол	44.3-01
12	Формуляр	План освоения специальности/внутреннего обучения	72.4-01
13	Формуляр	Программа обучения персонала по вопросам СМК	72.9-01
14	Процедура	Система прослеживаемости продукции	83-01
15	Процедура	Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции	88-01
16	Журнал	Журнал выявленных несоответствий, коррекции, корректирующих мероприятий и предупреждающих действий № 89.1	89.1-01

# Урок № 8

Ключевые разделы

ГОСТ Р ИСО 22000-2019/ ISO 22000-2018

## 8. Деятельность

### 8.5. Управление опасностями

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### ТАБЛИЦА А.1

### ПЕРЕКРЕСТНЫЕ ССЫЛКИ МЕЖДУ ПРИНЦИПАМИ И ЭТАПАМИ ВНЕДРЕНИЯ CODEX НАССР И ПУНКТАМИ НАСТОЯЩЕГО СТАНДАРТА

Принципы НАССР	Этапы внедрения CODEX НАССР <u>&lt;a&gt;</u>	Настоящий стандарт	
	Создание группы НАССР	Этап 1	<a href="#">5.3</a> Функции, ответственность и полномочия в организации
	Описание продукта	Этап 2	<a href="#">8.5.1.2</a> Характеристики сырья, ингредиентов и материалов, контактирующих с продуктом
			<a href="#">8.5.1.3</a> Характеристики конечных продуктов
	Идентификация предусмотренного применения	Этап 3	<a href="#">8.5.1.4</a> Предусмотренное применение
	Составление технологических схем	Этап 4	<a href="#">8.5.1.5</a> Технологические схемы и описание процессов
	Подтверждение технологической схемы на производственной площадке	Этап 5	Подписи членов РГ и утв подпись Руководителя РГ

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### ТАБЛИЦА А.1

### ПЕРЕКРЕСТНЫЕ ССЫЛКИ МЕЖДУ ПРИНЦИПАМИ И ЭТАПАМИ ВНЕДРЕНИЯ CODEX НАССР И ПУНКТАМИ НАСТОЯЩЕГО СТАНДАРТА

Принцип 1	Составление перечня всех возможных опасностей	Этап 6	<a href="#">8.5.2</a>	Анализ опасностей
Проведение анализа опасностей	Проведение анализа опасностей Составление возможных мероприятий по управлению		<a href="#">8.5.3</a>	Валидация мероприятия(й) по управлению и их комбинаций
Принцип 2 Определение критических контрольных точек (ККТ)	Определение ККТ	Этап 7	<a href="#">8.5.4</a>	План управления опасностями (план ХАССП/ППОПМ)
Принцип 3 Задание критического предела(ов)	Задание критических пределов для каждой ККТ	Этап 8	<a href="#">8.5.4</a>	План управления опасностями (план ХАССП/ППОПМ)
Принцип 4 Разработка системы мониторинга для ККТ	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ	Этап 9	<a href="#">8.5.4.3</a>	Системы мониторинга в ККТ и ППОПМ

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### ТАБЛИЦА А.1

### ПЕРЕКРЕСТНЫЕ ССЫЛКИ МЕЖДУ ПРИНЦИПАМИ И ЭТАПАМИ ВНЕДРЕНИЯ CODEX НАССР И ПУНКТАМИ НАСТОЯЩЕГО СТАНДАРТА

Принцип 5 Определение корректирующих действий, которые следует предпринять в случае, когда результаты мониторинга указывают на отсутствие управления в конкретной ККТ	Определе ние корректир ующих действий	Этап 10	<a href="#">8.5.4</a>	План управления опасностями (план ХАССП/ППОПМ)
			<a href="#">8.9.2</a>	Коррекции
			<a href="#">8.9.3</a>	Корректирующие действия
Принцип 6 Разработка процедур верификации для подтверждения результативности работы системы НАССР	Разработк а процедур верифика ции	Этап 11	<a href="#">8.7</a>	Управление мониторингом и измерениями
			<a href="#">8.8</a>	Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления опасностями
			<a href="#">9.2</a>	Внутренние аудиты
Принцип 7 Разработка документации в отношении всех процедур и записей, соответствующих данным принципам и их применению	Разработк а документ ации и ведение записей	Этап 12	<a href="#">7.5</a>	Документированная информация

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### 8.5.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ПОЗВОЛЯЮЩИЕ ПРОВЕСТИ АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ

**Информация о производстве – это база для последующего анализа рисков производственного процесса.**



# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### 8.5.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРЬЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ, ИНГРЕДИЕНТОВ И МАТЕРИАЛОВ, КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПРОДУКТОМ.

Для всех сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, контактирующих с продуктом, определяются все применимые законодательные и другие обязательные требования к пищевой безопасности и документируются: включая, если уместно, следующие данные:

- a) биологические, химические и физические характеристики;
- b) разработанный состав ингредиентов, включая добавки и вещества, используемые в производстве;
- c) происхождение (животное, минеральное или растительное);
- d) место происхождения;
- e) метод производства;
- f) методы упаковки и поставки;
- g) условия хранения и срок годности;
- h) подготовку и/или обработку перед использованием или переработкой;
- i) критерии приемки, относящиеся к безопасности пищевой продукции, или требования к покупным материалам и ингредиентам в соответствии с их предусмотренным применением.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### 8.5.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРЬЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ, ИНГРЕДИЕНТОВ И МАТЕРИАЛОВ, КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПРОДУКТОМ.

#### Техническая карта: Семена огурца

Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты / показатели	Норма	Источники информации	
1. Наименование сорта	<b>Огурец Святогор, Мева, Бьерн,</b>		Сертификат	
2. Состав сырья	Семена огурца короткоплодного, среднеплодного, длинноплодного		Сертификат соответствия	
3. Основные характеристики сырья	<b>Сортовая чистота семян, %, не менее:</b>		ГОСТ 32592-2013	
	I категории	98,0		
	II категории	95,0		
	<b>Посевные качества:</b>			
	Всхожесть, не менее, %	85		
	Чистота семян, не менее, %	99,5		
	Примесь по массе, не более,	0,50		
4. Способ производства	<b>Физико-химические показатели:</b>		ГОСТ 32592-2013 Сертификат соответствия	
	<i>Наименование</i>	<i>Значение</i>		<i>Ед. изм.</i>
	влажность, не более	<b>8</b>		<b>%</b>
4. Способ производства	Гибридные семена первого поколения (F1), репродукционные семенами		ГОСТ 32592-2013	
5. Упаковка	<i>Потребительская</i>	Фольгированные пакеты	ТР ТС 005/2011 ГОСТ 28676.8-	
	<i>Транспортная тара</i>	Картонные коробки		
6. Маркировка продукции (информация на этикетке)	<i>Потребительская тара</i>	- наименование, адрес и телефон организации (фирмы) - продавца семян; - названия культуры, сорта, гибрида; - обозначения стандарта на посевные качества; - номера партии; - масса (грамм) или количества (штук) семян в пакетике; - срок реализации семян	ТР ТС 022/2011 ГОСТ 32592-2013 ГОСТ 14192	
	<i>Транспортная тара</i>	На каждую единицу упаковки семян наносят водонерастворимой краской по трафарету или на бирку маркировку с указанием: - наименования культуры; - названия сорта, гибрида; - степени размножения; - поколения у репродукционных семян (для сортов), поколения у гибридов; - номера партии; - массы или количества семян в упаковке; - происхождения семян; - номера фракции (для калиброванных семян); - наименования протравителя или пленкообразующего полимера; - наименования и номера документа, удостоверяющего сортовые и посевные качества семян; - обозначения настоящего стандарта. Внутри упаковки вкладывают этикетку с аналогичной информацией.		
7. Способ доставки (в том числе условия транспортирования)	Всеми видами транспорта в закрытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта		ГОСТ 32592-2013 Сертификат соответствия	
8. Срок хранения и условия хранения	<i>Срок хранения</i>	Указан на упаковке		
	<i>Условия хранения</i>	Указаны на упаковке В упакованном виде, в сухих, чистых, не зараженных болезнями и вредителями помещениях		
9. Подготовка перед использованием	Без предварительной подготовки			

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### 8.5.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРЬЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ, ИНГРЕДИЕНТОВ И МАТЕРИАЛОВ, КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПРОДУКТОМ.

10. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	Производитель: Нидерланды, <i>Enza Zaden Seed Operation B.V.</i> Продавец: ООО «Энза Семена», 123592, г. Москва, ул. Кулакова, д. 20, корп. 1, пом. III, ком. 1 Производитель: <i>Rijk Zwaan Distribution B.V.</i> Продавец: ООО «Райк Цваан Русь», 125438, г. Москва, ул. Михалковская, д. 63Б, стр. 1, оф. 12		ТР ТС 021/2011 Сертификат соответствия, ГОСТ 32592-2013
11. Критерии приемки	Наличие комплекта документов, в том числе подтверждающих	Сертификат Протоколы исследований, включая информацию об отсутствии ГМО	ТР ТС 021/2011
	Контроль маркировки и качество упаковки	Отсутствие повреждений, отрицательно влияющих на качество семян Тара и упаковка партий семян, обработанных химическими или биологическими препаратами, должны иметь соответствующие надписи и сопроводительные документы, определяющие сведения о возможных негативных воздействиях на здоровье человека и окружающую среду.	
	Визуальное сравнение по засоренности, запаху, цвету и другим признакам для установления однородности партии	Визуально при вскрытии потребительской упаковки <b>В семенах тепличных сортов и гибридов огурца, не допускаются плоды и семена других растений.</b>	ГОСТ 12036-85
	Определение чистоты, всхожести, жизнеспособности, подлинности, массы 1000 семян	По сопроводительным документам (протоколы исследований производителя)	ГОСТ 12036-85 ГОСТ 12037-81 ГОСТ 12038-84 ГОСТ 12039-82 ГОСТ 12042-80 ГОСТ 12043-88
	Определение влажности и заселенности амбарными вредителями	По сопроводительным документам (протоколы исследований производителя)	ГОСТ 12036-85 ГОСТ 12041-82 ГОСТ 12045-97
	Определение зараженности семян болезнями во влажной камере и на питательных средах	По сопроводительным документам (протоколы исследований производителя)	ГОСТ 12036-85 ГОСТ 12044-93

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### 8.5.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРЬЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ, ИНГРЕДИЕНТОВ И МАТЕРИАЛОВ, КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПРОДУКТОМ.

Техническая карта: Лоток из вспененного полистирола для пищевых продуктов Н-2				
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты / показатели	Норма		Источники информации
1. Наименование вида тары	Лоток из вспененного полистирола для пищевых продуктов Н-2			Декларация о соответствии
2. Состав тары	Вспененный полистирол			
3. Основные характеристики тары	Ударостойкость	Должна выдерживать установленное количество ударов при свободном падении с высоты без разрушений		в соответствии с требованиями: ТР ТС 005/2011
	Воздействие горячей воды	Не должна деформироваться при воздействии горячей воды		
	Химическая стойкость	Внутренняя поверхность упаковки должна быть стойкой к воздействию упаковываемой продукции		
4. Показатели безопасности	Показатели безопасности:			ТР ТС 005/2011 ГН 2.3.3.972-00
	Наименование	дкм, мг/л	пдк, в питьевой воде, мг/л	
	Стирол	0,010	-	
	Бензол	-	0,010	
	Толуол	-	0,500	
	Этилбензол	-	0,010	
	Кумол (изопропил бензол)	-	0,100	
	Метиловый спирт	0,200	-	
	Формальдегид	0,100	-	
5. Способ производства	Химического происхождения			

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### 8.5.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ПОЗВОЛЯЮЩИЕ ПРОВЕСТИ АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ

6. Упаковка	Потребительская тара	-	
	Транспортная тара	ПВХ пленка	ТР ТС 005/2011
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	-	
	Транспортная тара	-	
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Транспортируют в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта		ТУ 2293-001-28889593-2018
9. Срок хранения и условия хранения	Срок годности 12 месяцев. Хранят в сухом крытом складском помещении, защищенном от воздействия прямых солнечных лучей, на расстоянии не менее 1,5 м от нагревательных приборов при температуре от минус 30°C до плюс 50 °C		Декларация о соответствии ТУ 2293-001-28889593-2018
10. Подготовка перед переработкой	Упаковывание		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	Производитель: Россия, ООО «Полиформ Северо-запад» Продавец: ООО «Полиформ Северо-запад», 196084, г. Санкт-Петербург, ул. Заставская, д. 33, лит. ТА, оф. 26Н, пом. 7		Декларация о соответствии
12. Критерии приемки	Визуально по этикетке на упаковке, внешнему виду изделий и сопроводительной документации	Поверхность изделий должна быть чистой, гладкой, без пузырей, сквозных отверстий и трещин. Наличие комплекта документации	ТР ТС 005/2011 Декларация о соответствии

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### 8.5.1.3 ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНЕЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Для характеристик конечных продуктов организация должна поддерживать документированную информацию в той мере, насколько это необходимо для выполнения анализа опасностей (см. [8.5.2](#)), включая, если уместно, следующие данные:

- Наименование (идентификационное описание);
- Наименование НТД, по которой выпускается ГП;
- Показатели безопасности;
- Важные характеристики (биологические, химические, физические);
- Условия хранения и срок годности;
- Состав;
- Ограничения по применению (целевая группа, рекомендации по применению);
- Информация об упаковке;
- Информация о маркировке согласно НТД;
- Способы и условия транспортировки;

ООО «Верба»  
СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ №1-01

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ  
8.5. УПРАВЛЕНИЕ  
ОПАСНОСТЯМИ

8.5.1.3 ХАРАКТЕРИСТИКИ  
КОНЕЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Наименование	<b>Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт</b>
2. Описание, общие требования, рекомендации использованию	Вырабатывается из мягкой пшеницы Мукапредназначена в пищевой промышленности для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий.
3. Ограничения по использованию	Не рекомендуется употребление в пищу в сыром виде
4. Нормативно-техническая документация	ГОСТ Р 52189-2003; ТР ТС 021/2011; ГОСТ Р 51074-2003 Р. 3, п. 4.7
5. Группа потребителей	Лица без аллергии на компоненты продукта.
6. Состав	Однокомпонентный продукт
7. Содержание аллергенов	Глютен (продукт пищевой непереносимости)
8. Упаковка	Упаковывают согласно ТР ТС 005/2011, по ГОСТ 26791, ГОСТ 8.579, в потребительскую тару(пакеты) массой нетто от 500 до 3000 грамм, в мешки по 10-50 кг (сшитые) или отпускают бестарно.
9. Маркировка	Согласно ТР ТС 022/2011, ГОСТ 26791, ГОСТ Р 51074 Наносится на упаковку на русском языке и содержит следующую информацию: 1) наименование пищевой продукции 2) организация изготовитель, адрес фирмы-изготовителя, страна происхождения 3) товарный знак при наличии 4) масса нетто 5) пищевая и энергетическая ценность 6) условия хранения 7) срок годности 8) дата изготовления 9) обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт 10) информация о подтверждении соответствия (знак соответствия) 11) единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза 12) контакты для обратной связи
10. Транспортирование	Транспортируется автомобильным и железнодорожным транспортом, в крытых транспортных средствах, которые должны быть внутри сухими, чистыми, без постороннего запаха, не зараженными вредителями, без острых выступающих деталей. Допускается транспортирование насыпью в специальных транспортных средствах (автомуковозах).
11. Хранение	Хранить при температуре окружающей среды не выше 25 <sup>0</sup> С и относительной влажности не выше 70%. Хранить в сухом и прохладном месте, закрывать упаковку после вскрытия.
12. Срок годности	12 месяцев
13. Органолептические показатели	1) внешний вид – однородный сыпучий продукт 2) цвет – белый или белый с кремовым оттенком, соответствует данному наименованию муки 3) запах – свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый 4) вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### 8.5.1.3 ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНЕЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

14. Показатели пищевой и энергетической ценности, в 100 г. продукта	<b>Наименование показателя</b>	<b>Норма</b>
	Белок, г	10,3
	Жир, г	1,1
	Углеводы, г	70
	Энергетическая ценность, кДж /ккал	1398/334
15. Физико-механические показатели	<b>Наименование показателя</b>	<b>Норма</b>
	Массовая доля влаги, %, не более	15
	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, % не более	0,55
	Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	54,0
	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	28,0
	Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	не ниже второй группы
	Остаток на сите по ГОСТ 4403, из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	5,0
	Остаток на сите из проволочной сетки по НД (3), не более	-
	Проход через сито по ГОСТ 4403	-
	Число падения, с, не менее	185
	Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
	Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или массой не более 0,4 мг, не более	3,0
	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается
	Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба, через 36 часов после пробной выпечки	Не допускается
16. Показатели безопасности	<b>Наименование показателя</b>	<b>Норма, мг/кг, не более</b>
	Свинец	0,5
	Кадмий	0,1
	Мышьяк	0,2
	Ртуть	0,03
	Афлатоксин В1	0,005
	Дезоксиниваленол	0,7
	Т-2 токсин	0,1
	Зеараленон	0,2
	Фурфурол	0,5

## Раздел 8. Деятельность

### 8.5. Управление опасностями 8.5.1.4 Предусмотренное применение

#### Потребители (целевая группа) готовой продукции

- ✓ Ограничения по применению – рекомендации по безопасному использованию продукции
- ✓ Целевая группа – группа потребителей, которые могут употреблять продукцию способом, обозначенным изготовителем, без вреда для здоровья

Предназначенное использование – определяем разумно ожидаемое обращение с конечным продуктом и любое непредназначенное, но разумно ожидаемое неправильное обращение и использование конечного продукта



Продукт может не иметь ограничений по способу применения, но иметь возрастные ограничения («не рекомендован детям до 5 лет»), или ограничения по группам здоровья («не рекомендован лицам с чувствительностью к молочному белку»), или иные ограничения, установленные изготовителем.



# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

#### 8.5.1.5 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССОВ

##### 8.5.1.5.1 Подготовка технологических схем

Группа безопасности пищевой продукции должна подготовить, поддерживать и актуализировать в качестве документальной информации оформленные технологические схемы для продуктов или видов продукции и процессов, которые охватывает СМБПП.

Технологические схемы являются представлением процесса в графической форме. Они должны использоваться при проведении анализа опасностей как основа для оценки возможного появления, роста, снижения или внесения опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции.

Технологические схемы должны быть четкими, точными и настолько подробными, насколько это необходимо для анализа опасностей. Технологические схемы, если это уместно, должны включать в себя следующее:

- a) последовательность и взаимодействие операций при производстве;
- b) любые процессы, передаваемые для выполнения внешним организациям (аутсорсинг);
- c) места, где вводятся сырьевые материалы, ингредиенты, вещества для улучшения технологических свойств, упаковочные материалы, вспомогательные материалы и промежуточные продукты;
- d) места, где выполняется переделка и переработка;
- e) места, где осуществляется выпуск или удаление конечных продуктов, промежуточных продуктов, побочных продуктов и отходов.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## Раздел 8. Деятельность

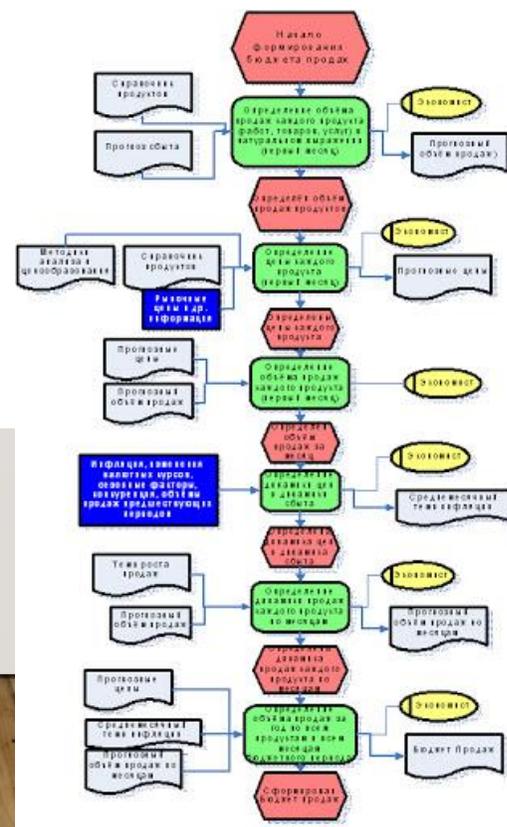
### 8.5. Управление опасностями

#### 8.5.1.5 Технологические схемы и описание процессов

**Блок-схема** – это схематичное отражение производственного процесса в формате «от входа к выходу» с использованием блоков для отображения каждого этапа процесса.

❖ **Блок-схема может состояться на:**

- *Продукт;*
- *Группу продукции;*
- *Линию;*
- *Цех*



## Технологический процесс изготовления молочных продуктов

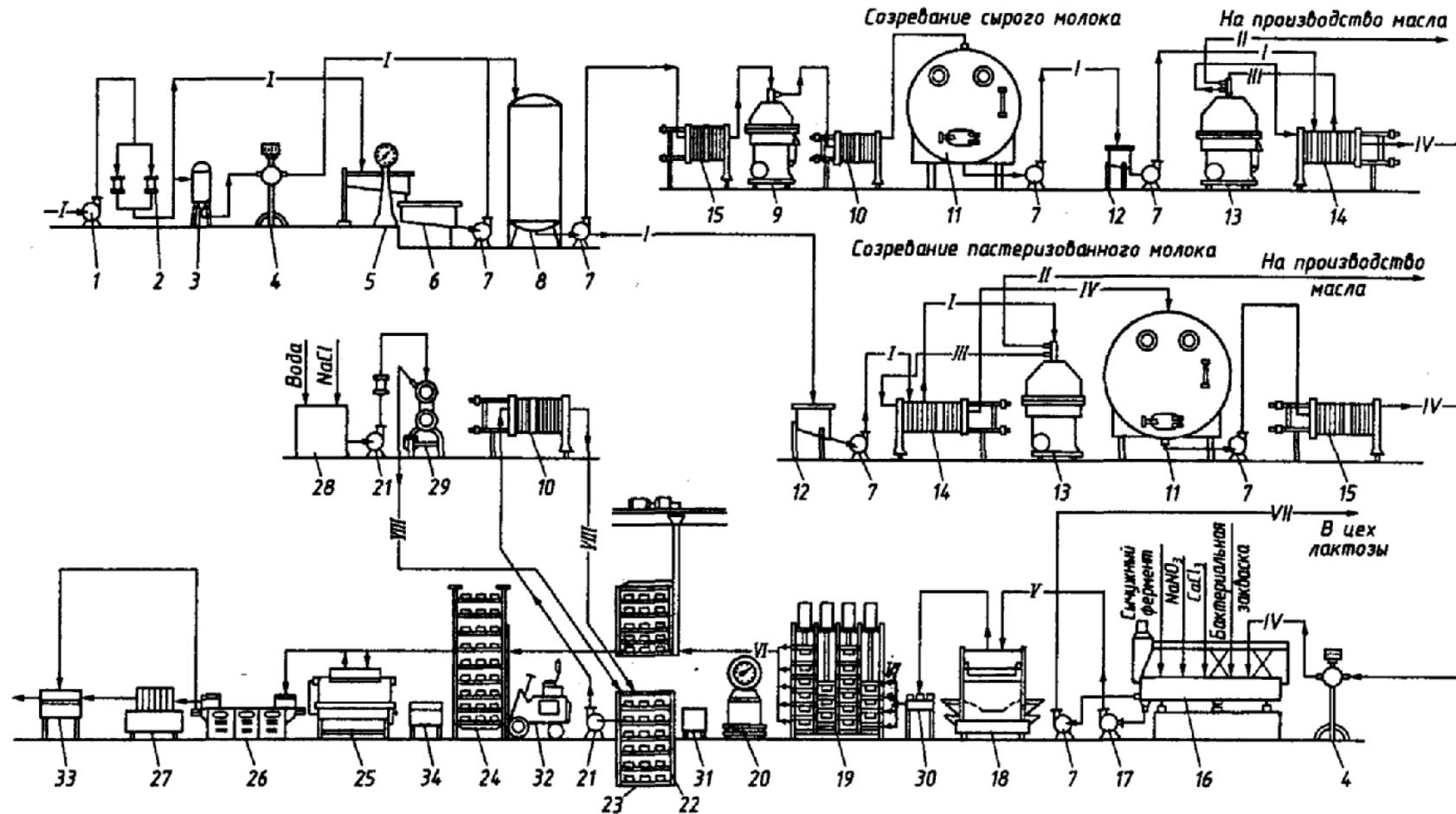
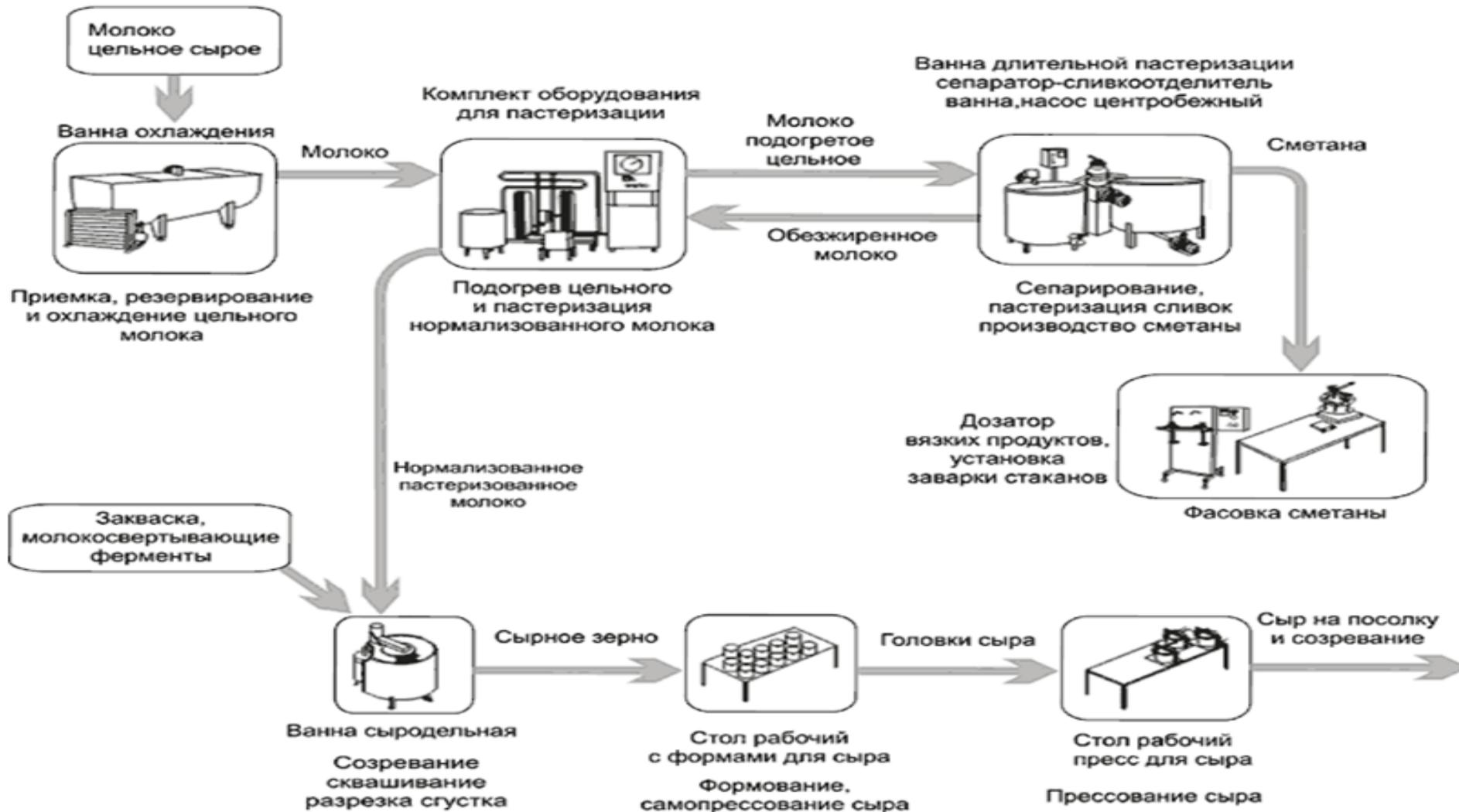


Рис. Б.4. Технологическая схема производства сыров с низкой температурой второго нагревания, формуемых из пласта:

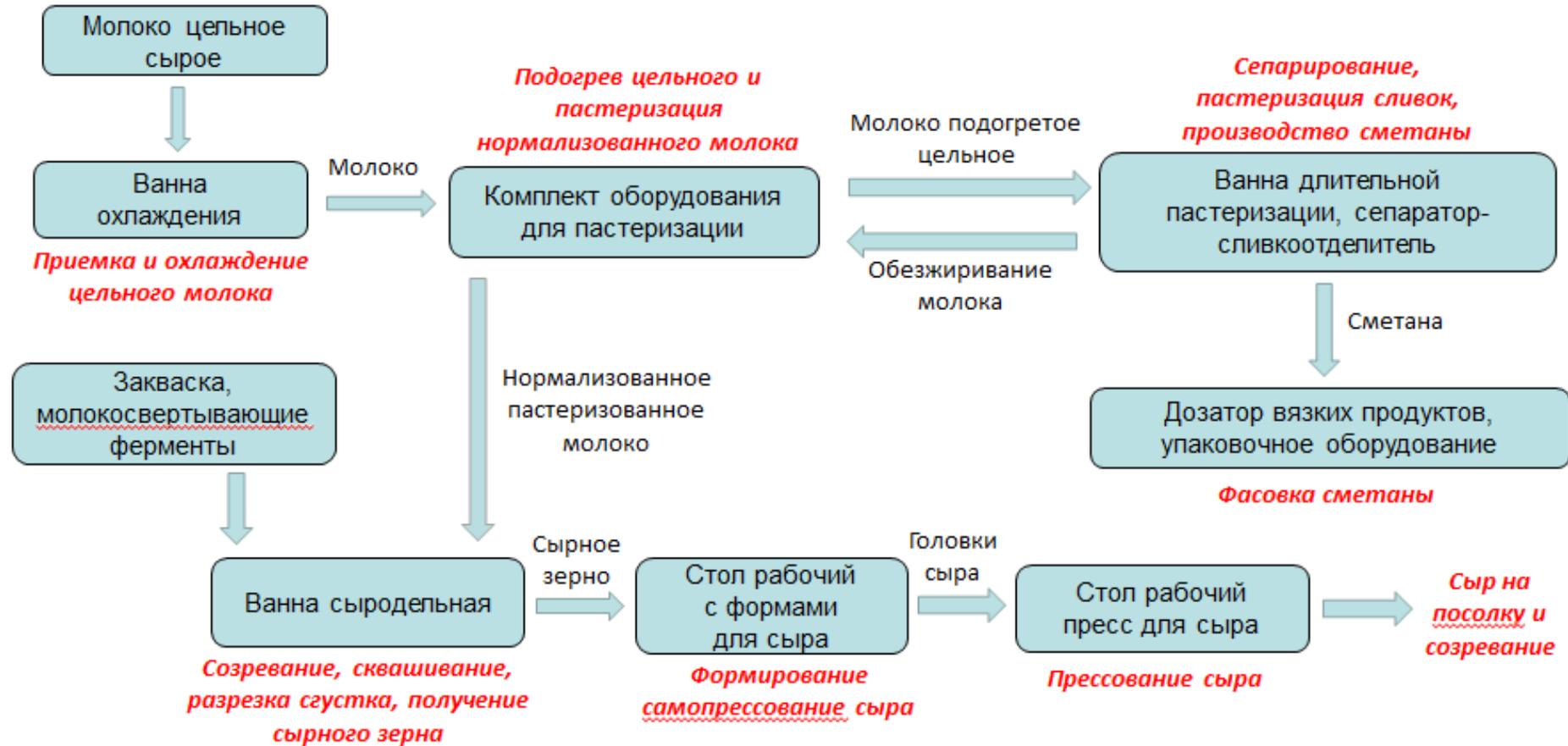
1 — насос самовсасывающий; 2 — фильтры трубные; 3 — воздухоотделитель; 4 — счетчик для молока; 5, 20 — весы; 6 — приемный бак; 7 — насосы центробежные; 8 — промежуточный резервуар хранения; 9 — сепаратор-молокоочиститель; 10 — охладитель пластинчатый; 11 — резервуар для созревания молока; 12 — уравнильный бачок; 13 — сепаратор-нормализатор; 14 — пластинчатый пастеризатор; 15 — пластинчатый подогреватель; 16 — аппарат для выработки сырного зерна; 17 — насос для сырного зерна с сывороткой; 18 — аппарат формирования сырной массы; 19 — прессы; 21 — насос центробежный для рассола; 22 — контейнер для посолки сыра; 23 — бассейн для посолки сыра; 24 — стеллаж-контейнер для созревания сыра; 25 — машина мойки сыра; 26 — машина обсушки сыра; 27 — парафинер; 28 — резервуар для приготовления рассола; 29 — трубчатый пастеризатор для рассола; 30 — стол для форм с сыром передвижной; 31 — тележка; 32 — электропогрузчик; 33 — машина улаковки сыра в пленку; 34 — машина мойки полок и форм

Условные обозначения: I — сырое молоко; II — сливки на переработку; III — молоко нормализованное; IV — молоко нормализованное, пастеризованное; V — сырное зерно; VI — сыр на прессование и посолку; VII — сыворотка на переработку; VIII — рассол

