ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 59564— 2021

Торговля

РУКОВОДСТВО ПО АУДИТУ УСЛОВИЙ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В РАМКАХ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Часть 1

Общие положения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2021

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Обществом с ограниченной ответственностью «Академия Консалтинга и Инноваций» (ООО «Академия Консалтинга и Инноваций»), Автономной некоммерческой организацией «СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» Торгово-промышленной палаты Российской Федерации (АНО «СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» ТПП РФ) с участием организаций — членов Ассоциации компаний розничной торговли (АКОРТ)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 июня 2021 г. № 554-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2021

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Общие положения 2
5 Планирование и подготовка аудитов 4
6 Порядок проведения аудитов второй стороны 5
7 Требования к аудиторам 8
Приложение А (рекомендуемое) Примерная форма отчета по аудиту производителя (поставщика) пищевой продукции 10
Приложение Б (рекомендуемое) Примерный перечень базовых критериев, объектов и документальных свидетельств при проведении аудитов пищевой продукции в рамках системы менеджмента пищевой безопасности 11
Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Торговля

РУКОВОДСТВО ПО АУДИТУ УСЛОВИЙ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В РАМКАХ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Часть 1

Общие положения

Trade. Guidelines for the audit of food production conditions in the food safety management system. Part 1. General provisions

Дата введения — 2021—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие положения по проведению аудита условий производства пищевой продукции, организуемого торговыми организациями.

Настоящий стандарт рекомендуется для применения при организации внешних аудитов производителей (поставщиков) пищевой продукции в рамках системы менеджмента пищевой безопасности.

Аудиты первой и третьей стороны не являются предметом настоящего стандарта.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО/МЭК 17021-1 Оценка соответствия. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента. Часть 1. Требования

ГОСТ Р ИСО 19011—2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента

ГОСТ Р ИСО 22000 Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

Издание официальное

3.1 **аудит производителей [поставщиков] пищевой продукции:** Систематический, независимый и документированный процесс установления объективного свидетельства аудита и его объективной оценки для получения степени соответствия критериям аудита.

Примечания

1 Аудит проводят для предоставления доказательств соблюдения положений законодательства Российской Федерации, связанных с производством пищевой продукции, в том числе условий договорных обязательств.

2 Различают внутренние и внешние аудиты. Внутренние аудиты — аудиты первой стороны — организуют и проводят производители продукции с целью анализа функционирования системы менеджмента безопасности и качества или иных внутренних целей организации. Внутренние аудиты могут осуществляться собственными силами — внутренними аудиторами или с привлечением внешних аудиторов. К внешним аудитам относят аудиты второй и третьей стороны. Аудиты третьей стороны проводят внешние независимые организации, осуществляющие подтверждение соответствия согласно ГОСТ Р ИСО/МЭК 17021-1.

3.2 **заказчик аудита:** Организация, заказавшая аудит.

Примечание — В настоящем стандарте в качестве заказчика аудита выступает торговая организация.

3.3 **проверяемая организация:** Организация, подвергающаяся аудиту.

3.4 **область аудита:** Объем и границы аудита.

Примечание — Область аудита включат в себя описание мест проведения аудита, функций, структурных единиц, видов деятельности и процессов, а также предполагаемый период времени.

3.5 **программа аудита:** Мероприятия по проведению одного или нескольких аудитов, запланированные на конкретный период времени и направленные на достижение конкретной цели.

3.6 **критерии аудита:** Совокупность требований, используемых как основа для сравнения с ними объективного свидетельства.

3.7 **выводы аудита:** Результат оценки собранных свидетельств аудита в зависимости от критериев аудита.

Примечание — Выводы аудита указывают на соответствие или несоответствие критериям.

3.8 **заключение по результатам аудита (отчет по аудиту):** Итоги аудита после рассмотрения целей аудита и всех выводов аудита.

3.9 **соответствие:** Выполнение требований.

3.10 **несоответствие:** Невыполнение требований.

3.11 **аудиторская группа:** Одно или несколько лиц, проводящих аудит, при необходимости поддерживаемых техническими экспертами.

3.12 **главный аудитор:** Руководитель аудиторской группы.

3.13 **аудитор:** Лицо, которое проводит аудит и обладает необходимой компетентностью.

3.14 **куратор аудитов:** Специалист организации, отвечающий за организацию и проведение аудитов второй стороны по заявкам заказчиков аудита.

3.15 **кандидат в аудиторы (стажер):** Специалист, имеющий необходимое образование, но недостаточный опыт работы по проведению аудитов.