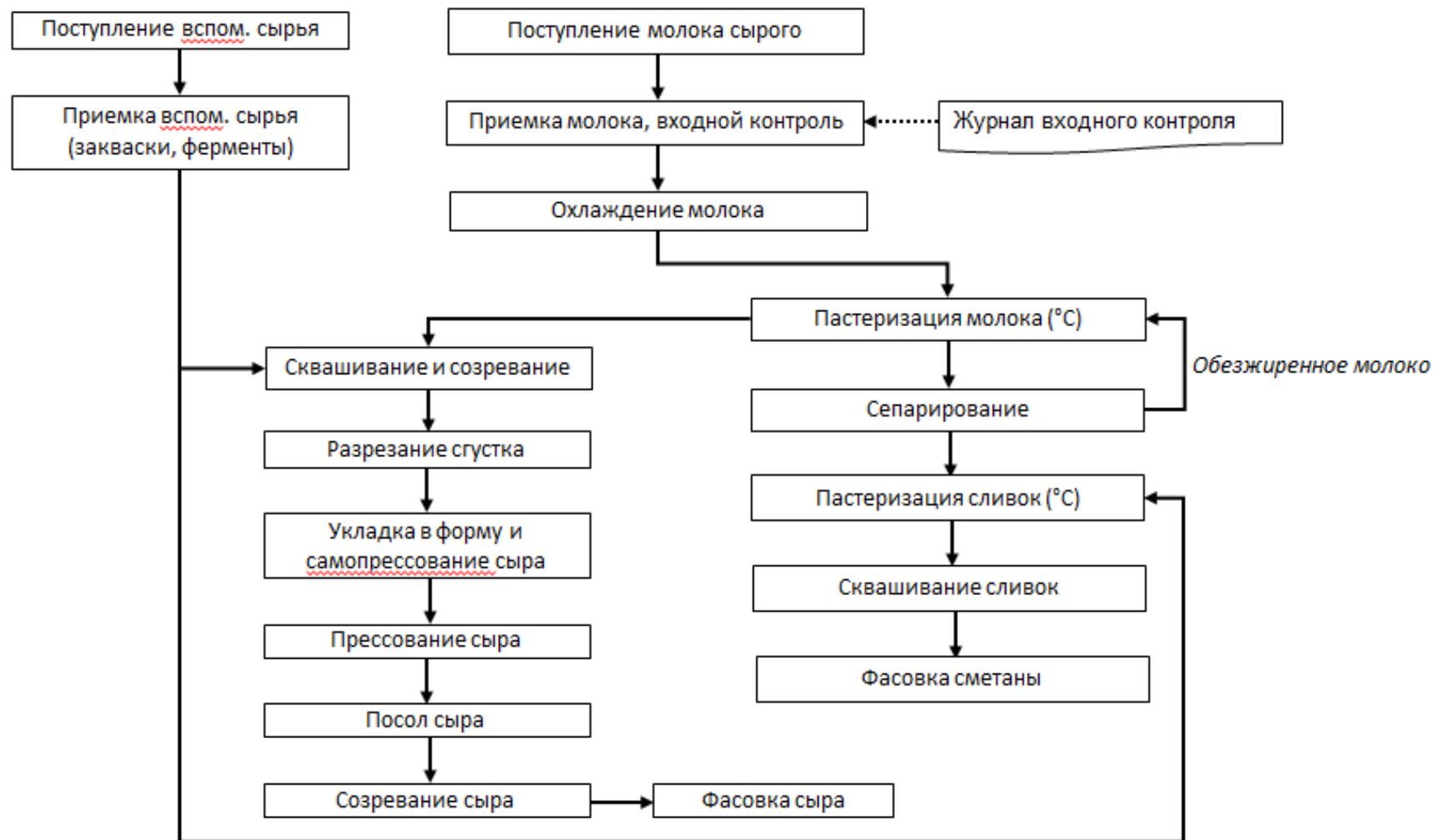
## Технологический процесс изготовления сыра (иллюстрированный пример)



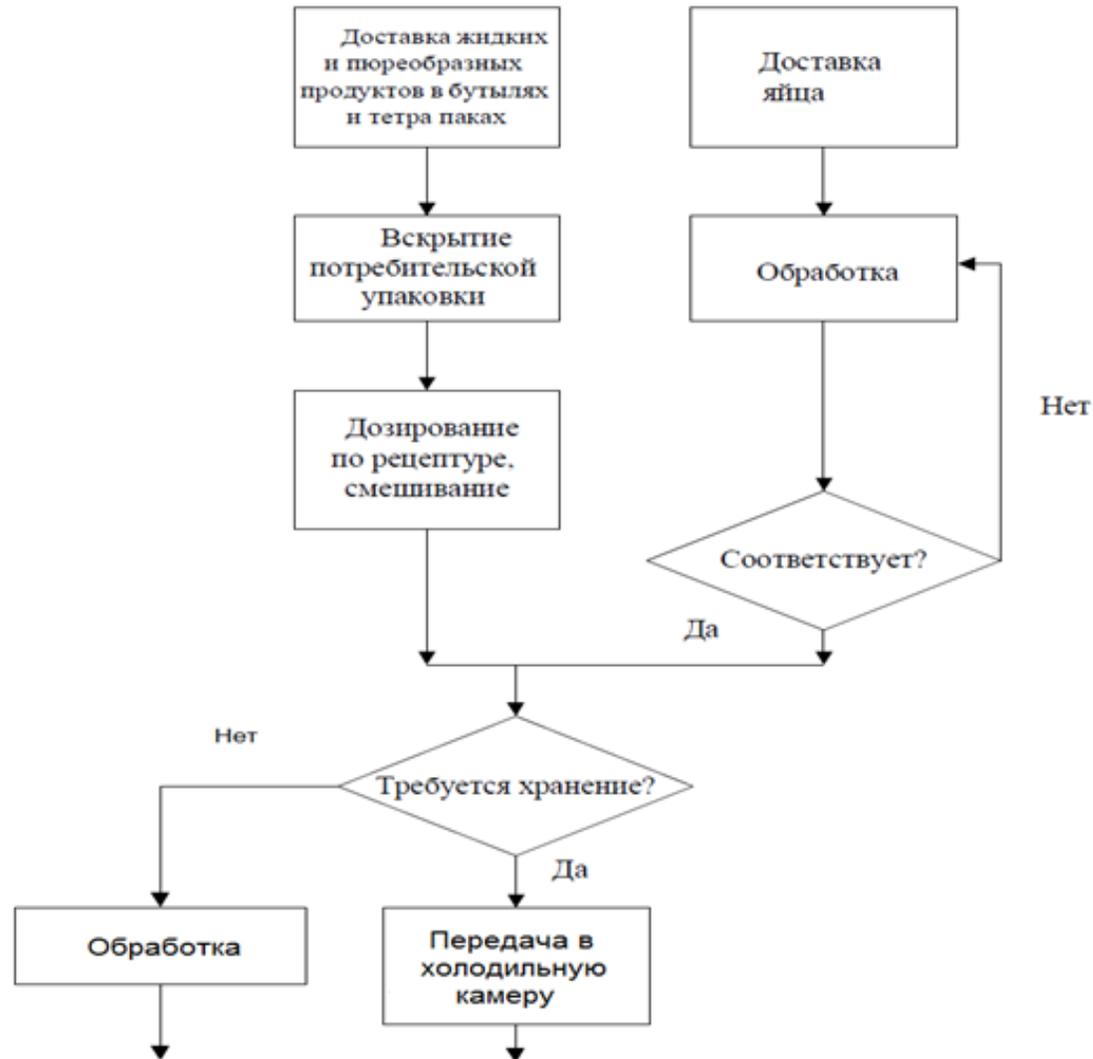
# Схема производства сыра (пример)



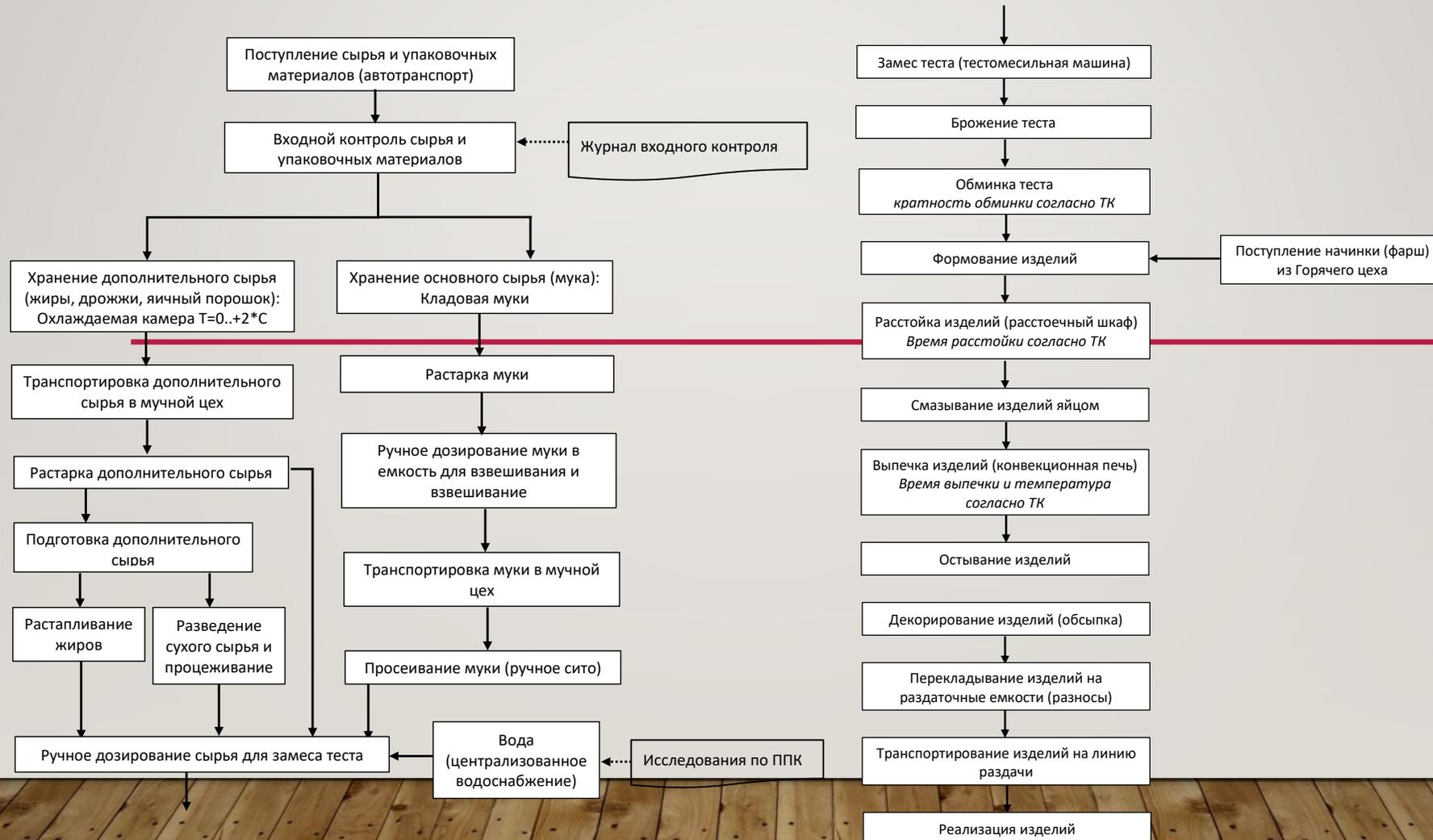
## Блок-схема процесса производства сыра (пример)



## Блок-схема процесса производства (пример)



# Блок-схема процесса производства в мучном цехе (пример для практики)



# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

#### 8.5.1.5 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССОВ

#### 8.5.1.5.2 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СХЕМ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКЕ

## Наименование предприятия ПРОТОКОЛ

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ 1

О проведении  
валидации технологических схем  
производства, анализа опасностей,  
оценке рисков и определения ККТ/ППОПМ.

Председательствующий: Руководитель группы пищевой безопасности  
Должность И.О. Фамилия

Секретарь: И.О. Фамилия

Присутствовали:

Члены группы пищевой безопасности

Должность \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Должность \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Должность \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Приглашенные:

Должность \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

### ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Валидация технологических схем производства, хранения, транспортирования продукции: подтверждение точности технологических схем на производственной площадке
2. Проведение анализа опасностей.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

#### 8.5.1.5 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССОВ

#### 8.5.1.5.2 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СХЕМ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКЕ

##### СЛУШАЛИ:

И.О. Фамилия

О необходимости проведения валидации технологических схем производства, хранения, транспортирования при проведении анализа опасностей.

И.О. Фамилия

О необходимости проведения анализа опасностей и оценки рисков в результате валидации технологическим схемам производства, хранения, транспортирования продукции.

О необходимости выбора и классификации мероприятий по управлению (ППОПМ И ККТ).

О необходимости проведения анализа критических контрольных точек и разработки плана управления опасностями (план ХАССП/ ППОПМ).

И.О. Фамилия

О результатах анализов производственной среды и продукции согласно ППК. О результатах производственного контроля сырья, продукции и производственной среды, в том числе ресурсов.

И.О. Фамилия

Анализ обращений и жалоб потребителей в отношении безопасности готовой продукции предприятия.

И.О. Фамилия

О случаях нарушения поставщиками требований к поставляемой продукции и услугам.

##### ВЫСТУПАЛИ:

1. Все участники группы безопасности пищевой продукции принимали участие в обсуждении вопросов повестки дня: в процессе валидации технологических схем внесены предложения о дополнениях и изменениях, обсудили опасные факторы, определили предупреждающие воздействия, показатели вероятности и значительности, установили факторы риска, на основании чего сделали вывод, что при производстве **УКАЗАТЬ ВИДЫ продукции**, определены ППОПМ И ККТ и разработан план управления.

##### ПОСТАНОВИЛИ:

1. Технологические схемы производства, хранения, транспортирования, **при производстве продукции, выпускаемой НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ являются** точными и соответствуют технологическому процессу на производственной площадке.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

#### 8.5.1.5 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССОВ

##### 8.5.1.5.3 Описание процессов и условий производства

Группа безопасности пищевой продукции должна описать в той степени, насколько это необходимо для выполнения анализа опасностей:

**а) расположение помещений, включая те зоны, которые предназначены и которые не предназначены для операций с пищевой продукцией;**

**б) технологическое оборудование и контактирующие с продукцией материалы, вещества для улучшения технологических свойств и движение материалов;**

**с) имеющиеся ПОПМ, параметры процесса, мероприятия по управлению (если применяются) и/или обязательность их применения, или процедуры, которые могут повлиять на пищевую безопасность;**

**д) внешние требования (например, законодательные и другие обязательные требования или требования потребителей), которые могут повлиять на выбор и жесткость мероприятий по управлению.**

Должны также описываться отклонения, происходящие из-за ожидаемых изменений сезонного характера или сменного графика работы, если это уместно.

Такие описания должны своевременно актуализироваться и поддерживаться в качестве документированной информации.

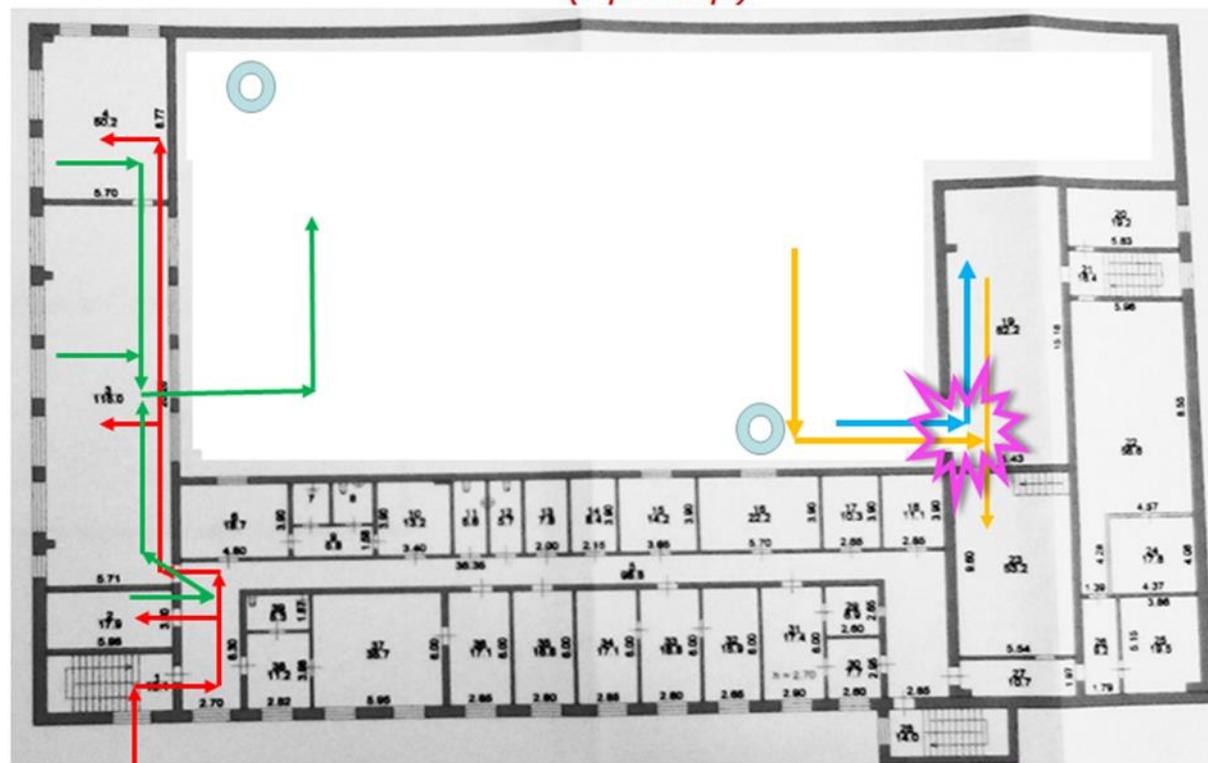
ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

#### 8.5.1.5 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССОВ

Схема помещений  
(пример)



← Сырье, упаковка на хранение  
← Сырье, упаковка на переработку

← Полуфабрикат на переработку  
← Готовая продукция на хранение

○ Выход вентиляции

# Проверка предварительной информации

## ❖ Проверка:

- *Описания сырья;*
- *Описания продукции;*
- *Описание производства:*
  - *Блок-схемы;*
  - *Схемы помещений и коммуникаций;*
  - *Предупреждающие действия*

## ❖ Документирование результатов проверки

## ❖ Периодичность проверки

## **Законодательство и внешняя информация**

### **❖ Законодательство:**

- Нормативные документы общие
- Нормативные документы отраслевые
- Нормативные документы региональные

### **❖ Информация от участников рынка:**

- Требования потребителей
- Требования поставщиков (предыдущих участников цепи создания пищевой продукции)
- Требования надзорных органов
- Информация о санитарно-эпидемиологической обстановке в регионе (территории)
- Иное.

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

## **РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

### **8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ**

#### **8.5.2.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Группа безопасности пищевой продукции должна на основе предварительной информации проводить анализ опасностей с тем, чтобы определить опасности, которыми следует управлять.

Степень управления должна гарантировать безопасность пищевой продукции, и там, где это потребуется, должна использоваться комбинация мероприятий по управлению.

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

#### 8.5.2.2 ИДЕНТИФИКАЦИЯ ОПАСНОСТЕЙ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРИЕМЛЕМЫХ УРОВНЕЙ

#### **Принцип 1. Проведение анализа опасных факторов**

Этап анализа рисков является основным в системе НАССР. Для разработки эффективно действующего плана предотвращения возникновения опасных факторов, которые угрожают безопасности пищевой продукции, решающее значение имеет идентификация всех существенных опасных факторов и разработка мер по их контролю.

Данный этап позволяет выявить все потенциальные риски на различных этапах жизненного цикла продукции, таких как: хранение, транспортировка, производство и распространение.

Согласно системе НАССР существуют три типа рисков, связанных с источниками их возникновения: микробиологические, химические и физические.

Анализ рисков проводится в два этапа: идентификация опасностей и оценка рисков.



ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.5. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

#### 8.5.2.2 ИДЕНТИФИКАЦИЯ ОПАСНОСТЕЙ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРИЕМЛЕМЫХ УРОВНЕЙ

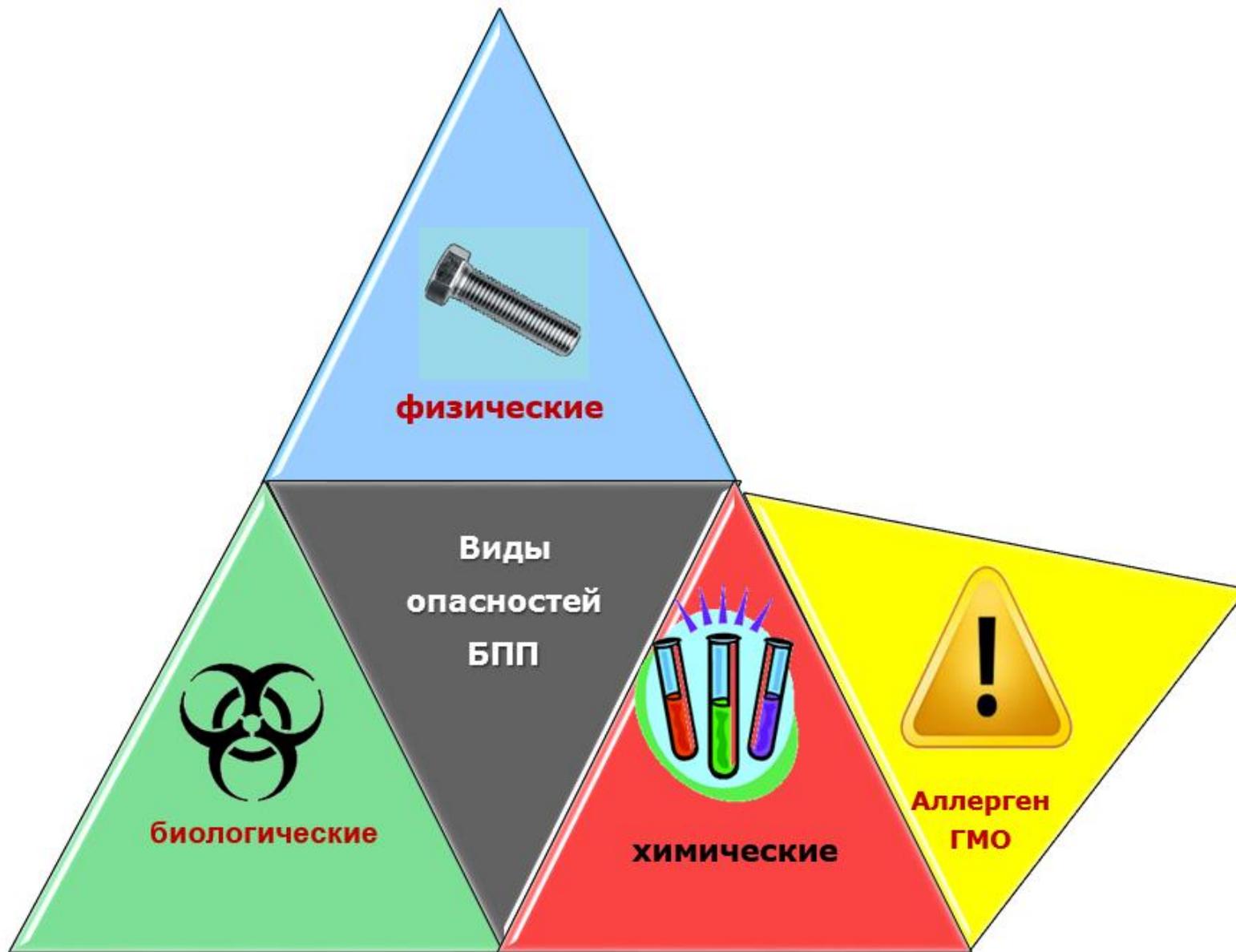
## ИДЕНТИФИКАЦИЯ ОПАСНОСТЕЙ

**Опасный фактор** – обладающий определенными (конкретными) признаками потенциальный источник вреда для здоровья человека

*Опасный фактор = загрязнение продукта*

- *Выявить все возможные опасные факторы производственного процесса*
- *Включить все опасные факторы, приведенные в Санитарных требованиях (ТР ТС, СанПин и др.)*
- *Выявлять разумно ожидаемые опасные факторы.*

👉 **Выявить = задокументировать**



## **ОПАСНОСТИ**

Опасности могут возникать в пищевых продуктах **естественно** или быть **внесены** во время обращения/переработки.

**Естественные опасности** - это те, которые являются составляющими факторами пищевого продукта.

К ним относятся: микроорганизмы в пределах допустимых уровней, тяжелые металлы, пестициды, радионуклиды, микотоксины, нитрозамины и др.

**Привнесенные опасности** - те, которые попадают в пищевой продукт намеренно или непредумышленно в процессе создания продукции и обращения на рынке (выращивание, убой, хранение, переработка, упаковка или на этапе реализации продукта). Источником является среда обращения продукта.

Эта группа опасных факторов широкая и может включать компоненты кормов для животных, воды, окружающей среды, посторонние включения от оборудования, остаточное количество ветеринарных препаратов, средств борьбы с вредителями, моющие средства, масла, краски и др.

## **БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ**

**Виды:**

- *Бактерии*
- *Вирусы*
- *Паразиты*

**Источник:**

- *Продукт*
- *Среда (застойные зоны)*
- *Персонал*



## **ХИМИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ**

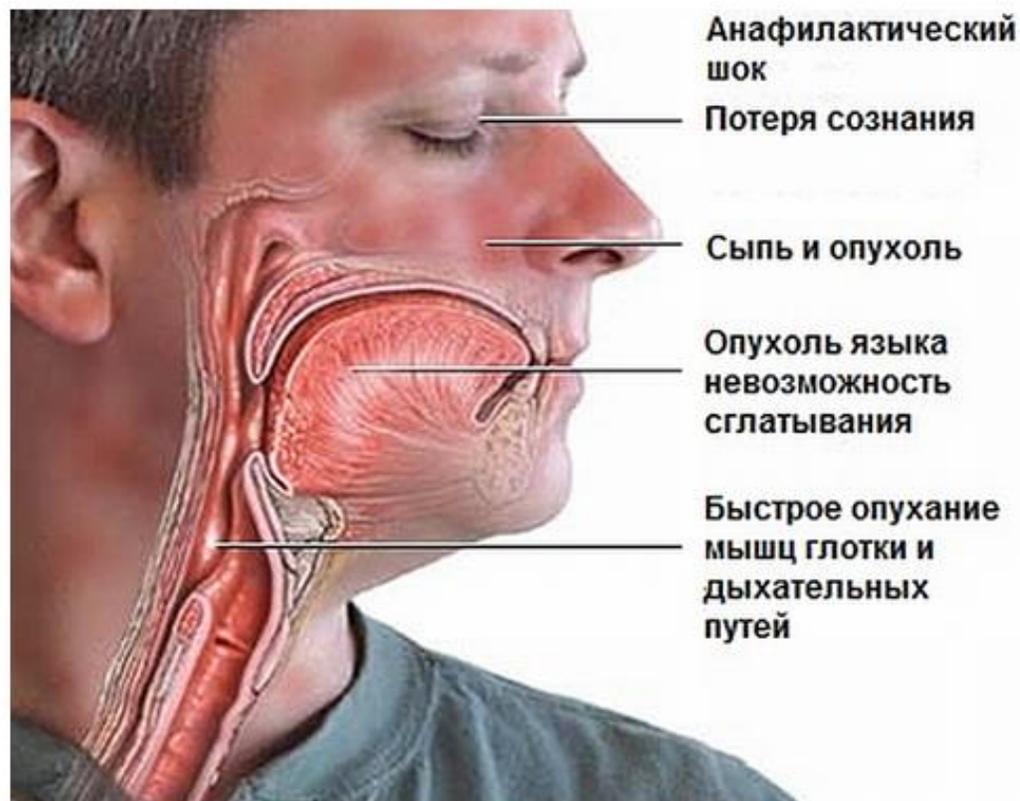
<b>Область применения</b>	<b>Типы химикатов</b>
Выращивание сельскохозяйственных культур	<i>Пестициды, гербициды, дефолианты</i>
Выращивание скота	<i>Гормоны, антибиотики</i>
Производство	<i>Пищевые добавки, средства для обработки продуктов (воск)</i>
Обслуживание производства	<i>МДС, инсектициды, зооциды</i>
Техническое обслуживание	<i>Масла, краски, смазочные материалы.</i>



## **АЛЛЕРГЕНЫ ГМО**

- Аллергены - это вещества, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции (в т.ч. анафилактический шок).
- ГМО (ГМИ) – Генетически Модифицированные Организмы (Ингредиенты)

➤ *Нормируются  
ТР ТС 022/2011*



## **ФИЗИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ**

Вызываются посторонними включениями, которые не должны содержаться в пищевых продуктах.

Могут привести к травмам, удушью, внутренним кровотечениям

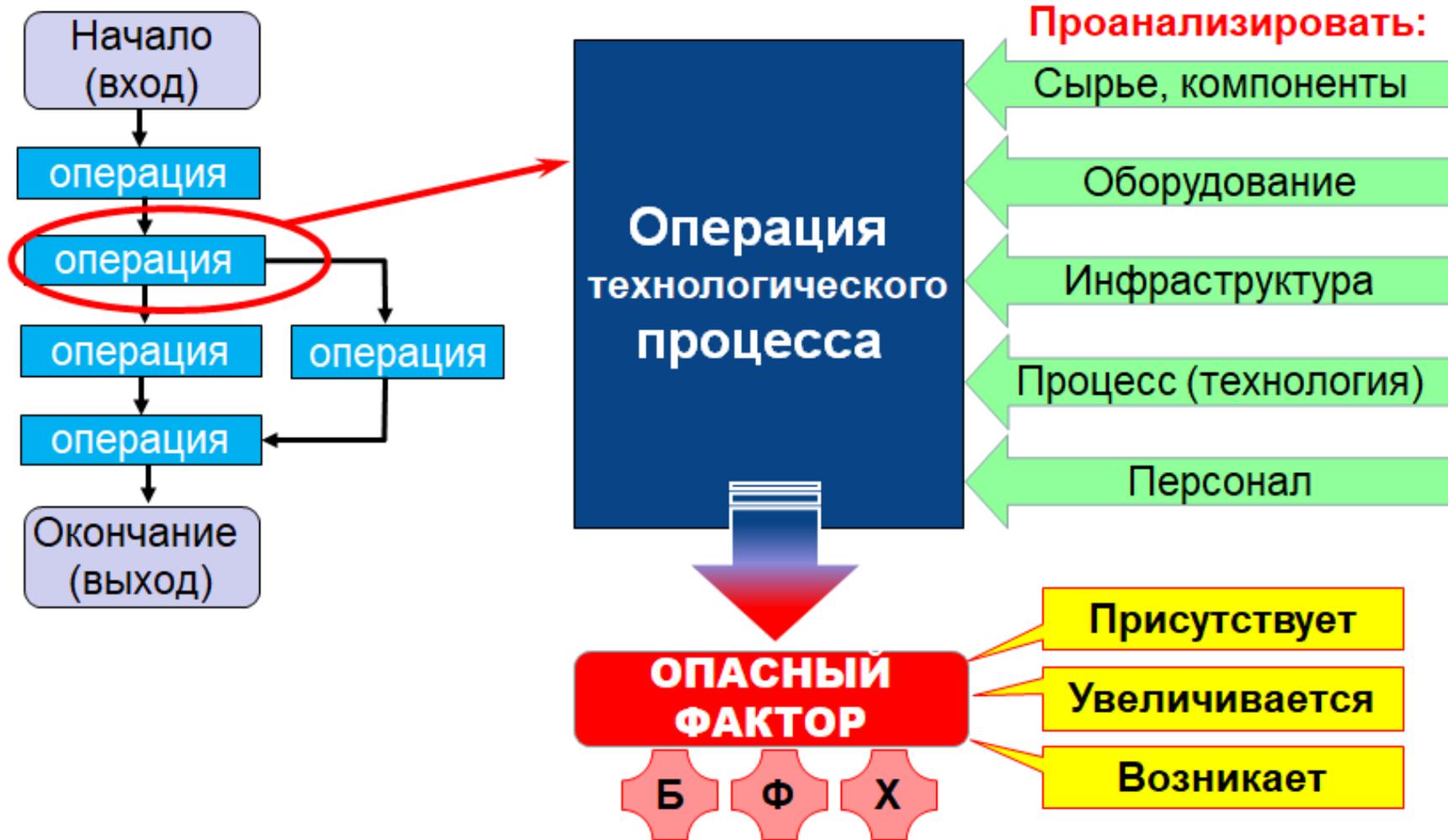


<b>Физический риск</b>	<b>Источник или причина</b>
Металл	Болты, гайки, винты, сетки, стальная стружка, кусочки металла
Стекло, хрупкий пластик	Лампы, термометры, стекло часов
Дерево (щепки)	Ящики, паллеты, крепления, подвесные конструкции
Вредители и следы их жизнедеятельности	Окружающая среда, входящие ингредиенты / сырье
Волосы	Ингредиенты мяса, грызуны и другие животные, персонал
Грязь, камни	Окружающая среда, входящие ингредиенты / сырье, плохая санитарная обработка
Бумага, полиэтилен	Частицы упаковки; входящие ингредиенты; нарушение технологии; отходы; персонал
Жевательная резинка, окурки, лекарства	Ненадлежащая работа персонала

**Опасности пищевых продуктов**

<b>Сырье</b>	Микроорганизмы, паразиты, химические вещества, радионуклиды, гормоны, токсины
<b>Обращение с продуктами на рынке</b>	Источник поставок Условия хранения и обращения продукта на рынке Иглы для инъекций скоту, метки с туш
<b>Персонал</b>	Люди с кишечными и инфекционными заболеваниями, паразиты человека, раны и порезы, частицы одежды, ювелирные украшения, окурки, таблетки, жевательная резинка, канцелярия
<b>Перекрестное загрязнение</b>	Взаимное загрязнение продуктов друг от друга (готового продукта от сырых продуктов, аллергена и безаллергенного)
<b>Санитария</b>	Неправильная очистка или дезинфекция в процессе технологических операций
<b>Инфраструктура</b>	Частицы оборудования и отделки помещений Загрязнение от коммуникаций (воздух, вода, пар, лед)
<b>Химикаты</b>	Яды (средства от вредителей), моющие средства, смазочные материалы
<b>Остатки</b>	Неразрешенные пищевые добавки или разрешенные, но добавленные в больших количествах
<b>Готовый продукт</b>	Содержание микроорганизмов, химических веществ выше допустимого уровня Неправильное использование (неправильная подготовка, использование нецелевой группой)

## Выявление опасных факторов



## Выявление опасных факторов

Наименование этапа	Группа ОФ	Наименование опасного фактора	Обоснование или предпосылки	Оценка риска ТП-х-ВВ	Мера управления	B1	B2	B3	B4	КТ ККТ
<b>Хранение сырья на складах, в холодильных и морозильных камерах</b>										
Транспортировка сырья	Б	Патогенная микрофлора	При несоблюдении условий хранения и повышенной влажности в помещении возможен риск образования дрожжевых и плесневых грибов, которые могут привести к различным инфекционным заболеваниям человека. На основании анализе данных предприятия за прошлый период можно сделать вывод, что риск появления рассматриваемых опасных фактов маловероятен.	□	□	□	□	□	□	□
	Ф	Риск попадания посторонних предметов/включений/загрязнение	Могут попасть в сырье при нарушении целостности упаковки в процессе транспортировки.	□		□	□	□	□	□
	Х	Нет	На данном этапе химических опасностей не выявлено.	□	□	□	□	□	□	□
Приём сырья, упаковки и упаковочных материалов	Б	Наличие птиц, насекомых и продукты их жизнедеятельности	Загрязненность вредителями может возникнуть при несоблюдении мероприятий по предотвращению появления вредителей (базовые программы при разгрузочных работах). В продукции, подвергнутой загрязнённости отходами жизнедеятельности вредителей передаются токсические свойства, которые могут вызывать сильные аллергические реакции и даже расстройства желудочно-кишечного тракта, параличи задних конечностей.	□	□	□	□	□	□	□
	Х	Нет	На данном этапе химических рисков не выявлено.	□	□	□	□	□	□	□
	Ф	Риск попадания посторонних предметов/включений/загрязнение	При разгрузочных работах возможно нарушение целостности упаковки и попадание посторонних предметов (части поддона и т.д.) при несоблюдении	□	□	□	□	□	□	□

## Оценка (анализ) риска

Для каждой опасности, выявленной в сырье и на этапах производства проводится анализ рисков по следующему алгоритму:

---

**Оценивается тяжесть последствий от воздействия опасности на потребителя по 3-х бальной шкале:**

- 1 – отсутствует вред для здоровья или небольшой вред для здоровья потребителя (отсутствует потеря трудоспособности);**
- 2- средний вред для здоровья потребителя (возможна потеря трудоспособности в течение нескольких дней);**
- 3 - сильный вред для здоровья потребителя (потеря трудоспособности на длительный срок/ получение инвалидности или летальный исход).**

**Оценивается вероятность возникновения каждой опасности по 3-х бальной шкале:**

- 1 – отсутствует вероятность возникновения или маловероятно;**
- 2 – вероятно;**
- 3 - высокая вероятность.**

## Оценка (анализ) риска

### АНАЛИЗ РИСКА = Тяжесть последствий x Вероятность возникновения

Полученные баллы наносим на диаграмму анализа риска

Тяжесть Последствий Вероятность возникновения	Небольшой вред 1	Средний вред 2	Сильный вред 3
Маловероятно 1	Незначительный риск 1	Приемлемый риск 2	Умеренный риск 3
Вероятно 2	Приемлемый риск 2	Умеренный риск 4	Существенный риск 6
Высокая вероятность 3	Умеренный риск 3	Существенный риск 6	Неприемлемый риск 9

Если полученная точка лежит **в другой цветовой зоне**, то проводят анализ по алгоритму выбора мер управления.

Если полученная точка лежит **в красной зоне**, то данный процесс однозначно будет управляться как ККТ. Основываясь на оценке опасного фактора, угрозы, уязвимости выбираются меры управления в соответствии с матрицей управления рисками.

Если фактор лежит **в белой зоне** его не учитывают, т.к. появление опасного фактора предотвращают меры управления.

Матрица управления рисками

Уровень риска	Действия
Незначительный риск	Не требует проведение действий и поддержание записей
Приемлемый риск	Дополнительное управление не требуется. Может быть рассмотрено более эффективное решение или улучшение, которое не вызовет дополнительных затрат. Требуется мониторинг для обеспечения уверенности, что управление проводится.
Умеренный риск	Следует предпринять действия по уменьшению риска, но затраты на предупреждения должны быть тщательно измерены и ограничены.
Существенный риск	Следует принимать ОБПР, проводить особые меры для поддержания риска на приемлемом уровне. Управление эффектом через измерения, при необходимости процесс должен быть рассмотрен как ККТ или КТ
Неприемлемый риск	Процесс управляется как ККТ

## Оценка (анализ) риска

Наименование этапа	Группа Об	Наименование опасного фактора	Обоснование или предпосылки	Оценка риска ТЦ x ВВ	Мера управления	B1	B2	B3	B4	КТ/ ККТ
<i>Хранение сырья на складах, в холодильных и морозильных камерах</i>										
Транспортировка сырья	Б	Патогенная микрофлора	При несоблюдении условий хранения в повышенной влажности в помещении возможен риск образования дрожжевых и плесневых грибов, которые могут привести к различным инфекционным заболеваниям человека. На основании анализе данных предприятия за прошлый период можно сделать вывод, что риск появления рассматриваемых опасных факторов маловероятен.	1x1=1						
	Ф	Риск попадания посторонних предметов/включений/загрязнение	Могут попасть в сырье при нарушении целостности упаковки в процессе транспортировки.	1x1=1						
	Х	Нет	На данном этапе химических опасностей не выявлено	Не применимо						
Приём сырья, упаковки и упаковочных материалов	Б	Наличие птиц насекомых и продукты их жизнедеятельности	Загрязненность вредителями может возникнуть при несоблюдении мероприятий по предотвращению появления вредителей (базовые программы при разгрузочных работах). В продукции, подвергнутой загрязненности отходами жизнедеятельности вредителей передаются токсические свойства, которые могут вызывать сильные аллергические реакции и даже расстройства желудочно-кишечного тракта, параличи задних конечностей.	1x1=1						
	Х	Нет	На данном этапе химических рисков не выявлено	Не применимо						
	Ф	Риск попадания посторонних предметов/включений/загрязнение	При разгрузочных работах возможно нарушение целостности упаковки и попадание посторонних предметов (части поддона и т.д.) при несоблюдении требований базовых программ. Наличие посторонних примесей в продукции может нанести вред здоровью потребителей (например животное при поедании корма может подавиться, вызвать повреждение желудочно-кишечного тракта).	1x1=1						

## Мероприятия по управлению: КЛАССИФИКАЦИЯ

### Структура мероприятий по управлению опасностями НАССР (ISO 22000)



## **Предупреждающие действия (управляющие действия)**

**Мера управления (предупредительная мера)** – действие по исключению, уничтожению или снижению опасного фактора и предупреждения повторного загрязнения путем применения эффективных средств.

**Меры управления должны включать:**

- Описание продукта (сроки годности, предполагаемое использование и др.);
- Управление процессом (варка, пастеризация, стерилизация и др.);
- Контроль хранения и распределения (условия);
- Процедуры санитарного контроля;
- Планы технического обслуживания;
- Обучение персонала и др.

## **Предупреждающие действия (управляющие действия)**

**Любое действие или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции (п.3.7)**

➤ **ППУ**

➤ **Иные мероприятия по устранению или снижению риска:**

- ✓ *Контроль параметров процесса (время, давление, температура)*
- ✓ *Термическая обработка*
- ✓ *Металлосепаратор / металлодетектор*
- ✓ *Стерилизация*
- ✓ *Консервант*
- ✓ *Контроль содержания вещества (тест-полоски, лаборатория)*
- ✓ *Санитарная обработка*

## **Предупреждающие действия (управляющие действия)**

Выбранные меры управления, должны категорироваться организацией, как ППОПМ (ОППУ) или ККТ. Категоризация мер управления должна выполняться с использованием системного подхода.

Для каждой меры управления должна быть оценены:

- вероятность отказа её функционирования;
- тяжесть последствий в случае отказа её функционирования; данная оценка должна включать следующее:
- воздействие на идентифицированные значительные пищевые опасности;
- её место в системе относительно других мер управлений;
- является ли она специально установленной для снижения опасности до приемлемого уровня;
- является ли она отдельной мерой управления или частью комбинации мер управления.

## **Предупреждающие действия (управляющие действия)**

Кроме того, для каждой меры управления системный подход должен включать оценку возможности:

- а) определения измеримых критических пределов и/или измеримых/наблюдаемых критериев выполнения;
- б) мониторинга для обнаружения любого отказа, которая может привести к превышению критических пределов и/или измеримых/наблюдаемых критериев выполнения;
- с) выполнения своевременных коррекций в случае такого отказа.

Процесс принятия решений, результаты отбора и категоризация мероприятий по управлению должны поддерживаться в надлежащем состоянии в виде документальной информации.

Внешние требования (например, законодательные и нормативные требования и требования потребителей), которые могут повлиять на выбор и строгость мер управления, также должны поддерживаться в надлежащем состоянии в виде документированной информации.

## Предупреждающие (управляющие) действия

Наименование этапа	Группа Об	Наименование опасного фактора	Обоснование или предпосылки	Оценка риска ТП-х-ВВ	Мера управления	V1	V2	V3	V4	КТ/ККТ	
<i>Хранение сырья на складах, в холодильных и морозильных камерах</i>											
Транспортировка сырья	Б	Патогенная микрофлора	При несоблюдении условий хранения и повышенной влажности в помещении возможен риск образования дрожжевых и плесневых грибов, которые могут привести к различным инфекционным заболеваниям человека. На основании анализе данных предприятия за прошлый период можно сделать вывод, что риск появления рассматриваемых опасных фактов маловероятен.	1x1=1	Транспортировка сырья осуществляется при соблюдении условий хранения каждого вида сырья согласно требованиям СП-2.3.6.1079-01 и ТР-ТС-021/2011. Использование сырья только от проверенных и надежных поставщиков позволяет управлять данным опасным фактором и снизить риск его появления.						
	Ф	Риск попадания посторонних предметов/включений/загрязнение	Могут попасть в сырье при нарушении целостности упаковки в процессе транспортировки.	1x1=1							
	Х	Нет	На данном этапе химических опасностей не выявлено	Не применимо		Не применимо					
Приём сырья, упаковки и упаковочных материалов	Б	Наличие птиц, насекомых и продуктов их жизнедеятельности	Загрязненность вредителями может возникнуть при несоблюдении мероприятий по предотвращению появления вредителей (базовые программы при разгрузочных работах). В продукции, подвергнутой загрязнённости отходами жизнедеятельности вредителей передаются токсические свойства, которые могут вызывать сильные аллергические реакции и даже расстройства желудочно-кишечного тракта, параличи задних конечностей.	1x1=1	Проведение мероприятий по борьбе с вредителями и соблюдение требований базовых программ при разгрузочных работах, хранение сырья и полуфабрикатов в упаковке позволяет управлять данным опасным фактором и снизить риск его появления. Разгрузка продукции осуществляется на дебаркадере. Контроль осуществляется согласно СП-2.3.6.1079-01, ТР-ТС-021/2011. Проведение дератизации осуществляется согласно ППК.						
	Х	Нет	На данном этапе химических рисков не выявлено	Не применимо		Не применимо					
	Ф	Риск попадания посторонних предметов/включений/загрязнение	При разгрузочных работах возможно нарушение целостности упаковки и попадание посторонних предметов (части поддона и т.д.) при несоблюдении требований базовых программ. Наличие посторонних примесей в продукции может нанести вред здоровью потребителя (например животное при поедании корма может подавиться, вызвать повреждение желудочно-кишечного тракта).	1x1=1		Соблюдение базовых программ, проведение мероприятий по предотвращению попадания посторонних предметов, хранение сырья и полуфабрикатов в упаковке позволяет управлять данным опасным фактором и снизить риск его появления. Контроль осуществляется согласно СП-2.3.6.1079-01, ТР-ТС-021/2011.					

# ISO 22000-2018 РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

## 8.5 УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ

### 8.5.3 ВАЛИДАЦИЯ МЕР ПО УПРАВЛЕНИЮ ОПАСНОСТЯМИ

#### **Валидация (в пределах безопасности пищевых продуктов)**

*Получение свидетельства о безопасности пищевой продукции, подтверждающего, что мероприятия по управлению, осуществляемые согласно плану НАССР и ОППУ способны быть результативными*

- Валидация проводится каждый раз при внесении изменений в мероприятия по управлению опасными факторами;
- Валидация проводится **перед** введением в действие деятельности, указанной в плане ХАССП и ОППУ.
- **Убедиться, что:**
  - **выбранные мероприятия обеспечивают управление опасностями, для которых они предназначены**
  - **мероприятия по управлению результативны**
  - **мероприятия в комбинации управляют опасностями, угрожающими пищевой продукции, таким образом, что конечная продукция соответствует требованиям**

 **Задokumentировать валидацию**

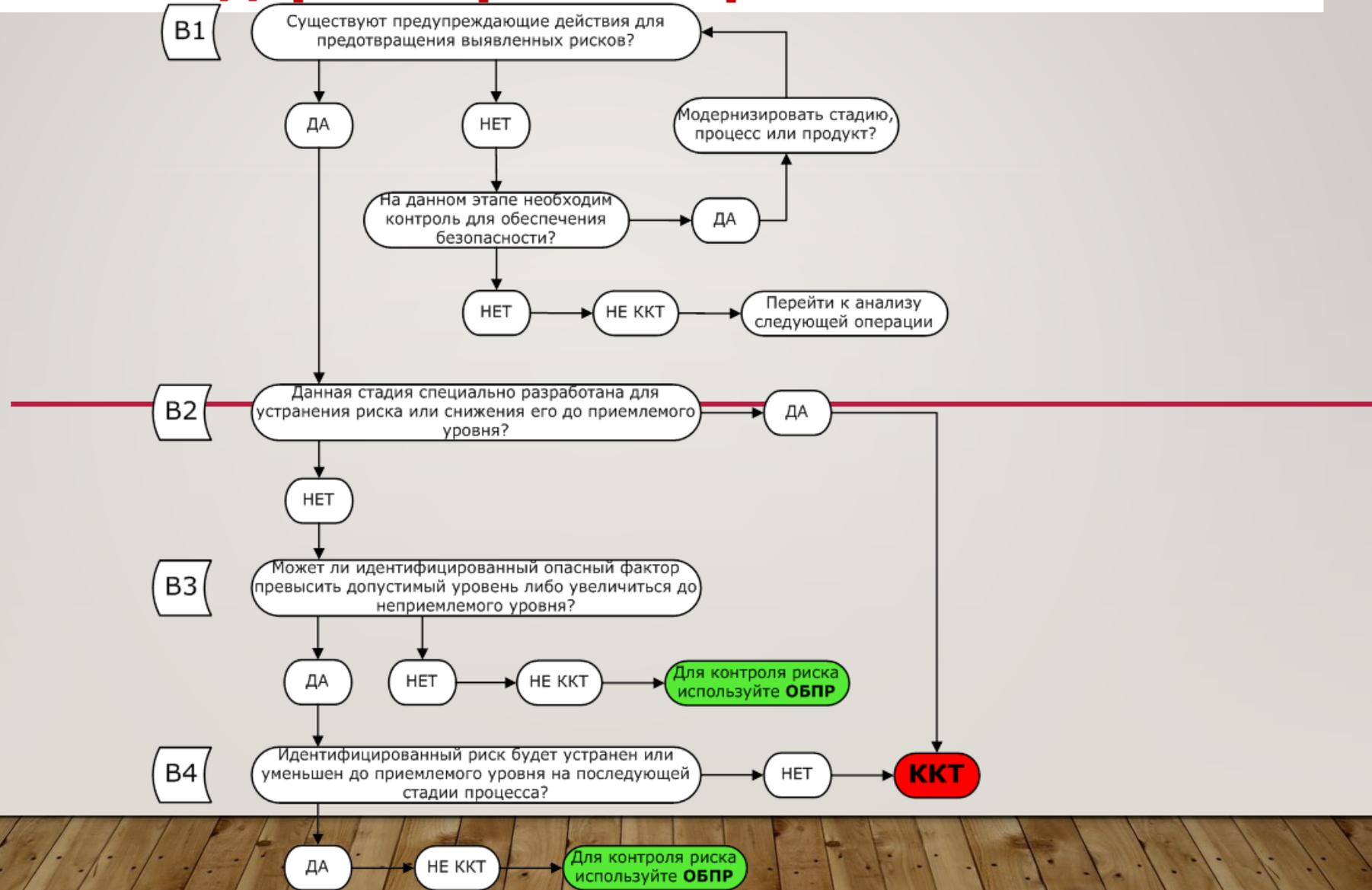
### **Принцип 2. Определение критических контрольных точек (ККТ)**

Критическая контрольная точка (ККТ) - этап, стадия или процедура, на котором можно осуществить контроль, и который является **существенным** с точки зрения предотвращения, устранения или уменьшения до приемлемого уровня риска безопасности пищевой продукции.

Для определения ККТ рекомендуется использовать такой инструмент, как «дерево принятия решений», который позволит обеспечить систематический подход к определению ККТ, а также может служить основой для разработки документированной процедуры выбора ККТ.



# Дерево принятия решений

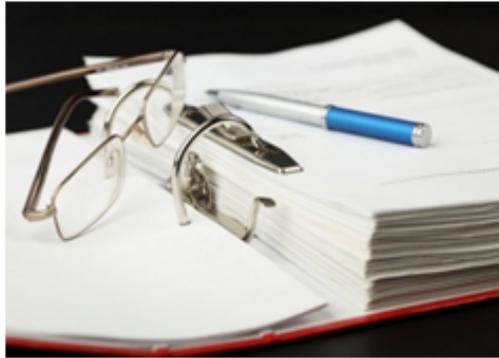


**НЕ  
критические контрольные  
точки**

✓ Контрольные точки =  
Производственные  
(операционные)  
программы  
предварительных  
условий (ОПШУ)

☞ Выполнить детализированные требования к ОПШУ

## Составление Производственных (Операционных) Программ Предварительных Условий (ОППУ)



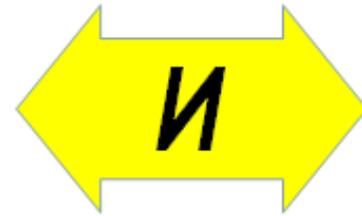
**ОППУ** – это такая ППУ,  
которая идентифицирована  
через анализ опасностей как  
**важная** составляющая  
управления опасностью (появлением,  
загрязнением, распространением в продукте и среде)

## Выявление ККТ и КТ

Наименование операции	Тип опасности	Опасный фактор	Контролируемые признаки	Предупреждающие действия (мероприятия по управлению)	Оценка риска	ККТ или нет?
Поступление сырья и упаковочных материалов (автотранспорт)	БО	Живые вредители, грызуны	Присутствие в сырье, проникновение в сырье при транспортировке	Проверка состояния транспортного средства	Доп	-
	БО	Живые вредители, насекомые	Присутствие в сырье, проникновение в сырье при транспортировке	Проверка состояния транспортного средства	Доп	-
	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Присутствие в сырье, попадание в сырье при транспортировке (при повреждении упаковки)	Предприятие утверждает для поставщиков требование к сырью Проверка состояния транспортного средства	Доп	-
Входной контроль сырья и упаковочных материалов	БО	Микроорганизмы	Присутствие в сырье	Проверка наличия и содержания сопроводительной документации	Недоп	КТ
	ХО	Опасные химические вещества и элементы (радионуклиды, пестициды, токсичные элементы, афлатоксины)	Присутствие в сырье	Проверка наличия и содержания сопроводительной документации	Недоп	КТ
Хранение сырья	БО	Живые вредители, грызуны	Попадание в сырье	Контроль вредителей на предприятии	Доп	-
	БО	Живые вредители, насекомые	Попадание в сырье	Контроль вредителей на предприятии	Доп	-
	БО	Микроорганизмы	Развитие микрофлоры при несоблюдении режима хранения	Контроль условий хранения	Недоп	ККТ
Ручное дозирование муки в емкость для взвешивания и взвешивание	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, оборудования, инвентаря	Соблюдение правил личной гигиены персоналом Санитарная обработка на предприятии	Доп	-
	ФО	Посторонние включения органического, животного происхождения	Загрязнение от персонала	Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Доп	-
	БО	БГКП	Загрязнение от персонала	Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Недоп	КТ
Вода (централизованное водоснабжение)	БО	Микроорганизмы	Присутствие в воде	Контроль воды согласно ППК	Недоп	КТ

**ККТ должно быть**

**Так много, как  
это необходимо**



**Так мало, как  
это возможно**

Не рекомендуется относить к ККТ:

- ✓ мероприятия планового порядка в области санитарии, техобслуживания и т.п.
- ✓ однотипные мероприятия, осуществляемые одинаково в разных точках одного производственного процесса

### **Принцип 3. Установление критических пределов для каждой ККТ**

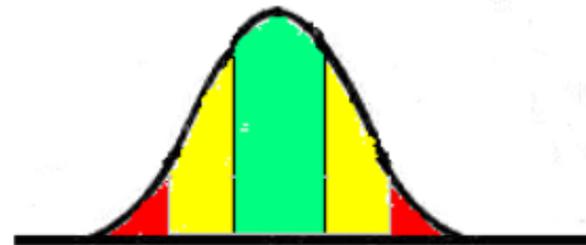
**Критический предел** - это критерий, отделяющий приемлемость от неприемлемости. Отделяет допустимые и недопустимые значения контролируемой величины (показателя)

Примером установления критических пределов могут служить границы температурного режима процесса.

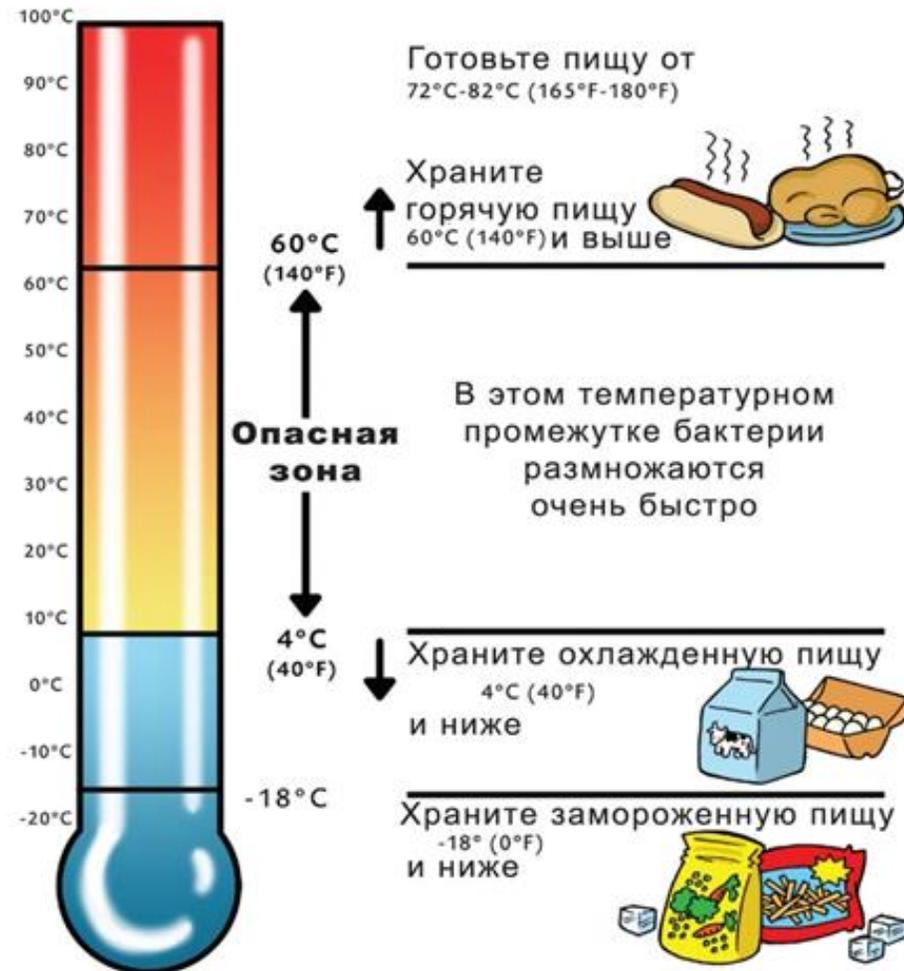
- Например, при приготовлении продукции температурный режим должен поддерживаться в диапазоне от 80°C до 85°C.

Также могут быть использованы другие параметры процессов, такие как время, давление, кислотность и т.п.

- Например, время выдержки продукции должно быть более чем 1,5 часа при температуре более 60°C.



## Пример зоны опасной температуры



## **Критические пределы**

- **Устанавливаются для каждой ККТ**
- **Обязательны для ККТ**
- **Должны быть измеримы (иметь возможность для оценки)**
- **Устанавливаются с учетом погрешности измерений**
- **Заносятся в рабочий лист ХАССП**

**Соблюдение критических пределов демонстрирует, что ККТ находится под контролем и продукт безопасен**

**Принцип 4. Установление процедур мониторинга, обеспечивающих контроль ККТ и КТ**

**Мониторинг - проведение запланированной последовательности наблюдений или измерений контрольных параметров (критических пределов) для того, чтобы:**

- ✓ оценить, находится ли ККТ под управлением;
- ✓ своевременно обнаружить выход за предельные значения;
- ✓ реализовать корректирующие мероприятия;
- ✓ получить информацию для выработки предупреждающих действий.

<b>ГДЕ?</b>	<b>ОПЕРАЦИЯ / МЕСТО</b>
<b>ЧТО?</b>	<b>КОНТРОЛИРУЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ</b>
<b>КАК?</b>	<b>ПРОЦЕДУРА (МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ)</b>
<b>КАК ЧАСТО?</b>	<b>ПЕРИОДИЧНОСТЬ</b>
<b>КТО?</b>	<b>ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ</b>
<b>КУДА ЗАПИСАТЬ?</b>	<b>РЕГИСТРАЦИОННО-УЧЕТНЫЙ ДОКУМЕНТ (ФОРМА ЗАПИСИ)</b>

## Процедуры мониторинга

- Разрабатываются для каждой ККТ и КТ
- Обязательны для ККТ и КТ
- **Периодичность мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска**
- Описание процедур мониторинга заносится в рабочий лист ХАССП
- Результаты мониторинга должны быть подтверждены записями



### ***Принцип 5. Разработка корректирующих действий***

**Корректирующие действие** – действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Любой процесс подвержен изменению во времени. При этом, может случиться выход за установленные критические пределы ККТ. Факторы, вызвавшие подобное отклонение, могут носить системный или же случайный характер, но в любом случае должна быть обеспечена надлежащая реакция со стороны персонала для решения возникшей проблемы.

#### **Примеры КД:**

- Наладка оборудования*
- Дополнительная обработка продукта*
- Изоляция продукции (забраковка)*
- Утилизация продукции*
- Переработка продукции*

Корректирующие действия (мероприятия) следует предпринять в случае, если результаты мониторинга указывают на отсутствие управления в критической контрольной точке.

- Разрабатываются для каждой **ККТ и КТ**
- Обязательны для **ККТ и КТ**
- Должны быть разработаны (составлены и документированы) заранее, включая определение полномочий ответственных лиц\*
- Описание корректирующих действий заносится в рабочий лист ХАССП
- Персонал, ответственный за корректирующие мероприятия, должен пройти обучение по проведению корректирующих мероприятий.

\* Могут быть разработаны оперативно после выявления нарушения

## Составление плана ХАССП (рабочие листы ХАССП)



**План ХАССП** – это сводная информация по критической контрольной точке и мероприятиям в отношении неё.

- План ХАССП включает в себя один или несколько рабочих листов ХАССП;
- Каждый рабочий лист ХАССП отражает сводную информацию по отдельной критической контрольной точке:
  - **идентифицированный опасный фактор, который управляется в данной ККТ,**
  - **мероприятия по управлению опасным фактором в ККТ;**
  - **критические пределы для данной ККТ,**
  - **описание порядка мониторинга ККТ,**
  - **запланированные корректирующие мероприятия (коррекция и КД),**
  - **записи, которые должны вестись для данной ККТ,**
  - **распределение ответственности и полномочий**

**Рабочий лист ХАССП ККТ №1**

<b>Этап производства</b>	Хранение сырья в холодильной камере, в морозильной камере		
<b>Опасность</b>	Биологический: Развитие патогенных микроорганизмов		
<b>Мероприятия по управлению</b>	Соблюдение температурных режимов работы холодильной камеры		
<b>Критические пределы</b>	Допустимая температура режимов работы холодильной камеры согласно Таблице 1. С (погрешность $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ).		
<b>Обоснование критических пределов</b>	Приложение к Письму Главгосторгинспекции РСФСР от 21.07.87 №23-1-6/52н «Сроки реализации, температура и условия хранения основных продовольственных товаров в торговых организациях (предприятиях) системы Министерства торговли РСФСР»; ГОСТ 814-96 «Рыба охлажденная. Технические условия»;		
<b>Мониторинг</b>	<b>Как</b>	Измерение температуры в холодильной камере	
	<b>Когда</b>	Ежедневно	
	<b>Кто</b>	Су-шеф	
<b>Коррекции</b>	При превышении допустимой температуры		
	<b>Что и кто</b>	1. органолептическая оценка продуктов (в случае порчи продуктов осуществляется их утилизация)	Су-шеф
		2. проверка исправности прибора для измерения температуры	Специализированная организация
		3. проверка исправности холодильной камеры (в случае неисправности продукты перемещаются в другую холодильную камеру)	Специализированная организация
<b>Корректирующие действия</b>	<b>Что и кто</b>	1. замена/ремонт прибора для измерения температуры в случае неисправности	Су-шеф Специализированная организация
		2. ремонт холодильной камеры в случае неисправности	Специализированная организация
	1. Обучение персонала плану ХАССП	Су-шеф	
<b>Регистрация данных (запись)</b>	«Журнал регистрации климатических условий»/		
	«Показания электронного логера»		
	«Акт проведения ремонта и обслуживания оборудования»		
	«Бракеражный журнал»		
	«Журнал производственного контроля»		
«Лист обучения»			

**Составление плана ХАССП  
(рабочие листы ХАССП)**

Т а б л и ц а 1 – Допустимая температура режимов работы холодильной и морозильной камеры для хранения сырья

Наименование продукции	Температура, не выше $^{\circ}\text{C}$	
	охлажденная	замороженная
Мясо птицы	+2	-12
Мясо свинины	-1	
Мясо говядины		
Мясные субпродукты		
Рыба и рыбные товары	0	-12
Молочные продукты	+4	
Масло сливочное	-12	
Сыры твердые	0	
Яйца	-1	

## Составление Производственных (Операционных) Программ Предварительных Условий (ОППУ)



ОППУ (ОППМ) – это ППУ, идентифицированная через анализ опасностей как **важная** составляющая управления опасностью (появлением, загрязнением, распространением в продукте и среде)

**Документально оформить с указанием:**

- опасности, которая управляется в данной ОППУ,
- мероприятия по управлению ОППУ,
- процедуры мониторинга ОППУ,
- запланированные корректирующие мероприятия (коррекция, КД),
- ответственность и полномочия,
- записи.

**Составление  
Производственных (Операционных) Программ  
Предварительных Условий (ОППУ)**

Рабочий лист ОБПР КТ №1 а, б		
<b>Этап производства</b>		<b>Просеивание (с контрольным ситом)</b>
<b>Опасный фактор</b>		Физический: Посторонние включения
<b>Мера управления</b>		Проверка целостности сит
<b>Мониторинг</b>	<b>Как</b>	Визуальный осмотр целостности сит, очистка сит
	<b>Когда</b>	Перед каждым просеиванием
	<b>Кто</b>	Аппаратчик
<b>Коррекции</b>	<b>Что и кто</b>	При обнаружении нарушения целостности сита аппаратчик сообщает начальнику ОГП ММП, который отправляет сырьевые компоненты, которые были просеяны после последнего мониторинга КТ, на повторное просеивание
<b>КД</b>	<b>Что и кто</b>	Аппаратчик проводит замену сита Согласно А.6.4-Р-ТМК-СМК «Коррекции и корректирующие действия. Предупреждающие действия»
<b>Регистрация данных (запись)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Журнал контроля сит (Б.2.1.6-РП-ТМК-СМК5 «Мукомольное производство»)</li> <li>• Журнал регистрации КД (А.6.4-Р-ТМК-СМК «Коррекции и корректирующие действия. Предупреждающие действия»);</li> <li>• Журнал учета несоответствующей продукцией (Б.2.4.8-Р-ТМК-СМК «Управление несоответствующей продукцией на мукомольном производстве»)</li> </ul>

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 8.5.  
УПРАВЛЕНИЕ  
ОПАСНОСТЯМИ**

**Задание :**

**Разработать процедуру и  
соответствующие формуляры:**

1	Процедура	Управление опасностями	85-01
2	Формуляр	Характеристика сырья, ингредиентов, материалов	85.1-01
3	Формуляр	Характеристика готового продукта	85.2-01
4	Схема	Технологические схемы	85.3-01
5	Схема	Схема расположения и зонирования производственных помещений	85.4-01
6	Схема	Схема расположения технологического оборудования и движения потоков	85.5-01
7	Формуляр	Анализ опасностей	85.6-01
8	Формуляр	Протокол выбора и распределения мер контроля	85.7-01
9	Формуляр	План управления опасностями (План ХАССП/ППОМП)	85.8-01

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.6 АКТУАЛИЗАЦИЯ ИНФОРМАЦИИ, ЯВЛЯЮЩЕЙСЯ ОСНОВОЙ ПОПМ И ПЛАНА УПРАВЛЕНИЯ ОПАСНОСТЯМИ

После разработки плана управления опасностями организация должна актуализировать следующую информацию, если необходимо:

- a) характеристики сырья, ингредиентов и материалов, контактирующих с продуктом;
- b) характеристики конечной продукции;
- c) предусмотренное применение;
- d) технологические схемы и описания процессов, а также среды, в которой они осуществляются.

Организация должна обеспечивать, чтобы план управления опасностями и/или ПОПМ были актуальны.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.7 УПРАВЛЕНИЕ МОНИТОРИНГОМ И ИЗМЕРЕНИЯМИ

Организация должна предусмотреть наличие свидетельств того, что установленные методы мониторинга и измерения, а также применяемое оборудование являются адекватными для выполнения процедур мониторинга и измерения по ПОПМ и плану управления опасностями.

Используемое для мониторинга и измерений оборудование должно:

- a) калиброваться или поверяться через установленные промежутки времени перед применением;
- b) регулироваться или повторно регулироваться, если это необходимо;
- c) идентифицироваться таким образом, чтобы был очевиден статус калибровки;
- d) быть защищено от регулировок, которые могут сделать результаты измерений недостоверными;
- e) быть защищено от повреждений и ухудшения характеристик.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.7 УПРАВЛЕНИЕ МОНИТОРИНГОМ И ИЗМЕРЕНИЯМИ

- Результаты калибровки и поверки должны сохраняться в качестве документированной информации.
- Калибровка всего измерительного оборудования должна быть прослеживаемой по отношению к международным или национальным эталонам измерения; если таких эталонов не существует, то база для калибровки и поверки должна регистрироваться, и эти записи должны сохраняться в качестве документированной информации.
- Организация должна оценить валидность результатов ранее выполненных измерений, если обнаруживается, что измерительное оборудование или условия измерений не соответствуют требованиям.
- Организация должна принять соответствующие меры в отношении этого оборудования, условий измерений, а также любой продукции, на которую это несоответствие повлияло.
- Оценки и предпринимаемые по их результатам действия должны поддерживаться в качестве документированной информации.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.7 УПРАВЛЕНИЕ МОНИТОРИНГОМ И ИЗМЕРЕНИЯМИ

- Программные средства, используемые для мониторинга и измерений в рамках СМБПП, должны валидироваться организацией - поставщиком программных средств или третьей стороной до начала использования
- Действия по валидации должны поддерживаться в качестве документированной информации, а программные средства должны своевременно обновляться.
- При любых изменениях, включая изменения конфигурации/модификацию коммерческих покупных программных продуктов, они должны быть одобрены, документально оформлены и валидированы перед применением.