4 Общие положения

4.1 Общие требования к аудитам производителей (поставщиков) пищевой продукции

Аудиты производителей (поставщиков) пищевой продукции, заказчиком которых является торговая организация, относят к внешним аудитам — аудитам второй стороны. Аудиты второй стороны проводят стороны, заинтересованные в деятельности проверяемой организации, например потребители или другие лица от их имени. В настоящем стандарте торговую организацию можно идентифицировать как покупателя, поскольку она приобретает продукцию у производителей (поставщиков), а также может выступать от имени покупателя в случаях проведения внепланового аудита по жалобам покупателя.

Аудиты второй стороны могут проводиться собственными силами инициатора (заказчика) аудита, то есть торговой организацией, или с привлечением независимой экспертной организации на основании договора.

Примечание — В зависимости от исполнителей аудита договор на проведение аудита заключается между производителем (поставщиком) пищевой продукции и выбранной экспертной организацией или заказчиком аудита и экспертной организацией, проводящей аудит.

Вне зависимости от исполнителей аудита, требования к процедурам, порядку проведения аудита, а также компетенциям аудиторов должны соблюдаться согласно настоящему стандарту в полном объеме. Кроме того, при проведении аудитов внутренними аудиторами торговой организации должны быть обеспечены принципы беспристрастности, объективности заключений аудита, отсутствия постороннего влияния, оказываемого на результаты аудита, и отсутствия конфликта интересов. Риски потери независимости аудита должны быть идентифицированы и управляемы.

4.2 Цели проведения аудита

К целям проведения внешнего аудита производителей (поставщиков) пищевой продукции относят:

- проверку способности производителя производить пищевую продукцию, соответствующую установленным нормативным и правовым актам Российской Федерации, Евразийского экономического союза ([1] и другим техническим регламентам, относящимся к пищевой продукции и процессам), в том числе проверку условий производства пищевой продукции в рамках системы менеджмента пищевой безопасности по ГОСТ Р ИСО 22000;
- определение способности поставщика поставлять безопасную пищевую продукцию стабильного качества.

4.3 Виды аудита

4.3.1 Различают следующие виды аудитов:

- аудит потенциального поставщика и/или производителя (аудит до заключения контракта);
- мониторинговый регулярный аудит поставщиков и/или производителей, включая плановый, внеплановый и повторный аудит;
- ситуативный аудит, устанавливающий причины проблем с безопасностью и качеством продукции и/или других проблем поставок от действующих контрагентов;
- неанонсированный аудит.

Примечание — Аудит без предварительного согласования конкретной даты проведения.

4.3.2 Внеплановый аудит проводят по инициативе заказчика аудита при выявлении несоответствий, связанных с безопасностью и качеством продукции поставщика, например наличие отрицательных протоколов испытаний, жалоб потребителей. Внеплановые аудиты могут проводиться в зависимости от требований заказчика как в полном объеме по всем критериям аудита, так и в сокращенном виде, например, ситуативный аудит.

Повторный аудит представляет собой аудит по контролю выполнения корректирующих мероприятий по результатам предыдущего аудита.

4.3.3 Аудиты производителей (поставщиков) пищевой продукции проводят по заявке заказчика аудита (торговой организации) с целью определения соответствия проверяемой организации требованиям заказчика в рамках системы менеджмента пищевой безопасности. Проверяемая организация имеет право самостоятельно обратиться с заявкой на проведение аудита в торговую организацию.

4.4 Объекты аудита

4.4.1 Объектами аудитов пищевой продукции в рамках системы менеджмента пищевой безопасности являются:

- предприятия агропромышленного комплекса и организации, участвующие в цепи создания пищевой продукции, которые выращивают, производят, изготавливают пищевую продукцию для последующих поставок в торговые организации.

Примечание — К организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции, относят: сельскохозяйственное производство — животноводство, земледелие; переработку — скоропортящиеся продукты животноводства и растительные продукты; продукты с длительным сроком хранения при комнатной температуре; сферу общественного питания;

- складские комплексы (осуществляющие хранение пищевой продукции).

4.4.2 Предметом проверки в процессе аудита являются:

- условия и процессы производства пищевой продукции, включая обеспеченность производственными помещениями, оснащение и применение технологического оборудования, инвентаря, организация производственных циклов и цепочки производственных процессов, сырьевые материалы, упаковка и готовая продукция;

- система поставок пищевой продукции, включая процессы хранения и транспортирования;
- система менеджмента пищевой безопасности в целом или отдельные процессы системы менеджмента.

4.5 Принципы проведения аудита

Согласно ГОСТ Р ИСО 19011—2012 (раздел 4) процесс проведения аудита основан на соблюдении таких принципов, как: честность, беспристрастность, должная профессиональная осмотрительность; конфиденциальность, независимость; подход, основанный на объективных свидетельствах, риск-ориентированный подход. Эти принципы позволяют сделать аудит результативным и надежным инструментом поддержания политики руководства и управления, обеспечивая получение информации, на основе которой организация может улучшать характеристики своей деятельности. Соблюдение этих принципов является необходимым условием для предоставления объективных и достаточных заключений по результатам аудита.

4.6 Аудиты проводят, как правило, на функционирующих предприятиях, без приостановки выпуска (производства) продукции или складских операций.

4.7 Аудиты производителей (поставщиков) пищевой продукции осуществляют специалисты, отвечающие требованиям раздела 7.

4.8 Результаты аудитов оформляют документально в виде заключения по результатам аудита — отчета по аудиту. Форму отчета определяет заказчик до начала проведения аудита. Если форма отчета заказчиком не определена, рекомендуется использовать примерную форму в соответствии с приложением А.

4.9 Управление инфраструктурой и производственной средой, используемыми при проведении аудита (персональными компьютерами, средствами связи, программным обеспечением, помещениями, оборудованием рабочих мест и т. д.), осуществляется в соответствии с внутренними (локальными) документами проверяемой организации.

4.10 В случае возникновения препятствий, не позволяющих проводить аудит в офлайн-режиме, например сложная эпидемиологическая ситуация в регионе и иные обстоятельства непреодолимой силы, по решению заказчика аудит может быть проведен в форме дистанционной оценки, совмещенной с документарной оценкой системы менеджмента качества и безопасности производителя (поставщика). Дистанционный аудит проводится без выезда на места осуществления деятельности производителя (поставщика) с применением электронных средств связи и видео-конференц-связи, с использованием дистанционной идентификации физических лиц, помещений, оборудования и геолокации мест осуществления деятельности со стороны производителя. При этом заказчик аудита и производитель (поставщик) должны обеспечить гарантии того, что такие работы проводятся персоналом, имеющим соответствующий уровень компетентности. Дистанционная оценка не проводится, если такой формат проведения оценки создает неприемлемые риски объективной оценки производителя (поставщика) и достижения целей аудита.

5 Планирование и подготовка аудитов

5.1 Планирование аудитов производителей (поставщиков) пищевой продукции осуществляют кураторы аудитов.

Ответственность за планирование, мониторинг выполнения запланированных аудитов, а также правильность оформления отчетов по аудиту возлагается на куратора аудитов, которого назначает руководство заказчика аудитов.

5.2 Программа аудита

Для проведения аудита должна быть разработана программа аудита. Программа аудита должна включать в себя информацию и ресурсы, необходимые для организации аудитов, их результативного и эффективного проведения в установленные временные сроки, а также может включать в себя следующую информацию:

- цели для программы аудита;
- объем/количество/типы/места проведения и график проведения аудитов;
- процедуры программы аудита;
- критерии аудита;

- методы аудита;
- формирование аудиторской группы;
- необходимые ресурсы, включая расходы на командировки и размещение аудиторов;
- процессы, связанные с соблюдением конфиденциальности, обеспечением защиты информации, и другие подобные вопросы.

5.3 При планировании аудитов должно быть обеспечено проведение их в сроки, установленные и/или согласованные с заказчиком аудита. Куратор аудитов разрабатывает график аудитов на год с разбивкой по месяцам. При необходимости в график аудитов могут быть внесены изменения.

5.4 Плановый аудит производителей (поставщиков) пищевой продукции рекомендуется осуществлять не реже одного раза в год, но не чаще двух раз в год. Периодичность проведения аудитов производителей (поставщиков) пищевой продукции устанавливается заказчиком аудитов.

Примечание — Производитель (поставщик) пищевой продукции обязан разрешить проведение внепланового аудита, если его инициировал заказчик, в случаях, когда выявлено несоответствие товара нормативным и правовым актам Российской Федерации, Евразийского экономического союза (ЕАЭС) или договорным положениям (условиям договора).

5.5 Куратор аудитов осуществляет планирование предстоящего аудита, устанавливает связь с проверяемой организацией, передает информацию, необходимую для подготовки к аудиту, в том числе цели, область, критерии и предполагаемые сроки проведения аудита.