Примечание - Коммерческие покупные программные продукты при обычном использовании в рамках предусмотренного их разработчиками применения могут рассматриваться как в должной степени валидированные.

ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

8.7 УПРАВЛЕНИЕ  
МОНИТОРИНГОМ И  
ИЗМЕРЕНИЯМИ

**Задание 13:**

**Разработать процедуру № 87**

**Управление средствами для  
мониторинга и измерения**

**формуляры:**

87	Управление средствами для мониторинга и измерения	87.1.	Перечень оборудования, подлежащего поверке и калибровке
		87.2	График поверки и калибровки оборудования
		87.3	Лист юстировки/калибровки оборудования



ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

8.7 УПРАВЛЕНИЕ  
МОНИТОРИНГОМ И  
ИЗМЕРЕНИЯМИ

# Лист юстировки-калибровки весов

Место измерения	
Средство измерения (СИ): обозначение	
Месяц, год	

Число месяца	Показания данных СИ (утренние часы)		Подпись	Показания данных СИ (вечерние часы)		Подпись
	<i>показания</i>	<i>норматив</i>		<i>показания</i>	<i>норматив</i>	
	1					
2						
3						
4						

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.8 ВЕРИФИКАЦИЯ, СВЯЗАННАЯ С ПОПМ И ПЛАНом УПРАВЛЕНИЯ ОПАСНОСТЯМИ

#### 8.8.1 ВЕРИФИКАЦИЯ

Организация должна разрабатывать, внедрять и осуществлять верификационную деятельность. При планировании верификации должны быть определены цель, методы, периодичность действий по верификации и ответственность за их выполнение.

Верификационная деятельность должна подтвердить, что:

- a) ПОПМ выполняются и результативны;
- b) план управления опасностями выполняется и результативен;
- c) уровни опасностей находятся в допустимых пределах;
- d) входные данные для анализа опасностей постоянно обновляются;
- e) другие процедуры, необходимые для организации, выполняются и результативны.

Организация должна обеспечить, чтобы действия по верификации не выполнялись лицом, которое отвечает за мониторинг этих действий.

**Результаты верификации должны сохраняться в качестве документированной информации и сообщаться ответственным лицам.**

Если верификация основана на испытаниях образцов конечного продукта или образцов, отобранных в процессе производства, и если такие испытания показывают несоответствие приемлемому уровню опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции (см. [8.5.2.2](#)), организация должна рассматривать партии такого продукта как потенциально опасные (см. [8.9.4.3](#)) и выполнять корректирующие действия в соответствии с [8.9.3](#).

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

8.8 ВЕРИФИКАЦИЯ,  
СВЯЗАННАЯ С ПОПМ И  
ПЛАНом УПРАВЛЕНИЯ  
ОПАСНОСТЯМИ

8.8.1 ВЕРИФИКАЦИЯ

**Принцип 6. Разработка и внедрение процедур проверки (верификации) для обеспечения эффективности функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов**

Правильность и действенность установленных ККТ, критических пределов ККТ, процедур их проверки и мониторинга, а также других элементов системы менеджмента безопасности пищевых продуктов должны систематически оцениваться на предмет их:

- актуальности
- практической реализации
- эффективности (действенности)
- документированности.



☞ **Не совпадает с методами мониторинга**

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.8 ВЕРИФИКАЦИЯ, СВЯЗАННАЯ С ПОПМ И ПЛАНом УПРАВЛЕНИЯ ОПАСНОСТЯМИ

#### 8.8.1 ВЕРИФИКАЦИЯ

## 8.8 Планирование верификации

### Верификация

Подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств

При планировании верификации должны быть определены цель, методы, и частота действий по верификации, а также ответственность за их выполнение. Действия по верификации должны подтвердить, что:

- a) ППУ выполняются;
- b) входные данные для анализа опасностей постоянно обновляются;
- c) ОППУ и элементы плана НАССР выполняются и являются эффективными;
- d) уровни опасности находятся в пределах допустимого;
- e) другие процедуры, необходимые для организации, выполняются и являются эффективными.

☞ Не совпадает с методами мониторинга

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

8.8 ВЕРИФИКАЦИЯ,  
СВЯЗАННАЯ С ПОПМ И  
ПЛАНом УПРАВЛЕНИЯ  
ОПАСНОСТЯМИ

8.8.1 ВЕРИФИКАЦИЯ

## 8.8 Планирование верификации

① Документировать планы верификации



① Вести записи о результатах верификации

Виды записей следует зафиксировать в планах верификации

① Анализировать результаты верификационной деятельности

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.8 ВЕРИФИКАЦИЯ, СВЯЗАННАЯ С ПОПМ И ПЛАНом УПРАВЛЕНИЯ ОПАСНОСТЯМИ

#### 8.8.1 ВЕРИФИКАЦИЯ

#### ПЛАНИРОВАНИЕ ВЕРИФИКАЦИИ

#### ПРИМЕР ОБЩИЙ

<b>Когда</b>	<b>Как</b>	<b>Кто</b>	<b>Регистрация данных (запись)</b>
По окончании выработки партии 3 р /см	Определение содержания металломагнитной примеси в продукции ММП. Анализы ГП на белизну и крупность помола.	Техник-лаборант	Журнал оперативного качественного контроля по мельницам (В.2.3-Р-ТМК-СМК «Производственная лаборатория»)
По окончании выработки партии	Определение содержания минеральной примеси	Ведущий инженер-технолог	Журнал технологического контроля при производстве зерновых и мучных смесей (В.2.3-Р-ТМК-СМК «Производственная лаборатория»)
Ежегодно	Измерение магнитной индукции	Начальник ММП, Главный технолог, Начальник ПЛ	Акт измерений магнитной индукции магнитных, электромагнитных сепараторов и колонок
1 раз в месяц	Измерение магнитной индукции контрольных магнитов	Начальник ММП	Сменный журнал ММП и Сменный журнал ОГП ММП (Б.2.1.6-РП-ТМК-СМК «Мукомольное производство»)
Ежегодно	Поверка прибора для измерения магнитной индукции	Главный механик	Свидетельство о поверке
Еженедельно	Контроль ведения записей	Начальник производства/ОГП	Подпись в Сменном журнал ММП и Сменном журнал ОГП ММП (Б.2.1.6-РП-ТМК-СМК «Мукомольное производство»)
		Начальник ПЛ	Подпись в Журнале оперативного качественного контроля по мельницам (В.2.3-Р-ТМК-СМК «Производственная лаборатория»), Сменный журнал ММП и Сменный журнал ОГП ММП (Б.2.1.6-РП-ТМК-СМК «Мукомольное производство»)
Ежегодно	Обучение персонала	Специалист по качеству	Отчет по обучению (А.4.9-Р-ТМК-СМК «Обучение персонала»)

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 8.8 ВЕРИФИКАЦИЯ, СВЯЗАННАЯ С ПОПМ И ПЛАНом УПРАВЛЕНИЯ ОПАСНОСТЯМИ

#### 8.8.1 ВЕРИФИКАЦИЯ

#### ПЛАНИРОВАНИЕ ВЕРИФИКАЦИИ

#### ПРИМЕР ОБЩИЙ

<i>Когда</i>	<i>Как</i>	<i>Кто</i>	<i>Регистрация данных (запись)</i>
Ежемесячно	Контроль ведения записей, проверка процесса, подвергнутого мониторингу, диалог с сотрудниками, осуществляющими мониторинг ККТ и КТ, с целью проверки знаний	Специалист по качеству	Отчет по внутреннему аудиту СМК (А.6.12-Р-ТМК-СМК Валидация. Верификация. Внутренний аудит)
Ежеквартально	Мониторинг поступивших претензий и рекламаций от потребителей	Специалист по качеству	Отчет о поступивших рекламациях и претензиях от потребителей (А.6.11-Р-ТМК-СМК «Работа с рекламациями/ претензиями от потребителей»)
Ежемесячно	Анализ причин возникновения несоответствующей продукции	Специалист по качеству совместно с начальником производства	Отчет о функционировании процедуры по управлению несоответствующей продукцией (Б.2.4.8-Р-ТМК-СМК «Управление несоответствующей продукцией на мукомольном производстве»)
Ежемесячно	Анализ разработанных корректировок и корректирующих действий	Специалист по качеству	Журнал учета НП (Б.2.4.8-Р-ТМК-СМК «Управление НП на ММП») Журнал регистрации КД (А.6.4-Р-ТМК-СМК «Корректировки и корректирующие действия. Предупреждающие действия»)
2 раза в год	Плановый внутренний аудит СМК	Специалист по качеству	Отчет по внутреннему аудиту СМК (А.6.12-Р-ТМК-СМК Валидация. Верификация. Внутренний аудит)

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

8.8 ВЕРИФИКАЦИЯ,  
СВЯЗАННАЯ С ПОПМ И  
ПЛАНом УПРАВЛЕНИЯ  
ОПАСНОСТЯМИ

8.8.1 ВЕРИФИКАЦИЯ

ПРИМЕР ЧАСТНЫЙ

## Планирование верификации (для плана ХАССП)

№ ККТ	Опасный фактор	Критический предел	Средство управления	Мониторинг				Коррекция и КД	Записи	Верификация
				Что	Как	Когда	Кто			
ККТ №1	Хранение сырья Развитие микрофлоры при несоблюдении режима хранения – биологическая опасность	Температура не более +20°C, относительная влажность воздуха не более 75%	Контроль условий хранения на складе	Температура и влажность на складе	Визуальный контроль показателем на гигрометре	2 раза в смену	Кладовщик	Кладовщик: перемещает сырье на другой склад Главный инженер: ремонт кондиционирующей установки склада	Журнал контроля условий хранения Журнал техосмотра оборудования	1 раз в год – внутренний аудит Отбор проб сырья согласно ППК

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.8 ВЕРИФИКАЦИЯ,  
СВЯЗАННАЯ С ПОПМ И  
ПЛАНом УПРАВЛЕНИЯ  
ОПАСНОСТЯМИ**

**8.8.2 АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ  
ВЕРИФИКАЦИОННОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Группа безопасности пищевой  
продукции должна анализировать  
результаты верификации, которые  
должны использоваться как входные  
данные для оценки  
функционирования СМБПП (см. 9.1.2).**

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

8.8 ВЕРИФИКАЦИЯ,  
СВЯЗАННАЯ С ПОПМ И  
ПЛАНом УПРАВЛЕНИЯ  
ОПАСНОСТЯМИ

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

**Задание :**

**Разработать процедуру № 88**

**Верификация, связанная с ПОПМ**

**и планом управления опасностями**

**формуляры:**

88	Процедура «Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления опасностями»	88.1	Формуляр План верификации
		88.2	Формуляр оценки результатов отдельных верификационных проверок
		88.3	Формуляр анализа результатов верификационной деятельности

# Урок № 9

Ключевые разделы

ГОСТ Р ИСО 22000-2019/ ISO 22000-2018

## 8. Деятельность

### 8.9 Управление несоответствиями продукта и процесса

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И  
ПРОЦЕССА**

- Организация должна обеспечить, чтобы в случае превышения критических пределов в ККТ и/или в случае несоблюдения критериев действия для ППОПМ продукты, на которые оказала влияние подобная ситуация, были идентифицированы и было осуществлено соответствующее управление в отношении их использования и выпуска.
- Организация должна создавать, поддерживать и актуализировать документированную информацию, которая включает:
  - a) метод идентификации, оценки и коррекции для продуктов, подвергшихся неблагоприятному воздействию, чтобы обеспечить надлежащее обращение с ними;
  - b) мероприятия для анализа выполненных коррекций.\
- Продукты, произведенные в условиях превышения критических пределов в ККТ, должны идентифицироваться и управляться как потенциально опасные продукты (см. [8.9.4](#)).

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И  
ПРОЦЕССА**

➤ **При несоответствии критериям действия для ПШОПМ должно выполняться следующее:**

a) определение последствий такого несоответствия с точки зрения пищевой безопасности;

b) определение причин(ы) несоответствия;

c) идентификация продукции, на которую оказала влияние подобная ситуация, и обращение с ней в соответствии с [8.9.4](#).

➤ **Организация должна сохранять результаты такой оценки в качестве документированной информации.**

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И  
ПРОЦЕССА**

**В качестве документированной информации должны сохраняться описания коррекций, сделанных в отношении несоответствующих продуктов и процессов, включая следующее:**

- а) характер несоответствия;**
- б) причину(ы) несоответствия;**
- в) последствия, обусловленные данным несоответствием.**

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И  
ПРОЦЕССА**

**8.9.3  
КОРРЕКТИРУЮЩИЕ  
ДЕЙСТВИЯ**

**В случае превышения критических пределов в ККТ и/или несоблюдения критериев действия для ППОПМ должна оцениваться потребность в корректирующих действиях.**

Организация должна создать и поддерживать документированную информацию, которая определяет соответствующие действия по идентификации и устранению причины выявленных несоответствий, по предотвращению их повторного возникновения и возврату процесса в управляемые условия после определения несоответствия.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И  
ПРОЦЕССА**

**8.9.3  
КОРРЕКТИРУЮЩИЕ  
ДЕЙСТВИЯ**

**Корректирующие действия должны включать:**

- a) анализ несоответствий, идентифицированных в претензиях покупателей и/или потребителей и/или в уведомлениях контролирующих организаций;
- b) анализ тенденций в результатах мониторинга, которые могут указывать на потерю управляемости;
- c) определение причин(ы) несоответствий;
- d) определение и выполнение необходимых действий, обеспечивающих отсутствие повтора несоответствий;
- e) документирование результатов выполненных корректирующих действий;
- f) верификацию выполненных корректирующих действий, чтобы удостовериться в их результативности.

**Организация должна сохранять документированную информацию по всем корректирующим действиям.**

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И ПРОЦЕССА**

**ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ**

**Задание :**

**Разработать процедуру № 89**

**Процедура по коррекции, корректирующим мероприятиям  
и предупреждающим действиям**

**формуляры:**

**Журнал учета несоответствий,  
корректирующих и предупреждающих действий № 89.1**

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И ПРОЦЕССА**

**ФОРМА ЖУРНАЛА УЧЕТА  
НЕСООТВЕТСТВИЙ,  
КОРРЕКТИРУЮЩИХ И  
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ  
ДЕЙСТВИЙ**

**ФОРМА ЖУРНАЛА УЧЕТА НЕСООТВЕТСТВИЙ,  
КОРРЕКТИРУЮЩИХ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ**

№ п/п	Дата	№ партии	Краткое описание несоответствия	Источник данных о несоответствии (№, дата)	Коррекция	Ф.И.О ответственного за выполнение
1	2	3	4	5	6	7

Причина несоответствия	Содержание КД/ПД	Срок выполнения	Ф.И.О. ответственного за выполнение	Причина невыполнения (несвоевременного выполнения)	КД/ПД эффективны (Да/Нет)	Статус несоответствия (закрыто/открыто)
8	9	10	11	12	13	14

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И ПРОЦЕССА

8.9.4 ОБРАЩЕНИЕ С  
ПОТЕНЦИАЛЬНО  
ОПАСНЫМИ  
ПРОДУКТАМИ

## К несоответствующей продукции (НП)

относят готовую продукцию, сырье, упаковку, упаковочные и вспомогательные материалы, имеющие отклонение от установленных требований или изготовленные с нарушением требований технологической и нормативной документации, действующей на предприятии.

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И ПРОЦЕССА

8.9.4 ОБРАЩЕНИЕ С  
ПОТЕНЦИАЛЬНО  
ОПАСНЫМИ  
ПРОДУКТАМИ

## По способу управления НП делятся:

- **потенциально небезопасная НП**  
(сырье и готовая продукция, хранение которых происходило при несоблюдении условий хранения)
- **безопасная НП**  
(готовая продукция, сырье, упаковка, упаковочные, сопутствующие материалы, имеющие отклонения по параметрам, не влияющим на безопасность: ГП, несоответствующая по весу, неправильной, деформированной формы)
- **небезопасная (опасная) НП**  
(готовая продукция, сырье или упаковка, несоответствующие требованиям по параметрам, влияющим на безопасность (микотоксины, пестициды, радионуклиды, патогены и пр.)

## ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

### РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

#### 8.9 УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВИЯМИ ПРОДУКТА И ПРОЦЕССА

##### 8.9.4 ОБРАЩЕНИЕ С ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

➤ Организация должна предпринимать действия, предотвращающие поступление потенциально опасных продуктов в цепь создания пищевой продукции до тех пор, пока она не сможет продемонстрировать, что:

a) вызывающая(ие) тревогу опасность(и), угрожающая(ие) безопасности пищевой продукции, снижена(ы) до установленных приемлемых уровней;

b) вызывающая(ие) тревогу опасность(и), угрожающая(ие) безопасности пищевой продукции, будет(ут) снижена(ы) до известного приемлемого уровня, прежде чем данная продукция поступит в цепь создания пищевой продукции; или

c) несмотря на несоответствие, продукт сохраняет соответствие установленному(ым) приемлемому(ым) уровню(ям) по вызывающей тревогу опасности(ям), угрожающей(им) безопасности пищевой продукции.

➤ Все продукты, которые были идентифицированы как потенциально опасные, должны находиться под контролем организации до тех пор, пока не будет выполнена их оценка и не будут сделаны соответствующие распоряжения.

Если продукция, оставленная под контролем организации, впоследствии будет оценена как опасная, организация должна уведомить все заинтересованные стороны и приступить к ее изъятию/отзыву (см. [8.9.5](#)).

## ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

### РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

#### 8.9 УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВИЯМИ ПРОДУКТА И ПРОЦЕССА

##### 8.9.4 ОБРАЩЕНИЕ С ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

###### 8.9.4.2 ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИХ ВЫПУСКА

- Каждая партия продуктов, для которых выявлено несоответствие, должна оцениваться.
- Продукты, для которых выявлено **несоответствие, связанное с превышением критических пределов в ККТ**, не должны выпускаться, и с ними должны обращаться в соответствии с [8.9.4.3](#).
- Продукты, для которых выявлено **несоответствие, связанное с несоблюдением критериев действия по ПШОПМ**, должны выпускаться как безопасные только в том случае, если выполняется одно из следующих условий:
  - а) свидетельство, отличное от системы мониторинга, подтверждает результативность мероприятий по управлению;
  - б) свидетельство показывает, что совокупная результативность мероприятий по управлению для данного конкретного продукта соответствует предусмотренному результату выполнения работы (т.е. идентифицированным приемлемым уровням);
  - в) результаты выборочного контроля, анализа и/или других верификационных действий показывают, что продукты, для которых было выявлено несоответствие, соответствуют идентифицированным приемлемым уровням в отношении рассматриваемой(ых) опасности(ей), угрожающей(их) безопасности пищевой продукции.
- Результаты оценки продуктов для их выпуска должны сохраняться в качестве документированной информации.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

## **РАЗДЕЛ 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

### **8.9 УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВИЯМИ ПРОДУКТА И ПРОЦЕССА**

#### **8.9.4.3 ЛИКВИДАЦИЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИ Х ПРОДУКТОВ**

### **Ликвидация несоответствующих продуктов**

Продукты, которые являются неприемлемыми для выпуска, должны быть:

- a) переработаны или далее обработаны внутри или вне организации, чтобы обеспечить снижение до приемлемых уровней опасности, угрожающей пищевой безопасности; или
- b) использованы по другому назначению, если это не ставит под угрозу обеспечение пищевой безопасности в цепи создания пищевой продукции; или
- c) уничтожены и/или удалены в качестве отходов.

**Документированная информация о ликвидации несоответствующих продуктов, включая идентификацию лиц(а), санкционирующих(его) принятие решений о ликвидации, должна сохраняться.**

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И  
ПРОЦЕССА**

**8.9.5 ИЗЪЯТИЕ/ОТЗЫВ**

Организация должна быть способна своевременно изымать/отзывать партии конечных продуктов, которые были идентифицированы как потенциально опасные, посредством назначения компетентного лица/лиц, имеющих полномочия инициировать и выполнять действия по изъятию/отзыву.

Организация должна создавать и поддерживать в рабочем состоянии документированную информацию по:

- a) уведомлению заинтересованных сторон (например, законодательных и контролирующих органов, клиентов и/или потребителей);
- b) обращению с изъятыми/отозванными продуктами, а также с запасами этих продуктов,
- c) выполнению последовательности действий, предпринимаемых в случае изъятия.

Изъятые/отозванные продукты и конечные продукты, не поступившие в обращение, следует изолировать и хранить под контролем до тех пор, пока к ним не будут применены процедуры в соответствии с 8.9.4.3.

**Сведения о причине, объеме и результате изъятия/отзыва должны быть сохранены в качестве документированной информации и переданы высшему руководству в качестве входных данных для анализа со стороны руководства (см. 9.3).**

Организация должна верифицировать выполнение и результативность изъятий/отзывов посредством использования подходящих методов (например, симуляция изъятия или изъятие в соответствии с установившейся практикой) и сохранять документированную информацию.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018,  
IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И  
ПРОЦЕССА**

**Меры управления и соответствующие ответные реакции от заинтересованных сторон, а также разрешения для действий с потенциально опасными продуктами должны сохраняться в качестве документированной информации, включающей:**

- выявление несоответствий и их регистрация;
- изолирование НП от продукции, удовлетворяющей качеству;
- анализ несоответствий для определения вида НП и средств устранения несоответствий;
- принятие решения о дальнейшем использовании НП;
- устранение несоответствий - коррекции;
- корректирующие действия (при необходимости);
- утилизацию и учет забракованной продукции.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**РАЗДЕЛ 8.  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**8.9 УПРАВЛЕНИЕ  
НЕСООТВЕТСТВИЯМИ  
ПРОДУКТА И ПРОЦЕССА**

**ЗАДАНИЕ**

**РЕКОМЕНДАЦИЯ**

Требования пунктов 8.9.4 Обращение с потенциально опасными продуктами, 8.9.5 Изъятие/отзыв учитываются при разработке Процедуры № 84 «Управление нештатными ситуациями, случаями изъятия и отзыва продукции»

**Задание :**

**Проверить соответствие процедуры № 84**

**Управление нештатными ситуациями,  
случаями изъятия и отзыва продукции  
требованиям п. 8.9 Управление  
несоответствиями продукта и процесса**

# Урок № 10

Ключевые разделы

ГОСТ Р ИСО 22000-2019/ ISO 22000-2018

**9. Оценка показателей**

**деятельности**

**10. Улучшение**

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 9.1 МОНИТОРИНГ, ИЗМЕРЕНИЕ, АНАЛИЗ И ОЦЕНКА

#### 9.1.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Организация должна определять:
  - a) что должно подлежать мониторингу и измерениям;
  - b) применимые методы мониторинга, измерения, анализа и оценки, необходимые для получения достоверных результатов;
  - c) когда должны проводиться мониторинг и измерения;
  - d) когда результаты мониторинга и измерения должны быть проанализированы и оценены;
  - e) кто должен анализировать и оценивать результаты мониторинга и измерений.
- Организация должна регистрировать и **сохранять соответствующую документированную информацию как свидетельство полученных результатов.**
- Организация должна оценивать функционирование и результативность СМБПП.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 9.1 МОНИТОРИНГ, ИЗМЕРЕНИЕ, АНАЛИЗ И ОЦЕНКА

#### 9.1.2 АНАЛИЗ И ОЦЕНКА

- Организация должна анализировать и оценивать соответствующие данные и информацию, получаемую в ходе мониторинга и измерения, включая результаты верификационной деятельности в отношении ПОПМ и плана управления опасностями (см. 8.8 и 8.5.4), внутренних аудитов (см. 9.2) и внешних аудитов.
- Анализ должен проводиться для:
  - a) подтверждения того, что общие результаты функционирования системы соответствуют согласованным планам и требованиям СМБПП, установленным организацией;
  - b) определения необходимости в актуализации или улучшении СМБПП;
  - c) выявления тенденций, которые указывают на увеличение доли потенциально опасных продуктов или сбоев процессов;
  - d) получения информации для планирования программы внутреннего аудита в части статуса и важности областей деятельности, которые будут проверяться;
  - e) предоставления доказательств результативности выполненных коррекций и корректирующих действий.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 9.1 МОНИТОРИНГ, ИЗМЕРЕНИЕ, АНАЛИЗ И ОЦЕНКА

#### 9.1.2 АНАЛИЗ И ОЦЕНКА

- Результаты анализа и обусловленные им действия должны сохраняться в качестве документированной информации
- Результаты должны сообщаться высшему руководству и использоваться как входные данные для анализа со стороны руководства (см. 9.3) и актуализации СМБПП (см. 10.3)
- Примечание - Методы анализа данных могут включать статистические методы.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ**

Организация должна проводить внутренние аудиты через запланированные интервалы времени для получения информации, что СМБПП:

- соответствует собственным требованиям организации к СМБПП;
- соответствует требованиям настоящего стандарта;
- результативно внедрена и функционирует.

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ**

Организация должна:

а) планировать, разрабатывать, реализовывать и поддерживать в актуальном состоянии программу(ы) аудитов, включая периодичность и методы проведения аудитов, ответственность, планируемые для проверки требования, и предоставление отчетности; программа(ы) аудитов должна разрабатываться с учетом важности проверяемых процессов, изменений в СМБПП, результатов, мониторинга, измерений и предыдущих аудитов;

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ**

Организация должна:

- b) определять критерии аудита и область проверки для каждого аудита;
- c) отбирать компетентных аудиторов и проводить аудиты так, чтобы обеспечивались объективность и беспристрастность процесса аудита;
- d) обеспечивать передачу информации о результатах аудитов группе безопасности пищевой продукции и соответствующим руководителям;
- e) **сохранять документированную информацию** как свидетельство реализации программы аудитов и полученных результатов аудитов;

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ**

Организация должна:

- f) осуществлять необходимую коррекцию и предпринимать корректирующие действия в оговоренные сроки;
- g) определять, отвечает ли СМБПП положениям политики и поставленным целям в области безопасности пищевой продукции.

Последующая деятельность организации должна включать верификацию предпринятых действий и предоставление информации о ее результатах.

*Примечание - Международный стандарт ИСО 19011 содержит руководящие указания по аудиту систем менеджмента.*

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ

#### ВИДЫ АУДИТОВ

<b>Аудит первой стороны</b>	<b>Аудит второй стороны</b>	<b>Аудит третьей стороны</b>
<b>Внутренний аудит</b>	<b>Внешний аудит</b>	<b>Внешний аудит</b>
	<b>Аудит внешнего поставщика</b>	<b>Аудит с целью сертификации и/или аккредитации</b>
	<b>Аудит других внешних заинтересованных сторон</b>	<b>Аудит соблюдения законодательных, нормативных и иных подобных требований</b>

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ**

**ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ  
АУДИТОВ**

- ▶ Вводное совещание
- ▶ Проведение аудита
- ▶ Анализ наблюдений
- ▶ Заключительное совещание

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ**

**ПОДГОТОВКА АУДИТОВ**

- ▶ **Уведомление лица, которое будет проходить аудиторскую проверку, и согласование даты и времени**
- ▶ **Анализ документов: процедур(-ы), форм, предыдущих отчетов, запросов на корректирующие действия, инструкций по проведению работ и т.п.**
- ▶ **Подготовка/обновление/изменение контрольных листов**
- ▶ **Краткий инструктаж аудитора/аудиторской группы**

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ

#### ЗАПИСИ

Записи, относящиеся к результатам аудитов:

- ▶ *график аудитов*
- ▶ *планы аудита;*
- ▶ *отчеты по аудиту;*
- ▶ *отчеты о несоответствиях;*
- ▶ *отчеты по корректирующим и предупреждающим действиям*

Записи, относящиеся к персоналу, выполняющему аудит:

- ▶ *оценивание компетентности аудитора и его работы (тестирование и пр.);*
- ▶ *формирование группы по аудиту (приказ);*
- ▶ *поддержание и повышение компетентности (подтверждение обучения: сертификат и пр.).*

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ**

**ЗАДАНИЕ**

**ПРИМЕР План-график внутренних аудитов  
СМБПП на 20\_\_\_\_\_ г.**

№ п/п	Проверяемые требования	Проверяемое подразделение	Аудитор(ы)	Срок проведения аудита	Отметка о выполнении

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ

#### ЗАДАНИЕ

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель группы ХАССП ООО «\_\_\_\_\_»  
И.О. Фамилия  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ПРИМЕР

#### Программа внутреннего аудита

Дата проведения аудита:

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Наименование объекта аудита (проверяемое подразделение): \_\_\_\_\_

Аудит проводится:

В соответствии с годовым планом-графиком  Внеплановый  Проверка выполнения  
корректирующих действий

Область аудита: \_\_\_\_\_

(перечень документов, на соответствие которым проводится аудит)

Аудиторы:

\_\_\_\_\_  
(Имя, Отчество, Фамилия)

\_\_\_\_\_  
(Имя, Отчество, Фамилия)

Список должностных лиц, которым направляется отчет об аудите:

Руководитель группы ХАССП

Руководитель проверяемого подразделения

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ

#### ЗАДАНИЕ

## ПРИМЕР

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель группы ХАССП ООО «\_\_\_\_\_»  
\_\_\_\_\_  
И.О. Фамилия  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Отчет о внутреннем аудите СМБПП

Наименование проверяемого подразделения \_\_\_\_\_

Дата проверки «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Перечень документов, на соответствие которым проводился аудит: \_\_\_\_\_

Программа выполнена в полном объеме **ДА** / **НЕТ**

#### РЕЗУЛЬТАТЫ АУДИТА

1. Количество выявленных несоответствий \_\_\_\_\_ (Акты № \_\_\_\_\_)

2. Области для улучшения:

2.1 наблюдения аудиторов: \_\_\_\_\_

2.1 предложения от подразделения: \_\_\_\_\_

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ АУДИТА

Деятельность проверяемого подразделения установленным требованиям

полностью соответствует

соответствует не в полном объеме

не соответствует

Корректирующие действия необходимы: **ДА** / **НЕТ**

Необходимость проведения повторной проверки: **ДА** / **НЕТ**

Плановая дата реализации корректирующих действий: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Аудитор \_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

# ПРИМЕР

ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ

ЗАДАНИЕ

АКТ несоответствия № _____		
Подразделение _____		
Аудитор	И.О. Фамилия _____	Дата проверки: «___» _____ 20__ г.
<b>Часть 1. Несоответствие (краткое содержание):</b>		
НД СМБПП, в отношении которого выявлено несоответствие:		
Аудитор: _____ И.О. Фамилия «___» _____ 20__ г.		Руководитель подразделения: _____ И.О. Фамилия «___» _____ 20__ г.
Информация об устранении несоответствия:		
Руководитель проверяемого подразделения _____ «___» _____ 20__ г.		
<b>Часть 2. Корректирующее действие (КД)</b>		
Причина несоответствия:		
Содержание КД:		
Дата выполнения:	План: «___» _____ 20__ г.	Факт: «___» _____ 20__ г.
Исполнитель:		
Руководитель подразделения: _____ И.О. Фамилия «___» _____ 20__ г.		Аудитор: _____ И.О. Фамилия «___» _____ 20__ г.
<b>Часть 3. Анализ эффективности корректирующих мероприятий</b>		
Повторное нарушение в этой области обнаружено / не обнаружено		
Корректирующие мероприятия признаны эффективными / требующими доработки		
Примечание:		
Аудитор: _____ «___» _____ 20__ г.		

ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

9.2 ВНУТРЕННИЙ АУДИТ

ЗАДАНИЕ

**Задание :**

**Разработать процедуру № 92**

**Внутренний аудит**

**формуляры:**

92	Процедура «Внутренний аудит»	92	Внутренний аудит
		92.1	План-график
		92.2	Программа
		92.3	Акт несоответствия
		92.4	Отчет о внутреннем аудите

ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

9.3 АНАЛИЗ СО СТОРОНЫ  
РУКОВОДСТВА

СМБПП предусматривает периодический анализ со стороны высшего руководства, который заключается в **получении информации** о деятельности, нарушениях и сбоях в ходе выполнения процессов СМБПП организации и **разработке** соответствующих **мероприятий по улучшению СМБПП** (для поддержания ее пригодности, адекватности и эффективности).

Анализ со стороны руководства предоставляет руководству возможность оценить результат деятельности организации с точки зрения соответствия целям, соблюдения политики в области безопасности пищевых продуктов и общей результативности СМБПП.



Проводится через запланированные промежутки времени  
Вести записи по анализу со стороны высшего руководства



# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 9.3 АНАЛИЗ СО СТОРОНЫ РУКОВОДСТВА

#### ВХОДНЫЕ ДАННЫЕ

**Входные данные для анализа со стороны руководства Анализ со стороны руководства должны учитывать:**

- a) статус действий по результатам предыдущих анализов со стороны руководства;
- b) изменения внутренних и внешних факторах, относящихся к СМПБ, включая изменения в самой организации и её контекста
- c) данные о показателях и результативности СМПБ, включая тенденции относительно:
  - 1) результатов деятельности по актуализации системы
  - 2) результатов мониторинга и измерений
  - 3) анализа результатов деятельности по верификации ППУ и плана управления опасностями
  - 4) несоответствий и корректирующих действий
  - 5) результатов аудитов (внутренних и внешних)
  - 6) инспекций (например, со стороны надзорных органов, заказчика)
  - 7) показателей деятельности внешних поставщиков
  - 8) анализа рисков и возможностей, а также результативности действий по реагированию на них
  - 9) степень достижения целей по СМПБ
- d) достаточность ресурсов
- e) любые произошедшие чрезвычайные ситуации, инциденты или отзывы/изъятия
- f) соответствующую информацию, полученную через внешнюю и внутреннюю коммуникацию, включая запросы и жалобы от заинтересованных сторон
- g) возможности для постоянного улучшения.