5.6 Для проведения аудита назначается один аудитор или аудиторская группа, в этом случае одного из членов аудиторской группы назначают руководителем группы (главным аудитором). В состав аудиторской группы аудита могут быть включены при необходимости технические эксперты, а также стажеры (кандидаты в аудиторы). До начала аудита главный аудитор или назначенный аудитор должен провести инструктаж со всеми аудиторами.

5.7 Программа, порядок и даты проведения аудитов в обязательном порядке должны быть заблаговременно доведены до руководства проверяемой организации и согласованы с ним.

5.8 При необходимости по решению заказчика может проводиться неанонсированный аудит условий производства пищевой продукции. В этом случае дату аудита с проверяемой организацией предварительно не согласовывают.

5.9 Подготовка аудита

5.9.1 Перед началом аудита главный аудитор (назначенный аудитор) должен:

- ознакомить руководство и ответственных сотрудников проверяемой организации с целями, методами и процедурами аудита, при необходимости уточнить детали проведения аудита и порядок взаимодействия аудитора и проверяемой организации;
- согласовать с руководством и ответственными сотрудниками проверяемой организации дату и время аудита, при необходимости запросить документированную информацию, необходимую для подготовки к аудиту, распределить обязанности между аудиторами;
- проверить при необходимости правильность составления аудиторами чек-листов и подготовки других рабочих материалов.

5.9.2 Аудитор (ы) должны:

- изучить критерии аудита, результаты предыдущих аудитов и другую доступную документированную информацию, относящуюся к области предстоящего аудита;
- подготовить необходимые формы для ведения записей в процессе аудита, в том числе для регистрации несоответствий.

6 Порядок проведения аудитов второй стороны

6.1 Общие подходы по проведению аудитов должны соответствовать требованиям ГОСТ Р ИСО 19011.

Аудит второй стороны производителей (поставщиков) пищевой продукции проводят по чек-листам. У каждой организации — заказчика аудита может быть разработан собственный чек-лист с критериями аудита. Примерный перечень документов и сведений, подлежащих оцениванию в процессе аудита, приведен в приложении Б.

6.2 Критерии аудита производителей (поставщиков) пищевой продукции определяют для каждого аудита в зависимости от объекта аудита и устанавливают исходя из требований заказчика аудита.

Критерии аудита могут включать требования санитарного законодательства Российской Федерации применительно к конкретному производству с учетом его специфики, требования нормативных и правовых актов Российской Федерации, Евразийского экономического союза (ЕАЭС), требования системы менеджмента пищевой безопасности, соблюдения принципов ХАССП и процедур по ГОСТ Р ИСО 22000.

По требованию заказчика аудита критерии аудита могут включать дополнительные вопросы, связанные с внутренними политикой и процедурами, условиями и обязательствами договоров (контрактов), требования охраны окружающей среды, безопасности труда, охраны здоровья и другие.

6.3 Для сокращения времени и оптимизации проведения аудита аудиторы могут запросить у проверяемого предприятия конкретную документацию и сведения до начала аудита.

6.4 Последовательность процедур аудита

Последовательность процедур аудита включает в себя следующие этапы:

- проведение предварительного совещания на месте;
- посещение и осмотр территории предприятия, производственных, складских и других помещений, связанных с обеспечением качества и безопасности пищевой продукции, в том числе с применением фотосъемки (фотофиксации);
- выполнение анализа документированной информации проверяемой организации (документарная часть);
- обмен информацией внутри аудиторской группы и с проверяемой организацией;
- сбор и верификация информации, включая информацию, касающуюся взаимосвязей между функциями, деятельностью и процессами на проверяемой организации.

Примечание — В качестве свидетельства аудита следует принимать только информацию, которая может быть верифицирована. Свидетельства аудита должны быть зарегистрированы. К методам сбора информации относят: опросы; заполнение анкет и вопросников, наблюдения за деятельностью и выполнением работ, операций; анализ документов, включая записи;

- подготовка заключений по результатам аудита.

Примечание — Этап включает рассмотрение выводов аудита и подготовку рекомендаций, если это предусмотрено программой аудита;

- проведение заключительного совещания;
- подготовка и оформление отчета по аудиту;
- выполнение последующих действий по результатам аудита.

Примечание — Результаты аудита могут предусматривать необходимость корректирующих действий или действий по улучшению. Эти мероприятия, как правило, разрабатываются и выполняются проверяемой организацией в согласованные временные сроки. При необходимости проверяемой организации следует информировать заказчика аудита о состоянии выполнения.

Последовательность процедур аудита при необходимости может быть изменена.

6.5 Аудит производителей (поставщиков) пищевой продукции, как правило, является выездным, то есть предполагает выезд (выход) аудитора (аудиторской группы) на место — объект аудита. В случае невозможности проведения аудита на месте, например в условиях пандемии, по согласованию с заказчиком допускается проведение дистанционного аудита с соблюдением требований, приведенных в 4.10. При проведении аудита следует избегать ненужного вмешательства в рабочие процессы производителя (поставщика).

6.6 Руководитель проверяемой организации обязан обеспечить группе аудита все необходимые условия для проведения аудита, в том числе доступ к персоналу, рабочим местам, оборудованию, документам, материалам, задействованным в процессе производства продукции, связанным с обеспечением качества и безопасности продукции.

6.7 Руководитель проверяемой организации обязан обеспечить аудиторской группе:

- возможность посещения и осмотра производственных объектов (или проведение дистанционного аудита) в части производства пищевой продукции;
- беспрепятственный доступ на склады сырья, комплектующих и компонентов, а также на склады готовой пищевой продукции;

- допуск к рабочим технологическим документам, регламентирующим технологию производства пищевой продукции, в полном объеме;

- допуск в производственные лаборатории производителя, а также допуск к журналам качества и протоколам испытаний продукции;

- возможность приостановить производство пищевой продукции при необходимости и прекратить отгрузку готовой продукции на склады в случае отклонения этой продукции от нормативных документов либо при нарушении технологического процесса производства продукции.

Примечание — К причинам приостановки производства относят случаи выявления нарушений, которые могут оказать негативное влияние на безопасность и/или качество пищевой продукции и ее несоответствие требованиям законодательства Российской Федерации и Евразийского экономического союза;

- при посещении производственных объектов, при необходимости, возможность отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для испытаний в испытательных лабораториях (центрах).

Примечание — Отбор образцов продукции проводит представитель изготовителя, имеющий соответствующий уровень компетентности, например специалист производственной лаборатории, или сотрудник внешней аккредитованной лаборатории в присутствии аудитора. Отбор образцов оформляется актом отбора, оформленным в установленном порядке. Изготовитель обеспечивает температурно-влажностные режимы транспортирования отобранных образцов в лабораторию;

- предоставление аудиторам документов, подтверждающих наличие на предприятии системы управления безопасностью пищевой продукции, включая документы системы менеджмента, программу производственного контроля, журналы оперативного контроля качества (этапы технологического процесса); текущие протоколы испытаний продукции по программе производственного контроля; технологические схемы производства пищевой продукции, а также иные документы и информацию, необходимую для проведения документального аудита производства и оценки безопасности и качества пищевой продукции.

6.8 В процессе аудита может проводиться опрос и анкетирование персонала, анализ документированной информации и процедур управления ею, визуальная проверка производственных процессов, помещений, оборудования и рабочих мест и т. п. В процессе аудита информация, относящаяся к целям аудита, области и критериям аудита, собирается путем необходимой выборки.

6.9 Наблюдения и результаты аудита должны документироваться аудиторами с указанием свидетельств аудита. При наличии предварительного согласования с заказчиком аудита аудиторы могут осуществлять фотофиксацию свидетельств аудита. Свидетельства аудита должны быть проверяемыми и достаточными для принятия решения о соответствии или несоответствии объектов аудита критериям и последующего оформления отчета по аудиту. Аудиторы должны сохранять свои рабочие записи не менее чем до утверждения отчета по аудиту.

6.10 Аудиторы должны оценить собранные ими свидетельства и сформулировать выводы о соответствии или несоответствии проверяемого объекта критериям аудита.

6.11 Все выявленные несоответствия должны быть зафиксированы с указанием подтверждающих их свидетельств, применительно к конкретному требованию конкретного документа.

Заключения аудита могут охватывать следующие вопросы:

- степень соответствия критериям аудита и работоспособность системы менеджмента, включая эффективность системы выполнения поставленных задач, идентификации рисков и результативности действий проверяемой организации;

- эффективность внедрения, поддержания и улучшения системы менеджмента;

- достижение целей аудита, степень охвата области аудита и выполнения критериев аудита.

6.12 После завершения аудита проводится заключительное совещание руководства проверяемой организации и аудитора (аудиторской группы) с целью ознакомления с результатами проверки и подтверждения того, что несоответствия и замечания (при их наличии) понятны проверяемым, а свидетельства аудита верны.