**Данные должны быть представлены в такой форме, которая позволит высшему руководству сопоставить эту информацию с установленными целями СМБП.**

## Отчет по несоответствующей продукции

**ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**9.3 АНАЛИЗ СО СТОРОНЫ  
РУКОВОДСТВА**

**ВХОДНЫЕ ДАННЫЕ**

Подразделение	Выработано, т.	Цель % НП	Несоответствующая продукция						
			Всего НП		Перерабатываемая		Неперерабатываемая		
			тонн	%	тонн	%	тонн	%	

### Анализ процесса производства на результативность

Месяц	план	факт	% выполнения	результат (+/-)
<i>Выполнения плана производства</i>				
Январь				
Февраль				
Март				
Апрель				
Май				
Июнь				
Июль				
Август				
Сентябрь				
Октябрь				
Ноябрь				
Декабрь				
<b>ИТОГО:</b>				

ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

9.3 АНАЛИЗ СО СТОРОНЫ  
РУКОВОДСТВА

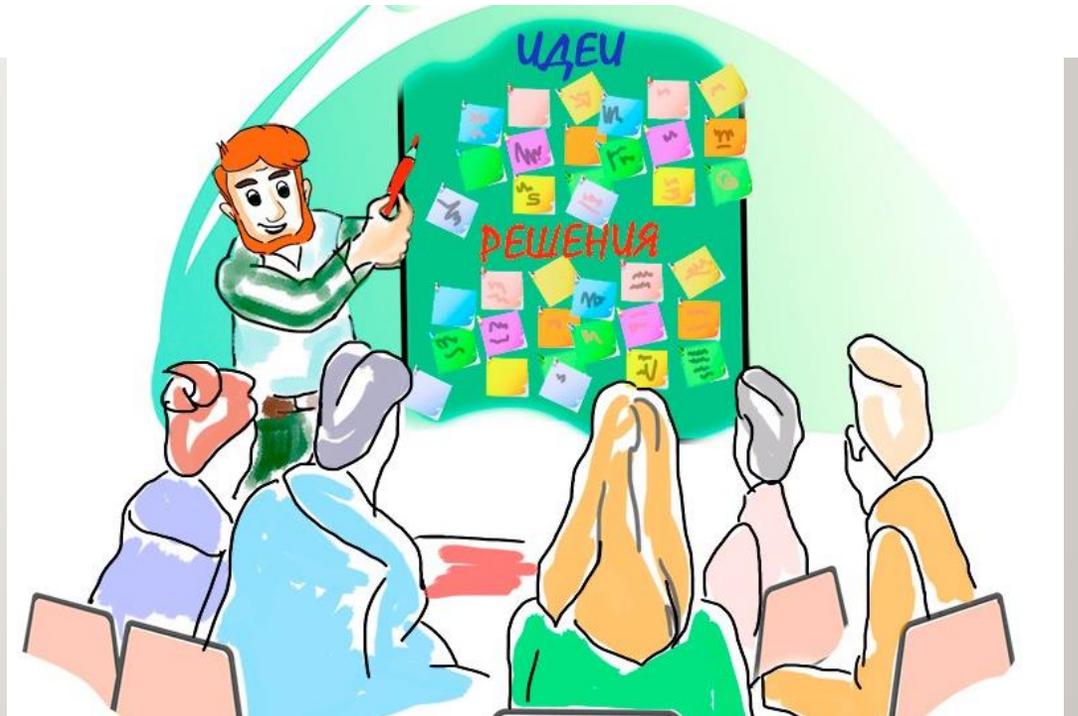
ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ

Организация должна сохранять соответствующую документированную информацию, как свидетельство результатов анализа со стороны руководства.

**5.8.3. Выходные данные анализа**

Выходные данные анализа со стороны руководства должны включать в себя **решения о принятии мер** в отношении:

- a) обеспечения БПП
- b) повышения результативности СМБПП
- c) потребности в ресурсах
- d) пересмотра политики и целей в области БПП.



**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**9.3 АНАЛИЗ СО СТОРОНЫ  
РУКОВОДСТВА**

**ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ**

**ПРИМЕР** Таблица анализа на результативность СМБПП

№	Наименование показателей	Итого	
		план	факт
1	Результативность внутренних аудитов		
2	Результативность внешних аудитов		
3	Результативность выполнения корректирующих действий		
4	Результативность рассмотрения поступивших рекламаций		
5	Результативность мероприятий назначенных по результатам предыдущего анализа		
6	Результативность изъятия и прослеживаемости		
7	Результативность мероприятий назначенных по результатам предыдущего анализа		
8	Результативность по верификации		
9	Выполнение целей СМПБ		
10	Результативность обучения		
11	Результативность управления несоответствующей продукцией		
12	Результативность оценки поставщика		
13	Результативность процесса «Производство»		
14	Результативность процесса «Сбыт»		
15	Результативность оценка удовлетворенности потребителя		
16	Результативность проведенных мероприятиях по борьбе с вредителями		
17	Кризисные ситуации и аварии		
18	Результативность проведенных планово-предупредительных ремонтов		
<b>Итого (текущий период)</b>			
<b>Итого (предыдущий период)</b>			
<b>Улучшение (+/-)</b>			

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 9.3 АНАЛИЗ СО СТОРОНЫ РУКОВОДСТВА

#### ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ



## ПРИМЕР

### ВЫВОДЫ:

По результатам анализа со стороны высшего руководства СМК по итогам второго года функционирования является результативной на 96,7%, что значительно выше на 0,8% чем в 2019 году.

Стоит отметить улучшения результативности в таких показателях как внутренние аудиты, внешние аудиты, работа с рекламациями и претензиями, работа с корректирующими действиями (наблюдается значительное увеличение на 5% по сравнению с предыдущим периодом), управление несоответствующей продукцией.

Результативность незначительно снизилась по сравнению с предыдущим отчетным периодом, но достигла желаемых результатов относительно процессов оценки удовлетворенности потребителей, производства и сбыта продукции.

Нерезультативен показатель «Выполнение целей», разработанных на 2019 год, т.к. некоторые цели, требующие значительных финансовых вложений, не были выполнены и перенесены на 2020 год.

## ПРИМЕР

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

### 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 9.3 АНАЛИЗ СО СТОРОНЫ РУКОВОДСТВА

#### ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ



№ пп	Мероприятие	Причина	Ответственный		
			Должность	Подразделение	Срок
1	Изменение регламента «Управление несоответствующей продукцией»	Некорректный (разный) расчет несоответствующей продукции	Специалист по качеству, Начальник производства, Начальник ПЛ	Служба по качеству	Сентябрь
2	Редакция регламента «Проведение мероприятий по борьбе с вредителями»	Отсутствие отчета по результативности PEST-контроля в анализе данных	Специалист по качеству, Начальник ПЛ	Служба по качеству	Октябрь
3	Разработка целей СМК на совещании рабочей группы ХАССП, оценка адекватности и реальности выполнения целей	Процесс нерезультативен по итогам года	Ведущий специалист по качеству, Рабочая группа ХАССП СПКК	Служба по качеству	Январь

ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

9.3 АНАЛИЗ СО СТОРОНЫ  
РУКОВОДСТВА

ЗАДАНИЕ

**Задание :**

**Разработать процедуру № 93**

**Анализ со стороны руководства**

**формуляры:**

93	Процедура «Анализ со стороны руководства»	93.1	Входные данные к анализу со стороны Руководства
		93.2	Выходные данные анализа со стороны Руководства

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 10 УЛУЧШЕНИЕ

### 10.1 НЕСООТВЕТСТВИЯ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

При появлении несоответствия организация должна:

➤ реагировать на данное несоответствие и насколько применимо:

*1) принимать меры по управлению и коррекции выявленного несоответствия;*

*2) предпринимать действия в отношении последствий данного несоответствия;*

➤ оценивать необходимость действий по устранению причин данного несоответствия, с тем чтобы избежать его повторного появления или появления в другом месте посредством:

*1) анализа несоответствия;*

*2) определения причин, вызвавших появление данного несоответствия;*

*3) определения наличия аналогичного несоответствия или возможности его возникновения где-либо еще;*

➤ выполнять все необходимые действия;

➤ проанализировать результативность каждого предпринятого корректирующего действия;

➤ вносить изменения в СМБПП при необходимости.

**Корректирующие действия** должны соответствовать последствиям выявленных несоответствий.

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 10 УЛУЧШЕНИЕ

### 10.1 НЕСООТВЕТСТВИЯ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

При появлении несоответствия организация должна:

➤ реагировать на данное несоответствие и насколько применимо:

1) *принимать меры по управлению и коррекции выявленного несоответствия;*

2) *предпринимать действия в отношении последствий данного несоответствия;*

➤ оценивать необходимость действий по устранению причин данного несоответствия, с тем чтобы избежать его повторного появления или появления в другом месте посредством:

1) *анализа несоответствия;*

2) *определения причин, вызвавших появление данного несоответствия;*

3) *определения наличия аналогичного несоответствия или возможности его возникновения где-либо еще;*

➤ выполнять все необходимые действия;

➤ проанализировать результативность каждого предпринятого корректирующего действия;

➤ вносить изменения в СМБПП при необходимости.

**Корректирующие действия** должны соответствовать последствиям выявленных несоответствий.

Организация должна регистрировать и сохранять документированную

ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

10 УЛУЧШЕНИЕ

10.1 НЕСООТВЕТСТВИЯ И  
КОРРЕКТИРУЮЩИЕ  
ДЕЙСТВИЯ

УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВИЯМИ

**3.13 Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия

**3.14 Корректирующее действие** – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации

Разница между коррекцией и корректирующими действиями:

**коррекция** - изъятие продукции, если в нее попадает машинное масло,

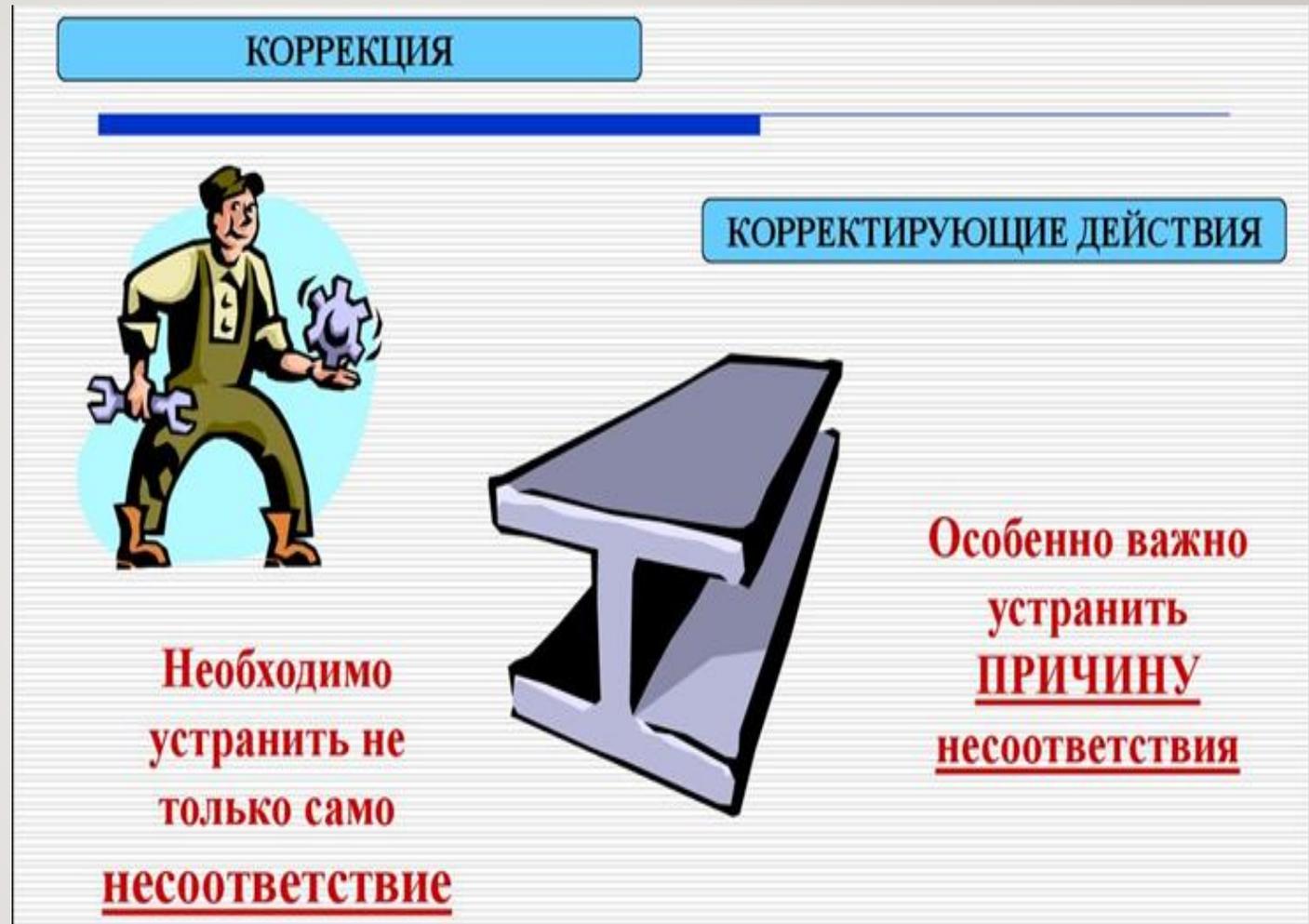
**корректирующее действие** – работа с причиной (неисправность оборудования, неправильная стратегия закупок, нарушения в работе персонала инженерной службы).

ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

10 УЛУЧШЕНИЕ

10.1 НЕСООТВЕТСТВИЯ И  
КОРРЕКТИРУЮЩИЕ  
ДЕЙСТВИЯ



# ГОСТ Р ИСО 22000- 2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 10 УЛУЧШЕНИЕ

### 10.1 НЕСООТВЕТСТВИЯ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

Организация должна регистрировать и сохранять документированную информацию как свидетельство:

- a) характера выявленных несоответствий и последующих предпринятых действий;
- b) результатов всех корректирующих действий.

**Данные требования рекомендуется включить в процедуру № 89**

**Процедура по коррекции, корректирующим мероприятиям и предупреждающим действиям (задание № 15)**

# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 10 УЛУЧШЕНИЕ

### 10.2 ПОСТОЯННОЕ УЛУЧШЕНИЕ

Организация должна постоянно улучшать пригодность, адекватность и результативность СМБПП.

Высшее руководство должно обеспечить в организации постоянное повышение результативности СМБПП с помощью:

- обмена информацией (см. [7.4](#)),
- анализа со стороны руководства (см. [9.3](#)),
- внутренних аудитов (см. [9.2](#)),
- анализа результатов верификационной деятельности (см. [8.8.2](#)),
- валидации мероприятия(ий) по управлению и их комбинаций (см. [8.5.3](#)),
- корректирующих действий (см. [8.9.3](#)) и актуализации СМБПП (см. [10.3](#)).

**ГОСТ Р ИСО 22000-  
2019  
(ISO 22000:2018, IDT)**

**9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**10 УЛУЧШЕНИЕ**

**10.2 ПОСТОЯННОЕ  
УЛУЧШЕНИЕ**



# ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018, IDT)

## 9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 10 УЛУЧШЕНИЕ

### 10.3 АКТУАЛИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

**ВЫСШЕЕ РУКОВОДСТВО  
ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИТЬ  
ПОСТОЯННУЮ  
АКТУАЛИЗАЦИЮ СМБПП.**

- **Группа безопасности пищевой продукции должна с запланированной периодичностью проводить оценку СМБПП через запланированные промежутки времени.**
- **Группа должна рассматривать необходимость пересмотра результатов:**
  - *анализа опасностей (см. [8.5.2](#)),*
  - *плана управления опасностями (см. [8.5.4](#)) и ПОПМ (см. [8.2](#)).*
- **Деятельность по актуализации должна базироваться на:**
  - *данных как внешнего, так и внутреннего обмена информацией (см. [7.4](#));*
  - *других данных, касающихся пригодности, адекватности и результативности СМБПП;*
  - *выходных данных анализа результатов верификационной деятельности (см. [9.1.2](#));*
  - *выходных данных анализа со стороны руководства (см. [9.3](#)).*
- **Действия по актуализации должны сохраняться в качестве документированной информации и передаваться в качестве входных данных для анализа со стороны руководства (см. [9.3](#)).**

ГОСТ Р ИСО 22000-2019  
(ISO 22000:2018, IDT)

9 ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

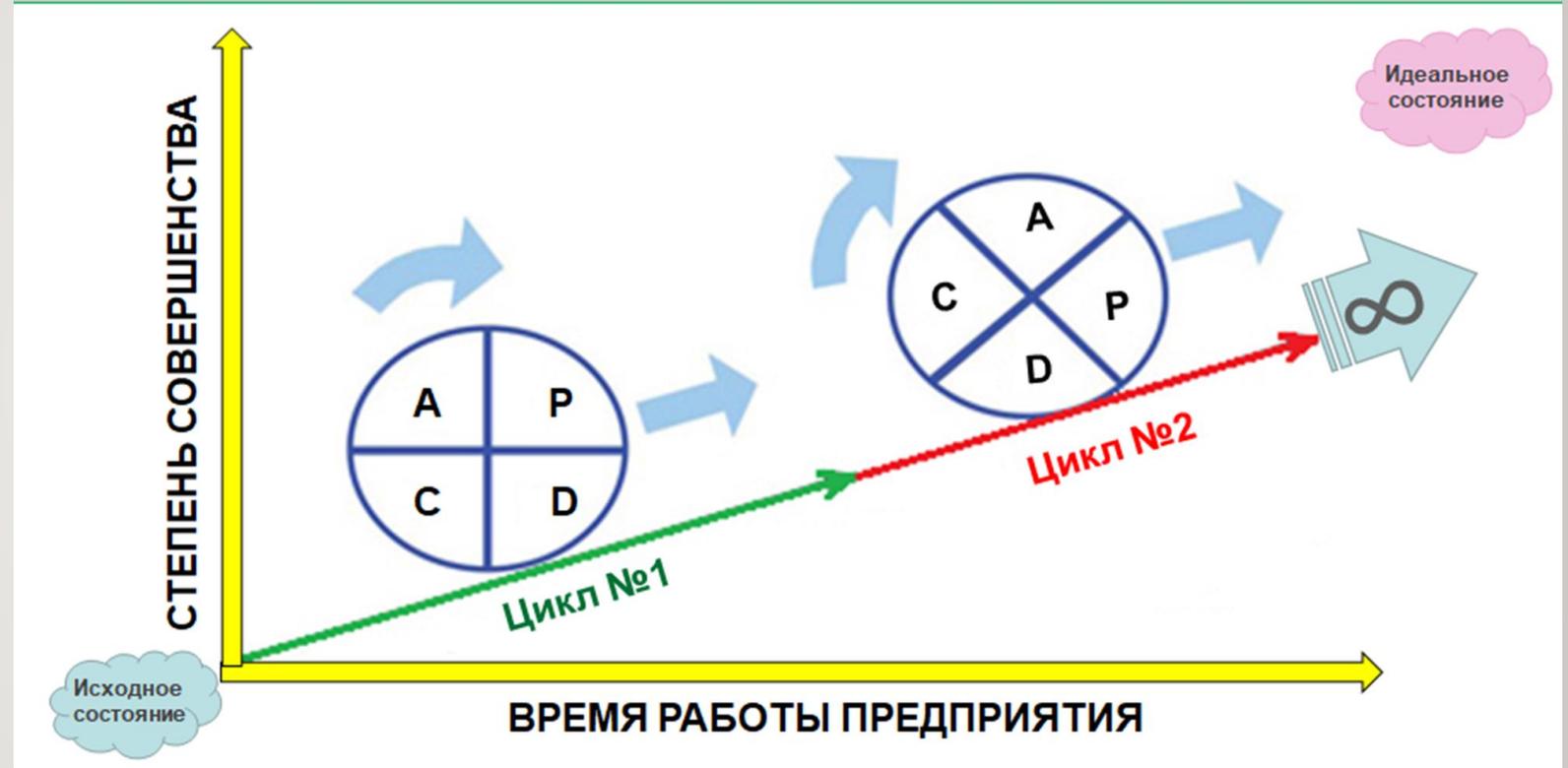
10 УЛУЧШЕНИЕ

10.3 АКТУАЛИЗАЦИЯ  
СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА  
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ



ГОСТ Р  
ИСО  
22000-  
2019  
(ISO  
22000:201  
8, IDT)

## Непрерывное улучшение



# ГОСТ Р ИСО 22000- 2019 (ISO 22000:201 8, IDT)





**Всё можно сделать лучше,  
чем делалось до сих пор.  
Генри ФОРД**



# **ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009**

---

**ПРОГРАММЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПО  
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.  
ЧАСТЬ I. ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

# ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009

---

Детализирует требования, применительно к:

- a) конструкции и планировке зданий и систем инженерного обеспечения;
  - b) планировке помещений, включая рабочие зоны и бытовые помещения;
  - c) снабжению воздухом, электроэнергией и другими энергоносителями;
  - d) вспомогательным сервисам, включая системы удаления отходов и сточных вод;
  - e) пригодности оборудования и его доступности для очистки, технического и профилактического обслуживания;
  - f) управлению закупленными материалами;
  - g) мерам по предотвращению перекрестного загрязнения;
  - h) очистке и санитарной обработке;
  - i) борьбе с вредителями;
  - j) личной гигиене.
- 

# ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009

---

распространяется на дополнительные аспекты, относящиеся к производственной деятельности:

- 1) продукцию, подлежащую переработке;
- 2) процедуры отзыва продукции;
- 3) хранение на складах;
- 4) информацию о продукции и информированность потребителей;
- 5) защиту продукции, биобезопасность и биотерроризм.

*Примечание: меры по предотвращению преднамеренного загрязнения и (или) заражения выходят за рамки настоящего стандарта, но могут относиться к требованиям отдельных схем сертификации, например FSSC 22000 v.5*

## 4. КОНСТРУКЦИЯ И ПЛАНИРОВКА ЗДАНИЙ

### 4.1. Общие требования

Здания должны проектироваться, строиться и поддерживаться в надлежащем состоянии в соответствии с характером выполняемых производственных операций, опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и связанных с данными операциями и потенциальными источниками загрязнения из окружающей среды предприятия. Здания должны иметь долговечную конструкцию, не представляющую опасности для продукции.

Примечание - Одним из примеров "долговечной конструкции" являются самодренирующиеся не протекающие крыши.



*Крыша без стоячей воды*



*Стоячая вода на крыше*



*Отверстие в покрытии*

## Риски от окружающей среды, предприятию необходимо:

- Составить перечень загрязняющих факторов
- Разработать систему мониторинга и защиты продукта от влияния вредных факторов
- Проводить мониторинг опасных факторов
- Периодически проверять результативность мер, принимаемых для защиты от потенциально загрязняющих веществ

**ВАЖНО!!!** Влияние окружающей среды должно быть рассмотрено в рамках оценки рисков п. 4.1., 6.1 ГОСТ Р ИСО 22000-2019

### Мониторинг опасных факторов:

- Места скопления отходов должны тщательно обслуживаться
- При близости станции очистки канализационных стоков необходимо убедиться в отсутствии влияния на воздух рабочей зоны и используемую на предприятии воду; заражение системы подачи и хранения питьевой воды должно предупреждаться эффективным контролем на станции водоподготовки.
- Обращение со сточными водами должно происходить в соответствии с действующим законодательством, при необходимости станции очистки должны быть установлены на предприятии.

### 4.3. РАЗМЕЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

ДОЛЖНЫ БЫТЬ ЧЕТКО ОБОЗНАЧЕНЫ ГРАНИЦЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ.

ДОЛЖЕН КОНТРОЛИРОВАТЬСЯ ДОСТУП НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПЛОЩАДКУ.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПЛОЩАДКА ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬСЯ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ.

ЗА РАСТИТЕЛЬНОСТЬЮ СЛЕДУЕТ УХАЖИВАТЬ ИЛИ ЕЕ СЛЕДУЕТ УДАЛЯТЬ.

ДОРОГИ, ДВОРЫ И ПАРКОВКИ ДОЛЖНЫ ОСУШАТЬСЯ ВО ИЗБЕЖАНИЕ НАЛИЧИЯ СТОЯЧЕЙ ВОДЫ И ДОЛЖНЫ ПОДДЕРЖИВАТЬСЯ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ.



*Забор должен окружать всю территорию*



*Четко позиционированные ловушки для грызунов*



*Существует зона, разделяющая стену здания и газон*



*В заборе имеются отверстия*



*Не позиционированные ловушки для грызунов*



## 5. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ И РАБОЧИХ ЗОН

### 5.1. Общие требования

Внутренние помещения должны проектироваться, строиться и поддерживаться в надлежащем состоянии, отвечающем нормальной гигиенической и производственной практике. Схемы движения материалов, продукции и людей, а также схемы размещения оборудования должны быть спроектированы с учетом защиты от потенциальных источников загрязнения.



*Бетонные поверхности должны быть целыми, без трещин*



*Дренажи должны промываться*



*Выбоины в бетоне*



*Отсутствует плитка, трещины*



## 5.2. Внутреннее устройство, планировка и схемы движения

Здания должны обеспечивать наличие достаточного пространства с логичными потоками материалов, продукции и персонала, а также физическое отделение сырья от участков для переработанной продукции.

**Примечание.** Примерами физического разделения являются стены, ограждения, отсеки или достаточное расстояние для минимизации риска.

*Проемы, предназначенные для транспортирования материалов, должны быть сконструированы таким образом, чтобы минимизировать возможность попадания инородных тел и проникновения вредителей.*

*Все процессы, связанные с производством продукта, должны быть ограждены от попадания инородных тел, аллергенов и химических загрязнителей (смазки, моющие и т.д.).*

*При входе в производственную зону необходимо пройти через санпропускник, позволяющий обработать руки и обувь сотрудника, направляющегося в производственную зону.*



**Планировка помещений с учетом поточности производства и рабочих зон  
(Зонирование участков и поточность производства)**

**5.2 Внутреннее устройство, планировка и схемы движения**

😊	☹️
<p>Здания должны обеспечивать наличие достаточного пространства с логичными потоками материалов, продукции и персонала, а также физическое отделение сырья от участков для переработанной продукции.</p> <p>Примечание - Примерами физического разделения являются стены, ограждения, отсеки или достаточное расстояние для минимизации риска.</p> <p>Проемы, предназначенные для транспортирования материалов, должны быть сконструированы таким образом, чтобы минимизировать возможность попадания инородных тел и проникновения вредителей.</p>	<p>Размещение сырья, материалов и готовой продукции при хранении на складах и в производственной зоне:</p> <p>В производственной зоне совместное хранение пищевых добавок и использованной спецодежды (фартуки).</p> <p>На материальном складе осуществляется совместное хранение пищевых добавок и машинного масла для холодильных установок.</p> <p>На складе хранения готовой продукции осуществляется совместное хранение на одном стеллаже готовой продукции, предназначенной для отправки, и несоответствующей продукции.</p> <p>Хранение сырья, материалов и готовой продукции в складских помещениях осуществляется в непосредственной близости к стенам. Отсутствуют проходы для инспекций между стенами и хранящимися материалами, и готовой продукцией.</p>

## 5.3 Внутренние конструкции и приспособления

---

- Стены и полы производственных зон должны быть моющимися или чистящимися так, чтобы это соответствовало опасностям, связанным с производственным процессом или продукцией. Используемые при строительстве материалы должны быть стойкими к применяемому способу очистки.
- Места примыкания стен к полу и углы должны быть сконструированы таким образом, чтобы облегчить процесс очистки.
- Рекомендуется закруглять места примыкания стен к полу в производственных зонах.
- Полы должны быть спроектированы таким образом, чтобы не допускать наличия стоячей воды.
- Полы во влажных производственных зонах должны быть герметизированы и оборудованы сливами. Сливы должны быть оборудованы трапами и закрытыми.
- Потолки и потолочные крепления должны быть сконструированы таким образом, чтобы минимизировать скопление грязи и конденсата.
- Открывающиеся наружные окна, вентиляционные отверстия или вентиляторы в крышах (при их наличии) должны иметь сетки от насекомых.
- Открывающиеся наружные двери должны быть закрыты, когда они не используются, или иметь защитную сетку.

## 5.3 Внутренние конструкции и приспособления



*Бетонные поверхности должны быть целыми, без трещин*



*Дренажи должны промываться*



*Выбоины в бетоне*



*Отсутствует плитка, трещины*



## 5.4 Размещение оборудования

Оборудование должно быть спроектировано и размещено таким образом, чтобы отвечать нормальной гигиенической практике и обеспечивать возможность проведения мониторинга.

Оборудование должно быть размещено так, чтобы обеспечить доступ для управления, очистки и технического обслуживания.

## 5.5 ЛАБОРАТОРНАЯ БАЗА

---

Встроенное испытательное оборудование и оборудование для непрерывного тестирования подлежат контролю для сведения к минимуму риска загрязнения продукции.

Микробиологические лаборатории должны проектироваться, размещаться и эксплуатироваться таким образом, чтобы предотвратить заражение людей, растений и продукции. Они не должны иметь непосредственного выхода в производственную зону.

## 5.6. ВРЕМЕННЫЕ ИЛИ ПЕРЕДВИЖНЫЕ СООРУЖЕНИЯ И ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ

---

- Временные сооружения должны проектироваться, размещаться и строиться таким образом, чтобы воспрепятствовать скоплению вредителей и потенциальному заражению продукции.
- Должны оцениваться и контролироваться дополнительные опасности, связанные с временными сооружениями и торговыми автоматами.

## 5.7 ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ИНГРЕДИЕНТОВ И НЕПИЩЕВЫХ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ

Складские зоны должны быть:

- ❖ защищены от пыли, конденсата, стоков, отходов и других источников заражения
- ❖ сухими и хорошо вентилируемыми
- ❖ оборудованы средствами для мониторинга и регулирования температуры и влажности
- ❖ обеспечены условия хранения с разделением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- ❖ обеспечены условия хранения на возвышении (поддонах) и на достаточном удалении от стен (0,5 м), чтобы обеспечить возможность проведения обследования и выполнения работ по борьбе с вредителями
- ❖ оборудованы отдельные, защищенные (запираемая или с контролируемым доступом) зоны хранения моющих средств, химикатов и других опасных веществ
- ❖ оборудованы зоны хранения насыпных материалов или сельскохозяйственных продуктов (должны быть документально установлены в системе менеджмента безопасности пищевой продукции)

*В складских зонах должно проводиться техническое обслуживание и очистка, предотвращающие загрязнение и минимизирующие ухудшение качества при хранении.*

## 6. СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ - ВОЗДУХ, ВОДА, ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ

---

### 6.1. Общие требования

Прокладка инженерных систем к зонам обработки и хранения, а также вокруг этих зон должна быть спроектирована с учетом минимизации риска загрязнения продукта.

Качество инженерных систем следует контролировать для минимизации риска загрязнения продукта.

# 6. СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ - ВОЗДУХ, ВОДА, ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ

## 6.2. Водоснабжение

- Вода, используемая в качестве одного из ингредиентов продукции, включая лед или пар (в том числе кулинарный пар), или контактирующая с продукцией или поверхностями продукции, должна соответствовать продукции по качеству и микробиологическим требованиям.
- Вода, применяемая для мойки или иных нужд, предполагающих непрямой контакт с продукцией (например, в сосудах с рубашкой, теплообменниках), должна соответствовать условиям конкретного применения по качеству и микробиологическим требованиям.
- Там, где применяется хлорированная вода, проверки должны гарантировать, что уровень остаточного хлора в момент использования не превышает пределов, заданных в соответствующих технических условиях
- Снабжение питьевой водой должно быть достаточным для удовлетворения нужд производственных процессов
- Для не питьевого водоснабжения должна использоваться отдельная система
- Дезинфекция трубопроводов воды (РЕКОМЕНДАЦИЯ)

## **6. СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ - ВОЗДУХ, ВОДА, ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ**

### **6.3. Химические вещества для котлов**

- **Вся химия должна быть от утвержденных поставщиков, согласована**
- **Химические вещества для котлов, в случае их использования в оборудовании, должны быть:**
  - а) либо пищевыми добавками, которые отвечают требованиям соответствующих технических условий на добавки;**
  - б) либо добавками, которые были утверждены соответствующими регулирующими органами как безопасные при использовании их в воде, предназначенной для употребления человеком.**

**Химические вещества для котлов должны храниться в отдельной, защищенной (запертой или с контролируемым доступом) зоне, если они не используются немедленно.**

## 6.4 КАЧЕСТВО ВОЗДУХА И ВЕНТИЛЯЦИЯ

Организация должна:

- ❖ установить требования к фильтрации, влажности (RH %) и микробиологическим характеристикам воздуха, используемого в качестве одного из ингредиентов или непосредственно контактирующего с продукцией (в тех случаях, когда температура и (или) влажность воздуха критичны для организации, должна быть установлена система регулирования и должен осуществляться мониторинг) в ППК
- ❖ установить естественную или принудительную вентиляцию для удаления избыточного или нежелательного пара, пыли и запахов и для облегчения просушивания после влажной очистки
- ❖ контролировать качество воздуха, подаваемого в помещения, для минимизации риска загрязнения содержащимися в воздухе микроорганизмами (исследования по ППК)
- ❖ обеспечить правильный переток воздуха: при проектировании и конструировании с целью предотвращения перетока воздуха из загрязненных или сырьевых зон в чистые зоны
- ❖ осуществлять осмотр, очистку, замену фильтров, техническое обслуживание и ППР вентиляционного оборудования
- ❖ воздухозаборники должны периодически обследоваться на предмет отсутствия повреждений

## 6.5. Сжатый воздух и другие газы

Системы сжатого воздуха, углекислого газа, азота и других газов, используемых в производстве и (или) в качестве наполнителей емкостей, должны конструироваться и поддерживаться в надлежащем состоянии для предотвращения загрязнения.