6.13 Оформление результатов аудита

6.13.1 Отчет по проведенному аудиту должен быть передан главным аудитором (назначенным аудитором) в электронном виде куратору аудитов в срок не позднее пяти рабочих дней с момента завершения аудита.

Куратор аудитов в течение трех рабочих дней с момента получения отчета проводит проверку присланного отчета, в случае выявления несоответствий возвращает главному аудитору (назначенному аудитору) отчет с комментариями по выявленным несоответствиям на доработку.

Главный аудитор (назначенный аудитор) в течение трех рабочих дней с момента получения отчета с выявленными несоответствиями дорабатывает его и повторно присылает куратору аудитов.

6.13.2 Куратор аудитов отправляет заказчику аудита проверенный и признанный соответствующим отчет по аудиту в форме, согласованной с заказчиком, и другие отчетные документы в соответствии с условиями договора.

6.13.3 Производитель (поставщик) пищевой продукции должен разработать и внедрить корректирующие действия, обеспечивающие своевременное устранение любых недостатков и нарушений, выявленных по результатам аудита.

7 Требования к аудиторам

7.1 Аудиты производителей (поставщиков) пищевой продукции должны осуществлять специалисты, обладающие необходимой компетентностью, — аудиторы. Компетентность аудиторов оценивается по установленным критериям (личные качества, знания и навыки) согласно ГОСТ Р ИСО 19011—2012 (раздел 7).

Аудиторы отвечают за своевременное проведение аудита в соответствии с настоящим стандартом, требованиями заказчика аудита, указаниями куратора аудитов, за полноту собранных свидетельств аудита и их анализ, а также своевременное предоставление отчета по аудиту.

7.2 Аудиторы производителей (поставщиков) пищевой продукции должны соответствовать следующим требованиям:

- иметь профильное (пищевое) профессиональное образование по специальности/специализации: «Технолог», «Биотехнолог», «Агроном».

Примечание — Допускаются специалисты с образованием по специальностям «Санитарный врач», «Медико-профилактическое дело», «Ветеринар», «Микробиолог» при условии их обучения на базе пищевых учебных заведений высшего образования. При отсутствии указанного профильного пищевого образования рекомендуется пройти профессиональную переподготовку по программе дополнительного профессионального образования в объеме не менее 250 часов согласно [2];

- пройти дополнительное профессиональное обучение по программе повышения квалификации в области системы менеджмента пищевой безопасности (разработка и внедрение СМБПП, проведение внешних аудитов СМБПП) в объеме не менее 36 часов;
- иметь общий стаж практической работы по специальности и/или в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции не менее трех лет;
- иметь практические навыки по проведению аудитов.

7.3 В целях получения практических навыков кандидат в аудиторы в обязательном порядке должен принять участие как минимум в трех стажировках по аудитам производителей (поставщиков) в качестве стажера и как минимум в двух аудитах производителей (поставщиков) пищевой продукции в качестве назначенного аудитора под наблюдением и контролем действующего (утвержденного заказчиком) аудитора.

7.4 Документированный допуск стажера к самостоятельной работе в качестве аудитора осуществляют:

- для внутренних аудитов — сама торговая организация;
- для внешних аудитов — экспертная организации, проводящая аудиты.

7.5 Дополнительное профессиональное обучение и повышение квалификации в области системы менеджмента пищевой безопасности проводят образовательные организации, имеющие лицензию на ведение образовательной деятельности по дополнительному профессиональному обучению по утвержденным образовательным (учебным) программам согласно [2]. Компетентность специалиста в области пищевой безопасности подтверждается сертификатом или удостоверением о повышении квалификации по форме, установленной образовательной организацией.

7.6 Аудиторы производителей (поставщиков) пищевой продукции должны иметь специальные знания и навыки по соответствующим отраслям пищевой промышленности и по дисциплинам, которые будут достаточными для проведения аудита системы менеджмента пищевой безопасности. При этом нет необходимости в том, чтобы все аудиторы в аудиторской группе имели одинаковый уровень ком-

петентности. Однако необходимо, чтобы общая компетентность аудиторской группы была достаточной для достижения целей аудита.