### ВОЗДУХ:

- Зона высокого риска
- Зона среднего риска
- Зона низкого риска

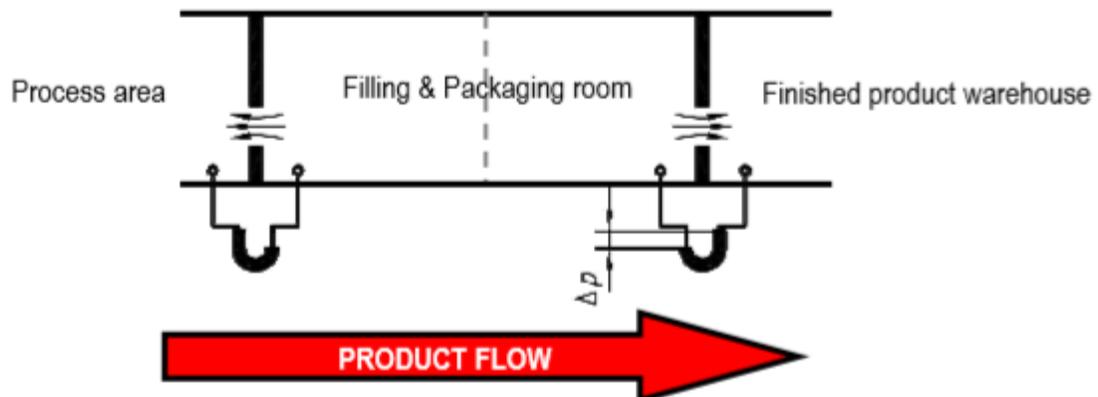
Газы, предназначенные для прямого или эпизодического контакта с продукцией (в том числе те, которые используются для транспортирования, продувки или сушки материалов, продукции или оборудования), должны поступать из источника, одобренного для использования в контакте с пищевой продукцией, и фильтроваться для удаления пыли, масла и воды.

Там, где в компрессорах используется масло и существует возможность контактирования воздуха с продукцией, используемое масло должно быть пригодным для применения в пищевом производстве.

Рекомендуется использование компрессоров, не содержащих масла.

Должны быть установлены требования к фильтрации, влажности (RH%) и микробиологии воздуха.

Фильтрация воздуха должна осуществляться настолько близко к точке его использования, насколько это практически возможно.



Концепция избыточного давления

## 6.6. ОСВЕЩЕНИЕ

---

Имеющееся естественное или искусственное освещение должно обеспечивать соответствующие санитарно-гигиенические условия работы персонала.

Яркость освещения должна соответствовать характеру выполняемой работы.

Осветительная арматура должна иметь защиту, гарантирующую, что в случае разрушения продукция или оборудование не будут загрязнены.

## 7. УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ

---

- **Вывоз отходов – ежедневно – минимум**
- **Все емкости для отходов должны быть подписаны**
- **Стоки должны проектироваться, конструироваться и размещаться таким образом, чтобы избежать опасности загрязнения материалов или продукции, иметь пропускную способность, достаточную для того, чтобы справиться с предполагаемой потоковой нагрузкой, не должны проходить над технологическими линиями**
- **Дренажи не должны быть направлены из загрязненной зоны в чистую зону.**
- **Отвод стоков не должен идти в сторону чистого участка**

# **7. УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ**

## **7.2 Контейнеры для отходов и несъедобных или опасных веществ**

---

**Контейнеры для отходов и несъедобных или опасных веществ должны быть:**

- a) четко идентифицированы в соответствии с их назначением;**
- b) расположены в специально отведенной зоне;**
- c) изготовлены из непроницаемого материала, пригодного для очистки и санитарной обработки;**
- d) закрыты, если не используются в настоящий момент;**
- e) заперты, если отходы представляют опасность для продукции.**

# 7. УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ

## 7.3. Ликвидация и удаление отходов

---

**Необходимо создать условия для отделения, хранения и удаления отходов.**

**В зонах переработки или хранения пищевой продукции запрещается накопление отходов. Для исключения их накопления должна быть установлена периодичность удаления не реже одного раза в день.**

**Этикетированные материалы, единицы продукции или печатные упаковки, определенные как отходы, должны уничтожаться или разрушаться, чтобы избежать повторного использования товарных знаков.**

**Удалением и уничтожением должны заниматься утвержденные фирмы по удалению отходов.**

**Организация должна вести записи об уничтожении отходов.**

# 7. УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ

## 7.4. Стоки и дренажи

---

- Стоки должны проектироваться, конструироваться и размещаться таким образом, чтобы избежать опасности загрязнения материалов или продукции.
- Стоки должны иметь пропускную способность, достаточную для того, чтобы справиться с предполагаемой потоковой нагрузкой.
- Стоки не должны проходить над технологическими линиями.
- Дренажи не должны быть направлены из загрязненной зоны в чистую зону.

# 8. ПРИГОДНОСТЬ, ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

## 8.1. Общие требования

---

- Оборудование, контактирующее с пищевой продукцией, должно проектироваться и конструироваться таким образом, чтобы обеспечить возможность очистки, дезинфекции и технического обслуживания.
- Поверхности, контактирующие с продукцией, не должны отрицательно влиять на обрабатываемую продукцию или систему очистки, как и не должны сами испытывать подобного влияния.
- Оборудование, контактирующее с пищевой продукцией, должно быть изготовлено из стойких материалов, способных выдерживать многократные чистки.

# 8. ПРИГОДНОСТЬ, ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

## 8.2. Гигиеничность конструкции

---

- Оборудование должно отвечать установленным принципам к гигиеничности конструкции, включая:
  - а) наличие гладких, доступных, поддающихся очистке поверхностей, самодренирующихся в зонах влажной обработки;
  - б) использование материалов, совместимых с обрабатываемой продукцией и с чистящими или моющими средствами;
  - с) отсутствие отверстий или гаек и болтов на несущей конструкции.
- Трубы и каналы должны быть поддающимися очистке, дренируемыми и не должны иметь глухих концов.
- Оборудование должно быть спроектировано таким образом, чтобы минимизировать контакт между руками оператора и продукцией.

## 8. ПРИГОДНОСТЬ, ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

### 8.3. Поверхности, контактирующие с продукцией

- Поверхности, контактирующие с продукцией, должны быть выполнены из материалов, предназначенных для использования с пищевыми продуктами.
  - Они должны быть непроницаемы и не иметь ржавчины или коррозии.

### 8.4. Оборудование для регулирования и контроля температуры

- Оборудование, используемое в тепловых процессах, должно отвечать требованиям к перепадам и сохранению температуры, заданным в соответствующих технических условиях на продукцию.
  - Оборудование должно обеспечивать возможность контроля и регулирования температуры.

### 8.5. Очистка установок, инструмента и оборудования

- Программы влажной и сухой очистки должны быть документированы, чтобы обеспечить проведение очистки установок, инструмента и оборудования через определенные промежутки времени.
  - Программы должны определять, что подлежит очистке (включая дренажи), кто должен нести ответственность, способ очистки (например, безразборная мойка, разборная мойка), использование специальных инструментов для очистки, требования к демонтажу или разборке и методы проверки результативности очистки.

# 8. ПРИГОДНОСТЬ, ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

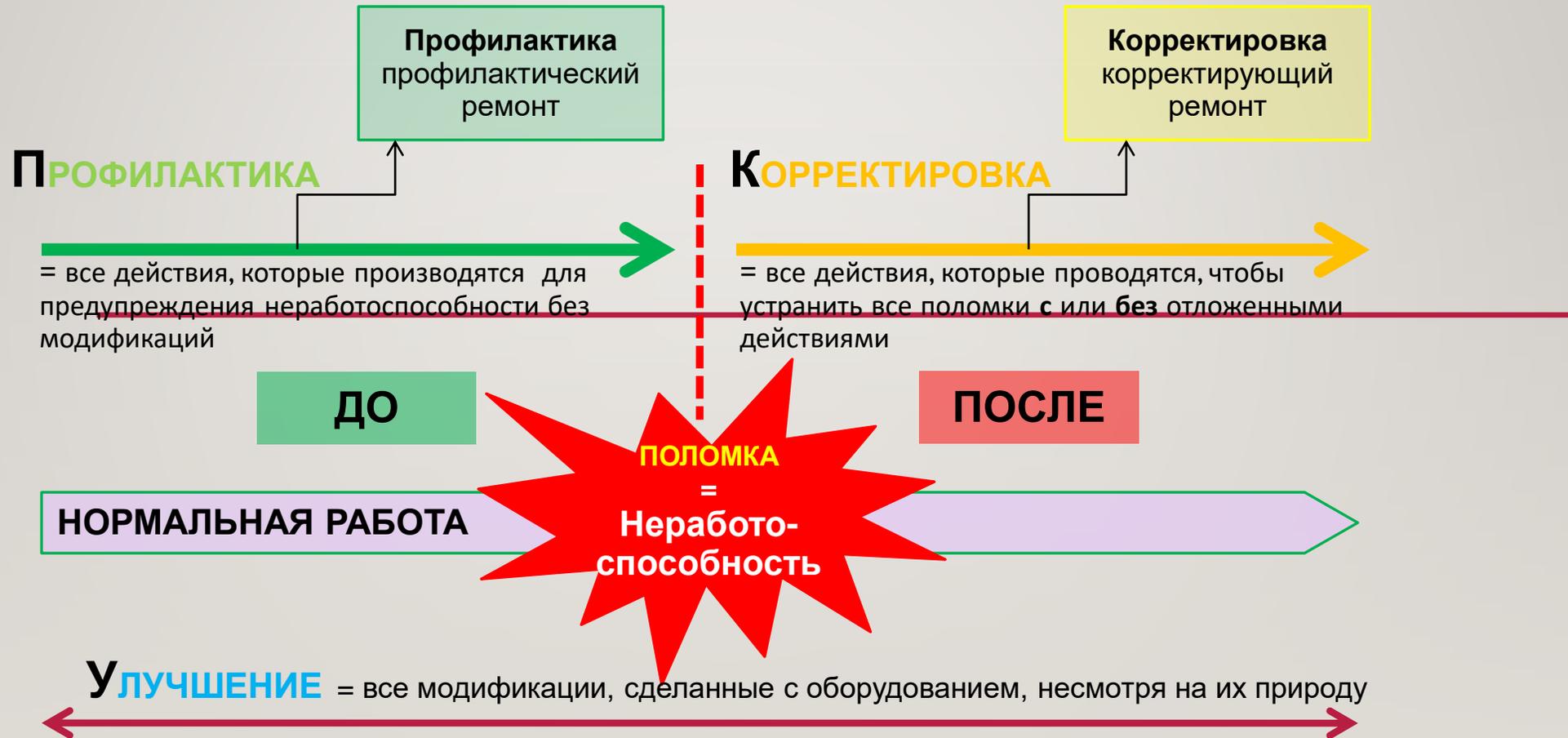
## 8.6. Профилактическое и корректирующее техническое обслуживание

---

- **профилактическое техническое обслуживание производится по Программе профилактического технического обслуживания, в которой должны быть указаны все устройства, используемые для мониторинга и (или) управления рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции (в т.ч. сита и фильтры (включая воздушные фильтры), магниты, металлоискатели и рентгеновские детекторы).**
- **Корректирующее техническое обслуживание должно проводиться таким образом, чтобы производство на соседних линиях или соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения**
- **Временные починки не должны создавать угрозу безопасности продукции.**
- **Проведение починки взамен их текущего ремонта должно быть предусмотрено в графике технического обслуживания**
- **Заявкам на техническое обслуживание, связанным с безопасностью продукции, должен отдаваться приоритет.**

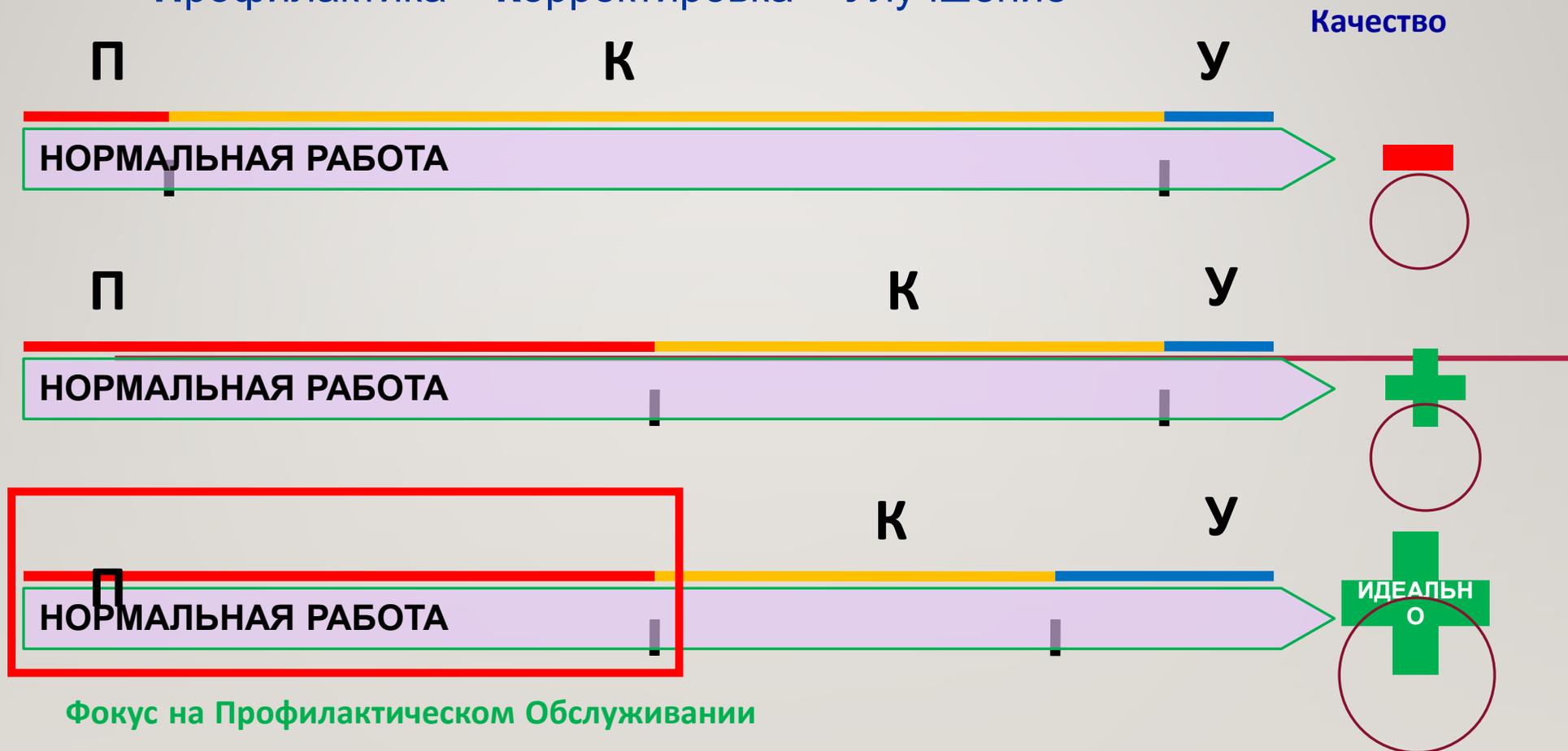
# Исходные данные – база для определения разделения ПКУ

## 3 основных действия: Профилактика – Корректировка – Улучшение



# Случаи разделения ПКУ

3 основных направления действий:  
Профилактика – Корректировка – Улучшение



## **8. ПРИГОДНОСТЬ, ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИ**

### **8.6. Профилактическое и корректирующее техническое обслуживание**

---

- Смазочные материалы и теплопроводящие жидкости должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, если существует опасность прямого или непрямого контакта с продукцией.**

# КАТЕГОРИИ ПИЩЕВЫХ ДОПУСКОВ ДЛЯ СМАЗОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

---

Смазочные материалы, допущенные к применению в пищевой промышленности, подразделяются на три уровня (допуски) в зависимости от вероятности попадания в пищевой продукт при их использовании.

- Допуск H1 регламентирует масла и смазки для тех случаев применения, когда возможен случайный контакт с пищевым продуктом. Ингредиенты этих смазок и масел должны соответствовать разрешенному списку FDA 21 CFR 178.3570. Эти смазочные материалы могут использоваться в различных узлах трения, механизмах, системах пищеперерабатывающего, транспортирующего и упаковочного оборудования
- Допуск H2 это самый «мягкий» допуск к применению в оборудовании пищевых производств, когда контакт смазочного материала с пищевым продуктом исключен. Но смазочный материал, тем не менее, не должен образовывать вредных испарений и аэрозолей, а также не издавать резких запахов, которые могут сорбироваться продуктами питания, ухудшая их потребительские качества. Разумеется, в таких смазках не должно содержаться тяжелых металлов, канцерогенных и мутагенных веществ и т.п.
- Допуск NSF – H3 самый строгий. H3 предполагает непосредственный контакт с пищевым продуктом, но практически эти материалы - не вполне смазочные материалы. Обычно это растительные масла и жиры, применяемые для очистки, защиты от коррозии крюков, тележек и т.п.



# 8. ПРИГОДНОСТЬ, ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИ

## 8.6. Профилактическое и корректирующее техническое обслуживание

---

- Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания должна предполагать очистку, санитарную обработку (если это предусмотрено санитарно-гигиеническими мероприятиями на производстве) и проверку перед эксплуатацией
- Локальные программы обязательных мероприятий (PRP) должны применяться в ремонтных зонах и при проведении работ по техническому обслуживанию в производственных зонах.
- Специалисты по техническому обслуживанию должны быть информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью (т.е. обучены)

# 9 УПРАВЛЕНИЕ ЗАКУПАЕМЫМИ МАТЕРИАЛАМИ

---

- **Выбор и управление поставщиками**
- **Понимание требований к входной продукции (сырью/ингредиентам/упаковке)**
- **Контроль закупки сырья и материалов**
- **Входной контроль поступающих сырья и материалов установленным закупочным требованиям**

## 9.2. ВЫБОР И УПРАВЛЕНИЕ ПОСТАВЩИКАМИ

---

### Оценка поставщиков

☞ **Определить процесс (порядок)** выбора, утверждения и контроля поставщиков, учитывая оценку опасностей.

**Включить:**

- оценку способности поставщика соответствовать требованиям предприятия и законодательства
- описание того, как оцениваются поставщики (установить критерии оценки)
- контроль результатов деятельности поставщика

➤ **Вести записи** об оценке поставщиков



## 9.2. ВЫБОР И УПРАВЛЕНИЕ ПОСТАВЩИКАМИ

Должен быть определен процесс выбора, утверждения и контроля поставщиков.

Применяемый процесс должен быть обоснован путем оценки опасностей, включая потенциальный риск для готовой продукции, и должен включать:

---

- а) оценку способности поставщика соответствовать ожиданиям, требованиям и техническим условиям в части качества и безопасности пищевой продукции;
- б) описание того, как оцениваются поставщики (*аудит предприятия поставщика до приемки материалов для производства; соответствующая сертификация третьей стороной.*)
- с) контроль результатов деятельности поставщика для подтверждения статуса утвержденного поставщика.

Примечание. Контроль включает проверку соответствия техническим условиям на материал или продукцию, выполнения требований, содержащихся в свидетельстве о проведенном анализе (СОА), наличия удовлетворительных результатов аудита.



## 9.3. ТРЕБОВАНИЯ К ВХОДНОЙ ПРОДУКЦИИ (СЫРЬЮ/ИНГРЕДИЕНТАМ/УПАКОВКЕ)

- Транспортные средства доставки материалов должны проверяться до и во время разгрузки для подтверждения того, что качество и безопасность материалов сохранились во время перевозки (например, сохранность пломб, отсутствие заражения вредителями, наличие регистрации температуры).
- ---

Материалы должны проверяться, тестироваться или быть включены в свидетельство о проведенном анализе (СОА) для подтверждения их соответствия установленным требованиям до приемки или использования. Метод такого подтверждения должен быть задокументирован.
- Примечание. Периодичность и объем проверки могут основываться на степени опасности, которую представляет данный материал, и оценки риска, связанного с конкретным поставщиком.
- С материалами, не соответствующими техническим требованиям, следует обращаться согласно документальной процедуре, которая гарантирует, что имеется защита от их непреднамеренного использования.
- Точки доступа (подходы, подъезды) к насыпным материалам, размещенным внутри определенных границ, должны быть обозначены, перекрыты и заперты. Разгрузку полученных материалов в такие системы складирования следует выполнять только после одобрения и верификации этих материалов.



# **10 МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ**

Программы по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения, контролю и выявлению загрязнения

---

- **10.2 Микробиологическое перекрестное загрязнение**
- **10.3 Химические опасности: управление аллергенами**
- **10.4 Физическое загрязнение**

# 10 МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Программы по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения, контролю и выявлению загрязнения

---

## ➤ 10.2 Микробиологическое перекрестное загрязнение

# 10 МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Программы по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения, контролю и выявлению загрязнения

## 10.2. Микробиологическое перекрестное загрязнение

---

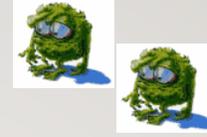
Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования). Должна быть выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- а) отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции (RTE)  $\leq^*$ ;
- б) структурное разделение - физические барьеры, стены или отдельные здания;
- в) контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- г) разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- е) перепады давления воздуха.

$\leq^*$  Готов к употреблению (ready to eat).



• Что такое **микроорганизмы**?



Это маленькие организмы...

Как правило, их нельзя увидеть невооруженным глазом

... Но различают ...



# Типы микроорганизмов: полезные или вредные

- Некоторые из них используются при производстве еды

😊 **полезные микроорганизмы**

*например: дрожжи в кефире, бактерии в йогурте, плесени в сырах*

- Другие вносят изменения в еду (ненормальный цвет, запах, вкус)

😊 **микроорганизмы**

*например: lactococcus, moulds, yeasts*

- Другие могут вызывать заболевания у потребителей (пищевое отравление)

😊 **патогенные микроорганизмы**

*например: Bacillus cereus, Clostridium spp, Staphylococcus aureus*

# Типы микроорганизмов: ПАТОГЕНЫ

## 1 - ВЕГЕТАТИВНЫЕ БАКТЕРИИ

чувствительны к пастеризации (72°C, 15 сек)

*Escherichia coli*

*Listeria monocytogenes*

*Salmonella spp*

*Staphylococcus aureus*

---

## 2 – ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ СПОРОВЫЕ БАКТЕРИИ

стойкие к пастеризации, чувствительны к стерилизации

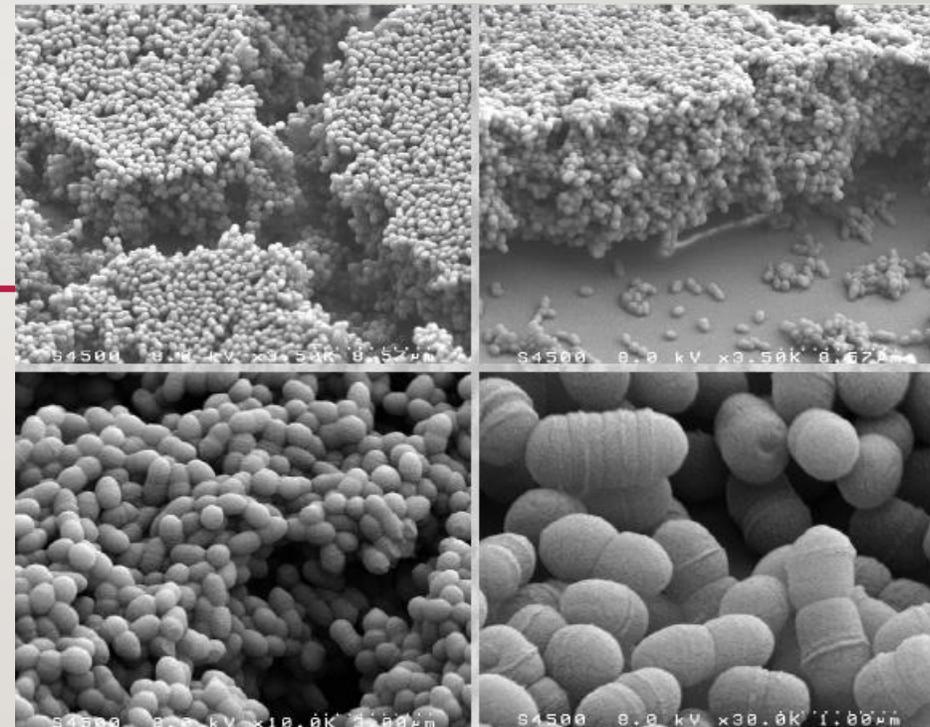
*Споровые микроорганизмы*

## Микроорганизмы образуют биопленки

Последствия от Биопленок

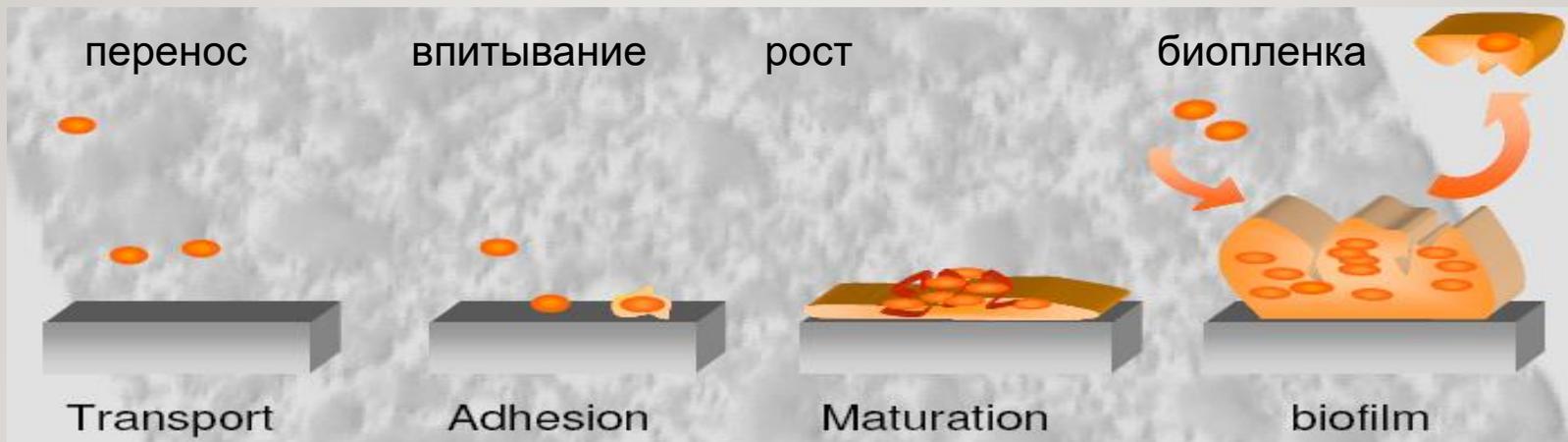


Биопленки *Lactococcus lactis*  
(под электронным микроскопом)

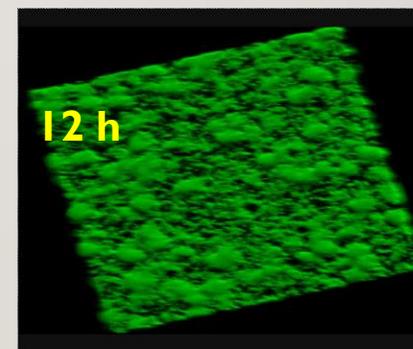
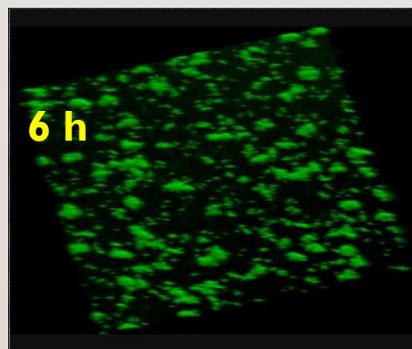
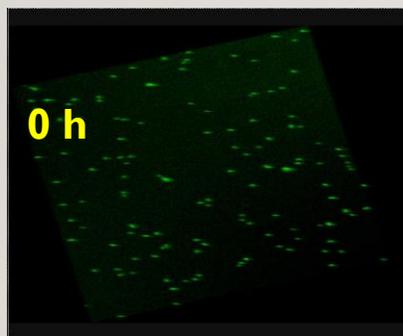


## Микроорганизмы образуют биопленки

Схематическое изображение шагов заражения поверхности



Формирование биопленки *Pseudomonas aeruginosa* PAO I



Микроорганизмы образуют биопленки

## Контроль за биопленками



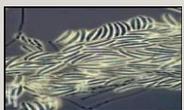
1

Проверять поверхность – должна быть гладкой



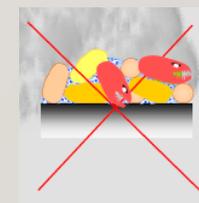
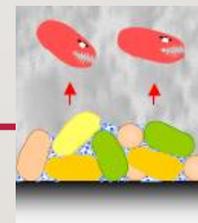
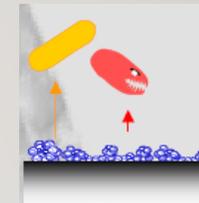
2

Должна быть выдержана кислотность при очистке



3

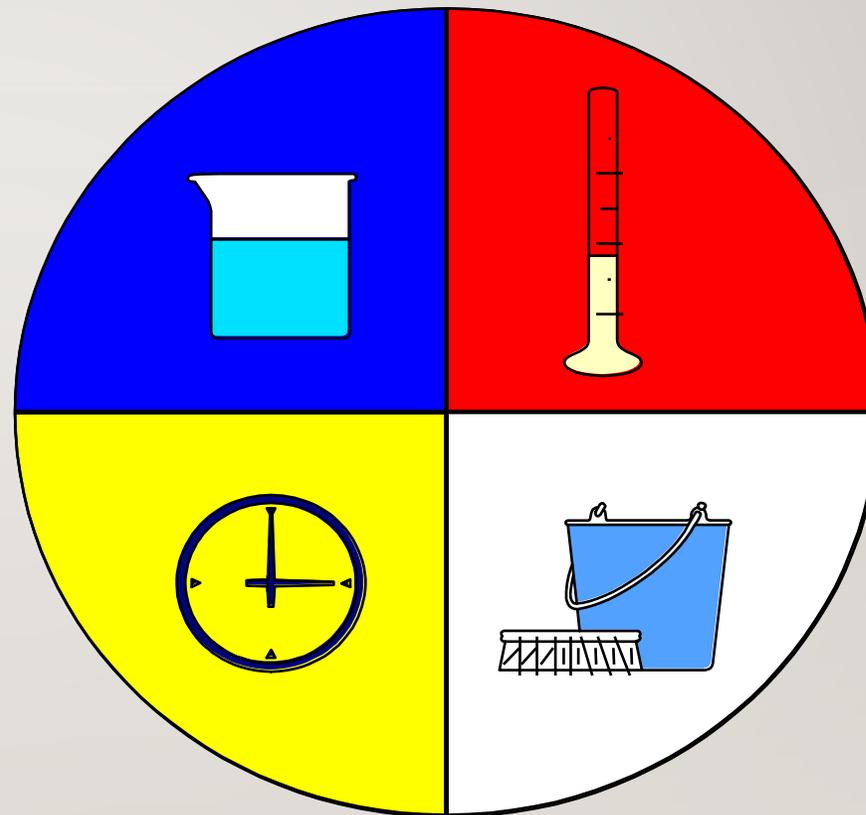
Улучшить шаги очистки и дезинфекции – полный цикл/механическая обработка (поток)



# Факторы, влияющие на результативность мойки (ТАСТ)

- Температура
- Время воздействия
- Концентрация моющего раствора
- Механическое воздействие

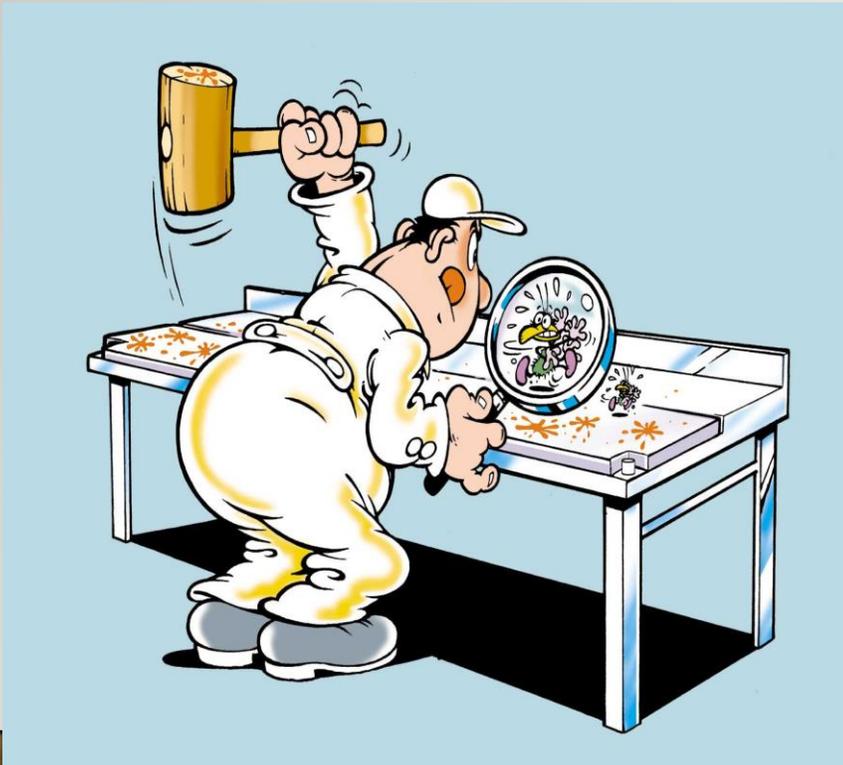
*Эффективная мойка возможна только при правильном сочетании всех факторов*



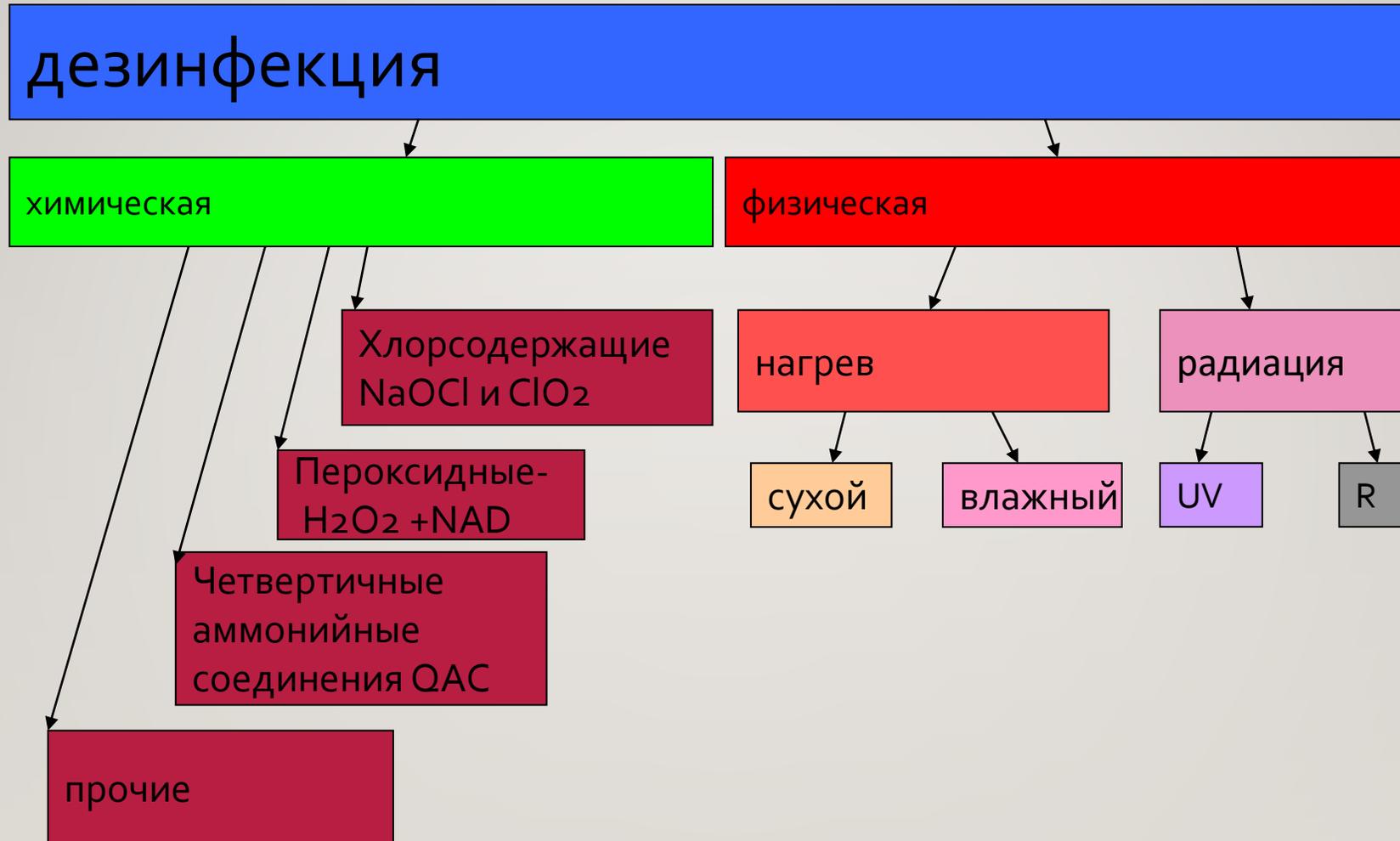
## Подбор моющих средств

ВИДЫ ЗАГРЯЗНЕНИЙ		
НЕОРГАНИЧЕСКИЕ	ОРГАНИЧЕСКИЕ	
МОЮЩИЕ СРЕДСТВА		
КИСЛОТНЫЕ	ЩЕЛОЧНЫЕ	
pH=0	pH=7,0	pH=14

*Дезинфекция- это снижение количества микроорганизмов до достижения уровня, когда количество микроорганизмов не будет влиять на качество продукта.*



# Типы дезинфекции



# 10 МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Программы по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения, контролю и выявлению загрязнения

## 10.3 Химические опасности: управление аллергенами

---

Должна быть представлена информация об аллергенах, которые имеются в продукции и согласно рецептуре могут появиться в связи с возможными перекрестными контактами при производстве. Эта информация должна содержаться в этикетке на продукции для конечного потребителя и в этикетке или сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке.

Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки оборудования, смены оборудования и (или) установки последовательности выпуска продукции.

**Примечание. Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:**

- 1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;**
- 2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.**



# 10 МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Программы по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения, контролю и выявлению загрязнения

## 10.3 Химические опасности: управление аллергенами

Продукция, подлежащая переработке и содержащая аллергены, должна использоваться только:

- а) при изготовлении продукции, содержащей такие же аллергены;
- б) в технологическом процессе, который продемонстрировал способность удалять или уничтожать аллергенный материал.

Примечание. Общие требования к продукции, подлежащей переработке, содержатся в [разделе 14](#).

**Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.**

## **❓ Химическое заражение:**

### **☞ Вторичные жидкости:**

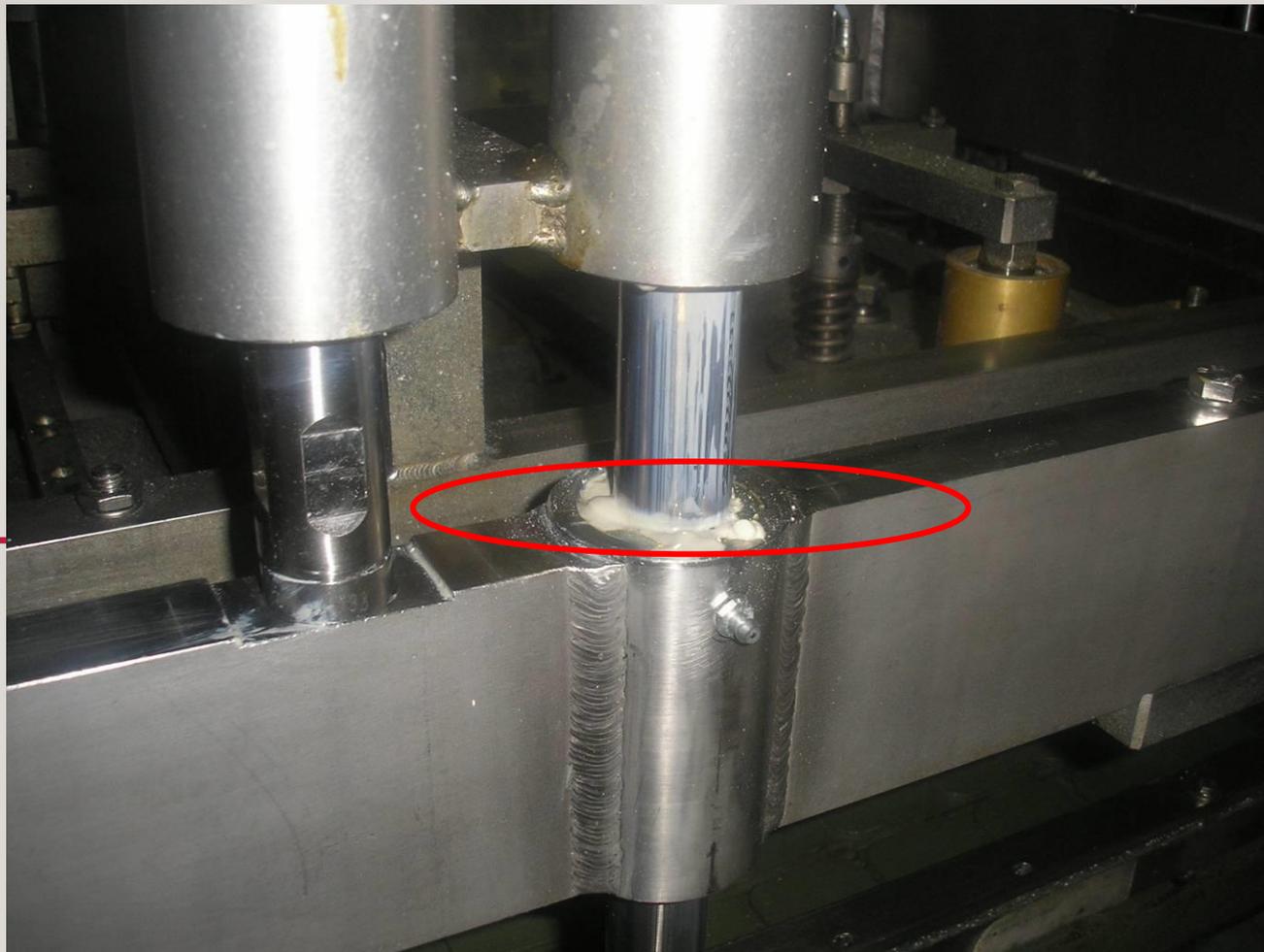
**все непищевые жидкости, используемые на заводе**

- Смазка

- 
- Чернила для печати
  - Охлаждающая жидкость
  - Средства для очистки и дезинфекции



Источники смазки, связанные с обслуживанием



## Как управлять химическими рисками?

### Меры контроля:

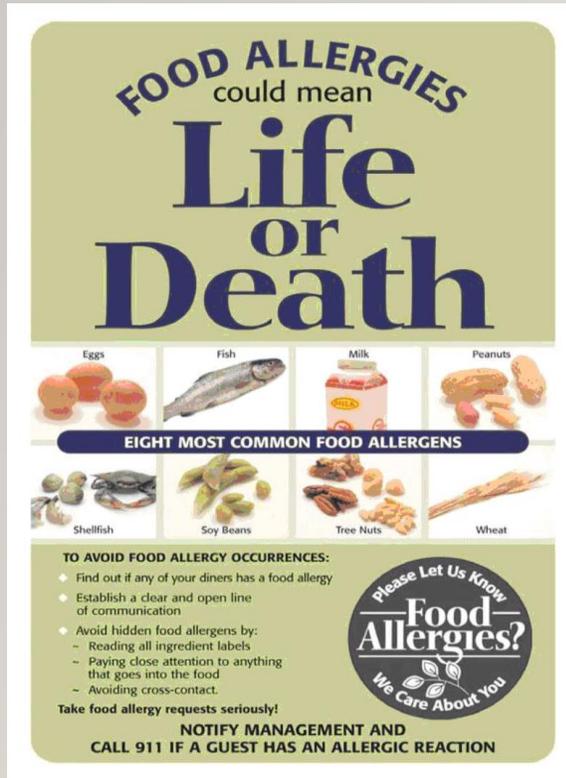
- Получить Сертификат соответствия с пищевым допуском (санитарно-эпидемиологическое заключение) на каждый материал, который контактирует с продуктом
  - Использовать смазку с Пищевым допуском (USDA HI), если существует риск того, что она будет контактировать с продуктом
- 
- Следовать спецификациям по работе с вторичными жидкостями
  - Нарушение перегородки между раствором для CIP и продуктом

## Аллергены во вторичных жидкостях

Как управлять рисками аллергенов?

- **Удостоверьтесь в том, что вторичные жидкости не содержат аллергенных веществ:**
    - сообщите о списке запрещенных Аллергенов поставщику
    - составьте точный список состава каждого используемого масла, смазки, чтобы проверить их на наличие аллергенов
  - **Контролируйте управление жидкостями / Перекрестное заражение**
  - **Контролируйте очистку и дезинфекцию (Чистота оборудования)**
-

# АЛЛЕРГЕНЫ



- **Аллергия** – реакция иммунной системы на попадание аллергена в организм человека
- Минимальные дозы могут вызвать аллергическую реакцию
  - Симптомы появляются в течение минут, смертельный исход - в течение часа
- **Летальные случаи**
  - Орехи и морепродукты
  - 1-2% населения имеют пищевую аллергию



# МЕРЫ КОНТРОЛЯ ПО АЛЛЕРГЕНАМ

- Идентификация производства аллергенного продукта в общем плане производств
- Обеспечение контроля и прослеживаемости продуктов при переработке
- Обеспечение правильной маркировки продукта в соответствии с рецептурой
- Тщательная очистка оборудования
- Получение от поставщиков полной информации по ингредиентному составу сырья



# 10 МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Программы по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения, контролю и выявлению загрязнения

---

## ➤ 10.4 Физическое загрязнение

Любой элемент, присутствие которого в продукте  
**анормально или нежелательно**

# 10 МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Программы по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения, контролю и выявлению загрязнения

## 10.4 Физическое загрязнение

---

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов.

Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса.

Необходимо вести записи разрушения стеклянных изделий.

На основе оценки опасностей должны быть разработаны меры по предотвращению, контролю или обнаружению возможного загрязнения.

Примечание 1. К таким мерам относятся:

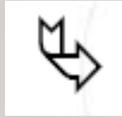
- а) наличие соответствующих колпаков (крышек) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или продукции;
- б) использование сеток, магнитов, сит или фильтров;
- с) использование детекторных или выбраковочных устройств, таких как металлодетекторы или рентгеновские аппараты.

Примечание 2. К источникам возможного загрязнения относятся: деревянные поддоны и инструменты, резиновые уплотнения, защитная одежда и защитное оборудование.

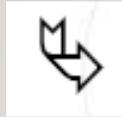
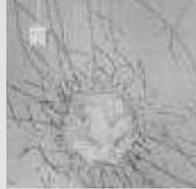


# І. ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ. Риски

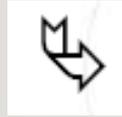
ФИЗИЧЕСКИЕ РИСКИ – критические инородные тела



**Стекло**



**Металл**



**Пластик**



**Камни**



**Дерево**



**Волосы**



**Насекомые,  
грызуны**

## **ФИЗИЧЕСКИЕ РИСКИ – Источники**

**Предметы** (винты, гайки и т.п.), которые не убрали после ТО

**Металлические опилки** от износа оборудования

**Металлическая стружка**, которую не убрали после работ

**Защита из оргстекла** треснута или повреждена во время обслуживания

**Резиновые детали и прокладки** повреждены

---

**Кустарный ремонт** (липкая лента)

Повреждение **подвижных проводов** в машине

**Поломка ионизатора** / неэффективен



Источники ИТ, связанные с обслуживанием

## Незакрытые лампочки



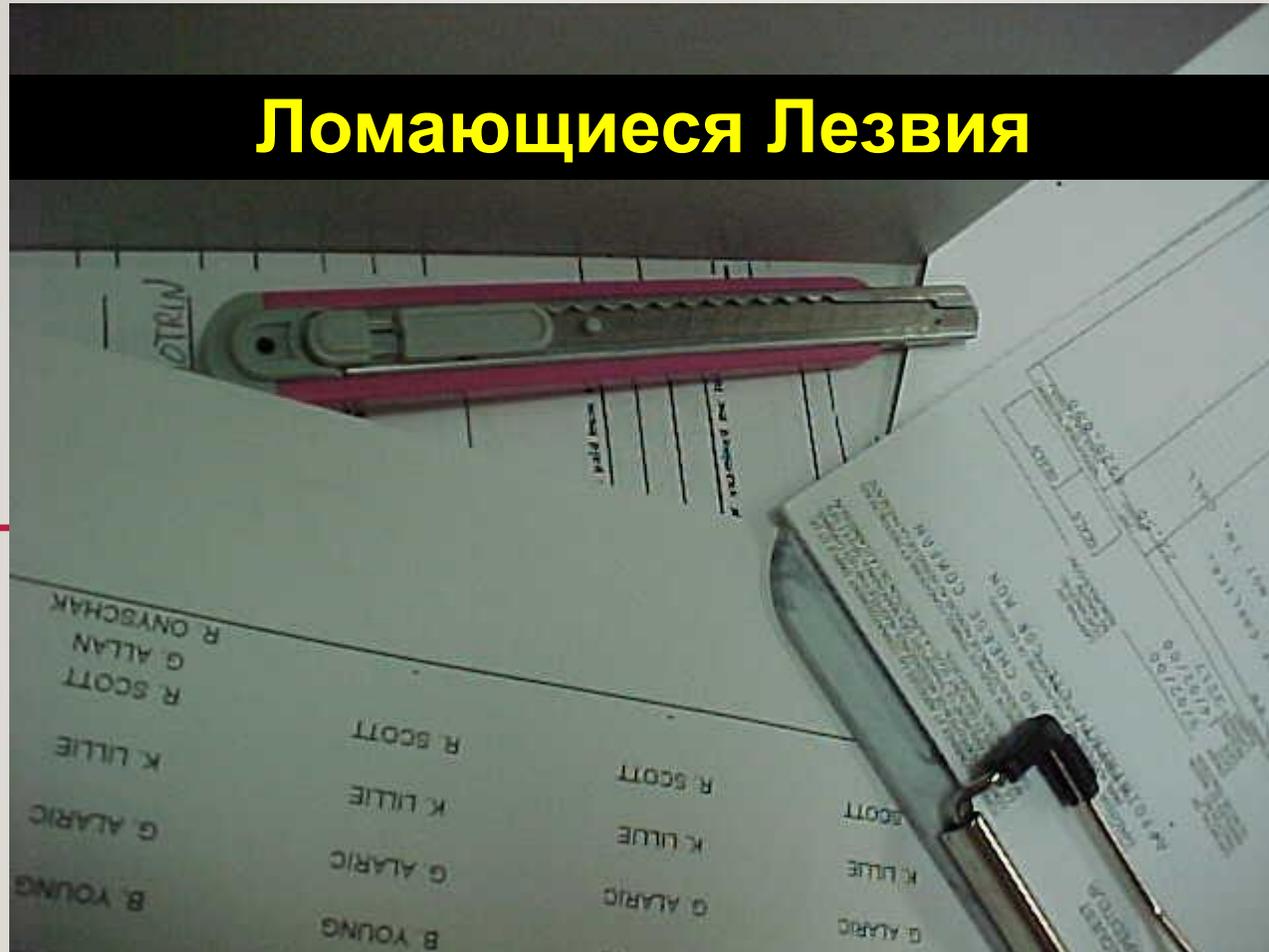
Источники ФИЗИЧЕСКИХ ОПАСНОСТЕЙ, связанные с обслуживанием

## Трение металла о металл



## Источники ФИЗИЧЕСКИХ ОПАСНОСТЕЙ

### Ломающиеся Лезвия



Источники ЗАГРЯЗНЕНИЯ связанные с обслуживанием

## Ржавые инструменты



## || ОЧИСТКА И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

---

Программы очистки и санитарной обработки, гарантирующие, что оборудование для переработки пищевой продукции и окружающая среда поддерживаются в условиях соблюдения требований гигиены, контроль пригодности и результативности этих программ.



**Программы очистки и (или) санитарной обработки должны устанавливать, как минимум:**

- a) зоны, конкретные единицы оборудования и приспособления, подлежащие очистке и (или) санитарной обработке;**
- b) ответственность за выполнение отдельных работ;**
- c) способ и периодичность очистки/санитарной обработки;**
- d) порядок мониторинга и верификации;**
- e) осмотры после очистки;**
- f) осмотры перед запуском в работу.**

# II ОЧИСТКА И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

---



11.2. Чистящие и дезинфицирующие средства и приспособления  
Механизмы и оборудование следует поддерживать в состоянии, которое позволяет проводить влажную или сухую очистку и/или санитарную обработку.

Чистящие и дезинфицирующие средства и химические вещества должны быть четко обозначены, должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, должны храниться отдельно и использоваться только в соответствии с инструкциями изготовителя.

Инструменты и оборудование должны иметь соответствующую требованиям гигиены конструкцию и поддерживаться в состоянии, при котором они не являются потенциальным источником попадания в продукты посторонних материалов.

# II ОЧИСТКА И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

## II.3. ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ

Организация должна разрабатывать и валидировать программы очистки и санитарной обработки, предусматривающие очистку и (или) санитарную обработку всех элементов инфраструктуры предприятия и оборудования согласно определенному графику, включая очистку моечно-очистительного оборудования.

Программы очистки и (или) санитарной обработки должны устанавливаться как минимум:

- a) зоны, конкретные единицы оборудования и приспособления, подлежащие очистке и (или) санитарной обработке;
- b) ответственность за выполнение отдельных работ;
- c) способ и периодичность очистки/санитарной обработки;
- d) порядок мониторинга и верификации;
- e) осмотры после очистки;
- f) осмотры перед запуском в работу.



# || ОЧИСТКА И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

---

## 11.4. Системы безразборной мойки (CIP)

Системы безразборной мойки (CIP) должны быть отделены от действующих поточных линий. Следует определить и контролировать параметры систем безразборной мойки (в том числе тип, концентрацию, время воздействия и температуру всех используемых химических веществ).

## 11.5. Контроль результативности санитарной обработки

Программы очистки и санитарной обработки подлежат контролю с периодичностью, установленной организацией для обеспечения их постоянной пригодности и результативности.



# 12. БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ



## 12.1. Общие требования

Во избежание создания условий, способствующих активности вредителей, должны применяться процедуры инспектирования и контроля санитарно-гигиенических условий, выполнения очистки, состояния поступающих материалов.

## 12.2. Программы борьбы с вредителями

Предприятие должно официально назначить лицо, ответственное за организацию борьбы с вредителями и (или) взаимодействие с утвержденными экспертами, работающими по контракту.

Программы борьбы с вредителями должны быть документально оформлены, должны определять целевых вредителей и устанавливать планы, методы, графики, контрольные процедуры и, в случае необходимости, требования к обучению.

Программы должны содержать перечень химических веществ, утвержденных для использования в конкретных зонах предприятия.



## 12. БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

### 12.3. Защита от проникновения вредителей

Здания должны содержаться в надлежащем состоянии. Отверстия, стоки и другие потенциальные места проникновения вредителей должны быть защищены.

---

Внешние двери, окна или вентиляционные отверстия должны быть сконструированы таким образом, чтобы минимизировать возможность проникновения вредителей.

### 12.4. Места скопления вредителей и зараженность вредителями

Хранение должно быть организовано таким образом, чтобы минимизировать наличие пищи и воды для вредителей.

С зараженным материалом следует обращаться таким образом, чтобы не допустить заражения других материалов, продукции или предприятия в целом.

Должны быть ликвидированы потенциальные места скопления вредителей (например, норы, подлесок, складированные предметы).

В тех случаях, когда для хранения используется открытое пространство, предметы, подлежащие хранению, должны быть защищены от непогоды или ущерба, наносимого вредителями (например, птичьего помета).





## I 2. БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

### I 2.5. МОНИТОРИНГ И ОБНАРУЖЕНИЕ

---

Программы отслеживания вредителей должны включать размещение датчиков обнаружения и ловушек в ключевых местах для выявления активности вредителей.

Необходимо иметь план размещения датчиков обнаружения и ловушек. Датчики обнаружения и ловушки должны быть сконструированы и размещены таким образом, чтобы предотвратить потенциальное заражение материалов, продукции или оборудования.

Датчики обнаружения и ловушки должны иметь прочную, защищенную от повреждений конструкцию. Они должны соответствовать тому или иному виду вредителей.

Датчики обнаружения и ловушки должны проверяться с определенной периодичностью, необходимой для выявления новой вспышки активности вредителей. Результаты проверок должны анализироваться для определения тенденций.



## 12. БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

---

### 12.6. Уничтожение вредителей

Меры по уничтожению вредителей должны приниматься незамедлительно после получения информации о заражении.

Использованием и применением пестицидов должны заниматься только подготовленные работники, и такое применение должно контролироваться во избежание создания угроз безопасности продукции.

Должны вестись записи использования пестицидов с указанием типа, количества и концентраций, где и когда они применялись и для борьбы с какими вредителями.

# ПЕСТ-КОНТРОЛЬ

Pest-Control (пест-контроль) — это контроль над вредителями.

В задачу уже входит не только борьба с вредителями, а выявление и предупреждение опасных источников проникновения.



Стандарты преследуют цель оптимального взаимодействия окружающей среды, природы и вмешательства человека.

Данный симбиоз должен быть максимально **Безопасным**, **Оправданным** и легко **Прогнозируемым**.

## Отсутствие знаний

- единые рабочие инструкции
- единые общие стандарты
- показания
- отчеты
- обработка данных



ПЕСТ-КОНТРОЛЬ

**Отсутствия знаний не позволят достоверно оценить те показания, которые будут сняты с точек контроля**

Современный подход и мировые тренды в реализации пест-контроля начинаются в осознании назначения и внедрения данного направления.

## Базовыми вредителями являются насекомые и грызуны



Борьба с вредителями осуществляется с помощью химических препаратов и специального оборудования.

Оборудование для пест-контроля - *это средство борьбы и одновременно средство мониторинга.*

Основная задача обеспечить максимальную безопасность продукции, персонала и окружающей среды.

Оборудование и средства должны соответствовать требованиям безопасности.

**Использование нецелевого оборудования приводит к рискам заражения пищевой продукции.**



Myxa





Поскольку у мух нет зубов, их способ питания — это процесс высасывания жидкости через хоботок.

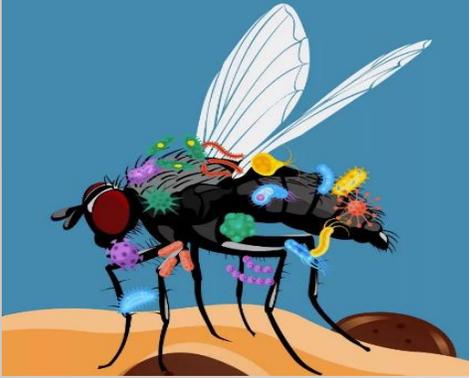
Если они приземляются на твердую пищу, они должны превратить ее в жидкость.

Мухи выпускают слюну, разжижая пищу, чтобы она приобрела нужную консистенцию.

Муха может съесть отходы жизнедеятельности, а затем отрыгнет их на продукцию.

Каждая посадка мухи на продукцию провоцирует заражение.

## Муха является угрозой пищевой безопасности и угрожает здоровью населения



### Переносит:

- сальмонеллы,
- стафилококки,
- ротавирусы,
- глазные заболевания,
- возбудителей опасных кишечных инфекций и т.д.

### Вызывает болезни:

- дизентерия,
- брюшной тиф ,
- холера,
- туберкулёз,
- сибирская язва и тд.

Одновременно на теле могут находиться до 6 млн бактерий, и еще порядка 28 млн внутри.

Помимо бактерий муха переносит частицы фекалий, которые оставляют на продуктах питания, когда садится на них.

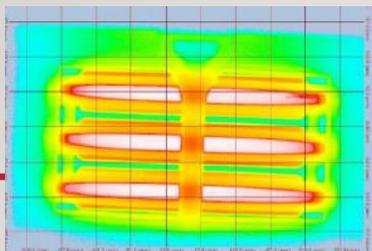
Заражение происходит во время контакта продукции с частями тела насекомого (лапками, крыльями, головой)



Именно муха становится причиной развития от 3 до 5 эпидемий инфекционных заболеваний в год только в России!!!

# Для борьбы с летающими насекомыми используют UV –ловушки

Принцип действия основан на активном привлечении насекомых при помощи ультрафиолетового излучения.



используются в присутствии персонала

не влияет на зрение и другие органы

- активность мухи от +6С  
- должны работать 24/7/365

## Типы UV-ловушек



### Ловушка с клеевой основой

Оснащается сменной клеевой пластиной. Предназначена для мониторинга контрольных точек и снижения риска распространения опасных бактерий.

**позволяет:**

- идентифицировать опасность
- скорректировать действия
- обеспечить постоянный мониторинг контрольных точек



### Ловушка с электроразрядной сеткой

Оснащается высоковольтной сеткой находящейся под напряжением 3800 Вольт. Предназначена для истребления насекомых в помещениях с непродуктивными товарами. Служит барьером перед влетом в помещения.

**позволяет:**

- сократить численность насекомых (не обеспечивает защиту от заражения пищевой продукции)

## Ошибка, ценой позитивного имиджа компании и здоровья покупателя



**Причина:** Ловушка с электроразрядной сеткой может провоцировать угрозу заражения

- Муха питается нечистотами, сидит на трупах животных и фекалиях.
- Ультрафиолетовое излучение притягивает насекомых в место установки ловушки.
- Высоковольтная сетка находится под напряжением 3800 Вольт.
- В момент соприкосновения насекомого с сеткой происходит короткое замыкание с характерным потрескиванием и запахом.
- Высокое напряжение разрывает насекомое на мелкие части.
- Зараженные части тела падают на поверхности и заражают продукцию.



3800 Вольт

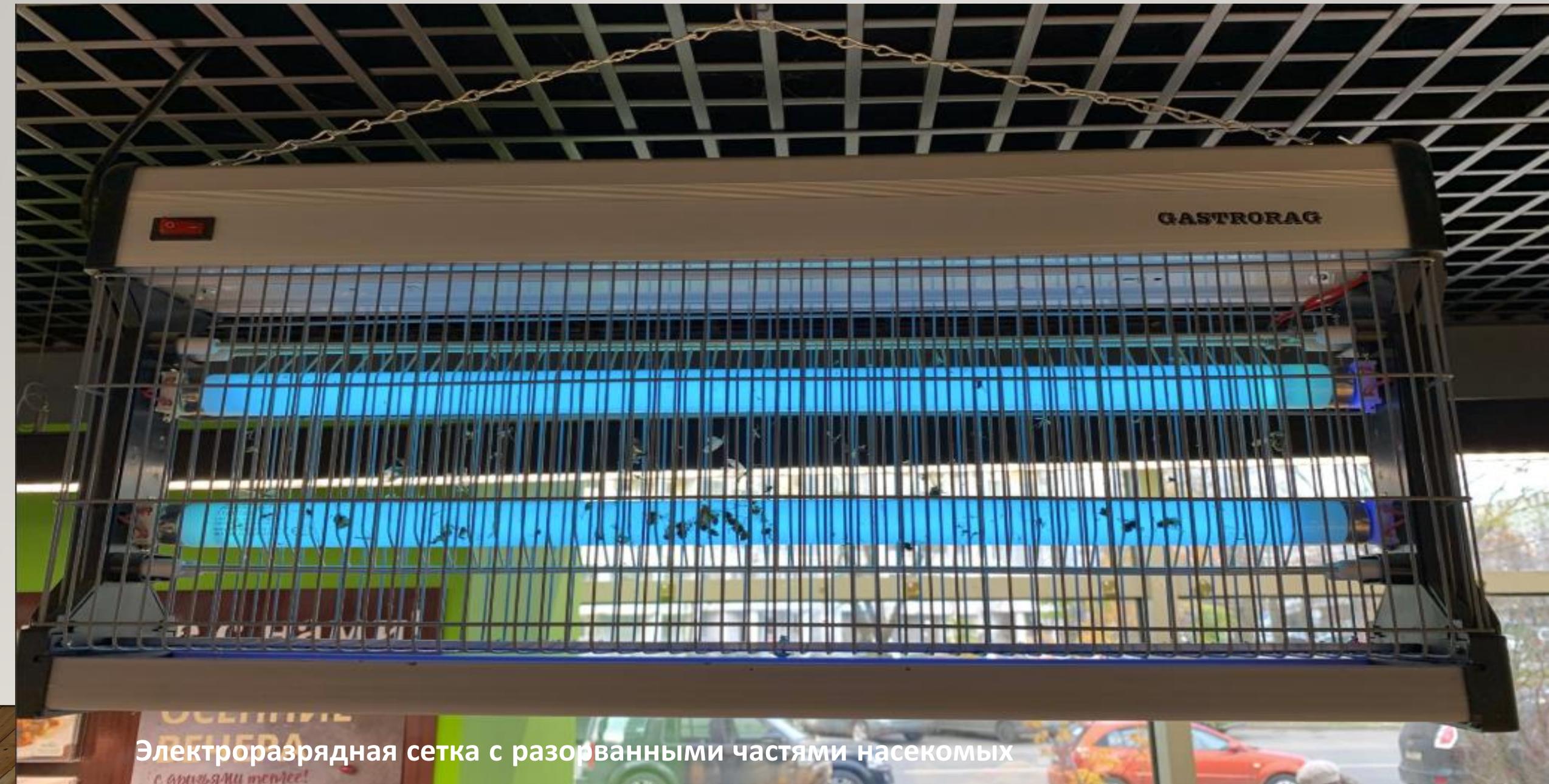


Муха переносит бактерии на лапках, крыльях и голове



**Правило: Использование электроразрядных ловушек в зонах с не упакованной продукцией - Запрещено!**

## UV-ловушка с электроразрядной сеткой



Электроразрядная сетка с разорванными частями насекомых

## Связь системы НАССР и UV-ловушек для насекомых

При производстве пищевой продукции обязателен контроль насекомых на всех этапах производства, хранения, переработки и реализации.



Для минимизации микробиологических опасностей необходима эффективная стратегия борьбы с летающими насекомыми.

**Ловушка для насекомых соответствует трём принципам НАССР:**

- идентифицирует опасности
- обеспечивает постоянный мониторинг критических контрольных точек
- проверяет успешность корректирующих действий



## ТИПОВЫЕ НАРУШЕНИЯ ПРИ УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ЛОВУШЕК ДЛЯ НАСЕКОМЫХ

### **1. В зонах с неупакованной продукцией размещаются электроразрядные ловушки.**

*- что провоцирует высокую угрозу заражения продуктов питания*

### **2. Нарушение мест установки приборов.**

*- ловушки размещаются непосредственно над неупакованной продукцией*

### **3. В ловушках установлены лампы без защиты от распада химических элементов и осколков.**

*- при бое незащищенной лампы осколки и химические вещества могут попасть в продукцию*

### **4. Установлены бытовые приборы без необходимой документации и параметров.**

*- ультрафиолетовая ловушка в первую очередь – это инструмент обеспечивающий пищевую безопасность!*

*- ловушка должна обладать свойствами и характеристикам для использования в промышленных целях.*

### **5. Отсутствует ПРОГРАММА для борьбы с летающими насекомыми.**

## Основные Рекомендации

1. В зонах с неупакованной продукцией используйте ловушки с клеевыми пластинами.
2. Соблюдайте требования к размещению приборов.
3. Используйте профессиональное оборудование с необходимыми параметрами (документация / ОСК лампы/ IP).
4. Мониторинг критических контрольных точек возможен только при использовании ловушек с клеевой пластиной.
5. Установите критические пределы для каждой ККТ и своевременно снимайте показания с клеевых пластин.
6. Используйте приборы 24 часа в сутки 365 дней в году.
7. Ведите учёт наработки времени прибора.
8. Требуйте от обслуживающих компаний (дезслужб) своевременно производить замену расходных материалов  
- срок службы люминесцентной лампы составляет 8000 часов,



ны состав



заполнения



# Привычные методы борьбы. Истребительные дезинсекционные мероприятия



Привычными методами борьбы с тараканами являются:

- влажная аэрозольная дезинсекция (ручными помповыми опрыскивателями, ранцевыми бензиновыми)
- фогация (генераторами холодного тумана (оборудование UVL)), генераторами горячего тумана).

Аэрозольная обработка



Фогация



Фогация



## Недостатки методов обработки:

1. Жидкие концентраты-инсектицидов имеют 3-й класс опасности (средне опасные препараты)
2. Риски с упакованной продукцией (на упаковке могут быть порывы, негерметичный шов, проколы)
3. Остановка производства и рабочих процессов (работы не могут производиться в присутствии персонала и негерметично закрытой продукции)
4. Требуется влажная уборка стеллажей, оборудования, офисных помещений



## Гелевые обработки

В международной практике все чаще отдают предпочтение гелевым обработкам.

Привлекатели, содержащиеся в гелях настолько сильные что способны привлечь насекомых даже в помещениях, где имеются обшитые гипсокартоном стены и потолки типа армстронг.

### Плюсы гелевой обработки:

- гель имеет 4-й класс опасности (малоопасный) что существенно снижает инсектицидную нагрузку на помещения, продукцию и персонал.
- более острый и эффективный результат в борьбе с тараканами (кишечное отравление на насекомое это более острое отравление, ввиду практически отсутствия как таковых защитных механизмов при попадании яда внутрь насекомого)
- не требует остановки технологических процессов
- не требует исключения персонала из помещений на время дезинсекции
- не требует специальной подготовки
- не требует глобальных, обширных трудозатрат после дезинсекции

### Методы нанесения геля



### Пневматический аппликатор



- Дозированная масса капли
- от 0.1 – до 3 грамм

### Гелевый диск (защита от внешних воздействий)



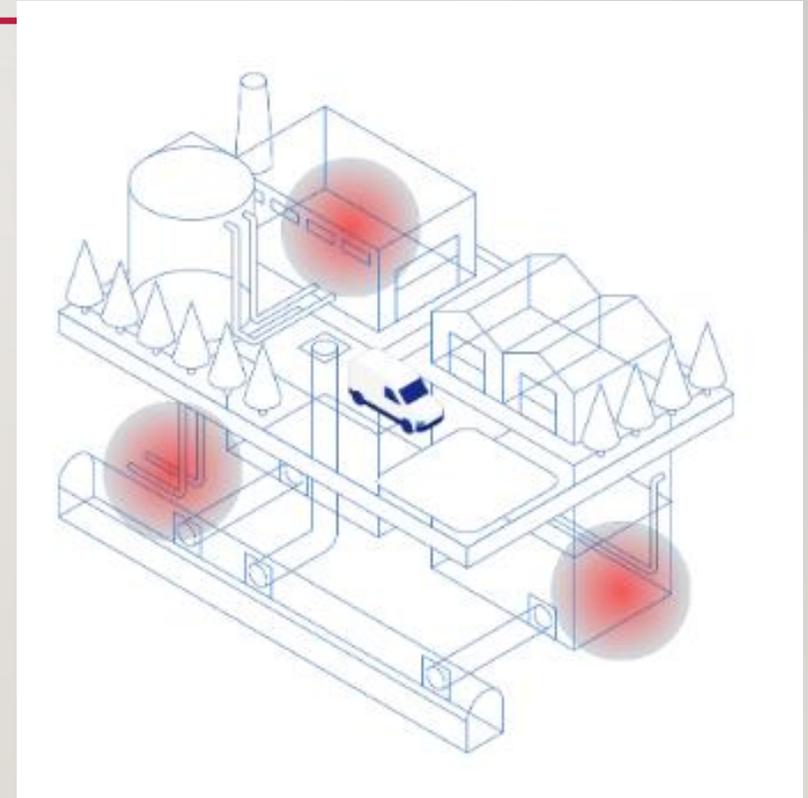
## ДЕРАТИЗАЦИЯ (комплексные меры по борьбе с грызунами)

**Дератизация - действия направленные на снижение негативных факторов, способствующих проникновению вредителей на объект**

---

**Пест-контроль включает мониторинг:**

- наличие погрызов на приманке
- наличие грызуна в дератизационном контейнере
- видовую принадлежность вредителей
- выявлять возможные причины появления грызунов:  
*где установлен контейнер с мусором, закрыт ли он*  
*наличие на объекте трещин / щелей,*  
*наличие/отсутствие дверных доводчиков, нащельников на*  
*воротах, проводить опрос сотрудников и т.д.*



# Точки контроля

## Три контура защиты:

### 1. Внутренний периметр забора.

Внутренний периметр по забору защищается приманочными контейнерами.  
Контейнеры должны быть зафиксированы и находится на расстоянии 10-15 метров



### 2. Внешний периметр здания.

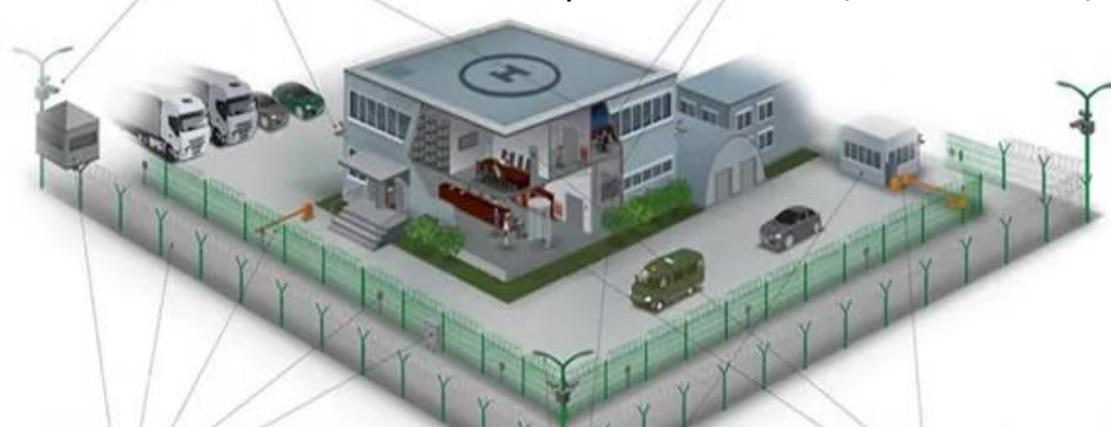
Внешний периметр здания защищается приманочными контейнерами.  
Контейнеры должны фиксироваться к стене, располагаться от всех входных групп с права и слева, на расстоянии 5 -10 метров



### 3. Внутренний периметр помещения.

**Согласно Пест-контролю ядов внутри помещения быть не должно!**

Внутри помещения используют специальные устройства с автоматической системой запирания дверцы.  
В среднем шаг установки составляет 5-10 метров. Необходимо устанавливать ловушку слева и справа от входных групп, фиксировать к стене при помощи гибкого крепежа (трос).  
Клеевые нетоксичные мониторы по ползающим и летающим вредителям в зонах повышенного риска.



Грызун прежде, чем зайти в помещение ищет приманку на внешней территории.  
Если он поел на улице, то снижается риск проникновения грызуна в помещение.

## Точками пест-контроля в дератизации являются приманочные контейнеры.

Современные станции для дератизации — это средство борьбы и одновременно мониторинга за грызунами.

Контейнеры должны отвечать первой цели пест-контроля:

«Максимальной безопасности для продукции, персонала и окружающей среды»

### Контейнер для пест-контроля

Твердый блок



Животные Жиры



### Истребительный контейнер



Отличия:

1. **Замок.** Защиту от несанкционированного доступа к приманке(ядам).
2. **Небольшой вход и его расположение.** Сокращает вероятность проникновения нецелевых животных.
3. **Крепление.** Исключает вероятность произвольного переноса, смещения контейнера.
4. **Шпалка.** Предотвращает вынос приманки из контейнера.
5. **Лоток.** Позволяет собирать крошку и защищает от распространения ядов на территорию заказчика.
6. **Материал.** Устойчивый к температуре пластик защищает отраву внешнего воздействия
7. **Защита от пыли и влаги.** Предотвращает от разбухания, загрязнения ядов и разносу их по территории.
8. **Размер и конструктивные особенности.** Обеспечивает для грызуна комфортное пребывание внутри контейнера.

**13 ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА И  
САНИТАРНО-  
ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ  
ПЕРСОНАЛА**



- **Соблюдение правил по гигиене**



# 13 ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА И САНИТАРНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА



- **Соблюдение правил по гигиене**



# Состояние здоровья



- ▶ **Начинать работу можно, убедившись в отсутствии у себя заболеваний ЖКТ (расстройство желудка, тошнота, рвота), ОРВИ (насморк, кашель, герпес), гнойничковых поражений кожи.**
- ▶ **Перед началом смены распишитесь в Журнале здоровья**

# Требования к личной, специальной и санитарной одежде

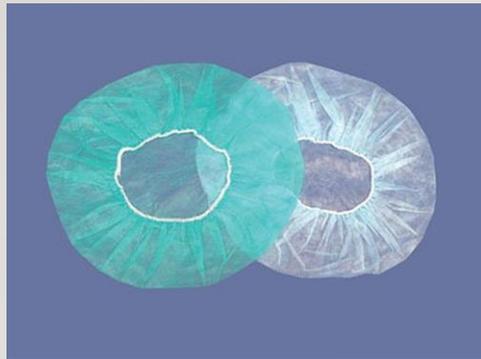
- Персонал, работающий в зонах или заходящий в зоны, где осуществляется обработка продукции и (или) материалов, подвергающихся внешнему воздействию, должен носить спецодежду, которая предназначена для этой цели, и которая должна быть чистой и в надлежащем состоянии (не быть рваной, не иметь потертостей или износа материала), спецодежда должна быть достаточно закрытой, чтобы волосы, пот и т.п. не могли загрязнить продукцию
- Одежда, обеспечивающая защиту пищевой продукции или соблюдение санитарно-гигиенических норм, не должна использоваться в иных целях
- Волосы, бороды и усы должны быть полностью прикрыты
- При использовании перчаток для контакта с продукцией они должны быть чистыми и в надлежащем состоянии.



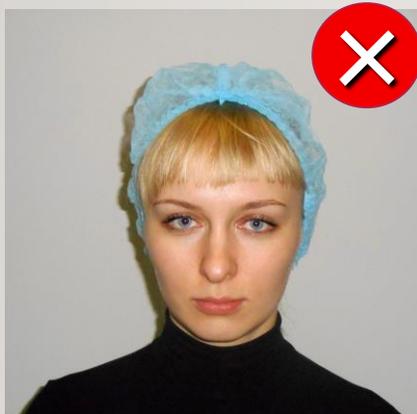
# Специальная одежда



# Специальная одежда



Новый клипберет  
каждую смену  
(белый/синий)



Клипберет полностью  
закрывает все волосы  
на голове и уши



При наличии бороды  
и/или усов надевать  
маску

# Специальная одежда

- Обувь, используемая в производственных помещениях, должна быть полностью закрытой и изготовленной из негигроскопичных материалов
- Каждый работник производства обеспечивается специальной одеждой в соответствии с утвержденными по ведомствам типовыми нормами. Если профессия отсутствует в Приказе Минтруда России от 09.12.2014 N 997н, то спецодежда выдается в количестве на усмотрение Руководства предприятия, но не менее 2 комплектов на 1 человека
- Смена специальной одежды производится по мере загрязнения, регулярно и эффективно стирается, ежедневно или не реже 1 раза в 7 дней.....

# Специальная одежда

Оператор



Одноразовая  
сетка для волос

Куртка/халат,  
брюки/  
комбинезон

Санитарная  
обувь с  
защитным  
подноском

Сотрудник ТО, грузчик



- Пронос личных вещей, таких как курительные принадлежности, лекарства, мобильные телефоны (за исключение лиц, которым разрешено пользование) и пр., на участки обработки, упаковки и хранения пищевой продукции ЗАПРЕЩЕН, работники хранят их только в специально отведенных для этого местах.
- Работники обязаны поддерживать порядок в индивидуальных шкафах, который обеспечит отсутствие мусора и грязной одежды
- ЗАПРЕЩЕНО хранить инструмент и оборудование, контактирующее с продукцией, в индивидуальных шкафах
- Посетители при входе в производственные помещения надевают одноразовую санитарную одежду (шапочка, одноразовый халат, бахилы) и проходят через санпропускник, при выходе утилизируют санитарную одежду. Нахождение в производственных помещениях без одноразовой санитарной одежды посетителям– ЗАПРЕЩЕНО



# Проход в чистую зону: раздевалка

Храните уличную и санитарную одежду в разных шкафчиках



# Состояние рук



**Короткие и чистые ногти**

**Отсутствие лака для ногтей и накладных ногтей**

**Отсутствие любых украшений (в том числе обручального кольца)**

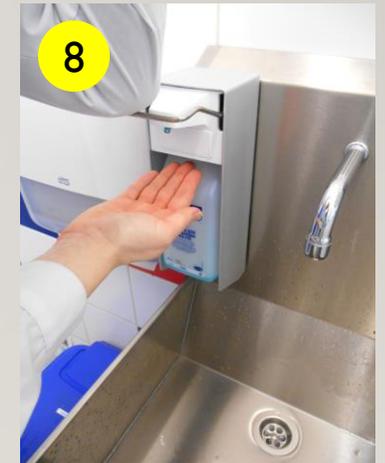
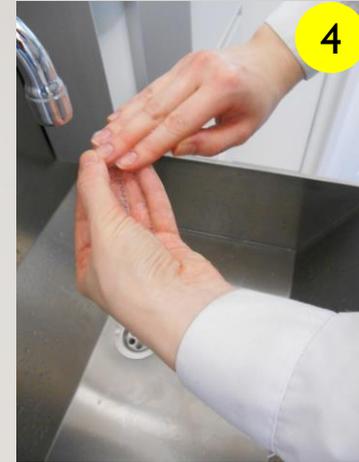
## Когда мыть руки?

- При входе в любые производственные помещения
- Перед началом работы
- В течение дня на рабочем месте с периодичностью, обеспечивающей их чистоту
- После мытья или санитарной обработки оборудования или уборки производственных помещений
- После контакта с любым потенциально загрязненным материалом
- При загрязнении рук
- После приема пищи, питья или сенсорного тестирования
- После посещения туалета
- После использования носовых платков, салфеток
- После работы с отходами и мусором
- После кашля или чихания
- После курения
- После перерыва перед возвращением к работе
- В любое другое время, когда руки могли загрязниться





# Как мыть руки?



# Посещение туалета



При посещении туалета:

1. Снять спецодежду
2. Снять клипберет
3. Посетить туалет
4. Вымыть руки
5. Надеть клипберет
6. Надеть спецодежду

# Украшения

Запрещены в производственных помещениях



- любые украшения;
- пирсинг на открытых частях тела;
- часы;
- стразы на одежде под спецодеждой;
- значки;
- символы вероисповедания;
- заколки для волос со стразами;
- накладные ресницы



- Все строительные материалы, используемые при строительстве, реконструкции «чистых зон» должны иметь санитарно-эпидемиологические заключения, выданные органами Роспотребнадзора РФ в установленном порядке
- Сотрудники, работающие в производственных зонах/чистых зонах должны иметь короткие и чистые ногти
- Запрещено употребление алкоголя и наркотических веществ на территории
- Спецодежда не должна иметь внешних карманов, чтобы предотвратить утерю мелких предметов (очки, карандаши) и попадания их в продукцию
- Запрещается ношение спецодежды вне производственных и «чистых зон»
- Запрещается использование степлера и любых видов металлических скрепок, скобок и кнопок.
- Запрещено использование марли на производстве (исключением может служить только помещения лаборатории)
- В производственной зоне запрещены нитки и шнурки, даже для временного ремонта.
- Запрещается использовать тару из-под продукта для хранения моющих жидкостей, масел, смазок, гаек, болтов и т.п.
- После проведения ремонтных работ место ремонта необходимо очистить от мусора



# Где можно принимать пищу?



**Прием пищи осуществляется в столовой.**

**Для прохода в столовую используйте правила выхода из чистой  
зоны**

# Где можно пить?



В производственных помещениях разрешено пить только воду из кулеров, не отходя от них, из пластиковых одноразовых стаканов.

Приносить и принимать другие напитки **запрещено**.



# Места для курения

Курение разрешено только в специально отведенных для этого местах.



Категорически запрещено курить во всех остальных местах.

Запрещено посещать место для курения в санитарной одежде и обуви.



## **14. ПРОДУКЦИЯ, ПОДЛЕЖАЩАЯ ПЕРЕРАБОТКЕ**

### **14.1. Общие требования**

---

- Вся продукция, подлежащая переработке, должна храниться, транспортироваться и использоваться таким образом, чтобы это не отразилось на ее безопасности, качестве, прослеживаемости и нормативно-правовом соответствии.**

## **14. ПРОДУКЦИЯ, ПОДЛЕЖАЩАЯ ПЕРЕРАБОТКЕ**

### **14.2. Хранение, обозначение и прослеживаемость**

- 
- **Хранимая продукция, подлежащая переработке, должна быть защищена от микробиологического, химического загрязнения или загрязнения посторонними веществами.**
  - **Должны документироваться и выполняться требования к изолированию продукции, подлежащей переработке (например, аллергеносодержащей продукции).**
  - **Продукция, подлежащая переработке, должна иметь четкое обозначение и (или) четкую маркировку для обеспечения ее прослеживаемости.**
  - **Следует вести записи прослеживаемости продукции, подлежащей переработке.**
  - **Должны вестись записи по классификации продукции, подлежащей переработке, или по причинам, по которым продукция таковой признана (например, наименование продукции, дата выпуска, рабочая смена, происхождение, срок хранения).**
- 

## **14. ПРОДУКЦИЯ, ПОДЛЕЖАЩАЯ ПЕРЕРАБОТКЕ**

### **14.3. Использование продукции, подлежащей переработке**

---

- **В тех случаях, когда продукция, подлежащая переработке, добавляется в продукт в процессе его производства, должно быть установлено ее допустимое количество, вид и условия такого добавления. Стадия процесса, на которой добавляется продукция, подлежащая переработке, и способ добавления (включая все необходимые подготовительные этапы) должны быть определены.**
- **Когда работы по переработке включают изъятие продукта из заполненных или завернутых упаковок, должны быть предприняты меры контроля, гарантирующие, что удаление и отделение упаковочных материалов выполнено, а загрязнение продукции посторонними веществами исключено.**

## **15. ПРОЦЕДУРЫ ОТЗЫВА ПРОДУКЦИИ (ТРЕБОВАНИЯ П.8.4 ГОСТ Р ИСО 22000-2019)**

---

### **➤ 15.1. Общие требования**

**➤ Должны быть внедрены системы, обеспечивающие идентификацию, локализацию и изъятие из соответствующих звеньев цепи поставки продукции, не отвечающей нормам безопасности пищевой продукции.**

### **➤ 15.2. Требования к отзыву продукции**

**➤ Следует иметь перечень основных контактных лиц на случай отзыва продукции.**

**➤ В тех случаях, когда продукция изымается вследствие непосредственных угроз здоровью, подлежит оцениванию безопасность другой продукции, изготавливавшейся при тех же условиях.**

**➤ Следует учитывать необходимость публичного оповещения.**



# 16. СКЛАДИРОВАНИЕ

## 16.1. Общие требования

- Материалы и продукцию следует хранить в чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от пыли, конденсата, паров, запахов или других источников загрязнения.
- 

## 16.2. Хранение на складах

- Должно быть предусмотрено результативное регулирование температуры, влажности и других окружающих условий при складировании, когда этого требуют технические условия на продукцию или ее хранение.
- При штабелировании продукции рекомендуется уделять внимание мерам, необходимым для защиты нижних слоев.
- Отходы производства и химические вещества (чистящие средства, смазочные материалы и пестициды) должны храниться отдельно.
- Должна быть предусмотрена отдельная зона или иные средства изолирования материалов, обозначенных как несоответствующие.
- Должна соблюдаться установленная система оборота товарных запасов (FIFO/FEFO).
- На участках хранения пищевых ингредиентов или пищевой продукции не должны использоваться работающие на бензине или дизельном топливе вилочные погрузчики.

## 16. СКЛАДИРОВАНИЕ

### 16.3. Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры

- Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры должны поддерживаться в рабочем состоянии, чистоте и в условиях, соответствующих установленным техническим требованиям.
- Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры должны обеспечивать защиту от повреждения или загрязнения продукции. Следует использовать регулирование температуры и влажности, и соответствующие показания должны регистрироваться, если это требуется организацией.
- В случае использования одних и тех же автотранспортных средств, транспортеров и контейнеров для пищевой и непищевой продукции они должны подвергаться очистке между загрузками.
- Контейнеры для насыпных грузов должны использоваться для перевозки только пищевой продукции. Если это требуется организацией, контейнеры для насыпных грузов должны использоваться только для определенных материалов.

## 17. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКЦИИ И ИНФОРМИРОВАННОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

---

- Информация о продукции должна предоставляться потребителям таким образом, чтобы они имели возможность понять основные характеристики продукции и сделать осознанный выбор.
- Информация может быть представлена на этикетке или иными средствами, такими как веб-сайты и рекламные объявления компании, и может включаться в инструкции по хранению, приготовлению и обслуживанию, прилагаемые к продукции.

# 18. ЗАЩИТА ПРОДУКЦИИ, БИОБДИТЕЛЬНОСТЬ И БИОТЕРРОРИЗМ

## 18.1. Общие требования

- ❖ Каждое предприятие должно оценивать опасность для продукции, которую представляют потенциальные акты саботажа, вандализма или терроризма, и должно принимать соответствующие защитные меры.
- 

## 18.2. Контроль доступа

- ❖ Должны быть обозначены, нанесены на схему и должны подлежать контролю доступа потенциально уязвимые зоны на предприятии.
- ❖ Если это практически возможно, доступ должен быть физически ограничен за счет использования замков, электронных карт-ключей или других систем.

# Биотерроризм - применение в качестве средства уничтожения людей биологических агентов



- Около 17 стран обладают готовым биологическим оружием
- Всего в мире насчитывается около 1000 банков микроорганизмов
- В 20 веке зарегистрировано более 100 случаев незаконного использования биологических агентов, 19 из которых представляли собой террористические акты

В период с 1950-х до 2000-х годов произошло несколько десятков актов преднамеренного пищевого заражения и загрязнения продукции, вызвавших широкий резонанс. Начиная с 2000-го года по настоящее время произошло более 60 крупных инцидентов, связанных с жалобами потребителей, случаями отравления и другими тяжелыми широкомасштабными последствиями для здоровья населения.

## ИЗВЕСТНЫЕ ПРИМЕРЫ БИОТЕРРОРИЗМА

**Великобритания, 2005 г.**

Крупный британский производитель хлебобулочных изделий направил в правительство отчет о том, что несколько покупателей обнаружили в упакованных батонах хлеба осколки стекла и швейные иглы.

**Германия, 2017 г.**

Мужчина отравил пять банок детского питания в супермаркете этиленгликолем и потребовал по электронной почте от руководителей крупных торговых сетей ФРГ 10 млн евро, иначе он угрожал отравить еще 20 видов продукции других производителей. В результате зараженное питание нашли и изъяли, злоумышленник был задержан.

**Австралия, 2018 г.**

В сентябре австралийские супермаркеты начали массово отзываться из продажи клубнику после госпитализации 21-летнего мужчины. Он проглотил иголку, оказавшуюся внутри ягоды. В ходе проверки отозванной продукции иглы были обнаружены в клубнике семи австралийских производителей. По данным Минсельхоза Австралии, отрасль понесла убытки в размере 115 млн долларов США.

в 2002 г. Всемирная организация здравоохранения назвала биотерроризм одной из главных угроз здоровью в XXI веке и призвала к внедрению на предприятиях программ по защите пищевой продукции от преднамеренного заражения и загрязнения. После многочисленных подтвержденных инцидентов умышленного отравления или порчи продуктов питания, в мире ужесточаются требования к разработке таких схем, а их внедрение во многих странах является обязательным на законодательном уровне.

## ОСНОВНЫЕ ПРИЧИНЫ БИОТЕРРОРИЗМА

**Идеологические** (например, активисты движения «зеленых» хотят навредить имиджу компании, поэтому портят его мясную продукцию).

**Поведенческие** (представьте обиженного сотрудника, «непризнанного гения». Он считает себя недооцененным в компании и таким жестоким образом мстит работодателю).

**Психические заболевания**

**Финансовые** и др.

Однако, не так важны причины, побуждающие злоумышленников целенаправленно вредить большому количеству людей, как потенциальная опасность их действий.

Игнорировать угрозу биотерроризма сегодня нельзя.

Поэтому ВАЖНО участникам пищевой отрасли внедрять эффективные стратегии защиты, которые во-первых помогут обеспечить соответствие нормативно-правовым требованиям, а во-вторых, укрепят доверие потребителей к бренду.

## Оценка эффективности системы защиты пищевой продукции от преднамеренного заражения на предприятии включает вопросы:

- Есть ли на предприятии выделенная группа по защите пищевой продукции, обладают ли ее участники необходимыми знаниями и компетентностью?
- Была ли проведена и задокументирована оценка рисков?
- Все ли релевантные угрозы учтены?
- Область оценки рисков: вся ли цепь поставок или только собственное предприятие?
- Применяется ли какая-либо методология для определения значимости угроз?
- Если идентифицированы значимые угрозы, составлен ли в письменном виде План по защите пищевой продукции?

## Оценка эффективности системы защиты пищевой продукции от преднамеренного заражения на предприятии включает вопросы:

- Как обстоит дело с обучением и коммуникацией?
- Оценивается ли результативность процесса по защите пищевой продукции в соответствии с требованиями, изложенными в Главе 9 стандарта ISO 22000:2018 («Оценка выполнения»)?
- Проводится ли на регулярной основе анализ, достаточна ли частота проведения анализа?
- Готова ли группа реагирования на чрезвычайные ситуации принять необходимые меры (пункт 8.4 стандарта ISO 22000:2018)?
- Все ли перечисленные выше пункты должным образом внедрены в систему менеджмента пищевой безопасности на предприятии (записи, осведомленность людей, охрана предприятия, внутренние аудиты, анализ со стороны руководства и др.)?

# ПРИМЕР ПРОЦЕДУРЫ ПО БИОТЕРРОРИЗМУ

## 3 Термины и сокращения

**Биотерроризм** – это преднамеренное скрытое применение несанкционированных действий с целью поражения сырья, упаковочных материалов, полуфабрикатов или готового продукта, которое может повлечь причинение вреда здоровью потребителей.

**Бдительность** - это состояние психики человека, которая выражается в постоянной настороженности к окружающей действительности, а также это зрительный навык, который сопровождается постоянным контролем окружающей обстановки на предмет выявления потенциально - опасных угроз представляющий опасность для жизни и здоровья конкретного человека. Это готовность человека быстро реагировать на ожидаемые и неожиданные события.

**Саботаж** - умышленное неисполнение или небрежное исполнение определённых обязанностей.

**Инцидент** – любая внештатная ситуация произошедшая с готовой продукцией, сырьем, тарой или вспомогательными материалами на производственном участке.

# **ПРИМЕР ПРОЦЕДУРЫ ПО БИОТЕРРОРИЗМУ**

## **4.1 Группы лиц, склонные к проведению биотерроризма**

- **недовольные сотрудники;**
- **бывшие сотрудники;**
  - **подрядчики;**
- **временные сотрудники;**
- **водители автотранспорта;**
  - **посетители;**
  - **жители стран СНГ;**

# **ПРИМЕР ПРОЦЕДУРЫ ПО БИОТЕРРОРИЗМУ**

## **4.2 Контроль доступа**

- посетителей, персонала и подрядчиков
  - к инженерным коммуникациям
- к сырью, готовому продукту, упаковочным и вспомогательным материалам\ul>- к технологическим процессам

# ПРИМЕР ПРОЦЕДУРЫ ПО БИОТЕРРОРИЗМУ

## 4.6 Действия по восстановлению от биотерроризма

4.6.1 В случае возникновения инцидента необходимо произвести Процедуру «Система прослеживания».

4.6.2 При выявлении всего объема продукции, которая подверглась биотерроризму, на собственных складах или производстве необходимо применить Инструкцию «Обращение с несоответствующей продукцией».

4.6.3 При выявлении продукции, которая подверглась биотерроризму, и случайно попала к потребителю, необходимо применить отзыв и изъятие продукта в соответствии с Инструкцией «Обращение с несоответствующей продукцией» и Процедуру «Управление нештатными ситуациями и случаями изъятия и отзыва продукции»

## Пример Оценка чувствительности зон

№	Угроза	Вероятность	Тяжесть	Опасность	Мероприятие
1	Проникновение на территорию	1	1	1	Пропускная система
2	Заражение на складе сырья и упаковочных материалов	1	1	1	Назначен ответственный. Видеонаблюдение на территории склада
3	Заражение в комнате для инвентаря	1	2	2	Закрытое на ключ помещение
4	Открытый продукт:	1	2	2	Отслеживание персоналом производственного участка. Видеонаблюдение на территории производственных подразделений
5	Заражение на складе готовой продукции	1	1	1	Назначен ответственный. Видеонаблюдение на территории склада
6	Транспортировка готового продукта	1	1	1	Осмотр автотранспорта

# ПРИМЕР ПРОЦЕДУРЫ ПО БИОТЕРРОРИЗМУ

## 5 Ответственность

*Директор по безопасности несет ответственность за:*

- *своевременное оповещение Генерального директора о нештатных ситуациях, связанных с биотерроризмом;*
- *оценку чувствительных зон;*

*Директор по производству несет ответственность за:*

- *контроль доступа к удобрениям, кислоте и другим препаратам;*
- *своевременное оповещение Директора по безопасности о нештатных ситуациях, связанных с биотерроризмом в производственных помещениях;*
- *оценку чувствительных зон;*

*Главный инженер несет ответственность за:*

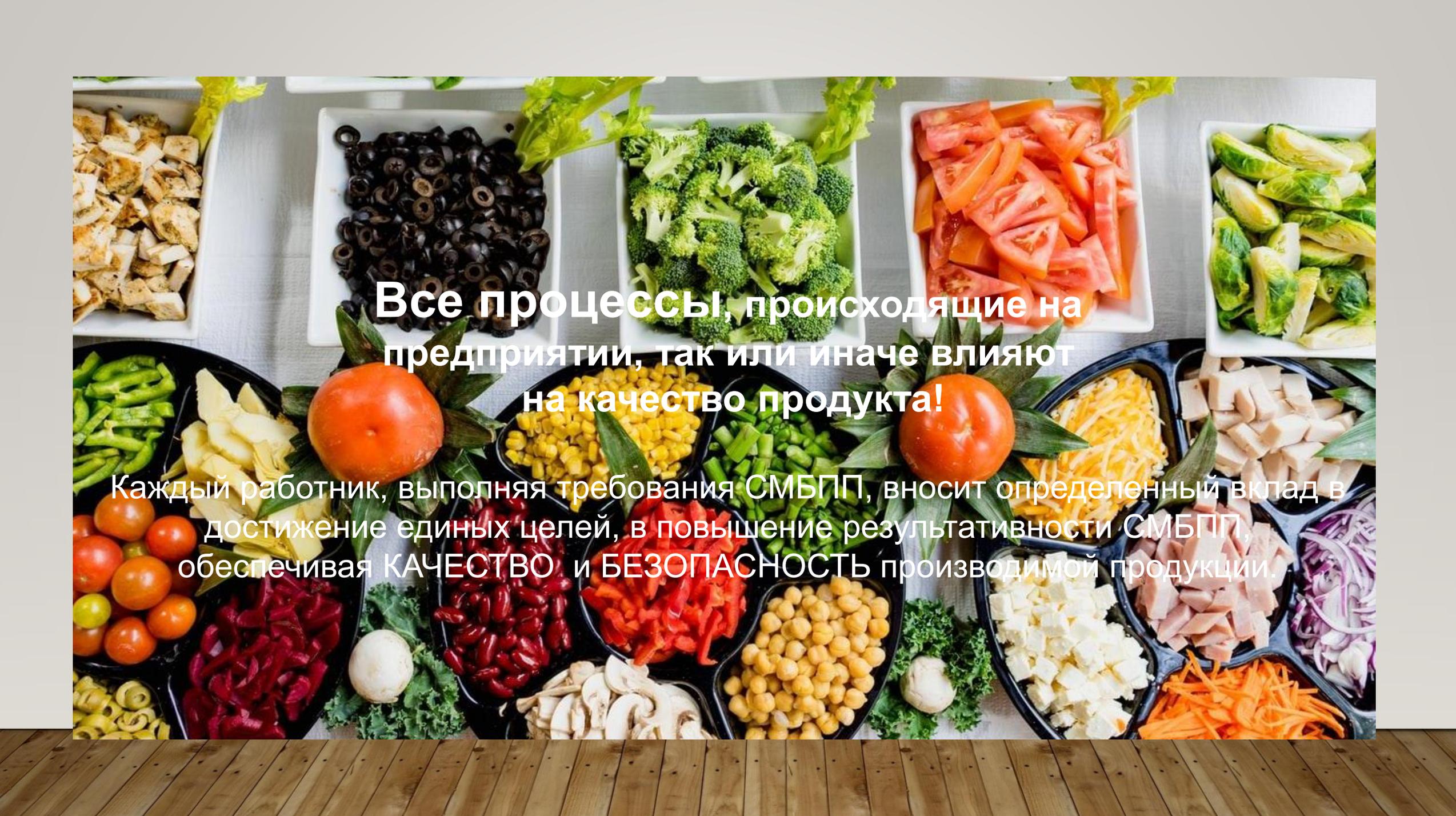
- *контроль доступа к инженерным коммуникациям;*
- *своевременное оповещение Директора по безопасности о нештатных ситуациях, связанных с биотерроризмом;*
- *оценку чувствительных зон;*

*Начальник склада несет ответственность за:*

- *контроль доступа в складские помещения;*
- *контроль доступа к моющим, чистящим, дез.средствам и смазочным материалам;*
- *визуальный осмотр и контроль автотранспорта;*
- *своевременное оповещение Директора по безопасности о нештатных ситуациях, связанных с биотерроризмом в складских помещениях;*
- *оценку чувствительных зон;*

*Директор по качеству несет ответственность за:*

- *разработку, внедрение, ознакомление и пересмотр данной процедуры;*
- *оценку чувствительных зон;*

A top-down view of a wooden table covered with various fresh vegetables and fruits. The items are arranged in several white and black trays. The white trays contain: a tray of cubed chicken, a tray of black olives, a tray of broccoli, a tray of sliced tomatoes, and a tray of sliced cucumbers. The black trays contain: green beans, sliced pineapple, a whole tomato, corn, green peas, another whole tomato, shredded cheese, cubed chicken, cherry tomatoes, sliced red peppers, chickpeas, sliced mushrooms, sliced onions, and shredded carrots. The background is a light-colored wooden floor.

**Все процессы, происходящие на предприятии, так или иначе влияют на качество продукта!**

Каждый работник, выполняя требования СМБПП, вносит определенный вклад в достижение единых целей, в повышение результативности СМБПП, обеспечивая **КАЧЕСТВО** и **БЕЗОПАСНОСТЬ** производимой продукции.