7.7 Специальные знания и навыки аудиторов в области системы менеджмента пищевой безопасности включают в себя следующие требования:

- требования и принципы системы менеджмента пищевой безопасности и их применение;
- положения законодательства Российской Федерации и Евразийского экономического союза (ЕАЭС) применительно к отраслям пищевой промышленности и агропромышленного комплекса и с учетом специфики конкретных пищевых производств;
- базовые понятия и основные принципы системы менеджмента и применение характерных методов, технических приемов, процессов и практик в той степени, чтобы быть способным делать соответствующие выводы и заключения по результатам аудита;
- специальные знания в области дисциплины менеджмента, относящиеся к пищевой безопасности, специфике операций или проверяемым местам производственной деятельности, в той степени, чтобы было возможно оценивать виды деятельности проверяемой организации, ее процессы и продукцию (товары);
- принципы, методы и технические приемы управления рисками, относящиеся к пищевой безопасности, с тем чтобы оценивать и контролировать риски, связанные с программой аудита.

7.8 Аудиторам следует развивать, поддерживать и повышать свою компетентность путем постоянного профессионального развития и регулярного участия в аудитах. Это может быть достигнуто посредством дополнительного обучения, стажировок, приобретения опыта работы, самообразования, наставничества, участия в совещаниях, семинарах и конференциях или других видах деятельности.

7.9 Периодичность повышения квалификации аудиторов и подтверждения их компетентности устанавливают самостоятельно экспертные организации, отвечающие за организацию и проведение аудитов второй стороны согласно ГОСТ Р ИСО 19011. Торговые организации, проводящие аудиты второй стороны собственными силами (внутренними аудиторами), должны также разработать и внедрить соответствующие механизмы для постоянной оценки деятельности своих аудиторов, включая оценку их компетентности, в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 19011.

7.10 Заказчики аудита могут устанавливать дополнительные требования к аудиторам в части их аттестации и допуска к проведению аудитов, проводить собеседование или тестирование аудиторов, в том числе по содержанию чек-листов и методологии их заполнения, а могут принять результаты внутренней аттестации аудиторов выбранной экспертной организации.

7.11 Дополнительные требования заказчика аудита могут включать наличие у аудиторов личных медицинских книжек с результатами медицинских освидетельствований в порядке, установленном законодательством Российской Федерации [3]. Требование по наличию у аудиторов личных медицинских книжек может также исходить от администрации проверяемого предприятия.

Приложение А
(рекомендуемое)

Примерная форма отчета по аудиту производителя (поставщика) пищевой продукции

Отчет по аудиту №

Дата проведения аудита _____

Объект аудита (проверяемая организация) _____

Адрес проверяемой организации _____

Руководитель проверяемой организации _____

Основание для аудита _____

Цель аудита _____

Состав аудиторской группы _____

Критерии аудита _____

Результаты аудита с выводами _____

Приложения: _____

перечень всех прилагаемых свидетельств и материалов

_____

Главный аудитор _____ _____

личная подпись Ф.И.О.

Аудиторы _____ _____

личная подпись Ф.И.О.

_____ _____

личная подпись Ф.И.О.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Примерный перечень базовых критериев, объектов и документальных свидетельств при проведении аудитов пищевой продукции в рамках системы менеджмента пищевой безопасности

Таблица Б.1

№ п/п	Наименование критерия	Перечень объектов, материалов и документации
1	Инфраструктура и оборудование	1.1 Территория, здания и корпуса; схема размещения на территории и внутри производственных корпусов с нанесением технологического оборудования; схемы движения потоков сырья, готовой продукции, персонала, отходов
2	Управление оборудованием	2.1 Программа технического обслуживания, включая график профилактического осмотра и внепланового ремонта. 2.2 Записи об обслуживании и ремонте оборудования. 2.3 График поверки и калибровки средств измерения, договор на проведение метрологического контроля. 2.4 Свидетельства о поверке контрольно-измерительных средств
3	Закупки (сырье, вспомогательные материалы, упаковка)	3.1 Спецификации на используемое сырье. 3.2 Выбор и оценка поставщиков. 3.3 Входной контроль (процедура, график проверки, журналы входного контроля, протоколы испытаний). 3.4 Хранение, ротация, складская логистика. 3.5 Контроль используемой воды (график, договор на испытания, записи по контролю)
4	Производственный процесс, включая процессы маркировки и упаковки	4.1 Обеспеченность нормативными и технологическими документами на продукцию, включая рецептуры, технологические инструкции, стандарты на методы контроля и испытаний. 4.2 Наличие технологических схем с указанием основных и контролируемых операций (процессов). 4.3 Наличие необходимого производственного оборудования, соответствие его требованиям нормативной и технической документации. 4.4 Контроль этапов производства и соблюдения рецептуры, записи по контролю. 4.5 Рабочие инструкции для каждого этапа процесса производства, оценка обученности персонала
5	Контроль готовой продукции, хранение, отгрузка, транспортирование	5.1 Спецификации на весь ассортимент вырабатываемой продукции. 5.2 Перечень контролируемых показателей; наличие и соблюдение графика контроля готовой продукции; наличие собственной лаборатории и/или договора с испытательной лабораторией; записи по контролю. 5.3 Обеспеченность складскими помещениями, условия хранения, идентификация по партиям продукции. 5.4 Порядок отгрузки со склада (контроль перед отгрузкой температуры продукции, прослеживаемость, соблюдение принципов FIFO/ FEFO. 5.5 Контроль условий транспортирования

Продолжение таблицы Б.1

№ п/п	Наименование критерия	Перечень объектов, материалов и документации
6	Управление безопасностью пищевых продуктов	6.1 Наличие внедренной системы менеджмента безопасности пищевой продукции, поддержание функционирования, анализ. 6.2 Организационная структура, наличие структурного подразделения/персонала/производственной лаборатории/группы ХАССП. 6.3 Управление документацией. 6.4 Анализ биологических, химических и физических опасностей, план ХАССП. 6.5 ККТ/КТ (идентификация, мониторинг, корректирующие действия, записи по контролю). 6.6 Управление ГМО (процедура, контроль, маркировка). 6.7 Управление аллергенами (процедура, контроль, маркировка). 6.8 Выбор и оценка поставщиков (услуги, логистика)
7	Управление несоответствующей продукцией	7.1 Наличие документированной системы прослеживаемости, актуальность, внедренность, оценка результативности, записи. 7.2 Процедура действия в кризисных ситуациях, связанных с угрозой качеству и безопасности продукции. 7.3 Процедура изъятия и отзыва продукции. 7.4 Актуальный список контактов ключевых клиентов и компетентных органов для оперативного оповещения в случае изъятия и отзыва продукции. 7.5 Процедура для управления несоответствующими сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией и упаковочными материалами. 7.6 Корректирующие действия (процедура по корректирующим действиям, записи по применению корректирующих действий, оценка эффективности). 7.7 Управление рекламациями
8	Управление персоналом	8.1 Обеспеченность персоналом, наличие должностных инструкций, обучение, поддержание компетентности, записи. 8.2 Допуск (медосвидетельствования, личная гигиена, медосмотр). 8.3 Спецодежда (обеспеченность, поддержание, контроль, документированные процедуры и записи по контролю). 8.4 Раздевалки/гардеробные (наличие, достаточность, поддержание чистоты, контроль, документированные процедуры и записи по контролю)
9	Санитарная обработка	9.1 Полный документированный план чистки/дезинфекции, включая территорию, производство, склады, технические помещения. 9.2 Обучение персонала, допуск (процедуры, записи по контролю). 9.3 Средства и материалы для чистки и дезинфекции (список, наличие паспортов безопасности, ротация, условия хранения и контроль расхода). 9.4 Наличие и выполнение процедур контроля (наличие и соблюдение графика контроля, записи по визуальному и инструментальному контролю)
10	Управление отходами	10.1 Классификация, сбор, хранение и вывоз отходов (процедура, наличие графика сбора и вывоза отходов, обработки контейнеров для отходов, наличие договоров на вывоз и утилизацию отходов, документированные свидетельства о выполнении и контроле)

Окончание таблицы Б.1

№ п/п	Наименование критерия	Перечень объектов, материалов и документации
11	Борьба с вредителями	11.1 Программа борьбы с вредителями, включая план размещения детекторов и ловушек. 11.2 Документы по работе со специализированным подрядчиком по борьбе с вредителями (договоры, акты выполненных работ, записи по контролю и оценке эффективности принятых мер, вывозу остатков средств пест-контроля). 11.3 Перечень применяемых средств пест-контроля с указанием типа, количества и концентраций, времени и места их применения, а также вида вредителей, против которых они были использованы

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент О безопасности пищевой продукции Таможенного союза

[2] Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

[3] Приказ Минздрава России от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

УДК 658.383:006.354 ОКС 03.100.20

Ключевые слова: торговля, аудит производителя (поставщика) пищевой продукции в рамках системы менеджмента пищевой безопасности, аудит второй стороны, торговая организация

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 16.06.2021. Подписано в печать 01.07.2021. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru